20120310897

АГЕНЦИЈАТА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 58, став 5 од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 53/11и 1/12), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

ПРАВИЛНИК ЗА АДИТИВИТЕ ШТО СЕ УПОТРЕБУВААТ ВО ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНАТА (*)

Поглавје I

Општи одредби

Член 1
Предмет

Со овој правилник се пропишуваат адитивите што можат да се употребуваат во производството на храна, максималните количини на одделни адитиви во производот, информациите во однос на адитивите што се содржани во храната на пакувањето и придружната документација и квалитативната и квантитативната содржина на адитивите или на храната што содржи адитиви.

Член 2
Цел

Целта на овој правилник е да се обезбеди ефикасно функционирање на внатрешниот пазар и обезбедување високо ниво на заштита на здравјето на човекот, заштита на потрошувачите, фер трговски пракси, и каде што е соодветно, заштита на животната средина.

Член 3
Опсег

Одредбите од овој правилник се однесуваат за:

(а) адитивите наменети за употреба во специфична храна;

(б) аромите кои се користат или се наменети да се користат во и на храната;

(в) состојките на храната со својства на ароми;

(г) храната која содржи ароми и/или состојки на храна со својства на ароми;

(д) изворните материјали за ароми и/или изворни материјали за состојки на храната со својства на ароми;

(ѓ) прехранбените ензими и

(е) употребата на прехранбените ензими во одредени видови храна.

---

* Со овој правилник се врши усогласување на Регулатива (ЕЗ) бр. 1333/2008 на Европскиот Парламент и на Советот од 16 декември 2008 година за прехранбени адитиви (CELEX број 32008R1333), Регулатива (ЕК) бр. 1332/2008 на на Европскиот Парламент и на Советот од 16 декември 2008 година за прехранбени ензими и за изменување на Директивата 83/417/ЕЕЗ на Советот, Регулативата (ЕК) бр. 1493/1999 на Советот, Директивата бр. 2000/13/ЕС на Советот, Директивата 2001/112/ЕК на Советот и Регулативата (ЕК) бр. 258/97 на Советот (CELEX број 32008R1332), Регулатива (ЕЗ) бр. 1334/2008 на Европскиот Парламент и на Советот од 16 декември 2008 година за аромите и одредени состојки на храна со особености на ароми за употреба во и на храна и за изменување на Регулативата (ЕЕЗ) бр. 1601/91 на Советот, Регулативите (ЕЗ) бр. 2232/96 и (ЕЗ) бр.110/2008 на Советот и Директивата бр. 2000/13/ЕЗ на Советот (CELEX број 32008R1334), Регулатива на Комисијата бр. 1129/2011 од 11 ноември 2011 година за изменување на Анекс II од Регулативата (ЕС) бр. 1333/2008 на Европскиот Парламент и на Советот со воспоставување на Листа на Заедницата на адитиви кои се употребуваат во храната (CELEX број 32011R1129), Регулатива на Комисијата (ЕУ) Бр 1131/2011 од 11 Ноември 2011 за изменување на Анекс II од Регулативата (ЕК) бр 1333/2008 на Европскиот Парламент и на Советот во врска со стевиол гликозиди (CELEX бр. 32011R1131) и Регулатива на Комисијата (ЕУ) бр. 1130/2011 од 11 ноември 2011 година за изменување на Анекс III од Регулативата (ЕК) на Листа на Заедницата на дозволени адитиви за употреба во адитиви на храна, ензими за храна, ароми за храна и нутриенси (CELEX бр. 32011R1130).

Член 4
Исклучок од примена

Одредбите од овој правилник не се однесуваат на следниве супстанции, освен ако тие не се употребуваат како адитиви, и тоа:

(а) помошни технолошки средства;
(б) супстанциии кои се користат за заштита на растенијата и растителните производи;
(в) супстанциии додадени во храната како хранливи материи;
(г) супстанциии што се користат за обработка на водата наменета за консумирање од страна на човекот, како што е пропишано во Правилникот за безбедност на водата[1].

Одредбите од овој правилник не се однесуваат на:

(д) супстанциии кои имаат исклучително сладок, кисел или солен вкус;
(ѓ) сурова храна;
(е) несложена храна и мешавини како што се, но не исклучиво, свежи, суви или замрзнати зачини и/или билки, мешавини на чај и мешавини за инфузии како такви, доколку не се користат како состојки на храната и
(ж) микробиолошките култури кои традиционално се употребуваат во производство на храна и кои можат случајно да произведат ензими, но кои не се користат специјално за нивно производство.

Член 5
Поими

Одделни изрази употребени во овој правилник го имаат следното значење:

1. „адитив“ е секоја супстанциија која нормално не се консумира како храна и нормално не се користи како карактеристична состојка на храната, без оглед дали има или не хранлива вредност и која намерно се додава во храната за технолошка намена во производството, преработката, подготовката, обработката, пакувањето, транспортот или складирањето на храната или може рационално да се очекува да биде присутна во неа или нејзините производи, постанувајќи директно или индиректно компонента на таквите видови храна како и супстанцииите кои се слични на адитивите и тоа: ароми, помошни технолошки средства и ензими, освен:

   (а) моносахариди, дисахариди или олигосахарди и храна што ги содржи овие супстанциии употребени поради нивните својства на засладување;

   (б) храна, во сушена или концентрирана форма, вклучувајќи ги и аромите кои се додаваат во текот на производство на сложена храна, поради нивните ароматични, вкусови или нутритивни својства, заедно со нивниот секундарен ефект на боење;

   (в) супстанциии што се користат во материјали за покривање или обложување, кои не се дел од храната и не се наменети за консумирање заедно со храната;

   (г) производи кои содржат пектин и кои произлегуваат од пулпа на исушено јаболко или кора од агруми или дуњи или пак од нивна мешавина, со дејство на разредена киселина, проследено со делумна неутрализација со соли на натриум или калиум (течен пектин);

   (д) бази за гуми за џвакање;

   (ѓ) бел или жолт декстрин, печен или декстринизиран скроб, скроб модифициран со киселинска или алкална обработка, избелен скроб, физички модифициран скроб и скроб обработен со амилолитички ензими;

   (е) амониум хлорид;

   (ж) крвна плазма, желатин за јадење, хидролизати од протеини и нивни соли, млечни

протеини и глутен;

(з) амино киселини и нивните соли различни од глутаминска киселина, глицин, цистеин и цистин и нивните соли кои немаат технолошка функција;

(ѕ) казеинати и казеин и

(и) инулин.

2. „помошно технолошко средство“ е секоја супстанциија која што:

(а) не се консумира како храна, сама по себе;

(б) намерно се користи во обработката на суровините, храната или нејзините состојки, за да се исполни одредена технолошка цел во текот на постапката или обработката; и

(в) може да резултира во ненамерно, но технички неизбежно присуство на остатоци на супстанциијата или неговите деривати во финалниот производ под услов тие да не претставуваат било каков ризик по здравјето и да немаат било какво технолошко влијание врз финалниот производ.

3. „функционални класи“ се: засладувачи, бои, конзерванси, антиоксиданси, носачи, киселини, регулатори на киселост, агенси против стврднување, агенси против пенење, агенси за зголемување на волуменот, емулгатори, соли за емулгација, агенси за зацврстување, засилувачи на аромата, агенси за пенење, агенси за желатинизирање, агенси за глазирање, хигроскопни средства, модифицирани скробови, гасови за пакување, пропеланти, агенси за нараснување, секвестранти, стабилизатори, згуснувачи и средства за третман на брашно, кои се дадени во Прилог 1 - Функционални класи на адитиви во храна, адитиви и ензими кои се категоризирани врз основа на технолошката функција која адитивот ја има во прехранбениот производ;

4. „непреработена храна“ е храна, која не подлежи на никаква обработка што резултира со значителна промена од почетната состојба на храната, заради што следниве операции, одделно, не се сметаат за операции кои предизвикуваат значителни промени: поделба, разделба, кинење, одкостување, дробење, дерење, кастрење, пилинг, мелење, сечење, чистење, средување, замрзнување, ладење, ситно мелење, лупење, пакување или отпакување;

5. „храна без додаден шеќер“ е храна без:

(а) додадени моносахариди или дисахариди и

(б) додадена храна која содржи моносахариди или дисахариди кои што се употребуваат поради нивните својства на засладување.

6. „ниско енергетска храна“ е храна со намалена енергетска вредност за најмалку 30% во споредба со оригиналната храна или со сличен производ;

7. „трпезни засладувачи" се препарати од дозволени засладувачи, кои можат да содржат други адитиви и/или прехранбени состојки и кои што се наменети за продажба до финалниот потрошувач, како замена за шеќер;

8. „quantum satis“ е ознака која означува дека не е одредено максималното нумеричко ниво и супстанциите треба да се употребат во согласност со добрата производна пракса, на ниво не повисоко отколку што е потребно, за да се постигне планираната цел и под услов потрошувачот да не се доведе во заблуда.

9. „ароми“ се производи кои:

(а) не се наменети за консумирање како такви и кои се додадени на храната со цел да и дадат или да и го променат мирисот и/или вкусот и

(б) се произведени или се состојат од следниве категории: ароматични супстанциии, ароматични препарати, ароми добиени со термална постапка, ароми на чад, ароматични прекурсори или други ароми или мешавини на истите;

10. „ароматична супстанциија“ е дефинирана хемиска супстанциа со особености на арома;

11. „природна ароматична супстанциија“ е ароматична супстанциија која е природно присутна во природата, а е добиена со соодветни физички, ензимски или микробиолошки процеси од материјал од растително, животинско или микробиолошко потекло, или во сурова состојба или после преработката за консумација од луѓето со една или повеќе традиционални постапки за припрема на храна наведени во Прилог 7 - Листа на традиционални постапки за подготовка на храна, кој е составен дел на овој правилник;

12. „ароматичен препарат“ е производ различен од ароматична супстанциа, добиен од:

(а) храна добиена со соодветни физички, ензимски или микробиолошки процеси, или во сурова состојба на материјалот или после преработката за консумација од луѓето со една или повеќе традиционални постапки за припрема на храна наведени во Прилог 7 од овој правилник и/или

(б) материјал од растително, животинско или микробиолошки потекло различен од храна, добиен со соодветни физички, ензимски или микробиолошки процеси, при што материјалот се зема како таков или подготвен со една или повеќе традиционални постапки за припрема на храна наведени во Прилог 7 од овој правилник;

13. „арома добиена со термичка постапка“ е производ добиен после третман со загревање од мешавина на состојки за кои не е неопходно да имаат својства на ароми, од кои барем една содржи азот (амино) и друга е редуцирачки шеќер. Состојките за производство на ароми добиени со термичка постапка може да бидат:

(а) храна и/или

(б) изворен материјал различен од храна;

14. „арома на чад“ е производ добиен со фракционирање и прочистување на кондензиран чад, при што настануваат примарни кондензати на чад, примарни фракции на катран и/или добиени ароми на чад;

15. „прекурсор на арома“ е производ, кој не е неопходно да има особини на арома, кој се додава на храната со единствена цел за производство на арома со негово разградување или реакција со другите компоненти за време на преработката на храна. Прекурсорот на арома може да се добие од:

(а) храна и/или;

(б) изворен материјал различен од храна;

16. „друга арома“ е арома додадена или е наменета да биде додадена на храната со цел да даде мирис и/или вкус и која не спаѓа во опсегот на дефинициите од точка 9 до точка 15 на овој член;

17. „состојка на храна со особености на арома“ е состојка на храна различна од арома, која може да биде додадена во храната со цел додавање арома или модифицирање на истата, која значително придонесува за постоењето на одредени несакани супстанции кои природно се појавуваат во храната;

18. „изворен материјал“ е материјал од растително, животинско, микробиолошко или минерално потекло од кое се произведени аромите или состојките на храната со својство на ароми. Тој може да биде:

    (а) храна или

    (б) изворен материјал различен од храна;

19. „соодветен физички процес“ е физички процес кој не ја модифицира намерно хемиската природа на компонентите на аромата, без да е во спротивност со листата на традиционалните постапки за подготовка на храна наведена во Прилог 7 од овој правилник, и не вклучува, меѓу другото, користење на молекуларен кислород, озон, неоргански катализатори, метални катализатори, органометалски реагенси и/или УВ зрачење;

20. "прехранбен ензим" е производ добиен од растенија, животни, микроорганизми или производи добиени од нив, вклучувајќи производ добиен со ферментациски процеси под дејство на микроорганизми кои:

    (а) содржат еден или повеќе ензими способни да катализираат одредена биохемиска реакција и

    (б) се додадени во храната за технолошки цели во било која фаза на производството, преработката, подготовката, третманот, пакувањето, транспортот или складирањето на храна и

21. "прехранбен ензимски препарат" е формула што се состои од еден или повеќе прехранбени ензими во која што супстанциите како адитивите и/или други прехранбени состојки се вклучени заради олеснување на складирањето, продажбата, стандардизацијата, растворувањето или разредувањето.

За целите на дефинициите дадени во став 1, точки 12, 13, 15 и 18 од овој член, изворните материјали за кои постојат значајни докази за употреба во производството на ароми се сметаат за храна во смисла на овој правилник.

Поглавје II

Адитиви што можат да се употребуваат во производство на храна и максимални количини на одделни адитиви во производот

Член 6
Функционални класи на адитивите

Адитивите се вклучени во листите од Прилог 2 - Листа на адитиви дозволени за употреба во храна како и услови за нивна употреба и Прилог 3 - Листа на адитиви за употреба во храна вклучувајќи носачи дозволени за употреба во адитиви во храна, ензими, ароми, нутриенси и условите за нивна употреба, кои се составен дел од овој правилник, на една од функционалните класи од Прилог 1 - Функционални класи на адитиви во храна, адитиви и ензими кој е составен дел од овој правилник, врз основа на главната технолошка функција на адитивот.

Распоредувањето на адитивите во една од функционалните класи, не ја исклучува можноста истиот да се користи за неколку функции.

Член 7
Спецификации на адитивите

Спецификациите на адитивите, посебно поврзани со потеклото, критериумите за чистота и сите други потребни информации, се донесуваат кога адитивот за прв пат се вклучува во листите во Прилозите 2 и 3 на овој правилник.

Член 8
Листи на одобрени адитиви, ароми и прехранбени ензими

Само адитивите вклучени во листата дадена во Прилог 2 на овој правилник, можат да бидат пласирани на пазарот како такви и употребени во храната во согласност со условите за употреба, определени за нив.

Само адитивите вклучени во листата во Прилог 3 на овој правилник, можат да бидат употребени во адитивите, прехранбените ензими и ароми, во согласност со условите за употреба определени за нив.

Адитивите во Прилог 2 на овој правилник, се наведени врз основа на категориите на храна во која тие можат да бидат додадени.

Адитивите во Прилог 3 на овој правилник, се наведени врз основа на адитивите, прехранбените ензими, ароми и хранливите материи или категориите на кои можат да бидат додадени.

Адитивите треба да бидат во согласност со спецификациите од член 7 на овој правилник.

На пазарот се пласираат аромите и изворните материјали наведени во член 14 од овој правилник, кои се вклучени во Прилог 6 – Листа на ароми и изворни материјали одобрени за употреба во и на храната, кој е составен дел на овој правилник, според условите за употреба кои се определени во истата.

На пазарот се пласираат прехранбените ензими вклучени во Прилог 11 – Листа на ензимски препарати кој е составен дел на овој правилник, според барањата за нивна употреба од член 22 став 2 и 3 на овој правилник.

Член 9
Услови за ставање во промет

На пазарот се пласираат адитивите или било каква храна која содржи такви адитиви; арома или каква било храна која содржи таква арома и/или состојки на храна со особини на арома; прехранбен ензим или било каква храна која содржи таков ензим, кои ги исполнуваат барањата утврдени со овој правилник.

Член 10
Општи услови за вклучување и употреба на адитиви, ароми и прехранбени ензими во Листите на одобрени адитиви, ароми и прехранбени ензими

Адитивите, аромите, состојките на храната со особености на ароми и прехранбените ензими може да бидат вклучени во листите од Прилозите 2, 3, 6 и 11 на овој правилник, ако покрај барањата утврдени со Законот за безбедност на храната[2], ги исполнуваат и следните барања:

(а) врз основа на достапни научни докази, не претставуваат опасност за здравјето на потрошувачот согласно намената за која се применуваат;

(б) постои рационална технолошка потреба која не може да се постигне со други економски и технолошки изводливи средства и

(в) нивната употреба не го доведува во заблуда потрошувачот.

Во Прилозите 2 и 3 од овој правилник се содржани адитивите кои се во корист на потрошувачите и се во согласност со еден или повеќе од наведените цели:

(а) зачувување на нутритивниот квалитет на храната;

(б) обезбедување на потребните состојки на видовите храна произведена за групи на потрошувачи со посебни нутритивни потреби;

(в) зголемување на зачувувањето на квалитетот или стабилноста на храната или подобрување на нејзините органолептички својства, под услов да не се менува природата, супстанциата или квалитетот на храната, на начин што ќе го доведе потрошувачот во заблуда и

(г) помагање во производството, преработката, подготовката, обработката, пакувањето, транспортот или складирањето на храна, вклучувајќи ги и прехранбените адитиви, ензими и ароми, под услов прехранбениот адитив да не се користи со цел да ги прикрие ефектите од употребата на неисправни суровини или на било какви непожелни и нехигиенски практики или техники, во текот на сите претходни активности.

По исклучок од став 2, точка (а) од овој член, адитивите што го намалуваат нутритивниот квалитет на храната можат да бидат вклучени во листата дадена во Прилог 2 на овој правилник доколку:

(а) храната не претставува значајна компонента во нормалната исхрана или

(б) прехранбениот адитив е потребен за производство на храна за групи на потрошувачи со посебни нутритивни потреби.

Член 11
Специфични барања за засладувачи

Адитивот е вклучен во листата дадена во Прилог 2 на овој правилник, во функционалната класа на засладувачи, само во случаите кога покрај тоа што исполнува еден или повеќе од целите утврдени во член 10, став 2 од овој правилник, се употребува и за еден или повеќе од следните цели:

(а) замена на шеќерите за производство на ниско енергетска храна, храна која не предизвикува кариес или храна без додадени шеќери; или

(б) замена на шеќерите кога со тоа се овозможува зголемување на рокот на траење на храната или

(в) производство на храна наменета за посебна нутритивна употреба.

Член 12
Специфични услови за бои

Адитивот е вклучен во листата дадена во Прилог 2 на овој правилник, во функционалната класа на боја, само во случаите кога покрај тоа што се употребува за еден или повеќе од целите утврдени во член 10, став 2 од овој правилник, се употребува и за еден или повеќе од следните цели:

(а) враќање на првобитниот изглед на храната, чија боја е изменета при преработка, складирање, пакување и дистрибуција, на начин што може да е нарушена визуелната прифатливост;

(б) постигнување на поголема визуелна привлечност на храната и

(в) давање боја на храната, која е безбојна.

Член 13
Ароми и состојки на храната со особини на ароми за кои не се потребни проценка и одобрување

Следните ароми и состојки на храната со особини на ароми може да се користат во и на храната без проценка и одобрение согласно овој правилник, под услов да се во согласност со член 10 став 1 од овој правилник и тоа:

(а) ароматични препарати наведени во член 5, став 1 точка 12, подточка (а) од овој правилник;

(б) ароми добиени со термичка постапка наведени во член 5, став 1 точка 13, подточка (а) од овој правилник, кои се во согласност со условите за производство на ароми добиени со термичка постапка и максималните нивоа за одредени супстанции во аромите добиени со термичка постапка наведени во Прилог 10 - Услови за производство на ароми добиени со термичка постапка и максимални нивоа за одредени супстанциии во ароми добиени со термичка постапка, кој е составен дел на овој правилник;

(в) прекурсори на ароми наведени во член 5, став 1 точка 15, подточка (а) и

(г) состојки на храната со особености на ароми наведени во член 5, став 1, точка 17 од овој правилник.

Член 14

Ароми и изворни материјали за кои е потребна проценка и одобрение

Одредбите од член 8, 14, 15 и 22 од овој правилник, во деловите кои се однесуваат на ароми, се применуваат на:

(а) ароматични супстанции;

(б) ароматични препарати наведени во член 5, став 1, точка 12, подточка (б) од овој правилник;

(б) ароми добиени со термичка постапка, кои се добиваат со загревање на состојки кои делумно или целосно се опфатени со член 5, став 1, точка 13, подточка (б) од овој правилник и/или за кои не се исполнети условите за производство на ароми добиени со термичка постапка и/или максималните нивоа за одредени непосакувани супстанции наведени во Прилог 10 на овој правилник;

(г) прекурсори на ароми наведени во член 5, став 1, точка 15, подточка (б) од овој правилник;

(д) други ароми наведени во член 5, став 1, точка 16 од овој правилник и

(ѓ) изворни материјали различни од храна наведени во член 5, став 1, точка 18, подточка (б) од овој правилник.

Член 15

Адитиви, ароми и прехранбени ензими опфатени во Правилникот за посебните барања за безбедноста на храната која содржи или е произведена од генетски модифицирани организми[3]

Адитивите, аромите и прехранбените ензими опфатени со Правилникот за посебните барања за безбедност на храната која содржи или е произведена од генетски модифицирани организми можат да бидат вклучени во листите од Прилог 2, 3, 6 и 11 на овој правилник само доколку се следи постапката за пуштање во промет утврдена согласно Правилникот за посебните барања за безбедност на храната која содржи или е произведена од генетски модифицирани организми.

Член 16

Промени во процесот на подготовка или во почетните материјали на адитивот вклучен во листата

Кога адитивот е веќе вклучен во листата и има значителна промена во неговиот производствен метод или во употребените почетни материјали, или постои промена во големината на честичките, на пример преку нанотехнологија, адитивот произведен со помош на овие нови методи или материјали се смета како различен адитив и за него, пред да биде пласиран на пазарот, треба да се бара ново вклучување во листите или промена во спецификациите.

Член 17

Употреба на адитиви во непреработена храна

Адитиви не се употребуваат во непреработената храна, освен кога ваквата употреба е предвидена во Прилог 2 од овој правилник.

Член 18
Употреба на адитиви во храна за доенчиња и мали деца

Адитиви не се употребуваат во храната наменета за доенчиња и мали деца согласно Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба – млечна храна за доенчиња[4], вклучувајќи ја и онаа за специјални медицински намени, освен ако тоа не е посебно предвидено во Прилог 2 од овој правилник.

Член 19
Употреба на бои за означување

Само боите за храна наведени во Прилог 2 од овој правилник, треба да се користат за здравствено означување на свежо месо и за други означувања кои се бараат за месните производи, за бојадисување на лушпите на јајцата и за маркирање на лушпите на јајцата согласно Законот за безбедност на храна и Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло[5].

Член 20
Традиционални производи

Традиционалната храна за која одредени земји членки на ЕУ можат да налагаат забрана за употреба на одредени категории адитиви е наведена во Прилог 4 - Традиционална храна, кој е составен дел од овој правилник.

Член 21
Принцип на пренесување

Присуството на адитивот е дозволено:

1. во сложена храна различна од онаа наведена во Прилог 2 од овој правилник, каде што адитивот е дозволен во една од состојките на сложената храна;

2. во храната во која што адитивот, прехранбениот ензим или аромата е додаден/а, кога адитивот:

(а) е дозволен во адитивот, прехранбениот ензим или аромата во храната во согласност со овој правилник; и

(б) е пренесен во храната преку адитивот, прехранбениот ензим или аромата; и

(в) нема технолошка функција во финалниот производ.

3. во храната која треба да се користи единствено во подготовка на сложена храна под услов сложената храна да е во согласност со овој правилник.

Одредбите од став 1 од овој член не се применуваат за почетна формула за доенчиња, последователната формула за доенчиња, храната на житна основа, храната за бебиња и храната за специјални медицински намени наменета за доенчиња и мали деца согласно Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба – млечна храна за доенчиња.

Кога адитивот во аромата, адитивот или прехранбениот ензим е додаден на храна и има технолошка функција во таа храна, се смета за адитив на таа храна, а не за адитив на додадената арома, адитив или прехранбен ензим и при тоа треба да е во согласност со условите за користење на таа храна.

Без да е во спротивност со став 1 од овој член, присуството на адитивот кој се користи како засладувач е дозволено во сложената храна без додадени шеќери, во ниско-енергетската сложена храна, во сложената храна за посебна нутритивна употреба наменета за нискокалорична исхрана, во сложената храна која не предизвикува кариес и во сложената храна со продолжен рок на траење, под услов засладувачот да е дозволен во една од состојките на сложената храна.

Член 22
Содржина на листите на адитиви, ароми и прехранбени ензими

Адитивот кој е во согласност со условите утврдени во член 10, 11 и 12 од овој правилник може да биде вклучен во:

(а) листата дадена во Прилог 2 од овој правилник и/или
(б) листата дадена во Прилог 3 од овој правилник.

За адитивите, аромите и изворните материјали и прехранбените ензими во листите дадени во Прилозите 2, 3, 6 и 11 од овој правилник, соодветно, се наведува:

(а) името на адитивот, аромата и изворниот материјал или прехранбениот ензим (за адитив се наведува и неговиот Е – број);

(б) храната во која што адитивот или прехранбениот ензим може да биде додаден;

(в) условите согласно кои може да се употребува адитивот, аромата или прехранбениот ензим;

(г) доколку е соодветно, ако постојат било какви ограничувања за продажба на адитивот, аромата или прехранбениот ензим директно до крајниот потрошувач.

(д) посебните барања во однос на означувањето на храната во која бил додаден адитивот, аромата или прехранбениот ензим со цел да се осигура дека крајниот потрошувач е информиран за физичката состојба на храната или за посебен третман на кој истата била изложена.

Прехранбените ензими во листата на одобрени ензими се дефинираат и со спецификациите на прехранбениот ензим, вклучувајќи го неговото потекло, критериумот за чистота и други информации.

Член 23
Ниво на употреба на адитивите

Кога се воспоставуваат условите за употреба дадени во член 22, став 2 точка (в) од овој правилник:

1. нивото на употреба треба да се постави на најниско потребно ниво за да се постигне саканиот ефект;

2. нивоата треба да го земат во предвид:

(а) секој прифатлив дневен внес или еквивалентна проценка, воспоставена за адитивот и веројатниот дневен внес од него од сите извори;

(б) каде што адитивот се употребува во храната наменета за посебните групи на потрошувачи, можниот дневен внес на адитивот од страна на потрошувачите во тие групи.

Доколку е соодветно, не треба да се одредува максимално нумеричко ниво за адитивот (quantum satis). Во тој случај адитивот треба да се употребува во согласност со начелото на quantum satis.

Максималните нивоа на адитиви утврдени во Прилог 2 на овој правилник се применуваат за храна која се пласира на пазарот, освен за сушена и/или концентрирана храна, која треба да биде реконституирана при што максималните нивоа се однесуваат на храната како реконституирана, во согласност со упатствата од означувањето водејќи сметка за минималниот фактор на разредување.

Максималните нивоа за бои утврдени во Прилог 2 на овој правилник се применуваат за количините на главното обојување, содржани во препаратот за боење, освен ако не е наведено поинаку.

Член 24

Присуство на одредени супстанции

Супстанциите наведени во дел А од Прилог 8 - Присуство на одредени супстанции, кој е составен дел на овој правилник, не се додаваат како такви на храната.

Максималните нивоа на одредени супстанции, природно присутни во ароми и/или состојки на храната со особини на ароми, во сложените прехранбени производи наведени во дел Б од Прилог 8 на овој правилник, не треба да се надминат како резултат на употребата на ароми и/или состојки на храната со особини на ароми во и на тие прехранбени производи. Максималните нивоа на супстанциите наведени во Прилог 8 на овој правилник се применуваат во прехранбените производи во облик во кој се стават на пазарот, освен за сушени и/или концентрирани прехранбени производи кои треба да се реконституираат при што максималните нивоа се применуваат на храната по реконституирање согласно упатствата на означувањето, имајќи го во предвид минималниот фактор на разредување.

Член 25

Употреба на одредени изворни материјали

Изворните материјали наведени во Прилог 9, дел А - Листа на изворни материјали за кои се применуваат ограничувања за нивната употреба во производството на ароми и состојки на храната со особини на ароми, кој е составен дел на овој правилник, не се користат за производство на ароми и/или состојки на храната со особини на ароми.

Ароми и/или состојки на храната со особини на ароми произведени од изворни материјали наведени во Прилог 9, дел Б на овој правилник може да се користат само според условите наведени во овој Прилог.

Поглавје III

Информации во однос на адитивите што се содржани во храната на пакувањето и придружната документација и квалитативната и квантитативна содржина на адитивите или на храната што содржи адитиви

Член 26

Означување на адитиви, ароми, прехранбени ензими и ензимски препарати кои не се наменети за продажба до крајниот потрошувач

Адитивите, аромите, прехранбените ензими и ензимски препарати кои не се наменети за продажба до крајниот потрошувач, без разлика дали се продаваат поединечно или измешани едни со други и/или со состојки на храна, како што е дефинирано во член 12 од Правилникот за начинот на означување на храната[6], треба да се продаваат само во согласност со член 27 од овој правилник, односно означувањето треба да биде лесно видливо, јасно читливо и небришливо. За ароми за кои се користи терминот ''природна'' треба да се применуваат и одредбите од член 30 на овој правилник.

Означувањето на адитивите, аромите, прехранбените ензими и ензимски препарати треба да биде на јазик кој е лесно разбирлив за купувачите и може да биде и на повеќе јазици.

Член 27

Општи барања за означување на адитиви, ароми, прехранбени ензими и ензимски препарати кои не се наменети за продажба на крајниот потрошувач

Кога адитивите, аромите, прехранбените ензими и ензимски препарати кои не се наменети за продажба до крајниот потрошувач се продаваат одделно или измешани едни со други и/или други прехранбени состојки, на нивните пакувања или контејнери треба да бидат содржани следниве информации:

1. името утврдено со овој правилник во однос на секој адитив, арома и прехранбен ензим или описот на производот што го вклучува името на секој адитив, арома и прехранбен ензим, при што:

а) адитивите може да го содржат и Е-бројот на адитивот или името да се замени со Е бројот на адитивот утврден во овој правилник;
б) аромите да го содржат зборот „арома“ или детален назив или опис на аромата или поспецифично име за опис на аромата и
в) кога не постои име за прехранбениот ензим да е наведено прифатено име утврдено во номенклатурата на Меѓународната Унија за биохемија и молекуларна биологија (IUBMB). При означувањето на ензимите треба да се наведе и активноста на прехранбениот ензим(и);

2. изјавата „за храна“ или изјавата „ограничена употреба во храна“ или детално упатување за планираната употреба за која се наменети;

3. доколку е неопходно, посебните услови на чување и/или употреба;

4. ознака со која се идентификува серијата или лотот;

5. упатство за употреба, ако неговото изоставување би ја спречила соодветната употреба на адитивот, аромата или прехранбениот ензим;

6. називот или деловниот назив и адресата на производителот, пакувачот или продавачот;

7. укажување за максималното количество на секоја компонента или група на компоненти, кои се предмет на квантитативно ограничување во храната и/или соодветни информации со јасно и лесно разбирливи термини кои овозможуваат да се применуваат барањата за означување. Кога истото ограничување во однос на количината се однесува на група компоненти што се користат одделно или во комбинација, комбинираниот процент може да се даде како единствена бројка. Ограничувањето на количината треба да се изрази или нумерички или преку принципот quantum satis;

8. нето-количина;

9. минималниот рок на траење или рокот на употреба;

10. каде што е применливо, информации за адитивот, аромата или прехранбениот ензим или останатите супстанциии наведени во овој член и наведени во Прилогот 3 од Правилникот за начинот на означување на храната[7], во однос на укажувањето на присутните состојки во прехранбените производи.

Кога адитивите, аромите и прехранбените ензими и/или прехранбените ензимски препарати се продаваат мешани едни со други и/или со други прехранбени состојки, нивните пакувања или контејнери треба да имаат листа на сите состојки во опаѓачки редослед на нивниот процент од вкупната тежина.

Кога супстанциите (вклучувајќи ги адитивите или други прехранбени состојки) се додадени на адитивите за да се олесни нивното чување, продажба, стандардизација, разредување или растворување, нивното пакување или контејнерите треба да содржат листа на сите вакви супстанции во опаѓачки редослед на нивниот процент од вкупната тежина.

По исклучок од ставовите 1, 2 и 3 на овој член, бараната информација во став 1, точка 5, 6 и 7 и во ставовите 2 и 3 на овој член, може да се содржи само во придружната документација која се однесува на пратката, која треба да се достави со или пред испораката, под услов ознаката “не е за малопродажба” да биде поставена на лесно видлив дел од пакувањето или на контејнерот за производот на кој се однесува.

По исклучок од ставовите 1, 2 и 3 на овој член, кога адитивите, аромите и прехранбените ензими се доставуваат во танкери, сите информации може да се содржат само во придружните документи кои се однесуваат на пратката која треба да се достави со испораката.

Член 28

Означување на адитивите, аромите и прехранбените ензими и ензимски препарати наменети за продажба до крајниот потрошувач

Без да е во спротивност со Правилникот за начинот на означување на храната[8] и Правилникот за посебните барања за безбедност на храната која содржи или е составена од генетски модифицирани организми, адитивите, аромите и прехранбените ензими и ензимски препарати кои се продаваат поединечно или измешани едни со други и/или со други прехранбени состојки и кои се наменети за продажба до крајниот потрошувач, може да се продаваат само ако нивните пакувања ги содржат следните информации:

1. името утврдено со овој правилник во однос на секој адитив, арома и прехранбен ензим или описот на производот што го вклучува името на секој адитив, арома и прехранбен ензим;
   а) адитивите може да го содржат и Е-бројот на адитивот или името да се замени со Е бројот на адитивот утврден во овој правилник;
   б) аромите да го содржат зборот „арома“ или детален назив или опис на аромата или поспецифично име за опис на аромата и
   в) кога не постои име за прехранбениот ензим да е наведено прифатено име утврдено во номенклатурата на IUBMB.

2. изјавата „за храна“ или изјавата „ограничена употреба во храна“ или детално упатување на нивната планирана употреба.

По исклучок од став 1 точка 1 од овој член, описот при продажбата на трпезни засладувачи, го вклучува терминот „трпезен засладувач врз основа на...“, користејќи име/иња на засладувач/и употребен/и во составот.

Означувањето на трпезните засладувачи кои содржат полиоли и/или аспартам и/или аспартам-ацесулфламова сол, ги содржи следниве предупредувања:

1. полиоли „прекумерното користење може да предизвика лаксативни ефекти“ и

2. аспартам и/или аспартам-ацесулфамова сол: „содржи извор на фениланин.“

Производителите на трпезните засладувачи треба да ги стават на располагање неопходните информации преку средствата за јавно информирање и својата web страница за да им овозможат на своите потрошувачи безбедно користење.

Доколку терминот „природна“ се користи за опишување на арома при описот за продажба наведен во член 27, став 1 точка 1 подточка (б) од овој правилник, се применува членот 30 од овој правилник.

Во однос на информациите дадени во ставовите 1, 2 и 3 од овој член треба да се применуваат и одредбите од Правилникот за начинот на означување на храната.

Член 29

Барања за означување на храна која содржи одредени прехранбени бои

Без да е во спротивност со Правилникот за начинот на означување на храната, означувањето на храната која содржи прехранбени бои наведени во Прилог 5 - Листа на прехранбени бои наведени во член 29 за кои означувањето на храната треба да содржи дополнителни информации, кој е составен дел од овој правилник, треба да вклучува дополнителни информации кои се дадени во Прилогот.

Во однос на информациите дадени во ставот 1 од овој член треба да се применуваат одредбите од Правилникот за начинот на означување на храната.

Член 30

Посебни барања за користење на терминот „природна“

Доколку терминот „природна“ се користи за опишување на арома во описот за продажба наведен во член 27, став 1 точка 1, подточка (б) од овој правилник, се применуваат ставовите 2, 3, 4, 5 и 6 на овој член.

Терминот „природна“ за опишување на арома може единствено да се користи ако компонентата на аромата содржи единствено ароматични препарати и/или природни ароматични супстанции.

Терминот „природни ароматични супстанции“ може единствено да се користи за ароми во кои компонентата на аромата содржи исклучиво природни ароматични супстанции.

Терминот „природна“ може единствено да се користи во комбинација со упатување на храна, категорија на храна или извор на растителна или животинска арома, доколку компонентата на аромата била исклучиво добиена од наведениот изворен материјал или со најмалку 95 тежински % (w/w) од тој изворен материјал.

Описот гласи „природна“ храна(-и) или категорија на храна или извор(-и) „арома“.

Терминот „природна“ храна или категорија на храна или извор(-и) „арома со други природни ароми“ може единствено да се користи доколку компонентата на аромата е делумно добиена од наведениот изворен материјал, чијашто арома може лесно да се препознае.

Терминот „природна арома“ може единствено да се користи доколку компонентата на аромата е добиена од различни изворни материјали и кога упатувањето на изворните материјали не ја одразува нивната арома и вкус.

Член 31

Останати барања за означување

Одредбите од членовите 26, 27, 28, 29 и 30 од овој правилник се применуваат без да се во спротивност со одредбите од други прописи кои се однесуваат на тежините и мерките или на презентирањето, класификацијата, пакувањето и означувањето на опасните супстанции и препарати или на транспортот на таквите супстанции и препарати.

Член 32

Квалитативна и квантитативна содржина на адитивите или на храната што содржи адитиви

Квалитативната и квантитативна содржина на адитивите или на храната што содржи адитиви е дадена во Прилог 2 и Прилог 3, од овој правилник.

Поглавје IV

Преодни и завршни одредби

Член 33

Одредбите од овој правилник престануваат да важат со денот на пристапувањето на Република Македонија во членство во Европската Унија.

Член 34

Со денот на влегување на сила на овој правилник престанува да важи Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна („Службен весник на Република Македонија“ бр. 118/05, 132/07 и 147/10) освен одредбите од член 3, точки 8 и 9, членовите 4-а, 4-б, 4-в, 4-г и 4-д и одредбите од Прилог 6 – Специфични критериуми за чистота на адитивите и Прилог 7 - Екстракциони растворувачи кои можат да се употребуваат во тек на преработката на суровини, на храната, на делови од храната или на состојки на храната.

Член 35

Овој правилник влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 02-985/1
22 февруари 2012 година
Скопје

Директор
на Агенција за храна и ветеринарство,
Дејан Рунтевски, с.р.

Прилог 1

Функционални класи на адитиви во храна, адитиви и ензими кои се категоризирани врз основа на технолошката функција која адитивот ја има во прехранбениот производ;

1. „засладувачи“ се супстанции кои се употребуваат со цел придавање на сладок вкус на храната или на трпезните засладувачи;

2. „бои“ се супстанци кои се додаваат или ја освежуваат бојата на храната и вклучуваат природни состојки за храна и природни извори кои обично не се консумираат како храна и кои вообичаено не се употребуваат како карактеристични состојки на храната. Во смисла на овој правилник, бои се препарати добиени од храната или од други хранливи природни материјали произведени со физичка и/или хемиска екстракција која резултира со селективна екстракција на пигментите во однос на хранливите или ароматични состојки;

3. „конзерванси“ се супстанции што го продолжуваат рокот на траење на храната преку заштита од расипување предизвикани од микроорганизми и/или ја штитат од растот на патогени микроорганизми;

4. „антиоксиданси“ се супстанции што го продолжуваат рокот на траење на храната и ја заштитуваат од расипување предизвикано од оксидација, како масно скиселување и промени во бојата;

5. „носачи“ се супстанции што се употребуваат со цел растворање, разредување или диспергирање или на друг начин физички го модифицираат адитивот или аромата, прехранбениот ензим, нутриенс и/или друга супстанција додадена поради нутритивни или физиолошки цели на храната, без да ја променат нејзината функција (и без да било какво технолошко влијание самата), со цел да се олесни нејзиното ракување, примена или употреба;

6. „киселини“ се супстанции кои што ја зголемуваат киселоста на прехранбените производи и/или и даваат кисел вкус;

7. „регулатори на киселост“ се супстанции што ја менуваат или ја контролираат киселоста или алкалноста на прехранбениот производ;

8. „агенси против стврднување" се супстанции што ја намалуваат тенденцијата на поединечните честички на прехранбениот производ да се врзуваат еден со друг;

9. „агенси против пенење“ се супстанции што ја спречуваат или намалуваат пенливоста;

10. „агенси за зголемување на волуменот“ се супстанции што го зголемуваат волуменот на прехранбениот производ без значително да придонесуваат кон неговата расположлива енергетска вредност;

11. „емулгатори“ се супстанции што овозможуваат формирање или одржување на хомогена смеса на две или повеќе немешливи фази, како што се масло и вода во прехранбениот производ;

12. „соли за емулгација“ се супстанции што ги претвораат протеините содржани во сирењето во дисперзирана форма и на тој начин придонесуваат за хомогена дистрибуција на мастите и другите компоненти;

13. „агенси за зацврстување“ се супстанции што го прават или одржуваат ткивото на овошјето или зеленчукот цврсто или свежо или реагираат со агенсите за желатинизирање со цел производство или зацврстување на гелот;

14. „засилувачи на аромата“ се супстанции кои што го засилуваат постоечкиот вкус и/или мирис на прехранбениот производ;

15. „агенси за пенење“ се супстанции што овозможуваат да се формира хомогена дисперзија на

гасната фаза во течен или цврст прехранбен производ;

16. „агенси за желатинизирање“ се супстанции што му даваат на прехранбениот производ форма преку формирање на гел;

17. „агенси за глазирање“ (вклучувајќи ги и лубрикантите) се супстанции што кога се применуваат на надворешната површина на прехранбениот производ, му даваат сјаен изглед или обезбедуваат заштитна обвивка;

18. „хигроскопни средства“ се супстанции што спречуваат сушењето на прехранбениот производ и на тој начин го спречуваат ефектот на ниска влажност од атмосферата или го помагаат растворувањето на правот во течен медиум;

19. „модифицирани скробови“ се супстанции добиени од еден или повеќе хемиски третмани на скробот наменет за консумација, кои можеби биле подложени на физички или ензимски третман и може да бидат кисленски или алкално разредени или избелени;

20. „гасови за пакување“ се гасови со исклучок на воздухот, внесени во пакувањето пред, за време на или по ставањето на прехранбениот производ во пакувањето;

21. „пропеланти“ се гасови со исклучок на воздухот кои го потиснуваат прехранбениот производ од пакувањето;

22. „агенси за нараснување“ се супстанции или комбинации од супстанции кои што ослободуваат гас, и на тој начин го зголемуваат волуменот на тестото;

23. „секвестранти“ се супстанции кои што формираат хемиски соединенија со метални јони;

24. „стабилизатори“ се супстанции кои што овозможуваат одржување на физичко-хемиската состојба на прехранбениот производ; Во стабилизатори спаѓаат и супстанции кои овозможуваат одржување на хомогената диспезија на две или повеќе супстанции кои не можат да се мешаат во прехранбениот производ, супстанции со кои се стабилизира, се задржува или се интензивира постоечката боја на прехранбениот производ и супстанции кои го зголемуваат капацитетот на врзување на храната, вклучувајќи го и формирањето на меѓусебни врски помеѓу протеините кои го овозможуваат поврзувањето на парчињата храна во реконституирана храна.

25. „згуснувачи“ се супстанции кои го зголемуваат вискозитетот на прехранбениот производ;

26. „средства за третман на брашно" се супстанции, со исклучок на емулгатори, кои се додаваат на брашното или тестото со цел да се подобри квалитетот на печењето.

Прилог 2

Листа на адитиви дозволени за употреба во храна како и услови за нивна употреба

Дел А

1. Вовед

Во оваа листа се вклучени:

- името на адитивот и неговиот Е број,
- храната во која што адитивот може да биде додаден,
- условите под кои адитивот може да биде употребен,
- ограничување на продажбата на адитивот директно до крајниот потршувач

2. Општи одредби за наведени адитиви во храна и услови за нивна употреба:

1. Само супстанциите наведени во Дел Б може да се употребуваат како адитиви во храната.
2. Адитивите може да бидат употребени само во храна и само под условите утврдени во Делот Д од овој Прилог.
3. Во Делот Д на овој Прилог, прехранбените производи се наведени врз основа на категориите храна наведени во Делот Г на овој Прилог, а адитивите се групирани врз основа на дефинициите наведени во во Делот В на Прилогот.
4. Алуминиумски пигменти подготвени од наведените бои се дозволени.
5. Боите Е123, Е 127, Е 160б, Е 173 и Е 180, не може да се продаваат директно до крајниот потрошувач.
6. Супстанциите наведени под броевите Е 407, Е 407а и Е 440 може да бидат стандардизирани со шеќери, само доколку ги задоволуваат условите наведени во прилог на бројот и називот.
7. Кога се означени „за употреба во храна“, нитритите може да бидат продавани само во смеша со сол или замена на сол.
8. Прниципот на пренесување („carry over“ принципот) утврден во член 21 од овој правилник, не се однесува на прехранбените производи наведени во Табела 1 во врска со адитивите воопшто, и во Табела 2, што се однесува до прехранбените бои.

Табела 1

Храна во која што присуството на адитиви не може да биде дозволено врз основа на „принципот на пренесување“ утврден во член 21 од овој правилник

1	Непреработена храна како што е дефинирано во член 5, став 4 од овој правилник
2	Мед
3	Неемулгирани масла и масти од животинско и растително потекло
4	Путер
5	Неароматизирано пастеризирано и стерилизирано (вклучувајќи UHT) млеко и неароматизирана обична пастеризирана павлака (со исклучок на павлака со ниска содржина на масти)
6	Неароматизирани ферментирани млечни производи, кои после ферментација не се подложени на топлински третман
7	Неароматизирана маштеница (со исклучок на стерилизирана маштеница)
8	Природна минерална вода, изворска вода и сите други флаширани или пакувани води
9	Кафе (со исклучок на ароматизирано инстант кафе) и екстракти од кафе
10	Неароматизиран зелен чај
11	Шеќер
12	Суви тестенини, со исклучок на тестенини без глутен и/или тестенини наменети за нископротеински диети, согласно Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба[9]

Табела 2

Храна во која што присуството на прехранбени бои не може да биде дозволено врз основа на „принципот на пренесување“ утврден во член 21 од овој правилник

1	Непреработена храна како што е дефинирано во член 5, став 4 од овој правилник
2	Сите флаширани и пакувани води
3	Млеко, полномасно, полумасно и обезмастено млеко, пастеризирано или стерилизирано (вклучувајќи UHT стерилизација) (неароматизирано)
4	Чоколадно млеко
5	Ферментирано млеко (неароматизирано)
6	Конзервирани млека (неароматизирани)
7	Маштеница (неароматизирана)
8	Павлака и павлака во прав (неароматизирана)
9	Масла и масти од животинско или растително потекло
10	Зрело и младо сирење (неароматизирано)
11	Путер од овчо и козјо млеко
12	Јајца и производи од јајца
13	Брашно и други мелнички производи и скробови
14	Леб и слични производи
15	Тестенини и кнедли
16	Шеќер, вклучувајќи ги сите моно- и дисахариди
17	Доматно пире, конзервирани домати и домати во шишиња
18	Сосови базирани на домати
19	Овошен сок и овошен нектар , сок од зеленчук и нектар од зеленчук
20	Овошје, зеленчук (вклучувајќи компири) и печурки – конзервирани, пакувани во стаклена амбалажа или сушени; преработено овошје, зеленчук (вклучувајќи компири) и печурки
21	Екстра џем, екстра желе и пире од костени; crème de pruneaux
22	Риба, разни видови мекотелци и лушпари, месо, месо од живина и дивеч, како и нивни преработки, но не вклучувајќи ги подготвените јадења што ги содржат овие состојки
23	Производи од какао и чоколадни компоненти во чоколадни производи
24	Печено кафе, чај, билни и овошни инфузии, цикорија; екстракти од чај, од билни и овошни инфузии и од цикорија; смеси од чај, билки и овошје и преработки од житарки, како и мешавини и инстант мешавини од овие производи
25	Сол, замени за сол, зачини и мешавини од зачини
26	Вино и други производи
27	Алкохолни пијалоци, алкохоли (што му претходат на името на овошјето) добиени со мацерација и дестилација и London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà
28	Сангрија, Клареа и Зура
29	Вински оцет
30	Храна за доенчиња и за мали деца како што е наведено во Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба, вклучувајќи храна за специјална медицинска намена за доенчиња и мали деца
31	Мед
32	Слад и негови производи

Дел Б

Листа на сите адитиви

1. Бои

Е-број	Име
Е 100	Куркумин
Е 101	Рибифлавини
Е 102	Тартразин
Е 104	Хинолин Жолта
Е 110	Сансет жолта FCF/Портокалово жолта S
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармини
Е 122	Азорубин, Кармоизин
Е 123	Амарант
Е 124	Понсо 4R, Кошинил црвена А
Е 127	Еритрозин
Е 129	Алура црвена AG
Е 131	Патент сина V

Е 132	Индиготин, Индиго кармин
Е 133	Брилијант сина FCF
Е 140	Хлорофил и Хлорофилини
Е 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини
Е 142	Зелена S
Е 150a	Карамел обичен (1)
Е 150b	Сулфитно кисел карамел
Е 150c	Амониумов карамел
Е 150d	Сулфитно амонијачен карамел
Е 151	Брилијант црна BN, Црна PN
Е 153	Растителен јаглен
Е 155	Кафеава HT
Е 160a	Каротени
Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин
Е 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин
Е 160d	Ликопин
Е 160e	Beta-апо-8′-каротенал (C 30)
Е 161b	Лутеин
Е 161g	Кантаксантин (*)
Е 162	Цвекло црвена, бетанин
Е 163	Антоцианин
Е 170	Калциум карбонат
Е 171	Титаниум диоксид
Е 172	Железо оксиди и хидроксиди
Е 173	Алуминиум
Е 174	Сребро
Е 175	Злато
Е 180	Литорубин BK

(1)Терминот карамел се однесува на производи со повеќе или помалку интензивна кафеава боја, кои се наменети за боење. Не се однесува на сладок ароматичен производ добиен со загревање на шеќери и кој се користи за ароматизирање храна (на пример, слатки, пецива, алкохолни пијалоци).
(*) Кантаксантин не е дозволен за употреба во во категориите храна наведени во Дел Г и Д. Супстанцијата е во листата Б1, бидејќи се користи во медицински производи .

2. Засладувачи

Е-број	Име
Е 420	Сорбитоли
Е 421	Манитол
Е 950	Ацесулфам К
Е 951	Аспартам
Е 952	Цикламати
Е 953	Изомалат
Е 954	Сахарин
Е 955	Сукралоза
Е 957	Тауматин
Е 959	Неохесперидин DC
Е 960	Стевиол гликозиди
Е 961	Неотам
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам
Е 965	Малитоли
Е 966	Лактитол
Е 967	Ксилитол
Е 968	Еритритол

3. Адитиви, освен бои и засладувачи

Е-број	Име
Е 170	Калциум карбонат
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калиум сорбат
Е 203	Калциум сорбат

Е 210	Бензоева киселина (1)
Е 211	Натриум бензоат (1)
Е 212	Калиум бензоат (1)
Е 213	Калциум бензоат (1)
Е 214	Етил-р-хидроксибензоат
Е 215	Натриум етил р-хидроксибензоат
Е 218	Метил р-хидроксибензоат
Е 219	Натриум метил р-хидроксибензоат
Е 220	Сулфур диоксид
Е 221	Натриум сулфит
Е 222	Натриум хидроген сулфит
Е 223	Натриум метабисулфит
Е 224	Калиум метабисулфит
Е 226	Калциум сулфит
Е 227	Калциум хидроген сулфит
Е 228	Калиум хидроген сулфит
Е 234	Низин
Е 235	Натамицин
Е 239	Хексаметилен тетрамин
Е 242	Диметил дикарбонат
Е 249	Калиум нитрит
Е 250	Натриум нитрит
Е 251	Натриум нитрат
Е 252	Калиум нитрат
Е 260	Оцетна киселина
Е 261	Калиум ацетат
Е 262	Натриум ацетати
Е 263	Калциум ацетат
Е 270	Млечна киселина
Е 280	Пропионска киселина
Е 281	Натриум пропионат
Е 282	Калциум пропионат
Е 283	Калиум пропионат
Е 284	Борна киселина
Е 285	Натрум тетраборат (боракс)
Е 290	Јаглерод диоксид
Е 296	Јаболкова киселина
Е 297	Фумарна киселина
Е 300	Аскорбинска киселина
Е 301	Натриум аскорбат
Е 302	Калциум аскорбат
Е 304	Масни кисели естри на аскорбинска киселина
Е 306	Токоферол-збогатен екстракт
Е 307	Алфа-токоферол
Е 308	Гама-токоферол
Е 309	Делта-токоферол
Е 310	Пропил галат
Е 311	Октил галат
Е 312	Додецил галат
Е 315	Еритробинска киселина
Е 316	Натриум еритробат
Е 319	Терцијарен-бутил хидрокинон
Е 320	Бутил хидроксианисол (BHA)
Е 321	Бутил хидрокситолуен (BHT)
Е 322	Лецитини
Е 325	Натриум лактат
Е 326	Калиум лактат
Е 327	Калциум лактат
Е 330	Лимонска киселина
Е 331	Натриум цитрат
Е 332	Калиум цитрат
Е 333	Калциум цитрат
Е 334	Винска киселина (L(+)-)
Е 335	Натриум тартарати
Е 336	Калиум тартарати
Е 337	Натриумкалиум тартарат

Е 338	Фосфорна киселина
Е 339	Натриум фосфати
Е 340	Калиум фосфати
Е 341	Калциум фосфати
Е 343	Магнезиум фосфати
Е 350	Натриум малати
Е 351	Калиум малати
Е 352	Калциум малати
Е 353	Метавинска киселина
Е 354	Калциум тартарат
Е 355	Адипинска киселина
Е 356	Натриум адипат
Е 357	Калиум адипат
Е 363	Јантарна киселина
Е 380	Триамониум цитрат
Е 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра-ацетат (Калциум динатриум EDTA)
Е 392	Екстракти од рузмарин
Е 400	Алгинска киселина
Е 401	Натриум алгинат
Е 402	Калиум алгинат
Е 403	Амониум алгинат
Е 404	Калциум алгинат
Е 405	Пропан-1, 2-диол алгинат
Е 406	Агар
Е 407	Карагенан
Е 407а	Преработена морска трева euchema
Е 410	Кароб гума
Е 412	Гуар гума
Е 413	Трагакант
Е 414	Гума арабика (Акација гума)
Е 415	Ксантан гума
Е 416	Караја гума
Е 417	Тара гума
Е 418	Гелан гума
Е 422	Глицерол
Е 425	Коњак
Е 426	Соина хемицелулоза
Е 427	Касија гума
Е 431	Полиоксиетилен (40) стеарат
Е 432	Полиоксиетилен сорбитан монолаурат (полисорбат 20)
Е 433	Полиоксиетилен сорбитан монолеат (полисорбат 80)
Е 434	Полиоксиетилен сорбитан монопалмитат (полисорбат 40)
Е 435	Полиоксиетилен сорбитан моностеарат (полисорбат 60)
Е 436	Полиоксиетилен сорбитан тристеарат (полисорбат 65)
Е 440	Пектини
Е 442	Амониум фосфатиди
Е 444	Сахароза ацетат изобутират
Е 445	Глицерол естери на смола од дрва
Е 450	Дифосфати
Е 451	Трифосфати
Е 452	Полифосфати
Е 459	Бета-циклодекстрин
Е 460	Целулоза
Е 461	Метил целулоза
Е 462	Етил целулоза
Е 463	Хидроксипропил целулоза
Е 464	Хидроксипропил метил целулоза
Е 465	Етил метил целулоза
Е 466	Карбокси метил целулоза, Натриум карбокси метил целулоза, целулозна гума
Е 468	Вмрежена натриум карбокси метил целулоза, вмрежена целулозна гума
Е 469	Ензимски хидролизирана карбокси метил целулоза, ензимски хидролизирана целулозна гума
Е 470а	Натриумови, калиумови и калциумови соли на масни киселини
Е 470b	Магнезиумови соли на масни киселини
Е 471	Моно- и диглицериди на масни киселини
Е 472а	Естри на оцетна киселина со моно- и диглцериди на масни киселини

Е 472b	Естри на млечна киселина со моно- и диглцериди на масни киселини
Е 472c	Естри на лимонска киселина со моно- и диглцериди на масни киселини
Е 472d	Естри на винска киселина со моно- и диглцериди на масни киселини
Е 472e	Моно- и диацетил естри на винска киселина со моно- и диглицериди на масни киселини
Е 472f	Смеса на естри на оцетна и винска киселина со моно- и диглицериди на масни киселини
Е 473	Сахарозни естри на масни киселини
Е 474	Сахароглицериди
Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини
Е 476	Полиглицерол полирицинолеат
Е 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини
Е 479b	Термички оксидирано соино масло со моно- и диглицериди на масни киселини
Е 481	Натриум стероил-2-лактилат
Е 482	Калциум стероил-2-лактилат
Е 483	Стеарил тартарат
Е 491	Сорбитан моностеарат
Е 492	Сорбитан тристеарат
Е 493	Сорбитан монолауреат
Е 494	Сорбитан моноолеат
Е 495	Сорбитан монопалмитат
Е 500	Натриум карбонати
Е 501	Калиум карбонати
Е 503	Амониум карбонати
Е 504	Магнезиум карбонати
Е 507	Хлороводородна киселина
Е 508	Калиум хлорид
Е 509	Калциум хлорид
Е 511	Магнезиум хлорид
Е 512	Калај-(II)-хлорид
Е 513	Сулфурна киселина
Е 514	Натриум сулфати
Е 515	Калиум сулфати
Е 516	Калциум сулфати
Е 517	Амониум сулфат
Е 520	Алуминиум сулфат
Е 521	Алуминиум натриум сулфат
Е 522	Алуминиум калиум сулфат
Е 523	Алуминиум амониум сулфат
Е 524	Натриум хидроксид
Е 525	Калиум хидроксид
Е 526	Калциум хидроксид
Е 527	Амониум хидроксид
Е 528	Магнезиум хидроксид
Е 529	Калциум оксид
Е 530	Магнезиум оксид
Е 535	Натриум фероцијанид
Е 536	Калиум фероцијанид
Е 538	Калциум фероцијанид
Е 541	Натриум алуминиум фосфат - кисел
Е 551	Силициум диоксид
Е 552	Калциум силикат
Е 553a	Магнезиум силикат
Е 553b	Талк
Е 554	Натриум алуминиум силикат
Е 555	Калиум алуминиум силикат
Е 556	Калциум алуминиум силикат
Е 558	Бентонит
Е 559	Алуминиум силикат (Каолин)
Е 570	Масни киселини
Е 574	Глуконска киселина
Е 575	Глуконо-делта-лактон
Е 576	Натриум глуконат
Е 577	Калиум глуконат
Е 578	Калциум глуконат
Е 579	Железо-(II)-глуконат

Е 585	Железо-(II)-лактат
Е 586	4-Хексилресорцинол
Е 620	Глутаминска киселина
Е 621	Мононатриум глутамат
Е 622	Монокалиум глутамат
Е 623	Калциум диглутамат
Е 624	Моноамониум глутамат
Е 625	Магнезиум диглутамат
Е 626	Гванилна киселина
Е 627	Динатриум гванилат
Е 628	Дикалиум гванилат
Е 629	Калциум гванилат
Е 630	Инозинска киселина
Е 631	Динатриум инозинат
Е 632	Дикалиум инозинат
Е 633	Калциум инозинат
Е 634	Калциум 5′-рибонуклеотид
Е 635	Динатриум 5′- рибонуклеотид
Е 640	Глицин и негови натриумови соли
Е 650	Цинк ацетат
Е 900	Диметил полисилоксан
Е 901	Пчелин восок, бел и жолт
Е 902	Кандеила восок
Е 903	Карнауба восок
Е 904	Шелак
Е 905	Микрокристален восок
Е 907	Хидрогениран поли-1-децен
Е 912	Естри на монотанска киселина
Е 914	Оксидиран полиетиленски восок
Е 920	L-цистеин
Е 927b	Карбамид
Е 938	Аргон
Е 939	Хелиум
Е 941	Азот
Е 942	Азот оксид
Е 943a	Бутан
Е 943b	Изобутан
Е 944	Пропан
Е 948	Кислород
Е 949	Водород
Е 999	Куилаја екстракт
Е 1103	Инвертаза
Е 1105	Лизозим
Е 1200	Полидекстроза
Е 1201	Поливинилпиролидон
Е 1202	Поливинилполипиролидон
Е 1203	Поливинил алкохол (PVA)
Е 1204	Пулулан
Е 1205	Основен метакрилат кополимер
Е 1404	Оксидиран скроб
Е 1410	Моноскроб фосфат
Е 1412	Дискроб фосфат
Е 1413	Дискроб фосфатизиран фосфат
Е 1414	Ацетилиран дискроб фосфат
Е 1420	Ацетилиран скроб
Е 1422	Ацетилиран дискроб адипат
Е 1440	Хидрокси пропил скроб
Е 1442	Хидрокси пропил дискроб фосфат
Е 1450	Натриум октенил сукцинат скроб
Е 1451	Ацетилиран оксидиран скроб
Е 1452	Алуминиум октенил сукцинат скроб
Е 1505	Триетил цитрат
Е 1517	Глицерин диацетат (диацетин)
Е 1518	Глицерин триацетат (триацетин)
Е 1519	Бензил алкохол
Е 1520	Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол)

Е 1521 Полиетилен гликол
(1) Бензоевата киселина може да биде присутна во одредени ферментирани производи како резултат на прцесот на ферментација при добра производна пракса

Дел В

Дефиниции за групи на адитиви

(1) Група 1

Е-број	Име	Специфично максимално ниво
Е 170	Калциум карбонат	*quantum satis*
Е 260	Оцетна киселина	*quantum satis*
Е 261	Калиум ацетат	*quantum satis*
Е 262	Натриум ацетати	*quantum satis*
Е 263	Калциум ацетат	*quantum satis*
Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*
Е 290	Јаглерод диоксид	*quantum satis*
Е 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*
Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*
Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*
Е 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*
Е 304	Масни кисели естри на аскорбинска киселина	*quantum satis*
Е 306	Токоферол-збогатен екстракт	*quantum satis*
Е 307	Алфа-токоферол	*quantum satis*
Е 308	Гама-токоферол	*quantum satis*
Е 309	Делта-токоферол	*quantum satis*
Е 322	Лецитини	*quantum satis*
Е 325	Натриум лактат	*quantum satis*
Е 326	Калиум лактат	*quantum satis*
Е 327	Калциум лактат	*quantum satis*
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*
Е 331	Натриум цитрат	*quantum satis*
Е 332	Калиум цитрат	*quantum satis*
Е 333	Калциум цитрат	*quantum satis*
Е 334	Винска киселина (L(+)-)	*quantum satis*
Е 335	Натриум тартарати	*quantum satis*
Е 336	Калиум тартарати	*quantum satis*
Е 337	Натриумкалиум тартарат	*quantum satis*
Е 350	Натриумови малати	*quantum satis*
Е 351	Калиумови малати	*quantum satis*
Е 352	Калциумови малати	*quantum satis*
Е 354	Калциум тартарат	*quantum satis*
Е 380	Триамониум цитрат	*quantum satis*
Е 400	Алгинска киселина	*quantum satis* (1)
Е 401	Натриум алгинат	*quantum satis* (1)
Е 402	Калиум алгинат	*quantum satis* (1)
Е 403	Амониум алгинат	*quantum satis* (1)
Е 404	Калциум алгинат	*quantum satis* (1)
Е 405	Пропан-1, 2-диол алгинат	*quantum satis* (1)
Е 406	Агар	*quantum satis* (1)
Е 407а	Преработени еухена алги	*quantum satis* (1)
Е 410	Кароб гума	*quantum satis* (1)(2)
Е 412	Гуар гума	*quantum satis* (1)(2)
Е 413	Трагакант	*quantum satis* (1)
Е 414	Гума арабика (Акација гума)	*quantum satis* (1)
Е 415	Ксантан гума	*quantum satis* (1)(2)
Е 417	Тара гума	*quantum satis* (1)(2)
Е 418	Гелан гума	*quantum satis* (1)
Е 422	Глицерол	*quantum satis*
Е 425	Коњак (а) Коњак гума (б) Коњак глукоманан	10 g/kg, индивидуално или во комбинација (1) (3)
Е 440	Пектини	*quantum satis* (1)
Е 460	Целулоза	*quantum satis*

Е 461	Метил целулоза	*quantum satis*
Е 462	Етил целулоза	*quantum satis*
Е 463	Хидроксипропил целулоза	*quantum satis*
Е 464	Хидроксипропил метил целулоза	*quantum satis*
Е 465	Етил метил целолоза	*quantum satis*
Е 466	Карбокси метил целулоза	*quantum satis*
Е 469	Ензимски хидролизирана карбокси метил целулоза	*quantum satis*
Е 470a	Натриумови, калиумови и калциумови соли на масни киселини	*quantum satis*
Е 470b	Магнезиумови соли на масни киселини	*quantum satis*
Е 471	Моно- и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*
Е 472a	Естри на оцетна киселина со моно- и диглцериди на масни киселини	*quantum satis*
Е 472b	Естри на млечна киселина со моно- и диглцериди на масни киселини	*quantum satis*
Е 472c	Естри на лимонска киселина со моно- и диглцериди на масни киселини	*quantum satis*
Е 472d	Естри на винска киселина со моно- и диглцериди на масни киселини	*quantum satis*
Е 472e	Моно- и диацетил естри на винска киселина со моно- и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*
Е 472f	Смеса на естри на оцетна и винска киселина со моно- и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*
Е 500	Натриум карбонати	*quantum satis*
Е 501	Калиум карбонати	*quantum satis*
Е 503	Амониум карбонати	*quantum satis*
Е 504	Магнезиум карбонати	*quantum satis*
Е 507	Хлороводородна киселина	*quantum satis*
Е 508	Калиум хлорид	*quantum satis*
Е 509	Калциум хлорид	*quantum satis*
Е 511	Магнезиум хлорид	*quantum satis*
Е 513	Сулфурна киселина	*quantum satis*
Е 514	Натриумови сулфати	*quantum satis*
Е 515	Калиумови сулфати	*quantum satis*
Е 516	Калциумови сулфати	*quantum satis*
Е 524	Натриум хидроксид	*quantum satis*
Е 525	Калиум хидроксид	*quantum satis*
Е 526	Калциум хидроксид	*quantum satis*
Е 527	Амониум хидроксид	*quantum satis*
Е 528	Магнезиум хидроксид	*quantum satis*
Е 529	Калциум оксид	*quantum satis*
Е 530	Магнезиум оксид	*quantum satis*
Е 570	Масни киселини	*quantum satis*
Е 574	Глуконска киселина	*quantum satis*
Е 575	Глуконо-делта-лактон	*quantum satis*
Е 576	Натриум глуконат	*quantum satis*
Е 577	Калиум глуконат	*quantum satis*
Е 578	Калциум глуконат	*quantum satis*
Е 640	Глицин и негови натриумови соли	*quantum satis*
Е 920	L-цистеин	*quantum satis*
Е 938	Аргон	*quantum satis*
Е 939	Хелиум	*quantum satis*
Е 941	Азот	*quantum satis*
Е 942	Азот оксид	*quantum satis*
Е 948	Кислород	*quantum satis*
Е 949	Водород	*quantum satis*
Е 1103	Инвертаза	*quantum satis*
Е 1200	Полидекстроза	*quantum satis*
Е 1404	Оксидиран скроб	*quantum satis*
Е 1410	Моноскроб фосфат	*quantum satis*
Е 1412	Дискроб фосфат	*quantum satis*
Е 1413	Дискроб фосфатизиран фосфат	*quantum satis*
Е 1414	Ацетилиран дискроб фосфат	*quantum satis*
Е 1420	Ацетилиран скроб	*quantum satis*
Е 1422	Ацетилиран дискроб адипат	*quantum satis*

Е 1440	Хидрокси пропил скроб	*quantum satis*
Е 1442	Хидрокси пропил дискроб фосфат	*quantum satis*
Е 1450	Натриум октенил сукцинат скроб	*quantum satis*
Е 1451	Ацетилиран оксидиран скроб	*quantum satis*
Е 620	Глутаминска киселина	10 g/kg, индивидуално или во
Е 621	Мононатриум глутамат	комбинација, изразено како
Е 622	Монокалиум глутамат	глутаминска киселина
Е 623	Калциум ди глутамат	
Е 624	Моноамониум глутамат	
Е 625	Магнезиум диглутамат	
Е 626	Гванилна киселина	500 mg/kg, индивидуално или
Е 627	Динатриум гванилат	во комбинација, изразено како
Е 628	Дикалиум гванилат	гванилна киселина
Е 629	Калциум гванилат	
Е 630	Инозинска киселина	
Е 631	Динатриум инозинат	
Е 632	Дикалиум инозинат	
Е 633	Калциум инозинат	
Е 634	Калциум 5′-рибонуклеотид	
Е 635	Динатриум 5′- рибонуклеотид	
Е 420	Сорбитоли	*Quantum satis* (за поинаква
Е 421	Манитол	употреба од засладување)
Е 953	Изомалт	
Е 965	Малитоли	
Е 966	Лактитол	
Е 967	Ксилитол	
Е 968	Еритрол	

(1) Не се употребуваат во мини желе бонбони.

(2) Не се применуваат за производство на дехидрирана храна наменета за рехидрација пред ингестија.

(3) Не се употребуваат во кондиторско производство на желе.

(2) Група (2): Прехранбени бои дозволени за употреба според принципот *quantum satis*

Е-број	Име
Е 101	Рибофлавини
Е 140	Хлорофили, Хлорофилини
Е 141	Бакарни комплекси на хлорофили и хлорофилини
Е 150a	Обичен карамел
Е 150b	Сулфитно кисел карамел
Е 150c	Амониумов карамел
Е 150d	Сулфитно амониумов карамел
Е 153	Растителен јаглен
Е 160a	Каротини
Е 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин
Е 162	Цвекло црвена, бетанин
Е 163	Антоцијани
Е 170	Калциум карбонат
Е 171	Титаниум диоксид
Е 172	Железо оксиди и железо хидроксиди

(3) Група 3: Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит

Е-број	Име
Е 100	Куркумин
Е 102	Тартразин
Е 104	Хинолин Жолта
Е 110	Сансет жолта FCF/Портокалово жолта S
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармини
Е 122	Азорубин, Кармоизин
Е 124	Понсо 4R, Кошинил црвена А
Е 129	Алура црвена АС
Е 131	Патетнт сина V
Е 132	Индиготин, Индиго кармин
Е 133	Брилијант сина FCF

Е 142	Зелена S
Е 151	Брилијант црна BN, Црна PN
Е 155	Кафеава HT
Е 160e	Beta-апо-8′-каротенал (C 30)
Е 161b	Лутеин

(4) Група 4: Полиоли

Е-број	Име
Е 420	Сорбитоли
Е 421	Манитол
Е 953	Изомалт
Е 965	Малитоли
Е 966	Лактитол
Е 967	Ксилитол
Е 968	Еритрол

(5) Други адитиви што можат да бидат регулирани во комбинација

(а) Е 200–203: Сорбинска киселина сорбати (SA)

Е-број	Име
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калиум сорбат
Е 203	Калциум сорбат

(б) Е 210–213: Бензоева киселина - бензоати (BA)

Е-број	Име
Е 210	Бензоева киселина
Е 211	Натриум бензоат
Е 212	Калиум бензоат
Е 213	Калциум бензоат

(в) Е 200–213: Сорбинска киселина — сорбати; Бензоева киселина — бензоати (SA + BA)

Е-број	Име
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калиум сорбат
Е 203	Калциум сорбат
Е 210	Бензоева киселина
Е 211	Натриум бензоат
Е 212	Калиум бензоат
Е 213	Калциум бензоат

(г) Е 200–219: Сорбинска киселина — сорбати; Бензоева киселина — бензоати; p-хидроксибензоати (SA + BA + PHB)

Е-број	Име
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калиум сорбат
Е 203	Калциум сорбат
Е 210	Бензоева киселина
Е 211	Натриум бензоат
Е 212	Калиум бензоат
Е 213	Калциум бензоат
Е 214	Етил-p-хидроксибензоат
Е 215	Натриум етил p-хидроксибензоат
Е 218	Метил p-хидроксибензоат
Е 219	Натриум метил p-хидроксибензоат

(д) Е 200–203; 214–219: Сорбинска киселина — сорбати; p-хидроксибензоати (SA + PHB)

Е-број	Име
Е 200	Сорбинска киселина

Е 202	Калиум сорбат
Е 203	Калциум сорбат
Е 214	Етил-р-хидроксибензоат
Е 215	Натриум етил р-хидроксибензоат
Е 218	Метил р-хидроксибензоат
Е 219	Натриум метил р-хидроксибензоат

(ѓ) Е 214–219: р-хидроксибензоати (PHB)

Е-број	Име
Е 214	Етил-р-хидроксибензоат
Е 215	Натриум етил р-хидроксибензоат
Е 218	Метил р-хидроксибензоат
Е 219	Натриум метил р-хидроксибензоат

(е) Е 220–228: Сулфур диоксид - сулфити

Е-број	Име
Е 220	Сулфур диоксид
Е 221	Натриум сулфит
Е 222	Натриум хидроген сулфит
Е 223	Натриум метабисулфит
Е 224	Калиум метабисулфит
Е 226	Калциум сулфит
Е 227	Калциум хидроген сулфит
Е 228	Калиум хидроген сулфит

(ж) Е 249–250: Нитрити

Е-број	Име
Е 249	Калиум нитрит
Е 250	Натриум нитрит

(з) Е 251–252: Нитрати

Е-број	Име
Е 251	Натриум нитрат
Е 252	Калиум нитрат

(ѕ) Е 280-283 Пропионска киселина - пропионати

Е-број	Име
Е 280	Пропионска киселина
Е 281	Натриум пропионат
Е 282	Калциум пропионат
Е 283	Калиум пропионат

(и) Е 310 320 : Галати TBHQ и BHA

Е - број	Име
Е 310	Пропил галат
Е 311	Октил галат
Е 312	Додесил галат
Е 319	Терцијарен-бутил хидрокинон (TBHQ)
Е 320	Бутил хидроксианисол (BHA)

(ј) Е – 338 – 341, Е 343 и 450 – 452: Фосфорна киселина – фосфати – ди-; три- и полифосфати

Е - број	Име
Е 338	Фосфорна киселина
Е 339	Натриум фосфати
Е 340	Калиум фосфати
Е 341	Калциум фосфати
Е 343	Магнезиум фосфати
Е 450	Дифосфати

Е 451	Трифосфати
Е 452	Полифосфати

(к) Е 355 – 357 Адипинска киселина – адипати

Е - број	Име
Е 355	Адиписка киселина
Е 356	Натриум адипат
Е 357	Калиум адипат

(л) Е 432 – 436 : Полисорбати

Е - број	Име
Е 432	Полиокситилен сорбитан монолаурат (полисорбат 20)
Е 433	Полиокситилен сорбитан монолеат (полисорбат 80)
Е 434	Полиокситилен сорбитан монопалмитан (полисорбат 40)
Е 435	Полиокситилен сорбитан моностеарат (полисорбат 60)
Е 436	Полиокситилен сорбитан тристеарат (полисорбат 65)

(љ) Е 473-474 : сахарозни естри на масни киселини, сахароглицериди

Е - број	Име
Е 473	Сахарозни естри на масни киселини
Е 474	Сахароглицериди

(м) Е 481-482, Стероил -2-лактилат

Е број	Име
Е 481	Натриум стероил -2-лактилат
Е 482	Калциум стероил -2-лактилат

(н) Е 491-495 : Сорбитан естри

Е - број	Име
Е 491	Сорбитан моностеарат
Е 492	Сорбитан тристеарат
Е 493	Сорбитан монолаурат
Е 494	Сорбитан моноолеат
Е 495	Сорбитан монопалмитат

(њ) Е 520-523 : Алуминиум сулфати

Е број	Име
Е 520	Алуминиум сулфат
Е 521	Алуминиум натриум сулфат
Е 522	Алуминиум калиум сулфат
Е 523	Алуминиум амониум сулфат

(о) Е 551 – 559 : Силициум диоксид – Силикати

Е - број	Име
Е 551	Силициум диоксид
Е 552	Калциум силикат
Е 553a	Магнезиум силикат
Е 553b	Талк
Е 554	Натриум алуминиум силикат
Е 555	Калиум алуминиум силикат
Е 556	Калциум алуминиум силикат
Е 559	Алуминиум силикат (Каолин)

(п) Е 620 – 625 : Глутаминска киселина – глутамати

Е - број	Име
Е 620	Глутаминска киселина
Е 621	Мононатриум глутамат
Е 622	Монокалиум глутамат

Е 623	Калциум диглутамат
Е 624	Моноамониум глутамат
Е 625	Магнезиум диглутамат

(р) Е 626 – 635 : Рибонуклеотиди

Е - број	Име
Е 626	Гванилна киселина
Е 627	Динатриум гванилат
Е 628	Дикалиум гванилат
Е 629	Калциум гванилат
Е 630	Инозинска киселина
Е 631	Динатриум инозинат
Е 632	Динатриум инозинат
Е 633	Калциум инозинат
Е 634	Калциум 5 - рибонуклеотиди
Е 635	Динатриум 5 - рибонуклеотиди

Дел Г

Категории на храна

Број	Име
0.	**Сите категории на храна**
01.	**Млечни производи и нивни аналози**
01.1	Неароматизирано пастеризирано и стерилизирано (вклучувајќи UHT) млеко
01.2	Неароматизирани ферментирани млечни производи, вклучувајќи природна неароматизирана маштеница (со исклучок на стерилизирана маштеница) што не се топлински третирани по ферментација
01.3	Неароматизирани ферментирани млечни производи, топлински третирани по ферментација
01.4	Ароматизирани ферментирани млечни производи вклучувајќи и топлински третирани производи
01.5	Дехидрирано млеко
01.6	Павлака и павлака во прав
01.6.1	Неароматизирана пастеризирана павлака (со исклучок на павлака со ниска масленост)
01.6.2	Неароматизирани живо ферментирани производи од павлака и нивни замени со содржина на масти помала од 20 %
01.6.3	Други видови павлака
01.7	Сирење и производи од сирење
01.7.1	Младо сирење со исклучок на производите од категоријата 16
01.7.2	Зрело сирење
01.7.3	Кора од сирење за консумирање
01.7.4	Сирење со суротка
01.7.5	Преработено сирење
01.7.6	Производи од сирење (со исклучок на производите од категорија 16)
01.8	Млечни аналози, вклучувајќи обелувачи на пијалоци
02.	**Масти и масла и емулзии на масти и масла**
02.1	Масти и масла во основа ослободени од вода (со исклучок на анхидрирана млечна маст)
02.2	Емулзии на масти и масла главно од типот вода-во-масло
02.2.1	Путер и концентриран путер и масло од путер и анхидрирана млечна маст
02.2.2	Други емулзии на масти и масла вклучувајќи намази и течни емулзии
02.3	Растително масло во спреј за тави
03.	**Мраз за јадење**
04.	**Овошје и зеленчук**
04.1	Непреработено овошје и зеленчук
04.1.1	Цело свежо овошје и зеленчук
04.1.2	Излупено, пресечено и исецкано овошје и зеленчук
04.1.3	Смрзнато овошје и зеленчук
04.2	Преработено овошје и зеленчук
04.2.1	Сушено овошје и зеленчук
04.2.2	Овошје и зеленчук во оцет, масло или солило
04.2.3	Конзервирано или овошје и зеленчук во шишиња

04.2.4	Преработки од овошје и зеленчук со исклучок на производите опфатени со 5.4
04.2.4.1	Преработки од овошје и зеленчук со исклучок на компот
04.2.4.2	Компот, со исклучок на производите од категорија 16
04.2.5	Џем, желеа и мармалади и слични производи
04.2.5.1	Екстра џем и екстра желе
04.2.5.2	Џем, желеа и мармалади и засладено пире од костен
04.2.5.3	Други слични овошни и намази од зеленчук
04.2.5.4	Путери од јаткасто овошје и намази од јаткасто овошје
04.2.6	Производи од преработен компир
05.	**Кондиторски производи**
05.1	Какао и производи од чоколадо
05.2	Други кондиторски производи вклучувајќи микро бонбони за освежување на здив
05.3	Гума за џвакање
05.4	Декорации, преливи и филови со исклучок на филови базирани на овошје, опфатени со категорија 4.2.4
06.	**Житарки и производи од житарки**
06.1	Цели, кршени или житни снегулки
06.2	Брашна и други мелнички производи и скробови
06.2.1	Брашна
06.2.2	Скробови
06.3	Житарки за појадок
06.4	Тестенини
06.4.1	Свежи тестенини
06.4.2	Суви тестенини
06.4.3	Свежи полуготови тестенини
06.4.4	Њоки од компир
06.4.5	Филови за полнети тестенини (равиоли и слични)
06.5	Фиде
06.6	Каши
06.7	Полуготови или преработени житарки
07.	**Пекарски производи**
07.1	Леб и ролати
07.1.1	Леб подготвен единствено со следниве состојки: пченично брашно, вода, квасец или маја , сол
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Фини пекарски производи
08.	**Месо**
08.1	Непреработено месо
08.1.1	Непреработено месо освен преработки од месо
08.1.2	Преработки од месо
08.2	Преработено месо
08.2.1	Преработено месо кое што не е термички обработено
08.2.2	Термички третирано преработено месо
08.2.3	Црева, премази и декорации за месо
08.2.4	Традиционално конзервирани месни производи со специфични одредби во однос на нитрити и нитрати
08.2.4.1	Традиционални течно саламурени производи (Месни производи саламурени со потопување во саламурен раствор кој содржи нитрити и/или нитрати, сол и други состојки)
08.2.4.2	Традиционали производи суво саламурени. (Процесот на суво саламурење опфаќа суво нанесување на мешавината за саламурње која што содржи нитрити и/или нитрати, сол и други состојки врз површината на месото, по што следува период на стабилизација/зреење)
08.2.4.3	Други традиционално саламурени производи. (Саламурење со потопување и суво саламурење употребени во комбинација или каде што нитрит и/или нитрат е вклучен во сложен производ или каде што растворот за саламурење е додаден во производот непосредно пред готвењето)
09.	**Риба и производи од риба**
09.1	Непреработена риба и производи од риба
09.1.1	Непреработена риба
09.1.2	Непреработени мекотели и лушпари
09.2	Преработена риба и производи од риба вклучувајќи мекотели и лушпари
09.3	Икра
10.	**Јајца и производи од јајца**
10.1	Непреработени јајца
10.2	Преработени јајца и производи од јајца

11.	**Шеќери, сирупи, мед и трпезни засладувачи**
11.1	Шеќери и сирупи
11.2	Други шеќери и сирупи
11.3	Мед
11.4	Трпезни засладувачи
11.4.1	Трпезни засладувачи во течна состојба
11.4.2	Трпезни засладувачи во прав
11.4.3	Трпезни засладувачи во вид на таблети
12.	**Соли, зачини, супи, сосови, салати и протеински производи**
12.1	Сол и замени за сол
12.1.1	Сол
12.1.2	Замени за сол
12.2	Билки, зачини и мирудии
12.2.1	Билки и зачини
12.2.2	Мирудии и додатоци
12.3	Оцети
12.4	Сенф
12.5	Супи и чорби
12.6	Сосови
12.7	Салати и преливи за сендвичи
12.8	Квасци и производи од квасци
12.9	Протеински производи со исклучок на производите од категорија 1.8
13.	**Храна наменета за посебна нутритивна употреба како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба**
13.1	Храна за доенчиња и мали деца
13.1.1	Формула за доенчиња како што е дефинирано во Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња
13.1.2	Последователната формула за доенчиња како што е дефинирано Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња
13.1.3	Преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца како што е дефинирано Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба-преработена храна на житна основа и храна за доенчиња и мали деца[10]
13.1.4	Друга храна за мали деца
13.1.5	Диететска храна за доенчиња и мали деца за посебни медицински намени како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба-диететска храна за посебни медицински намени[11] и посебна формула за доенчиња
13.1.5.1	Диететска храна за доенчиња за посебни медицински намени и специјална формула за доенчиња
13.1.5.2	Диететска храна за бебиња и мали деца за посебни медицинска намени како што е дефинирано во Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба-диететска храна за посебни медицински намени
13.2	Диететска храна за посебни медицински намени како што е дефинирано во Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба-диететска храна за посебни медицински намени (со исклучок на производите од категоријата 13.1.5)
13.3	Диететска храна за диети за контрола на тежината наменети како целосна замена за храна или замена на оброк (како дел или целосна замена за дневна исхрана).
13.4	Храна наменета за личности нетолерантни на глутен
14.	**Пијалоци**
14.1	Безалкохолни пијалоци
14.1.1	Вода, вклучувајќи природна минерална вода , изворска вода и сите други флаширани и пакувани води
14.1.2	Овошни сокови и сокови од зеленчук
14.1.3	Овошни нектари и нектари од зеленчук и слични производи
14.1.4	Ароматизирани пијалоци
14.1.5	Кафе, чај, билни и овошни инфузии, цикорија; чај, билни и овошни инфузии и екстракти од цикорија; преработки од чај, растенија, овошје и житарки за инфузии, како и машавини и инстант мешавини од овие производи
14.1.5.1	Кафе и екстракти од кафе
14.1.5.2	Друго

14.2	Алкохолни пијалоци, вклучувајќи и сродни безалкохолни и ниско алкохолни пијалоци
14.2.1	Пиво и пијалоци од слад
14.2.2	Вино и други производи и сродни безалкохолни пијлаци
14.2.3	Сајдер и пери
14.2.4	Овошни вина и made вина
14.2.5	Медовина
14.2.6	Алкохолни пијалоци
14.2.7	Производи базирани на ароматизирани вина
14.2.7.1	Ароматизирани вина
14.2.7.2	Пијалоци базирани на ароматизирани вина
14.2.7.3	Коктели од ароматизирани вина
14.2.8	Други алкохолни пијалоци, вклучувајќи мешавини на алкохолни со безалкохолни пијалоци и алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
15.	**Готови за јадење закуски и грицки**
15.1	Грицки базирани на компир, житарки, брашно или скроб
15.2	Преработено јаткасто овошје
16.	**Десерти, вклучувајќи ги и производите од категориите 1, 3 и 4**
17.	**Додатоци на храна, согласно Правилникот за посебните барања за безбедност на додатоците на храната[12], со исклучок на додатоци за храна наменети за доенчиња и мали деца**
17.1	Додатоци на храна во цврста форма, вклучувајќи капсули, таблети и слични форми, со исклучок на таблети за џвакање
17.2	Додатоци на храна во течна форма
17.3	Додатоци на храна во форма на сируп или за џвакање
18.	**Преработена храна што не е опфатена со категориите од 1 до 17, со исклучок на храна за доенчиња и мали деца**

Дел Д

Дозволени адитиви во храна и услови за нивна употреба во категориите храна

Број на категорија	Е-број	Име	Максимално ниво (mg/l или mg/kg соодветно)	Фусноти	Ограничувања/отстапувања
0.	**Адитиви дозволени за употреба во сите категории храна**				
	Е 290	Јаглерод диоксид	*quantum satis*		
	Е 938	Аргон	*quantum satis*		
	Е 939	Хелиум	*quantum satis*		
	Е 941	Азот	*quantum satis*		
	Е 942	Азотен оксид	*quantum satis*		
	Е 948	Кислород	*quantum satis*		
	Е 949	Водород	*quantum satis*		
	Е 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	10 000		Само храна во форма на сув прашок (пр. храна исушена за време на производниот процес и нејзини смеши) со исклучок на храна наведена во табела 1 од делот А на овој Прилог
	Е 551-559	Силициум диоксид — силикати	10 000		Само храна во форма на сув прашок (пр. храна исушена за време на производниот процес и нејзини смеши) со исклучок на храна наведена во табела 1 од делот А на овој Прилог
	Е 459	Бета-циклодекстрин	*quantum satis*		само храна во форма на таблети и обложени таблети, со исклучок на храна наведена во табела 1 од делот А на овој Прилог
	Е 551-559	Силициум диоксид — силикати	*quantum satis*		само храна во форма на таблети и обложени таблети, со исклучок на храна наведена во табела 1 од делот А на овој Прилог
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5 (57): Максималното ниво се применува, освен ако друго максимално ниво е наведено во точките 01-18 од овој Прилог, а се однесува на одредени видови храна или категории храна			
01	**Млечни производи и нивни аналози**				
01.1	Неароматизирано пастеризирано и стерилизирано (вклучувајќи UHT) млеко				
	Е 331	Натриум цитрат	4000		само UHT козјо млеко
	Е 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	1000		само стерилизирано и UHT млеко
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			
01.2	Неароматизирани ферментирани млечни производи, вклучувајќи природна неароматизирана маштеница (со исклучок на стерилизирана маштеница) што не се топлински третирани по ферментација				
01.3	Неароматизирани ферментирани млечни производи, топлински третирани по ферментација				
	Група I	Адитиви			
	Е 200-203	Сорбинска киселина — сорбати	1000		Само кисело млеко
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина			
01.4	**Ароматизирани ферментирани млечни производи вклучувајќи и топлински третирани производи**				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*			
	Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	150		
	Група IV	Полиоли	*quantum satis*		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
	Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 200-213	Сорбинска киселина— сорбати; Бензоева киселина — бензоати	300		само млечни десерти што не се термички третирани
	Е 297	Фумарна киселина	4000		само десерти базирани на овошје
	Е 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	3000		

	Е 355-357	Адипинска киселина — адипини	1000		само десерти базирани на овошје
	Е 363	Јантарна киселина	6000		
	Е 416	Караја гума	6000		
	Е 427	Касиа гума	2500		
	Е 432-436	Полисорбати	1000		
	Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини — сахароглицериди	5000		
	Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини	2000		
	Е 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	5000		
	Е 481-482	Стеарол-2-лактилати	5000		
	Е 483	Стеарил тартрат	5000		
	Е 491-495	Сорбински естри	5000		
	Е 950	Ацесулфам К	350		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
	Е 951	Аспартам	1000		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
	Е 952	Цикламинска киселина и нејзините Na и Ca соли	250		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
	Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
	Е 955	Сукралоза	400		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
	Е 957	Тауматин	5		само како засилувачи на вкус
	Е 959	Неохесперидин DC	50		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
	Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	100	(60)	само производи со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
	Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
	Е 961	Неотам	32		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5 (11):Границите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент (49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа за нејзините составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950) (50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартамацесулфам, било самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951 (51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина (52) максималните нивоа се изразени како слободен имид			
01.5	**Дехидрирано млеко**				
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		освен неароматизирани производи
	Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
	Е 304	Масни киселини естри на аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	Е 310-320	Галати, TBHQ и BHA	200		само млеко во прав за автомати за храна
	Е 322	Лецитини	*quantum satis*		
	Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*		
	Е 332	Калиум цитрати	*quantum satis*		
	Е 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и	1000		Само делумно дехидрирано млеко со помалку од 28 %

		полифосфати		цврста маса
	E 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	1500	Само делумно дехидрирано млеко со повеќе од 28 % цврста маса
	E 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	2500	само суво млеко и суво обезмастено млеко
	E 392	Екстракти од рузмарин	200	само млеко во прав за автомати за храна
	E 392	Екстракти од рузмарин	30	само суво млеко за производство на сладолед
	E 407	Карагенан	*quantum satis*	
	E 500(ii)	Натриум хидроген карбонат	*quantum satis*	
	E 501(ii)	Калиум хидроген карбонат	*quantum satis*	
	E 509	Калциум хлорид	*quantum satis*	
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација		
		(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5		
		(41): Изразено на основа на маст		
		(46): Како сума од карносол и карносолна киселина		
01.6	**Павлака и павлака во прав**			
01.6.1	**Неароматизирана пастеризирана павлака (со исклучок на павлака со ниска масленост)**			
	E 401	Натриум алгинат	*quantum satis*	
	E 402	Калиум алгинат	*quantum satis*	
	E 407	Карагенан	*quantum satis*	
	E 466	Карбокси метил целулоза	*quantum satis*	
	E 471	Моно – и диклицериди на масни киселини	*quantum satis*	
01.6.2	**Неароматизирани живо ферментирани производи од павлака и нивни замени со содржина на масти помала од 20 %**			
	E 406	Агар	*quantum satis*	
	E 407	Карагенан	*quantum satis*	
	E 410	Кароб гума	*quantum satis*	
	E 412	Гуар гума	*quantum satis*	
	E 415	Ксантан гума	*quantum satis*	
	E 440	Пектини	*quantum satis*	
	E 460	Целулоза	*quantum satis*	
	E 466	Карбокси метил целулоза	*quantum satis*	
	E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*	
	E 1404	Оксидиран скроб	*quantum satis*	
	E 1410	Моноскроб фосфат	*quantum satis*	
	E 1412	Дискроб фосфат	*quantum satis*	
	E 1413	Дискроб фосфатизиран фосфат	*quantum satis*	
	E 1414	Ацетилиран дискроб фосфат	*quantum satis*	
	E 1420	Ацетилиран скроб	*quantum satis*	
	E 1422	Ацетилиран дискроб адипат	*quantum satis*	
	E 1440	Хидрокси пропил скроб	*quantum satis*	
	E 1442	Хидрокси пропил дискроб фосфат	*quantum satis*	
	E 1450	Натриум октенил сукцинат скроб	*quantum satis*	
	E 1451	Ацетилиран оксидиран скроб	*quantum satis*	
01.6.3	**Други кајмаци**			
	Група I	Адитиви		
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	само ароматизирани павлаки
	Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	150	само ароматизирани павлаки
	E 234	Низин	10	само засирена павлака
	E 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	5000	само стерилизирана, пастеризирана, UHT павлака и биена павлака
	E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини	5000	Само стерилизирана павлака и стерилизирана павлака со ниска содржина на масти
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација		
		(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5		
01.7	**Сирење и производи од сирење**			
01.7.1	**Младо сирење со исклучок на производите од категоријата 16**			

	Група I	Адитиви		освен моцарела, и неароматизирано живо ферментирано младо сирење
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	освен ароматизирано младо сирење
	Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	150	освен ароматизирано младо сирење
	E 200-203	Сорбинска киселина — сорбат	1000	
	E 234	Низин	10	само маскарпоне
	E 260	Оцетна киселина	*quantum satis*	само моцарела
	E 270	Млечна киселина	*quantum satis*	само моцарела
	E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	само моцарела
	E 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	2000	освен моцарела
	E 460(ii)	Целулоза во прав	*quantum satis*	само изрендана и исецкана моцарела
	E 575	Глуконо – делта - лактон	*quantum satis*	само моцарела
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5		
01.7.2	**Зрело сирење**			
	E 1105	Лизозим	*quantum satis*	
	E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	125	само red marbled сирење
	E 140	Хлорофил и Хлорофинили	*quantum satis*	само *sage Derby* сирење
	E 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофинили	*quantum satis*	само *sage Derby* сирење
	E 153	Растителен јаглен	*quantum satis*	само *morbier сирење*
	E 160a	Каротени	*quantum satis*	само зрело портокалово, жолто и дробено бело сирење
	E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	15	само зрело портокалово, жолто и дробено бело сирење
	E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	50	samo red *Leicester* сирење
	E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	35	само Mimolette сирење
	E 160c	Екстрак од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*	само зрело портокалово, жолто и дробено бело сирење
	E 163	Антоцианин	*quantum satis*	само red marbled сирење
	E 170	Калциум карбонат	*quantum satis*	
	E 200-203	Сорбинска киселина — сорбати	1000	Само сирење претходно пакувано, сецкано на парчиња; сирење во слоеви и сирење со додадена храна
	E 200-203	Сорбинска киселина — сорбати	*quantum satis*	Само зрели производи, површински третман
	E 234	Низин	12.5	
	E 235	Натамицин	1	Само површински третман на тврдо, полутврдо и полумеко сирење
	E 239	Хексаметилен тетрамин	25 mg/kg резидуална сума изразена како формалдехид	само Provolone сирење
	E 251-252	Нитрати	150	Само цврсто, полуцврсто и полумеко сирење
	E 280-283	Пропионска киселина — пропионати	*quantum satis*	Само површински третман
	E 460	Целулоза во прав	*quantum satis*	Само сирење сецкано на парчиња и рендано зрело сирење
	E 500(ii)	Натриум карбонати	*quantum satis*	само сирење од закиселено млеко
	E 504	Магнезиум карбонати	*quantum satis*	
	E 509	Калциум хлорид	*quantum satis*	
	E 551-559	Силициум диоксид — силикат	10 000	Само сирење сецкано на парчиња или рендано сирење и тврдо и полутврдо сирење
	E 575	Глуконо-делта-лактон	*quantum satis*	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(8): mg/dm2 површина, не присутни на длабочина од 5 mm
(29): Оваа супстанција може да биде присутна природно во некои видови сирења како резултат на процесот на ферментација
(30): Во млекото од сирењето или негово еквивалентно ниво, ако се додаде по отстранувањето на суротка и додавањето на вода

01.7.3 Кора од сирење за консумирање

Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	*quantum satis*	
E 160d	Ликопин	30	
E 180	Литорубин BK	*quantum satis*	
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	20	

01.7.4 Сирење со суротка

Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	
E 200-203	Сорбинска киселина — сорбати	1000	Само сирење претходно пакувано , сецкано на парчиња; сирење во слоеви и сирење со додадена храна
E 251-252	Нитрати	150	само млеко за тврдо, полу-тврдо и полу-меко сирење
E 260	Оцетна киселина	*quantum satis*	
E 270	Млечна киселина	*quantum satis*	
E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	
E 460(ii)	Целулоза во прав	*quantum satis*	Само рендано сирење и сецкано на парчиња
E 575	Глуконо-делта-лактон	*quantum satis*	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(30): Во млеко за сирење и еквивалент доколку се додаде по отстранување на суротката и додавањето на вода

01.7.5 Преработено сирење

Група I	Адитиви		
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	само ароматизирано преработено сирење
E 100	Куркумин	100	само ароматизирано преработено сирење
E 102	Тартазин	100	само ароматизирано преработено сирење
E 104	Хинолин жолта	100	само ароматизирано преработено сирење
E 110	Сансет жолта FCF/Портокалово жолта S	100	само ароматизирано преработено сирење
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармини	100	само ароматизирано преработено сирење
E 122	Азорубин, Кармоизин	100	само ароматизирано преработено сирење
E 124	Понсон 4R, Кошинил црвена A	100	само ароматизирано преработено сирење
E 160e	Бета-апо-8′-каротенал (C 30)	100	само ароматизирано преработено сирење
E 161b	Лутеин	100	само ароматизирано преработено сирење
E 160d	Лукопен	5	само ароматизирано преработено сирење
E 160a	Каротени	*quantum satis*	
E 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*	
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	15	
E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	2000	
E 234	Низин	12.5	
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-; три и полифосфати	20 000	
E 427	Касија гума	2 500	
E 551-559	Силикон диксиди - силикати	10 000	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(29): Оваа супстанција може да биде присутна природно во некои видови сирења како резултат на процесот на ферментација
(33): Максимум индивидуално или во комбинација со E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e и E 161b

01.7.6 Производи од сирење (со исклучок на производите од категорија 16)

Група I	Адитиви		
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	Само производи од ароматизирано младо сирење
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	100	Само производи од ароматизирано младо сирење
E 1105	Лизозим	*quantum satis*	Само производи од зрело сирење
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармини	125	Само производи од red marbled сирење
E 160a	Каротени	*quantum satis*	Само производи од зрело портокалово, жолто и дробено-бело сирење
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	15	Само производи од зрело портокалово, жолто и дробено-бело сирење
E 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*	Само производи од зрело портокалово, жолто и дробено-бело сирење
E 163	Антоциани	*quantum satis*	Само производи од red marbled сирење
E 170	Калциум карбонат	*quantum satis*	Само производи од зрело сирење
E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	1000	Само производи од младо сирење; од зрело сирење, претходно спакувано на парчиња; производи од сирење во слоеви и од сирење со додадена храна
E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	*quantum satis*	Само површински третман на производи од зрело сирење
E 234	Низин	12.5	Само производи од зрело и преработено сирење
E 235	Натамицин	1 mg/dm2 површина, не присутни на длабочина од 5 mm	Само површински третман на производи од тврдо, полутврдо и полумеко сирење
E 251-252	Нитрати	150	Само производи тврдо, полутврдо и полумеко сирење
E 280-283	Пропионска киселина - пропионати	*quantum satis*	Само површински третман на зрели производи
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-; три и полифосфати	2000	само производи од младо сирење
E 460	Целулоза во прав	*quantum satis*	Само производи од сецкано на парчиња и рендано сирење и производи од младо сирење
E 504	Магнезиум карбонати	*quantum satis*	Само производи од зрело сирење
E 509	Калциум хлорид	*quantum satis*	Само производи од зрело сирење
E 551-559	Силикон диоксиди - силикати	10 000	Само производи од од сецкано на парчиња и рендано сирење и тврдо и полутврдо сирење
E 575	Глуконо-делта-лактон	*quantum satis*	Само производи од зрело сирење

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(29): Оваа супстанција може да биде присутна природно во некои видови сирења како резултат на процесот на ферментација
(30): Во млекото за сирење или еквивалент доколку е додаден по отстранување на суротката и

		додавањето на водата		
01.8	Млечни аналози, вклучувајќи обелувачи на пијалоци			
	Група I	Адитиви		
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	
	E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	*quantum satis*	Само аналози на сирење (само површински третман)
	E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	2000	Само аналози на сирење базирани на протеини
	E 251-252	Нитрати	150	Само аналози на сирење на база на млеко
	E 280-283	Пропионска киселина - пропионати	*quantum satis*	Само аналози на сирење (само површински третман)
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-; три и полифосфати	5000	Само аналози на биена павлака
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-; три и полифосфати	20 000	Само аналози на преработено сирење
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-; три и полифосфати	30 000	Само обелувачи на пијалоци
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-; три и полифосфати	50 000	Само обелувачи на пијалоци за апарати за храна
	E 432-436	Поилсорбати	5000	Само аналози на млеко и павлака
	E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини - сахароглицериди	5000	Само аналози на павлака
	E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини - сахароглицериди	20 000	Само обелувачи на пијалоци
	E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	5000	Само аналози на млеко и павлака
	E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	500	Само обелувачи на пијалоци
	E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	1000	Само обелувачи на пијалоци
	E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	5000	Само производи слични на млеко и павлака
	E 481-482	Стероил-2-лактилати	3000	Само обелувачи на пијалоци
	E 491-495	Сорбитан естри	5000	Само производи слични на млеко и павлака; обелувачи на пијалоци
	E 551-559	Силикон диоксиди - силикати	10 000	Само аналози на сецкано или рендано сирење и аналози на преработено сирење; обелувачи на пијалоци
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација		
		(2): максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина		
		(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5		
		(30): Во млекото за сирење или еквивалент доколку е додаден по отстранување на суротката и додавањето на водата		
02	**Масти и масла и емулзии на масти и масла**			
02.1	Масти и масла во основа ослободени од вода (со исклучок на анхидрирана млечна маст)			
	E 100	Куркумин	*quantum satis*	Само масти
	E 160a	Каротени	*quantum satis*	Само масти
	E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10	Само масти
	E 270	Млечна киселина	*quantum satis*	Само за готвење и/или пржење или подготовка на сосови
	E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*	Само за готвење и/или пржење или подготовка на сосови
	E 304	Масни кисели естри на аскорбинска киселина	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	E 306	Токоферол – збогатен екстракт	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	E 307	Алфа-токоферол	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	E 307	Алфа-токоферол	200	Само рафинирано маслиново масло, вклучувајќи масло од маслинова пулпа
	E 308	Гама-токоферол	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло

	Е 309	Делта-токоферол	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	Е 310-320	Галати, TBHQ и BHA, индивидуално или во комбинација	200	Само масти и масла за професионално производство на термички третирана храна; масло за пржење и маст за пржење (со исклучок на масло од маслнова пулпа) и сало, рибина маст, маст од говедско, живина и овча маст
	Е 321	Бутил хидрокситолуен ((BHT)	100	Само масти и масла за професионално производство на термички третирана храна; масло за пржење и маст за пржење (со исклучок на масло од маслинова пулпа) и сало, рибина маст, маст од говедско, живина и овча маст
	Е 322	Лецитини	30 000	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	Е 332	Калиум цитрати	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	Е 392	Екстракти од рузмарин	30	Само растителни масла (со исклучок на ладно цедени масла и маслинови масла) и маст каде што содржината на полинесатурирани масни киселини е повисока од 15 % w/w од вкупната масна киселина, за употрба во не – термички третирани прехранбени производи
	Е 392	Екстракти од рузмарин	50	Само рибина маст и алгална маст; сало, маст од говедско, живина и овци, масти и масла за професионално производство на термички третирана храна, масти и масла за пржење, со исклучок на масло од семки и пулпа на маслинки
	Е 471	Моно- и диглицериди на масни киселини	10 000	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
	Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*	Само за готвење и/или пржење или за подготовка на сосови
	Е 900	Диметил полисилоксан	10	Само масла и масти за пржење
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (41): Изразено на основа на масти (46): Како сума од карносол или карносинска киселина		
02.2	**Емулзии на масти и масла главно од типот вода-во-масло**			
02.2.1	Путер и концентриран путер и масло од путер и анхидрирана млечна маст			
	Е 160a	Каротени	*quantum satis*	Освен за путер од овчо и козјо млеко
	Е 500	Натриум карбонати	*quantum satis*	Само путер од кисело млеко
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-три и полифосфати	2000	Само путер од кисело млеко
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5		
02.2.2	Емулзии на масти и масла главно од типот вода-во-масло			
	Група I	Адитиви		
	Е 100	Куркумин	*quantum satis*	Со исклучок на путер со ниска содржина на масти
	Е 160a	Каротени	*quantum satis*	
	Е 160b	Анато, биксин, норбиксин	10	Со исклучок на путер со ниска содржина на масти
	Е 200-203	Сорбинска киселина -	1000	Само емулзии на масти (со

		сорбати		исклучок на путер) со содржина на масти од 60% или повеќе
	E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	2000	Само емулзии на масти (со исклучок на путер) со содржина на масти повисока од 60%
	E 310-320	Галати, TBHQ и BHA, индивидуално или во комбинација	200	Само маст за пржење
	E 321	Бутил хидрокситолуен ((BHT)	100	Само маст за пржење
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-три и полифосфати	5000	само масти за мачкање
	E 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра ацетат (Калциум динатриум EDTA)	100	само масти за мачкање , со содржина на масти од 41% или пониска
	E 405	Пропан-1,2-диол алгинат	3000	
	E 432-436	Полисорбати	10 000	Само емулзии на масти за печење
	E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини - сахароглицериди	10 000	Само емулзии на масти за печење
	E 475	Полиглицеролестри на масни киселини	5000	
	E 476	Полиглицерол полирицинолеат	4000	само масти за мачкање, со содржина на масти од 41% или пониска и слични производи со содржина на масти пониска од 10%
	E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	10 000	Само емулзии на масти што се употребуваат за печење
	E 479b	Термички оксидирано соино масло со моно- и диглицериди на масни киселини		Само емулзии на масти што се употребуваат за печење
	E 481-482	Стероил -2-лактилати	10 000	
	E 491-495	Сорбитан естри	10 000	
	E 551-559	Силкон диоксиди - силикати	30 000	Само производи за премачкување на конзерви
	E 900	Диметил полисилоксан	10	Само масла и масти за пржење
	E 959	Неохесперидин DC	5	Само како засилувачи на вкус, само во групата масти Б и Ц
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5		
02.3	**Растително масло во спреј за тави**			
	Група I	Адитиви		
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди – три и полифосфати	30 000	Само емулзиони спрејови базирани на вода за подмачкување на тави за печење
	E 392	Екстракти од рузмарин	50	Само масти и масла за професионално производство на термички третирана храна
	E 551-559	Силкон диоксиди - силикати	30 000	Само производи за премачкување на конзерви
	E 943a	Бутан	*quantum satis*	Само растително масло во спреј за тави (само за професионална употреба) и емулзионен спреј на база на вода
	E 943b	Изобутан	*quantum satis*	Само растително масло во спреј за тави (само за професионална употреба) и емулзионен спреј на база на вода
	E 944	Пропан	*quantum satis*	Само растително масло во спреј за тави (само за професионална употреба) и емулзионен спреј на база на вода
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5 (41): изразено на основа на масти (46): Како сума од карносол и карносилна киселина		
03	**Мраз за јадење**			

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	150		
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 160b	Анато, биксин, норбиксин	20		
Е 160d	Ликопен	40		
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди – три и полифосфати	1 000		
Е 405	Пропан-1, 2-диол алгинат	3000		Мраз за јадење базиран на вода
Е 427	Касија гума	2500		
Е 432-436	Полисорбати	1 000		
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини - сахароглицериди	5000		
Е 477	Пропан-1, 2-диол естри на масни киселини	3000		
Е 491-495	Сорбитан естри	500		
Е 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		Само претходно спакувани обланди што содржат сладолед
Е 950	Ацесулфам К	800		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	800		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	320		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 957	Тауматин	50		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	50		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 960	стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	200	(60)	само производи со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	26		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	800		Само со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
25): Количината на секоја од боите Е 110, Е 122, Е 124 и Е 155 не смее да надминува 50 mg / kg или mg / l
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51): Максимално дозволените нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид

04	**Овошје и зеленчук**			
04.1	**Непреработено овошје и зеленчук**			
04.1.1	**Цело овошје и зеленчук**			
Е 200-203	Сорбинска киселина сорбати	20		Само површински третман на неизлупени свежи агруми
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	10		само трпезно грозје, свежи личи (само делот што може да се јаде) и боровинки (Vaccinium corymbosum)
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100		Само слатка пченка во вакуум пакување
Е 445	Глицерол естри на смола од дрва	50		Само површински третман на агруми
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини - сахароглицериди	*quantum satis*		Само свежо овошје, површински третман
Е 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		само површинска третман на агруми, дињи, јаболка, круши,

				праски, ананас и глазура за јаткасто овошје
	Е 902	Кандеила восок	*quantum satis*	само површинска третман на агруми, дињи, јаболка, круши, праски, ананас и глазура за јаткасто овошје
	Е 903	Карнауба восок	200	само површинска третман на агруми, дињи, јаболка, круши, праски, ананас и глазура за јаткасто овошје
	Е 904	Шелак	*quantum satis*	само површинска третман на агруми, дињи, јаболка, круши, праски, ананас и глазура за јаткасто овошје
	Е 905	Микрокристален восок	*quantum satis*	само површински третман на дињи, папаја, манго, и авокадо
	Е 912	Естри на монтанска киселина	*quantum satis*	само површински третман на агруми, дињи, папаја, манго, авокадо и ананас
	Е 914	Оксидиран полиетиленски восок	*quantum satis*	само површински третман на агруми, дињи, папаја, манго, авокадо и ананас
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна		
04.1.2	**Излупено, пресечено и исецкано овошје и зеленчук**			
	Е 220-228	Сулфур диоксиди - сулфити	50	Само излупени компири
	Е 220-228	Сулфур диоксиди - сулфити	300	Само кромид, лук и пулпа од вид кромид shallot
	Е 220-228	Сулфур диоксиди - сулфити	800	Само пулпа од рен
	Е 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*	Само претходно спакувани непреработени излупени компири
	Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
	Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
	Е 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
	Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
	Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
	Е 332	Калиум цитрати	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
	Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
		(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна		
04.1.3	**Смрзнато овошје и зеленчук**			

	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	само бел зеленчук вклучувајќи печурки и бели мешункасти растенија
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	само смрзнати и длабоко смрзнати компири
	E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*	
	E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*	
	E 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*	
	E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	
	E 331	Натриум цитрати	*quantum satis*	
	E 332	Калиум цитрати	*quantum satis*	
	E 333	Калциум цитрати		
		(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна		
04.2	**Преработено овошје и зеленчук**			
04.2.1	**Сушено овошје и зеленчук**			
	Група I	Адитиви		E 410, E 412, E 415 E 417 не треба се користат за производство на дехидрирани прехранбени производи наменети да се рехидратираат пред употреба
	E 101	Рибофлавини	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	E 120	Кошинил, карминска киселина, кармини	200	Само конзервирано црвено овошје
	E 122	Азорубин, кармоизин	200	Само конзервирано црвено овошје
	E 124	Понсо 4R, Кошинил Црвена А	200	Само конзервирано црвено овошје
	E 129	Алура црвена AG	200	Само конзервирано црвено овошје
	E 131	Патент сина V	200	Само конзервирано црвено овошје
	E 133	Брилијант сина FCF	200	Само конзервирано црвено овошје
	E 140	Хлорофил, хлорофилини	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	E 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	E 150a-d	Карамели	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	E 160a	Каротени	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	E 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	E 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	E 163	Антоцијани	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	E 200-203	Сорбинска киселина	1000	Само сушено овошје
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	Само сушен кокосов орев
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	Само бел зеленчук, преработен, вклучувајќи и мешункасти растенија
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	Само сушени печурки
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	150	Само сушен ѓумбир
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	Само сушени домати
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	400	Само бел зеленчук, сушен
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	500	Само сушено овошје и јатакасто овошје во лушпа со исклучок на сушени јаболка, круши, банани, кајсии, праски, грозје, сливи и смокви
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	600	Само сушени јаболка и круши
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	1000	Само сушени банани
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	2000	Само суви кајсии, праски, грозје, сливи, смокви
	E 907	Хидрогениран поли-1-децан	2000	Само сушено овошје што се користи во глазура
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација		
		(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна		

киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(34): Максимум индивидуално или за комбинација од E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133

04.2.2 Овошје и зеленчук во оцет, масло или солило

Група I	Адитиви		
E 101	Рибофлавини	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 120	Кошинил, карминска киселина, кармини	200	Само конзервирано црвено овошје
E 122	Азорубин, кармоизин	200	Само конзервирано црвено овошје
E 124	понсо 4R, Кошинил црвена A	200	Само конзервирано црвено овошје
E 129	Алура црвена AG	200	Само конзервирано црвено овошје
E 131	Патент сина V	200	Само конзервирано црвено овошје
E 133	Брилијант сина FCF	200	Само конзервирано црвено овошје
E 140	Хлорофил, хлорофилини	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 160a	Каротени	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 163	Антоцијани	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 101	Рибофлавини	*quantum satis*	Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
E 140	Хлорофил, хлорофилини	*quantum satis*	Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
E 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*	Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*	Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
E 160a	Каротени	*quantum satis*	Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
E 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*	Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
E 163	Антоцијани	*quantum satis*	Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; бензоева киселина – бензоати	2000	Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	1000	Само маслинки и преработки базирани на маслинки
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	Само маслинки и преработки базирани на маслинки
E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; бензоева киселина – бензоати	1000	Само маслинки и преработки базирани на маслинки
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	Освен маслинки и жолти пиперки во солило
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	500	Само жолти пиперки во солило
E 579	Железо-(ii)-глуконат	150	Само маслинки потемнети со оксидација
E 585	Железо-(ii)-лактат	150	Само маслинки потемнети со оксидација
E 950	Ацесулфам K	200	Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук
E 951	Аспартам	300	Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	160	Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук
E 955	Сукралоза	180	Само слатко-кисели конзерванси

					на овошје и зеленчук
	Е 959	Неохесперидин DC	100		Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук
	Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	100	(60)	само слатко-кисело конзервирано овошје или зеленчук
	Е 961	Неотам	10		Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук
	Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	200		Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(34): Максимум индивидуално или за комбинација од Е 120, Е 122, Е 124, Е 129, Е 131, Е 133
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(56): Изразени како Fe

04.2.3 Конзервирано или овошје и зеленчук во шишиња

Е 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, кармини	200		Само конзервирано црвено овошје
Е 122	Азорубин, Кармоизин	200		Само конзервирано црвено овошје
Е 124	Понсо 4R, Кошинил црвена А	200		Само конзервирано црвено овошје
Е 129	Алура црвена AG	200		Само конзервирано црвено овошје
Е 131	Патент сина V	200		Само конзервирано црвено овошје
Е 133	Брилијант сина FCF	200		Само конзервирано црвено овошје
Е 140	Хлорофил, хлорофилини	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 141	Бакарни комплекси на хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 160a	Каротини	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 163	Антоцијани	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 102	Тартразин	100		Само преработен кашест и градинарски грашок (конзервиран)
Е 133	Брилијант сина FCF	20		Само преработен кашест и градинарски грашок (конзервиран)
Е 142	Зелена S	10		Само преработен кашест и градинарски грашок (конзервиран)
Е 127	Еритрозин	200		Само коктел цреши и кандирани цреши
Е 127	Еритрозин	150		Само bigareaux цреши во сируп и коктели
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50		Само бел зеленчук, вклучувајќи и мешункасти растенија
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	250		Само исецкан лимон во шише
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100		Само флаширани whiteheart цреши; слатка пченка во вакуум пакување
Е 260	Оцетна киселина	*quantum satis*		

Е 261	Калиум ацетат	*quantum satis*	
Е 262	Натриум ацетати	*quantum satis*	
Е 263	Калциум ацетат	*quantum satis*	
Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*	
Е 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*	
Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*	
Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*	
Е 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*	
Е 325	Натриум лактат	*quantum satis*	
Е 326	Калиум лактат	*quantum satis*	
Е 327	Калциум лактат	*quantum satis*	
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	
Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*	
Е 332	Калиум цитрати	*quantum satis*	
Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*	
Е 334	Винска киселина (L(+)-)	*quantum satis*	
Е 335	Натриум тартарати	*quantum satis*	
Е 336	Калиум тартарати	*quantum satis*	
Е 337	Натриум калиум тартарат	*quantum satis*	
Е 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра ацетат (Калциум динатриум EDTA)	250	Само мешункасти растенија, печурки и артичоки
Е 410	Кароб гума	*quantum satis*	Само костени во течност
Е 412	Гуар гума	*quantum satis*	Само костени во течност
Е 415	Ксантан гума	*quantum satis*	Само костени во течност
Е 509	Калциум хлорид	*quantum satis*	
Е 512	Калај хлорид	25	Само бел аспарагус
Е 575	Глуконо-делта лактон	*quantum satis*	
Е 579	Железо глуконат	150	Само маслинки потемнети со оксидација
Е 585	Железо лактат	150	Само маслинки потемнети со оксидација
Е 900	Диметил полисилоксан	10	
Е 950	Ацесулфам К	350	Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	1000	Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 952	Цикламинска киселина и нејзини Na и Ca соли	1000	Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	200	Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	400	Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	50	Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	32	Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350	Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер

(3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(34): Максимум индивидуално или за комбинација од Е 120, Е 122, Е 124, Е 129, Е 131, Е 133
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(55): Изразени како Sn
(56): Изразени како Fe

04.2.4 Преработки од овошје и зеленчук со исклучок на производите опфатени со 5.4

04.2.4.1 Преработки од овошје и зеленчук со исклучок на компот

Група I	Адитиви		
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	Само mostarda di frutta
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	200	Само mostarda di frutta
Група IV	Полиоли	*quantum satis*	Само производи со намалена енергетска вредност или без

				додаден шеќер, со исклучок на производи наменети за производство на пијалоци базирани на овошен џус
Е 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, Карминиа	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
Е 122	Азорубин, Кармоизин	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
Е 124	Понсон 4R, Кошинил црвена А	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
Е 129	Алура црвена АС 200	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
Е 131	Патент сина V	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
Е 133	Брилијант сина FCF	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
Е 140	Хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 160a	Каротени	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Само зеленчук со (исклучок на маслиники)
Е 163	Антоцианин	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	1000	(1) (2)	Само преработки од овошје и зеленчук вклучувајќи и преработки од морски алги, сосови на база на овошје, аспик, со исклучок на пире, мус (крем), салати и слични производи, во конзерви или флаширани
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Само преработки од морски алги, маслинки и преработки базирани на маслинки
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	2000	(1) (2)	Само зготвено цвекло
Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само преработки на база на маслинки
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само преработен бел зеленчук и паечурки
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	(3)	Само рехидрирано суво овошје и личи, mostarda di frutta
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	300	(3)	Само кромид , лук и пулпа вид кромид
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	800	(3)	Само пулпа од рен
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	800	(3)	Само желатирани овошни екстракти, течен пектин за продажба на крајниот потрошувач
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-,три- и полифосфати	800	(1) (4)	Само преработки од овошје
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-,три- и полифосфати	4000	(1) (4)	Само глазури за зеленчукови производи
Е 405	Пропан -1,2-диол алгинат	5000		
Е 481-482	Стероил – 2 - лактилат	2000	(1)	Само mostarda di frutta
Е 950	Ацесулфам К	350		Само производи со намалена енергетска вредност
Е 951	Аспартам	1000		Само производи со намалена енергетска вредност
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	250	(51)	Само производи со намалена енергетска вредност
Е 954	Сахарин и негови Na и Ca	200	(52)	Само производи со намалена

		соли			енергетска вредност
	Е 955	Сукралоза	400		Само производи со намалена енергетска вредност
	Е 959	Неохесперидин D	50		Само производи со намалена енергетска вредност
	Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	100	(60)	само производи со ограничена енергетска вредност
	Е 961	Неотам	32		Само производи со намалена енергетска вредност
	Е 962	Соли на аспартам - ацесулфам	350	(11)а (49) (50)	Само производи со намалена енергетска вредност

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(34): Максимум индивидуално или за комбинација од Е 120, Е 122, Е 124, Е 129, Е 131, Е 133
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид

04.2.4.2 Компот, со исклучок на производите од категорија 16

Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
Е 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*		
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*		
Е 332	Калиум цитрати	*quantum satis*		
Е 333	Калциум цитрат	*quantum satis*		
Е 440	Пектини	*quantum satis*		Само овошни компоти, освен компот од јаболка
Е 509	Калциум хлорид	*quantum satis*		Само овошни компоти, освен компот од јаболка

04.2.5 Џем, желеа и мармалади и слични производи

04.2.5.1 Екстра џем и екстра желе

Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади или без додаден шеќер
Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати, Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само со ниска содржина на шеќер и слични ниско калорични или производи без шеќер, *mermeladas*
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Само со ниска содржина на шеќер и слични ниско калорични или производи без шеќер, *mermeladas*
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	(3)	Само џемови, желеа и *mermeladas* направени со сулфитирано овошје
Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		
Е 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*		
Е 300	Асорбинска киселина	*quantum satis*		
Е 327	Калциум лактат	*quantum satis*		
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*		
Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*		
Е 334	Винска киселина (L (+) -)	*quantum satis*		
Е 335	Натриум тартарати	*quantum satis*		
Е 350	Натриум малати	*quantum satis*		
Е 440	Пектини	*quantum satis*		
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
Е 950	Ацесулфам К	1000		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
Е 951	Аспартам	1000		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	1000		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	200	(51)	Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади

Е 955	Сукралоза	400		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
Е 959	Неохесперидин DC	50		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
Е 960	Стевиол гликозиди (60):изразено како стевиол еквиваленти	200	(60)	само џемови, желеа и мармалади со ограничена енергетска вредност
Е 961	Неотам	32		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
Е 961	Неотам	2		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади, ако засилувачи на вкус
Е 962	Соли на аспартам - ацесулфам	1000	(11)b (49) (50)	Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид

04.2.5.2 Џем, желеа и мармалади и засладено пире од костен

Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 100	Куркумин	*quantum satis*		Освен пире од костен
Е 104	Хинолин жолта	100	(31)	Освен пире од костен
Е 110	Сансет жолта FCF/ Портокалово жолта S	100	(31)	Освен пире од костен
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	100	(31)	Освен пире од костен
Е 124	Понсо 4 R , кошинил црвена А	100	(31)	Освен пире од костен
Е 140	Хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Освен пире од костен
Е 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Освен пире од костен
Е 142	Зелена S	100	(31)	Освен пире од костен
Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Освен пире од костен
Е 160a	Каротени	*quantum satis*		Освен пире од костен
Е 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*		Освен пире од костен
Е 160d	Ликопин	10	(31)	Освен пире од костен
Е 161b	Лутеин	100	(31)	Освен пире од костен
Е 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Освен пире од костен
Е 163	Антоцијани	*quantum satis*		Освен пире од костен
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати: бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само со ниска содржина на шеќер и слични ниско калорични или производи без шеќер, намази, *mermeladas*
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Само со ниска содржина на шеќер и слични ниско калорични или производи без шеќер, *mermeladas*
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	(3)	Само џемови, желеа, и мармалади направени со сулфитирано овошје
Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		
Е 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*		
Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
Е 327	Калциум лактат	*quantum satis*		
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*		
Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*		
Е 334	Винска киселина (L(+)-)	*quantum satis*		
Е 335	Натриум тартарати	*quantum satis*		
Е 350	Натриум малати	*quantum satis*		
Е 400-404	Алгинска киселина-алгинати	10 000	(32)	
Е 406	Агар	10 000		
Е 407	Карагенан	10 000	(32)	
Е 410	Кароб гума	10 000	(32)	

Е 412	Гуар гума	10 000	(32)	
Е 415	Ксантан гума	10 000	(32)	
Е 418	Гелан гума	10 000	(32)	
Е 440	Пектини	*quantum satis*		
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
Е 493	Сорбитан монолауреат	25		Само желе и мармалад
Е 509	Калциум хлорид	*quantum satis*		
Е 524	Натриум хидроксид	*quantum satis*		
Е 900	Диметил полисилоксан	10		
Е 950	Ацесулфам К	1000		Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
Е 951	Аспартам	1000		Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	1000	(52)	Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	200	(52)	Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
Е 955	Сукралоза	400		Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
Е 959	Неохесперидин DC	50		Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
Е 959	Неохесперидин DC	5		Само овошни желеа како засилувачи на вкусот
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	200	(60)	само џемови, желеа и мармалади со ограничена енергетска вредност
Е 961	Неотам	32		Само џемови, желеа, marmalades со ниска енергетска вредност
Е 961	Неотам	2		Само џемови, желеа, мармалади со ниска енергетска вредност, како засилувачи на вкусот
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	1000	(11)b (49) (50)	Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид

04.2.5.3 Други слични овошни и намази од зеленчук

Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*			Освен *crème de pruneaux*
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 100	Куркумин	*quantum satis*		Освен *crème de pruneaux*
Е 104	Хинолин жолта	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
Е 110	Сансет жолта FCF/ Портокалово жолта S	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
Е 120	Кошинил, Кармин ска киселина, Кармин	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
Е 124	Понсо 4 R , Кошинил црвена А	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
Е 142	Зелена S	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
Е 160d	Ликопин	10	(31)	Освен *crème de pruneaux*
Е 161b	Лутеин	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати: Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Други овошни намази, *mermeladas*
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати, Бензоева киселина - бензоати	1500	(1) (2)	Само *mermeladas*
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Други овошни намази, *mermeladas*
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само *dulce de membrillo*
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	
Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		

Е 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*		
Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
Е 327	Калциум лактат	*quantum satis*		
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*		
Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*		
Е 334	Винска киселина (L(+)-)	*quantum satis*		
Е 335	Натриум тартарати	*quantum satis*		
Е 350	Натриум малати	*quantum satis*		
Е 400-404	Алгинска киселина-алгинати	10 000	(32)	
Е 406	Агар	10 000	(32)	
Е 407	Карагенан	10 000	(32)	
Е 410	Кароб гума	10 000	(32)	
Е 412	Гуар гума	10 000	(32)	
Е 415	Ксантан гума	10 000	(32)	
Е 418	Гелан гума	10 000	(32)	
Е 440	Пектини	*quantum satis*		
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
Е 509	Калциум хлорид	*quantum satis*		
Е 524	Натриум хидроксид	*quantum satis*		
Е 900	Диметил полисилоксан	10		
Е 950	Ацесулфам К	1000		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	1000		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	500	(51)	Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	200	(52)	Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	400		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	50		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	200	(60)	само намази за сендвич на база на суво овошје, со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	32		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	2		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	1000	(11)б (49) (50)	Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951

(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(31): максимум индивидуално или во комбинација со Е 104, Е 110, Е 120, Е 124, Е 142, Е 160d и Е 161b
(32) максимум индивидуално или во комбинација со Е 400-404, Е 406, Е 407, Е 410, Е 412, Е 415 и Е 418

04.2.5.4 Путери од јаткасто овошје и намази од јаткасто овошје

Група I	Адитиви			
Е 310-320	Галати TBHQ и BHA	200	(1) (41)	Само преработено јаткасто овошје
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати- ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	само масти за мачкање со исклучок на путер
Е 392	Екстракти од рузмарин	200	(41) (46)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(41): Изразено на основа на масти
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

04.2.6 Производи од преработен компир

Група I	Адитиви			
Е 100	Куркумин	*quantum satis*		Само сув компир во гранули и снегулки
Е 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	2000	(1) (2)	Само тестенини (тесто) од компир и полупржен компир на парчиња
Е 220-228	Сулфур диоксид-сулфити	400	(3)	Само производи од дехидрирани компири
Е 220-228	Сулфур диоксид-сулфити	100	(3)	
Е 310-320	Галати TBHQ и BHA	25	(1)	Само дехидрирани компири
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати- ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	Вклучувајќи полупржени замрзнати компири и длабоко замрзнати полупржени компири
Е 392	Екстракти од рузмарин	200	(46)	Само производи од дехидрирани компири
Е 426	Соина хемицелулоза	10 000		Само претходно спакувани производи од преработен компир

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(46): Како сума од карнсол и карносинска киселина

05 Кондиторски производи

05.1 Какао и производи од чоколадо

Група I	Адитиви			
				Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 170	Калциум карбонат	70 000	(*)	
Е 322	Лецитини	*quantum satis*		
Е 330	Лимонска киселина	5000		
Е 334	Винска киселина (L (+)-)	5000		
Е 414	Гума арабика (акација гума)	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 422	Глицерол	*quantum satis*		
Е 440	Пектини	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 442	Амониум фосфатиди	10 000		
Е 471	Моно и диглицериди од масни киселини	*quantum satis*		
Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
Е 476	Полиглицерол полирицинолеат	5000		
Е 492	Сорбитан тристеарат	10 000		
Е 500-504	Карбонати	70 000	(*)	

Е 524-528	Хидроксиди	70 000	(*)	
Е 530	Магнезиум оксид	70 000	(*)	
Е 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 902	Канделила восок	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 903	Карнауба восок	500		Само како средство за глазура
Е 904	Шелак	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 950	Ацесулфам К	500		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	2000		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	500	(52)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	800		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 957	Тауматин	50		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	100		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	270	(60)	само со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	65		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 962	Соли на аспартам - ацесулфам	500	(11)а (49) (50)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер

(*) Е 170, Е 500-504, Е 524-528 and Е 530: 7 % на сува материја, без масти, изразени како калиум карбонати

(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент

49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)

(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951

(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид

05.2 Други кондиторски производи вклучувајќи микро бонбони за освежување на здив

Група I	Адитиви			Супстанциите под број Е 400, Е 401, Е 402, Е 403, Е 404, Е 406, Е 407, 407а, Е 410, Е 412, Е 413, Е 414, Е 415, Е 417, Е 418, Е 425 и Е 440 не можат да се употребуваат во мини желе бонбони, дефинирани за целите на овој правилник како желе кондиторски производи со цврста конзистенција, содржани во полуцврсти мини капсули или мини топчиња, наменети да се ингестираат со притискање на капсулата или топчето за да се ослободи содржината во устата; Е 410, Е 412, Е 415 и Е 417 не можат да се употребуваат за производство на сува храна наменета да се рехидрира пред ингестија. Е425 не може да се употребува за производство на желе кондиторски производи.
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	300	(25)	Освен кандирано овошје и зеленчук
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		Само кандирано овошје и зеленчук
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само без додаден шеќер
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		само намази за сендвичи на база на какао или сушено овошје, млеко или масти, со ограничена

				енергетска вредност или без додаден шеќер.
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		само намази за сендвичи на база на какао или сушено овошје, со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер.
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само кристализирано овошје , со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
E 160 d	Ликопин	30		
E 173	Алуминиум	*quantum satis*		Само надворешен прелив на шеќерни украси за декорирање на торти и слатки
E 174	Сребро	*quantum satis*		Само надворешно премачкување на кондиторски производи
E 175	Злато	*quantum satis*		Само надворешно премачкување на кондиторски производи
E 200-219	Сорбинска киселина – сорбати, Бензоева киселина – бензоати; р-хидроксибензоати	1500	(1) (2) (5)	Освен кандирано, кристализирано или глазирано овошје и зеленчук
E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати, Бензоева киселина – бензоати	1000	(1) (2)	Само кандирано, кристализирано или глазирано овошје и зеленчук
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	(3)	Само кандирано, кристализирано или глазирано овошје и зеленчук, ангелика и кора од агруми
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само кондиторски производи базирани на глукозен сируп (пренесени само од глукозниот сируп)
E 297	Фумарна киселина	1000		Само слаткарски производи
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	Само слаткарски производи, освен кандирано овошје
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	800	(1) (4)	Само кандирано овошје
E 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	1500		Само слаткарски производи
E 426	Соина хемицелулоза	10 000		само желе кондиторски производи, освен желе мини-бонбони
E 432-436	Полисорбати	1000	(1)	Само слаткарски производи
E 442	Амониум фосфатиди	10 000		Само кондиторски производи базирани на какао
E 459	Бета-циклодекстрин	*quantum satis*		Само храна во форма на таблети и обложени таблети
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000		Само слаткарски производи
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	2000		Само слаткарски производи
E 476	Полиглицерол полирицинолеат	5000		Само кондиторски производи базирани на какао
E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	5000		Само слаткарски производи
E 481-482	Стеарол -2-лактилати	5000	(1)	Само слаткарски производи
E 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	Само слаткарски производи
E 492	Сорбитан тристеарат	10 000		Само кондиторски производи базирани на какао
E 520-523	Алуминиум сулфати	200	(1) (38)	Само кандирано, кристализирано или глазирано овошје и зеленчук
E 551-559	Силициум диоксид- силикати	*quantum satis*	(1)	Само површински третман
E 960	Стевиол гликозиди	270	(60)	само на база на какао или суво овошје, со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 960	Стевиол гликозиди	330	(60)	само намази за сендвичи на база на какао, млеко, суво овочје или масти со ограничена енергетска

				вредност или без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди	350	(60)	само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди	2 000	(60)	само микробонбони за освежување на здивот, без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	670	(60)	само пастили за освежување со силна арома без додаден шеќер
Е 900	Диметил полисилоксан	10		
Е 901	Пчелин восок бел и жолт	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 902	Канделила восок	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 903	Карнауба восок	500		Само како средство за глазура
Е 904	Шелак	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 905	Микрокристален восок	*quantum satis*		Само површински третман
Е 907	Хидрогениран поли-1-децен	2000		Само како средство за глазура за слаткарски производи
Е 950	Ацесулфам К	500		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	2000		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, К и Са соли	500		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	800		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 957	Тауматин	50		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	100		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	65		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	500	(11)а	Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 950	Ацесулфам К	500		Само кондиторски производи во форма на таблети со ниска енергетска вредност
Е 955	Сукралоза	200		Само кондиторски производи во форма на таблети со ниска енергетска вредност
Е 961	Неотам	15		Само кондиторски производи во форма на таблети со ниска енергетска вредност
Е 950	Ацесулфам К	1000		Само намази за сендвичи базирани на какао, млеко, суво овошје или маст, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	1000		Само намази за сендвичи базирани на какао, млеко, суво овошје или маст, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 952	Цикламинска киселина и нејзини Na и Са соли	500	(51)	Само намази за сендвичи базирани на какао, млеко, суво овошје или маст, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, К и Са соли	200	(52)	Само намази за сендвичи базирани на какао, млеко, суво овошје или

					маст, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	400			Само намази за сендвичи базирани на какао, млеко, суво овошје или маст, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	50			Само намази за сендвичи базирани на какао, млеко, суво овошје или маст, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	32			Само намази за сендвичи базирани на какао, млеко, суво овошје или маст, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	1000	(11)b (50)	(49)	Само намази за сендвичи базирани на какао, млеко, суво овошје или маст, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 950	Ацесулфам К	1000			Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	2000			Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	300	(52)		Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	1000			Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	150			Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	65			Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	2			Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер, како засилувачи на вкус
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	1000	(11)a (50)	(49)	Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 950	Ацесулфам К	500			Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	1000			Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	500	(52)		Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	1000			Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 957	Тауматин	50			Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	100			Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 961	Неотам	32			Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	500	(11)a (50)	(49)	Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 950	Ацесулфам К	2500			Само микро бонбони за освежување на здив, без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	6000			Само микро бонбони за освежување на здив, без додаден шеќер

Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	3000	(52)		Само микро бонбони за освежување на здив, без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	2400			Само микро бонбони за освежување на здив, без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	400			Само микро бонбони за освежување на здив, без додаден шеќер
Е 961	Неотам	200			Само микро бонбони за освежување на здив, без додаден шеќер
Е 961	Неотам	3			Само микро бонбони за освежување на здив и силно ароматизирани пастили за освежување на грло, без додаден шеќер, како засилувачи на вкус
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	2500	(11)а (50)	(49)	Само микро бонбони за освежување на здив, без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	2000			Само силно ароматизирани пастили за грло, без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	1000			Само силно ароматизирани пастили за грло, без додаден шеќер
Е 961	Неотам	65			Само силно ароматизирани пастили за грло, без додаден шеќер
Е 1204	Полулан	*quantum satis*			Само микро бонбони за освежување на здив во форма на филм

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(5): Е 214-219: p-хидроксибензоати (PHB), максимум 300 mg/kg
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(25): Количината на боите Е 110, Е 122, Е 124 и Е 155 не смее да надминува 50 mg/kg или mg/l
(38): Изразено како алуминиум

05.3 Гума за џвакање

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	300	(25)	
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само без додаден шеќер
Е 160 d	Ликопин	300		
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати, Бензоева киселина – бензоати	1500	(1) (2)	
Е 297	Фумарна киселина	2000		
Е 310-321	Галати, TBHQ, BHA и BHT	400	(1)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	*quantum satis*	(1) (4)	
Е 392	Екстракт од рузмарин	200	(46)	
Е 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	5000		
Е 416	Караја гума	5000		
Е 432-436	Полисорбати	5000	(1)	
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	
Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини	5000		
Е 477	Пропан-1,2-диол естри на	5000		

	масни киселини			
Е 481-482	Стероил -2-лактилати	2000	(1)	
Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
Е 551	Силициум диоксид	*quantum satis*		Само површински третман
Е 552	Калциум силикат	*quantum satis*		Само површински третман
Е 553a	Магнезиум силикат	*quantum satis*		Само површински третман
Е 553b	Талк	*quantum satis*		
Е 650	Цинк ацетат	1000		
Е 900	Диметил полисилоксан	100		
Е 901	Пчелин восок бел и жолт	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 902	Канделила восок	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 903	Карнауба восок	1200	(47)	Само како средство за глазура
Е 904	Шелак	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 905	Микрокристален восок	*quantum satis*		Само површински третман
Е 907	Хидрогениран поли-1-децен	2000		Само како средство за глазура
Е 927b	Карбамид	30 000		Само без додаден шеќер
Е 950	Ацесулфам К	800	(12)	Само со додаден шеќер или полиоли, како засилувач на вкус
Е 951	Аспартам	2500	(12)	Само со додаден шеќер или полиоли, како засилувач на вкус
Е 959	Неохесперидин DC	150	(12)	Само со додаден шеќер или полиоли, како засилувач на вкус
Е 957	Тауматин	10	(12)	Само со додаден шеќер или полиоли, како засилувач на вкус
Е 961	Неотам	3	(12)	Само со додаден шеќер или полиоли, како засилувач на вкус
Е 950	Ацесулфам К	2000		Само без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	5500		Само без додаден шеќер
Е 954	Сахарини негови Na, K и Ca соли	1200	(52)	Само без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	3000		Само без додаден шеќер
Е 957	Тауматин	50		Само без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	400		Само без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди	3 300	(60)	само без додаден шеќер
	(60): изразено како стевиол еквиваленти			
Е 961	Неотам	250		Само без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	2000	(11)а (49) (50)	Само без додаден шеќер
Е 1518	Глицерил триацетат (триацетин)	*quantum satis*		

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(12): Ако Е 950, Е 951, Е 957, Е 959 и Е 961 се употребени во комбинација во гума за џвакање, максималното ниво за секој адитив се намалува пропорционално
(25): Количината на боите Е 110, Е 122, Е 124 и Е 155 не смее да надминува 50 mg/kg или mg/l
(46): како сума од карносол и карносинска киселина
(47): максималната количина се однесува на сите употреби опфатени со овој правилник, вклучувајќи ги и одредбите од Прилог 3

05.4 Декорации, преливи и филови со исклучок на филови базирани на овошје, опфатени со категорија 4.2.4

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	500		Само декорации, преливи и сосови, освен филови
Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	300	(25)	Само филови
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само декорации, преливи и филови, без додаден шеќер
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само сосови

E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	20		Само декорации и преливи
E 160 d	Ликопин	30		Освен црвени преливи од цврст-шеќер на чоколади
E 160 d	Ликопин	200		Освен црвени преливи од цврст-шеќер на чоколади
E 173	Алуминиум	*quantum satis*		Само надворешен прелив на шеќерни украси за декорирање на торти и слатки
E 174	Сребро	*quantum satis*		Само декорации на чоколади
E 175	Злато	*quantum satis*		Само декорации на чоколади
E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1) (2)	Само преливи (сирупи за палчинка, ароматизирани сирипи за милкшејк и сладолед; слични производи)
E 200-219	Сорбинска киселина – сорбати, Бензоева киселина – бензоати; р-хидроксибензоати	1500	(1) (2) (5)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само кондиторски производи базирани на глукозен сируп (пренесени само од глукозниот сируп)
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	40	(3)	Само преливи (сирупи за палчинка, ароматизирани сирипи за милкшејк и сладолед; слични производи)
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	(3)	Само овошни филови за слатки
E 297	Фумарна киселина	1000		
E 297	Фумарна киселина	2500		Само филови и преливи за фини пекарски производи
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	3000	(1) (4)	Само преливи (сирупи за палчинка, ароматизирани сирипи за милкшејк и сладолед; слични производи)
E 355-357	Адипинска киселина- адипати	2000	(1)	Само филови и преливи за фини пекарски производи
E 392	Екстракти од рузмарин	100	(41) (46)	Само сосови
E 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	1500		
E 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	5000		Само филови и преливи за фини пекарски производи и десерти
E 416	Караја гума	5000		Само филови и преливи за фини пекарски производи и десерти
E 426	Соина хемицелулоза	10 000		само желе кондиторски производи (освен желе мини-бонбони)
E 427	Касија гума	2500		Само филови и преливи за фини пекарски производи и десерти
E 432-436	Полисорбати	1000	(1)	
E 442	Амониум фосфатиди	10 000		Само кондиторски производи базирани на какао
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000		
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	2000		
E 476	Полиглицерол полирицинолеат	5000		Само кондиторски производи базирани на какао
E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	5000		
E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	30 000		само биени преливи за десерти освен павлака
E 481-482	Стероил -2-лактилати	5000	(1)	
E 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
E 492	Сорбитан тристеарат	10 000		Само кондиторски производи базирани на какао
E 551-559	Силициум диоксид- силикати	*quantum satis*		Само површински третман
E 900	Диметил полисилоксан	10		
E 901	Пчелин восок бели и жолт	*quantum satis*		Само како средство за глазура
E 902	Канделила восок	*quantum satis*		Само како средство за глазура
E 903	Карнауба восок	500		Само како средство за глазура

Е 903	Карнауба восок	200		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи, прелиени со чоколадо
Е 904	Шелак	*quantum satis*		Само како средство за глазура
Е 905	Микрокристален восок	*quantum satis*		Само површински третман
Е 907	Хидрогениран поли-1-децен	2000		Само како средство за глазура
Е 950	Ацесулфам К	1000		Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вреност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	2000		Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вреност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	300	(52)	Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вреност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	1000		Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вреност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	150		Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вреност или без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди	330	(60)	само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	270	(60)	само на база на какао или суво овошје, со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	65		Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вреност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	2		Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вреност или без додаден шеќер, како засилувачи на вкус
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	1000	(11)а (49) (50)	Само кондиторски производи базирани на скроб со ниска енергетска вреност или без додаден шеќер
Е 950	Ацесулфам К	500		Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	1000		Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	500	(52)	Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	1000		Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 957	Тауматин	50		Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	100		Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 961	Неотам	32		Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	500	(11)а (49) (50)	Само кондиторски производи без додаден шеќер
Е 950	Ацесулфам К	500		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	2000		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	500	(52)	Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер

	Е 955	Сукралоза	800			Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
	Е 957	Тауматин	50			Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
	Е 959	Неохесперидин DC	100			Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
	Е 961	Неотам	65			Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
	Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	500	(11)a (49) (50)		Само производи базирани на какао или суво овошје, со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
	Е 950	Ацесулфам К	350			Само сосови
	Е 951	Аспартам	350			Само сосови
	Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	160	(52)		Само сосови
	Е 955	Сукралоза	450			Само сосови
	Е 959	Неохесперидин DC	50			Само сосови
	Е 961	Неотам	12			Само сосови
	Е 961	Неотам	2			Само сосови како засилувачи на вкус
	Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350	(11)b (49) (50)		Само сосови

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(5): Е 214-219: p-хидроксибензоати (PHB), максимум 300 mg/kg
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(41): Изразено на основа на масти
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(25): Количината на боите Е 110, Е 122, Е 124 и Е 155 не смее да надминува 50 mg/kg или mg/l

06	**Житарки и производи од житарки**					
06.1	**Цели, кршени или житни снегулки**					
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	30	(3)		само саго и бисерен јачмен
	Е 553b	Талк	*quantum satis*			Само ориз

(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна

06.2	**Брашна и други мелнички производи и скробови**					
06.2.1	**Брашна**					
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	2500	(1) (4)		
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	20 000	(1) (4)		Само само-растечко брашно
	Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*			
	Е 920	L-цистеин	*quantum satis*			

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5

06.2.2	**Скробови**					
	Група I	Адитиви				
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)		Со исклучок на доенечка формула, последователна формула и преработена храна на житна основа и храна за мали деца

(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од

		сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна			
06.3	**Житарки за појадок**				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		Само житарки за појадок освен екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
	Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само житарки за појадок или производи базирани на житарки, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармини	200	(53)	Само житарки за појадок со овошна арома
	E 150c	Амонијачен карамел	*quantum satis*		Само екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
	E 160a	Каротени	*quantum satis*		Само екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
	E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	25		Само екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
	E 160 c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*		Само екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
	E 162	Цвекло црвена, бетанин	200	(53)	Само житарки за појадок со овошна арома
	E 163	Антоцијани	200	(53)	Само житарки за појадок со овошна арома
	E 310-320	Галати TBHQ и BHA	200	(1) (13)	Само претходно подготвени житарки
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	10 000		Само житарки за појадок во форма на гранули
	E 481-482	Стероил -2-лактилати	5000	(1)	
	E 950	Ацесулфам К	1200		Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 951	Аспартам	1000		Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100	(52)	Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 955	Сукралоза	400		Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 959	Неохесперидин DC	50		Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	330	(60)	само житарки за доручек со содржина на влакна над 15%, кои содржат најмалку 20% трици, со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 961	Неотам	32		Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или

						без додаден шеќер
	Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	1000	(11)b (50)	(49)	Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(13): Максималните лимити изразени на масти
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(53): Е 120, Е 162 и Е 163 можат да бидат додадени индивидуално или во комбинација

06.4	**Тестенини**				
06.4.1	**Свежи тестенини**				
	Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		
	Е 300	Асорбинска киселина	*quantum satis*		
	Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
	Е 322	Лецитини	*quantum satis*		
	Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
	Е 334	Винска киселина (L (+) -)	*quantum satis*		
	Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
	Е 575	Глуконо-делта-лактон	*quantum satis*		
06.4.2	**Суви тестенини**				
	Група I	Адитиви			Само без глутен и/или тестенини наменети за нископротеински диети
06.4.3	**Свежи полуготови тестенини**				
	Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		
	Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
	Е 322	Лецитини	*quantum satis*		
	Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
	Е 334	Винска киселина (L(+)-)	*quantum satis*		
	Е 471	Моно и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
	Е 575	Глуконо-делта-лактон	*quantum satis*		
06.4.4	**Њоки од компир**				
	Група I	Адитиви			
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1)	
06.4.5	**Филови за полнети тестенини (равиоли и слични)**				
	Група I	Адитиви			
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1) (2)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина

06.5	**Фиде**				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	2000	(1) (4)	
	Е 426	Соина хемицелулоза	10 000		Само претходно спакувано, готово за јадење, ориентално фиде наменето за малопродажба

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(4): Максималното ниво е изразено како P2O5

06.6	**Смеси за поховање**				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
	Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	500		Само смеса за поховање
	Е 160 b	Анато, биксин, норбиксин	20		Само смеса за поховање
	Е 160 d	Ликопен	30		Само смеса за поховање
	Е 200-	Сорбинска киселина –	2000	(1) (2)	

	203	сорбати			
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	12 000	(1) (4)	
	Е 900	Диметил полисилоксан	10		
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			
06.7	**Полуготови или преработени житарки**				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	само палента
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	само *semmelknödelteig*
	Е 310-320	Галати, TBHQ и BHA	200	(1)	Само претходно подготвени житерки
	Е 426	Соина хемицелулоза	10 000		Само претходно спакуван ориз готов за јадење или производи од ориз наменети за малопродажба
	Е 471	Моно и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		Само ориз за брзо готвење
	Е 472а	Естри на оцетна киселина на моно-и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		Само ориз за брзо готвење
	Е 481-482	Стероил-2-лактилати	4000		Само ориз за брзо готвење
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина			
07	**Пекарски производи**				
07.1	**Леб и ролати**				
	Група I	Адитиви			Освен производите од 7.1.1 и 7.1.2
	Е 150 a-d	Карамели	*quantum satis*		
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати,	2000	(1) (2) (5)	Само леб од слад
	Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати, Бензоева киселина – бензоати	3000	(1) (2)	Само претходно спакуван леб на парчиња и леб од ‘рж, делумно печени, претходно спакувани пекарски производи наменети за малопродажба и леб со ниска енергетска вредност, наменет за малопродажба
	Е 280-283	Пропионска киселина - пропионати	3000	(1) (6)	Само претходно спакуван леб на парчиња и леб од ‘рж
	Е 280-283	Пропионска киселина - пропионати	2000	(1) (6)	Само леб со ниска енергетска вредност, делумно испечен претходно спакуван леб и пита, претходно пакуван polsebrod, boller и dansk flutes
	Е 280-283	Пропионска киселина - пропионати	1000	(1) (6)	Само претходно спакуван леб
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	само леб со сода
	Е 481-482	Стероил -2-лактилати	3000	(1)	Освен производите во 7.1.1 и 7.1.2
	Е 483	Стеарил тартарат	4000		Освен производите во 7.1.1 и 7.1.2
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина (4): Максималното ниво е изразено како P2O5 (6): Пропионската киселина и нејзините соли може да бидат присутни во одредени ферментирани производи како резултат на ферментациониот процес со следење на добрата производна пракса			
07.1.1	**Леб подготвен единствено со следниве состојки: пченично брашно, вода, квасец или маја , сол**				
	Е 260	Оцетна киселина	*quantum satis*		
	Е 261	Калиум ацетат	*quantum satis*		
	Е 262	Натриум ацетати	*quantum satis*		

	E 263	Калциум ацетат	*quantum satis*		
	E 270	Млечна киселина	*quantum satis*		
	E 300	Асорбинска киселина	*quantum satis*		
	E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
	E 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*		
	E 304	Масни киселини естри на аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	E 322	Лецитини	*quantum satis*		
	E 325	Натриум лактат	*quantum satis*		
	E 326	Калиум лактат	*quantum satis*		
	E 327	Калциум лактат	*quantum satis*		
	E 471	Моно – и диклоцериди на масни киселини	*quantum satis*		
	E 472a	Естри на оцетна киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
	E 472d	Естри на винска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
	E 472e	Моно и диацетил естри на винска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
	E 472f	Смеса на естри на оцетна и винска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
07.1.2	**Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek**				
	E 260	Оцетна киселина	*quantum satis*		
	E 261	Калиум ацетат	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Натриум ацетати	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Калциум ацетат	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Млечна киселина	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Масни кисели естри на аскорбинска киселина	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Лецитини	*quantum satis*		
	E 325	Натриум лактат	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Калиум лактат	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Калциум лактат	*quantum satis*		Само *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
07.2	**Фини пекарски производи**				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
	Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	200	(25)	
	Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 160 b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		
	E 160d	Ликопин	25		
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	Само со воден активитет повисок од 0.65
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50		Само суви бисквити
	E 280-283	Пропионска киселина - пропионати	2000	(1) (6)	Само претходно спакувани фини пекарски производи (вклучувајќи кондиторски производи од брашно) со воден активитет повисок од 0.65
	E 310-320	Галати,TBHQ и BHA	200	(1)	Само мешавини за торта

Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	
Е 392	Екстракти од рузмарин	200	(41) (46)	
Е 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	2000		
Е 426	Соина хемицелулоза	10 000		Само претходно спакувани фини пекарски производи наменети за малопродажба
Е 432-436	Полисорбати	3000	(1)	
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	
Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини	10 000		
Е 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	5000		
Е 481-482	Стероил -2-лактилати	5000	(1)	
Е 483	Стеарил тартарати	4000		
Е 491-495	Сорбитан естри	10 000	(1)	
Е 541	Натриум алуминиум фосфат-кисел	1 000	(38)	Само земички и пандишпани
Е 901	Пчелин восок бел и жолт	*quantum satis*		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
Е 902	Канделила восок	*quantum satis*		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
Е 903	Карнауба восок	200		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
Е 904	Шелак	*quantum satis*		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
Е 950	Ацесулфам К	2000		Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	800	(52)	Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	800		Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	50		Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
Е 961	Неотам	60		Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
Е 950	Ацесулфам К	2000		само есоблатен – хартија за вафли
Е 951	Аспартам	1000		само есоблатен – хартија за вафли
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	800	(52)	само есоблатен – хартија за вафли
Е 955	Сукралоза	800		само есоблатен – хартија за вафли
Е 961	Неотам	60		само есоблатен – хартија за вафли
Е 962	Сол на аспартам - ецесулфам	1000	(11)b (49) (50)	само есоблатен – хартија за вафли
Е 950	Ацесулфам К	1000		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
Е 951	Аспартам	1700		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
Е 952	Цикламска киселина Na и Ca соли	1600	(51)	Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	170	(52)	Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
Е 955	Сукралоза	700		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
Е 959	Неохесперидин DC	150		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	330	(60)	само есоблатен-хратија за вафли
Е 961	Неотам	55		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	1000	(11)a (49) (50)	Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(6): Пропионската киселина и нејзините соли може да бидат присутни во одредени ферментирани производи како резултат на ферментационият процес при следење на добрата производна пракса
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(41): Изразено на основа на масти
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(25): Количините на прехранбените бои Е 110, Е 122, Е 124 и Е 155 не треба да надминат 50 mg/kg или mg/l
(38): Изразено како алуминиум
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

08	**Месо**				
08.1	**Непреработено месо**				
08.1.1	**Непреработено месо освен преработки од месо**				
	Е 129	Алура црвена AG	*quantum satis*		Само со цел за здравствено означување
	Е 133	Брилијант сина FCF	*quantum satis*		Само со цел за здравствено означување
	Е 155	Кафеава HT	*quantum satis*		Само со цел за здравствено означување
08.1.2	**Преработки од месо**				
	Е 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	100		Само *колбаси за појадок* со содржина на житарки од минимум 6% и *бургер месо* со содржина на зеленчук и/или житарки од 4% измешани во месото; Во овие производи, месото е измелено на начин што мускулното и масното ткиво се комплетно дисперзирани, така што влакната прават емулзија со мастите и на тој начин ове производи го добиваат својот типичен изглед.
	Е 129	Алура црвена AG	25		Само *колбаси за појадок* со содржина на житарки од минимум 6% и *бургер месо* со содржина на зеленчук и/или житарки од 4% измешани во месото; Во овие производи, месото е измелено на начин што мускулното и масното ткиво се комплетно дисперзирани, така што влакната прават емулзија со мастите и на тој начин ове производи го добиваат својот типичен изглед.
	Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само *колбаси за појадок* со содржина на житарки од минимум 6% и *бургер месо* со содржина на зеленчук и/или житарки од 4% измешани во месото; Во овие производи, месото е измелено на начин што мускулното и масното ткиво се комплетно дисперзирани, така што влакната прават емулзија со мастите и на тој начин ове производи го добиваат својот типичен изглед.
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	450	(1) (3)	Само *колбаси за појадок; бургер месо* со содржина на зеленчук и/или житарки од 4% измешани во месото;
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	450	(1) (3)	Само *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	Е 261	Калиум ацетат	*quantum satis*		Само претходно спакувани преработки од свежо измелено месо

	E 262	Натриум ацетат	*quantum satis*		Само *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 325	Натриум лактат	*quantum satis*		Претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 326	Калиум лактат	*quantum satis*		Претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 331	Натриум цитрат	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 332	Калиум цитрат	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 333	Калциум цитрат	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди, три и полифосфати	5000	(1)(4)	Само *колбаси за појадок;* Во овие производи, месото е измелено на начин што мускулното и масното ткиво се комплетно дисперзирани, така што влакната прават емулзија со мастите и на тој начин ове производи го добиваат својот типичен изглед
	E 553b	Талк	*quantum satis*		Само површински третман на колбаси
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kgили 10 mg/l не се смета за присутна (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			
08.2	**Преработено месо**				
08.2.1	**Преработено месо кое што не е термички обработено**				
	Група I	Адитиви			
	E 100	Куркумин	20		Само колбаси
	E 100	Куркумин	*quantum satis*		Само *pasturmas*
	E 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Само *pasturmas*
	E 110	Сансет жолта FCF/ Портокалово жолта S	135		Само *sobrasada*
	E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	100		Само колбаси
	E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	200		Само *chorizo sausage/salchichon*
	E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	*quantum satis*		Само *pasturmas*
	E 124	Понсо 4 R , кошинил црвена А	250		Само *chorizo sausage/salchichon*
	E 124	Понсо 4 R , кошинил црвена А	200		Само *sobrasada*
	E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само колбаси
	E 160a	Каротени	20		Само колбаси
	E 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	10		Само колбаси
	E 162	Црвено цвекло, бетанин	*quantum satis*		Само колбаси
	E 200-219	Сорбинска киселина – сорбати: бензоева киселина – бензоати, p-хидроксибензоати	*quantum satis*	(1) (2)	Само површински третман на сушени месни производи
	E 235	Натамицин	1	(8)	Само површински третман на суво саламурени колбаси
	E 249-	Нитрити	150	(7)	

250				
Е 251-252	Нитрати	150	(7)	
Е 315	Еритрбинска киселина	500		Само саламурени месни производи и конзервирани месни производи
Е 316	Натриум еритрбат	500		Само саламурени месни производи и конзервирани месни производи
Е 310-320	Галати TBHQ и BHA	200	(1) (13)	Само дехидрирано месо
Е 315	Еритрбинска киселина	500	(9)	Само саламурени производи и конзервирани производи
Е 316	Натриум еритрбат	500	(9)	Само саламурени производи и конзервирани производи
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
Е 392	Екстракти од рузмарин	100	(46)	Само сушени колбаси
Е 392	Екстракти од рузмарин	150	(41) (46)	Освен сушени колбаси
Е 392	Екстракти од рузмарин	150	(46)	Само дехидрирано месо
Е 553b	Талк	*quantum satis*		Површински третман на колбаси
Е 959	Неохесперидин DC	5		Само како засилувач на вкус

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(7): Максимална количина што може да биде додадена за време на производство (преработка)
(8): mg/dm2 површина, не присутни на длабочина од 5 mm
(9): E 315 and E 316 се дозволени индивидуално или во комбинација, масималниот лимит е изразен како еритрбинска киселина
(13) Максимален лимит изразен како масти
(41): Изразено на основа на масти
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

8.2.2 Термички третирано преработено месо

Група I	Адитиви			освен *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
Е 100	Куркумин	20		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, кармини	100		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
Е 129	Алура црвена AG	25		Само *luncheon meat*
Е 150 a-d	Карамели	*quantum satis*		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
Е 160 a	Каротени	20		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
Е 160 c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	10		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
Е 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
Е 200-203; 214-219	Сорбинска киселина – сорбати; p-хидроксибензоати	1000	(1)(2)	Само паштета (pâté)
Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1)(2)	Само аспик (aspic)
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1)(2)	Само аспик (aspic)
Е 249-250	Нитрити	150	(7)(59)	Освен стерилизирани месни производи (Fo>3.00)
Е 249-250	Нитрити	100	(7)(58)(59)	Само стерилизирани месни производи (Fo>3.00)
Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		само *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		само *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
Е 315	Еритрбинска киселина	500	(9)	Само саламурени месни производи и конзервирани месни производи
Е 316	Натриум еритрбат	500	(9)	Само саламурени месни производи и конзервирани месни производи
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди – три – и полифосфати	5000	(1)(4)	Освен *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*

Е 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра-ацетат (Калциум динатриум EDTA)	250		Само *Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
Е 392	Екстракти од рузмарин	150	(41)(46)	Со исклучок на сушени колбаси
Е 392	Екстракти од рузмарин	100	(46)	Само сушени колбаси
Е 392	Екстракти од рузмарин	150	(46)	Само дехидрирано месо
Е 427	Касија гума	1500		
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини - сахароглицериди	5000	(1)(41)	Освен *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
Е 481-482	Стероил – 2 - лактилати	4000	(1)	Само мелени и исечени на коцки конзервирани месни производи
Е 553b	Талк	*quantum satis*		Само површински третман на колбаси
Е 959	Неохесперидин DC	5		Само како засилувач на вкус, освен за *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(7): Максимална количина што може да биде додадена за време на производство
(9): Е 315 и Е 316 се дозволени индивидуално или во комбинација, максималното ниво е изразено како ериторбинска киселина
(41): Изразено на основа на масти
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина
(58): Fo-вредноста 3 е еквивалентна на 3 минути загревање на 121 °C (намалување на бројот бактерии од 1 милијарда спори во секоја од 1000 лименки до една спора на 1000 лименки)
(59): Нитратите може да бидат присутни во некои термички третирани месни производи како резултат на природната конверзија на нитрити во нитрати во слабо-кисела средина

08.2.3 Црева и премази и декорации за месо

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		Освен надворешни обвивки за pasturmas што може да се јадат
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	500		Само декорации и премази, освен надворешни обвивки за pasturmas што може да се јадат
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	*quantum satis*		Само црева што може да се јадат
Е 100	Куркумин	*quantum satis*		Освен надворешни обвивки за pasturmas што може да се јадат
Е 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Освен надворешни обвивки за pasturmas што може да се јадат
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, Карминиа	*quantum satis*		Освен надворешни обвивки за pasturmas што може да се јадат
Е 160b	Анато, биксин, норбиксин	20		
Е 160d	Ликопин	500		Само декорации и премази, освен надворешни обвивки за pasturmas што може да се јадат
Е 160d	Ликопин	30		Само црева што може да се јадат
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	*quantum satis*		Само црева базирани на колаген со воен активитет повисок од 0.6
Е 200-203: 214-219	Сорбиска киселина-сорбати: п- хидроксибензоати	1000	(1) (2)	Само желе премази за месни производи (зготвени, саламурени или сушени)
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-, три- и полифосфати	4000	(1) (4)	Само глазура за месо

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5

08.2.4 Традиционално конзервирани месни производи со специфични одредби во однос на нитрити и нитрати

08.2.4.1 Традиционални течно салмурени производи (Месни производи саламурени со потопување во саламурен раствор кој содржи нитрити и/или нитрати, сол и други состојки)

Е 249-250	Нитрити	175	(39)	**само *Wiltshire сланина* и слични производи. Во месото е**

				додаден раствор за саламурење по што следува саламурење со потопување од 3 до 10 дена. Растворот за саламурење со потопување содржи микробиолошки стартер култури
Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	**само *Wiltshire сланина* и слични производи. Во месото е додаден раствор за саламурење по што следува саламурење со потопување од 3 до 10 дена. Растворот за саламурење со потопување содржи микробиолошки стартер култури**
Е 249-250	Нитрити	100	(39)	**само *Wiltshire сланина* и слични производи. Во месото е додаден раствор за саламурење по што следува саламурење со потопување од 3 до 10 дена. Растворот за саламурење со потопување содржи микробиолошки стартер култури**
Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	**само *Wiltshire сланина* и слични производи. Во месото е додаден раствор за саламурење по што следува саламурење со потопување од 3 до 10 дена. Растворот за саламурење со потопување содржи микробиолошки стартер култури**
Е 249-250	Нитрити	175	(39)	**Само *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* и слични производи**: Саламурење со потопување од 3 до 5 дена. Производот не е термички третиран и има висок воден активитет
Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	**Само *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* и слични производи**: Саламурење со потопување од 3 до 5 дена. Производот не е термички третиран и има висок воден активитет
Е 249-250	Нитрити	50	(39)	**Само саламурен јазик**: саламурен со потопување најмалку 4 дена и претходно подготвен
Е 251-252	Нитрати	10	(39) (59)	**Само саламурен јазик**: саламурен со потопување најмалку 4 дена и претходно подготвен
Е 249-250	Нитрити	150	(7)	**Само *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött*. Во месото е додаден раствор за саламурење по што следува саламурење со потопување** . Времето на саламурење е 14 до 21 дена по што следи зреење со ладно димење 4 до 5 недели
Е 251-252	Нитрати	300	(7)	**Само *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött*. Во месото е додаден раствор за саламурење по што следува саламурење со потопување** . Времето на саламурење е 14 до 21 дена по што следи зреење со

					ладно димење 4 до 5 недели
	Е 249-250	Нитрити	150	(7)	**Само сланина, филети од сланина *(filet de bacon)* и слични производи**: саламурени со потопување од 4 до 5 дена на 5 до 7 °C, зреење од 24 до 40 часа на 22°C, можно чадени 24 часа на 20 до 25°C и складирани 3 до 6 недели на 12 до 14°C
	Е 251-252	Нитрати	250	(7) (40) (59)	**Само сланина, филети од сланина *(filet de bacon)* и слични производи**: саламурени со потопување од 4 до 5 дена на 5 до 7 °C, зреење од 24 до 40 часа на 22°C, можно чадени 24 часа на 20 до 25°C и складирани 3 до 6 недели на 12 до 14°C
	Е 249-250	Нитрити	50	(39)	**Само *rohschinken, nassgepökelt* и similar products**: Времето на саламурење зависи од формата и големината на парчињата месо и изнесува приблизно 2дена/кг по што следува стабилизација/зреење
	Е 251-252	Нитрати	250	(39)	**Само *rohschinken, nassgepökelt* и similar products**: Времето на саламурење зависи од формата и големината на парчињата месо и изнесува приблизно 2дена/кг по што следува стабилизација/зреење

(7): Максимално додадена количина
(39): Максимална количина на резидуи, ниво на резидуи на крај на производниот процес
(40): Без додадени нитрити
(59): Нитратите може да бидат присутни во некои термички третирани месни производи како резултат на природната конверзија на нитрити во нитрати во слабо-кисела средина

08.2.4.2 Традиционали производи суво саламурени. (Процесот на суво саламурење опфаќа суво нанесување на мешавината за саламурње која што содржи нитрити и/или нитрати, сол и други состојки врз површината на месото, по што следува период на стабилизација/зреење)

Е 249-250	Нитрити	175	(39)	Само сушена салмурена сланина и слични производи. Суво саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена
Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	Само сушена салмурена сланина и слични производи. Суво саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена
Е 249-250	Нитрити	100	(39)	Само сушена салмурена шунка и слични производи. Суво саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена
Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	Само сушена салмурена шунка и слични производи. Суво саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена
Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	Само ***jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina и слични производи***: Суво саламурење со период на стабилизација од најмалку 10 дена и период на зреење од повеќе од 45 дена
Е 249-250	Нитрити	100	(39)	Само ***presunto, presunto da pa and paio do lombo и слични производи***: суво саламурени 10 до 15 дена по што следуваперио на стабилизација од 30 до 45 дена и перио на зреење од најмалку 2 месеци
Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	Само ***presunto, presunto da pa and paio do lombo и слични производи***: суво саламурени 10 до 15 дена по што следуваперио на стабилизација од 30 до 45 дена и перио на зреење од најмалку 2 месеци

	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (40) (59)	**Само *jambon sec, jambon sel* и слични суво саламурени производи.** Суво саламурење 3 дена +1/kg по што следува еднонеделен период на пост-солење и стареење/зреење од 45 дена до 18 месеци
	Е 249-250	Нитрити	50	(39)	**Само *rohschinken, trockengepökelt* и слични производи**: Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и изнесува 10 до 14 дена по што следува период на стабилизација/зреење
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	**Само *rohschinken, trockengepökelt* и слични производи**: Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и изнесува 10 до 14 дена по што следува период на стабилизација/зреење
		(39): Максимална количина на резидуи, ниво на резидуи на крај на производниот процес (40): Без додадени нитрити (59): Нитратите може да бидат присутни во некои термички третирани месни производи, акко резултат на природната конверзија на нитрити во нитрати во ниско-кисела средина			
08.2.4.3	Други традиционално саламурени производи. (Саламурење со потопување и суво саламурење употребени во комбинација или каде што нитрит и/или нитрат е вклучен во сложен производ или каде што растворот за саламурење е додаден во производот непосредно пред готвењето)				
	Е 249-250	Нитрити	50	(39)	Само ***rohschinken, trocken-/nasgepökelt* и слични производи**: Суво саламурење и саламурење со потопување (без додавање на раствор за саламурење). Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и изнесува приближно 14 до 35 дена по што следува период на стабилизација/матурација
	Е 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	Само ***rohschinken, trocken-/nasgepökelt* и слични производи**: Суво саламурење и саламурење со потопување (без додавање на раствор за саламурење). Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и изнесува приближно 14 до 35 дена по што следува период на стабилизација/матурација
	Е 249-250	Нитрити	50	(39)	**само желирано говедско и *месо од плешка***: Додавање на раствор за саламурење, по што следи, по минимум од 2 дена, варење за време од 3 часа
	Е 251-252	Нитрати	10	(39) (59)	**само желирано говедско и *месо од плешка***: Додавање на раствор за саламурење, по што следи, по минимум од 2 дена, варење за време од 3 часа
	Е 251-252	Нитрати	300	(40) (7)	**само *rohwürste (salami u kantwurst)***: производот има минимум 4 неделен период на зреење и сооднос вода/протеин помал од 1,7.
	Е 251-252	Нитрати	250	(40) (7) (59)	**само *Salchichon y chorizo traducionales de larga curacion u слични производи* : Период на зреење од најмалку 30 дена.**
	Е 249-250	Нитрити	180	(7)	**само *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás* и слични производи**: Сушен производ варен на 70 °C проследено со 8 до 12-

					дневен период на сушење и чадење. ферментираниот производ подлежи на 14 до 30-дневен 3 етапен фермантационен процес проследен со чадење.
	E 251-252	Нитрати	250	(40) (7) (59)	**само *saucissons sec и слични производи***: сиров ферментиран сушен колбас без додадени нитрити. производот е ферментиран на темепратури од 18 до 22 °C или пониски (10 до 12 °C) и тогаш има минимален период на стареење/зреење од 3 недели. Производот има сооднос вода/протеин помал од 1,7

(7): Максимално додадена количина
(39): Максимална количина на резидуи, ниво на резидуи на крај на производниот процес
(40): Без додадени нитрити
(59): Нитратите може да бидат присутни во некои термички третирани месни производи, како резултат на природната конверзија на нитрити во нитрати во ниско-кисела средина

09	**Риба и производи од риба**				
09.1	**Непреработена риба и производи од риба**				
09.1.1	**Непреработена риба**				
	Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само замрзната и длабоко-замрзната непреработена риба за друга цел од засладување
	E 300	Асорбинска киселина	*quantum satis*		
	E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
	E 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*		
	E 315	Еритобинска киселина	1500	(9)	Само замрзната и длабоко-замрзната риба со црвена кожа
	E 316	Натриум еритобат	1500	(9)	Само замрзната и длабоко-замрзната риба со црвена кожа
	E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
	E 331	Натриум цитрат	*quantum satis*		
	E 332	Калиум цитрат	*quantum satis*		
	E 333	Калциум цитрат	*quantum satis*		
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)	Само замрзнати и длабоко замрзнати филети риба

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(9): E 315 и E 316 се дозволени индивидуално или во комбинација, масималниот лимит е изразен како еритобинска киселина

09.1.2	**Непреработени мекотели и лушпари (ракови)**				
	Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само замрзнати и длабоко замрзнати непреработени ракови (лушпари), мекотели и главоноги; За цел друга од засладување
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	150	(3) (10)	Само свежи, замрзнати и длабоко замрзнати ракови (лушпари) и главоноги; ракови од фамилиите Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae до 80 единици
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3) (10)	Само ракови од фамилиите Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae помеѓу 80 и 120 единици
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	300	(3) (10)	Само ракови од фамилиите Penaeidae, Solenoceridae и Aristaeidae повеќе120 единици
	E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
	E 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*		
	E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
	E 331	Натриум цитрат	*quantum satis*		
	E 332	Калиум цитрат	*quantum satis*		
	E 333	Калциум цитрат	*quantum satis*		
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)	Само замрзнати и длабоко замрзнати мекотели и ракови (лушпари)
	E 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра-ацетат (калциум динатриум EDTA)	75		Само замрзнати и длабоко замрзнати ракови (лушпари)

	E 586	4-Хексилресорцинол	2	(42)	Само замрзнато и длабоко замрзнато месо од ракови (лушпари)

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(10): Максимални лимити изразени во делови што се јадат
(42): Како резидуа

09.2 Преработена риба и производи од риба вклучувајќи мекотели и лушпари (ракови)

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		Само сурими и слични производи и замени за лосос
Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	500		Само сурими и слични производи и замени за лосос
E 100	Куркумин	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 102	Тартразин	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 104	Хинолин Жолта	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 110	Сансет жолта FCF/Портокалова жолта S	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармини	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 122	Азорубин, Кармоизин	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 124	Понсо 4R, Кошинил црвена А	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 140	Хлорофил, Хлорофилини	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 142	Зелена S	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 151	Брилиант црна BN, Црна BN	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 153	Растителен јаглен	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 160a	Каротени	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 160e	Бета –апо- 8-каротенал (C 30)	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 161b	Лутеин	100	(35)	Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 163	Антоциани	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 170	Калциум карбонат	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 171	Титаниум диоксид	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 172	Железо оксиди и хидроксиди	*quantum satis*		Само рибина паста и паста од ракови (лушпари)
E 100	Куркумин	*250*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
E 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
E 102	Тартразин	250	(36)	Само претходно подготвени ракови (лушпари)
E 110	Сансет жолта FCF/Портокалова жолта S	250	(36)	Само претходно подготвени ракови (лушпари)
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармини	250	(36)	Само претходно подготвени ракови (лушпари)
E 122	Азорубин, кармозин	250	(36)	
E 124	Понсо 4R, Кошинил црвена А	250	(36)	Само претходно подготвени ракови

				(лушпари)
Е 129	Алура црвена AG	250	(36)	
Е 140	Хлорофил, хлорофилини	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 142	Зелена S	250	(36)	Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 150 a-d	Карамели	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 151	Брилиант црна BN, Црна BN	250	(36)	Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 153	Растителен јаглен	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 155	Кафеава HT	*quantum satis*		
Е 160a	Каротени	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 160c	Екстракт од пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 160e	Бета –апо- 8-каротенал (C 30)	250	(36)	Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 161b	Лутеин	250	(36)	Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 163	Антоциани	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 171	Титаниум диоксид	*quantum satis*		Само претходно подготвени ракови (лушпари)
Е 100	Куркумин	*quantum satis*		Само чадена риба
Е 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Само чадена риба
Е 102	Тартразин	100	(37)	Само чадена риба
Е 110	Сансет жолта FCF/Портокалова жолта S	100	(37)	Само чадена риба
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармини	100	(37)	Само чадена риба
Е 124	Понсо 4R, Кошинил црвена A	100	(37)	Само чадена риба
Е 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Само чадена риба
Е 151	Брилиант црна BN, Црна BN	100	(37)	Само чадена риба
Е 153	Растителен јаглен	*quantum satis*		Само чадена риба
Е 160a	Каротени	*quantum satis*		Само чадена риба
Е 160b	Анато, Биксин и Норбиксин	10		Само чадена риба
Е 160c	Екстракт од пипер, капсантин, капсорубин	*quantum satis*		Само чадена риба
Е 160e	Бета –апо- 8-каротенал (C 30)	100	(37)	Само чадена риба
Е 171	Титаниум диоксид	*quantum satis*		
Е 172	Железо оксиди и хидроксиди	*quantum satis*		
Е 163	Антоциани	quantum satis	(37)	Само чадена риба
Е 160d	Ликопен	10		Само замени за лосос
Е 160d	Ликопен	30		Само паста од риба и ракови,претходно подготвени ракови, суримиј, чадена риба
Е 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	1000		Аспик
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; бензоева киселина - бензоати	200		Само посолена, сушена риба
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; бензоева киселина - бензоати	2000	(1)(2)	Само полуконзервирана риба и производи од риба вклучувајќи ракови, мекотели, суримиј и паста од риба/ракови; зготвени ракови и мекотели
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; бензоева киселина - бензоати	6000		Само зготвен *Crangon crangon* и *Crangon vulgaris*
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	1000	(1)(2)	Само зготвени ракови и мекотели
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)(10)	Само зготвени ракови и главоноги
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	135	(3)(10)	Само зготвени ракови од фамилиите Penaeidae,

				Solenoceridae и Aristaedae до 80 единици (парчиња)
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	180	(3)(10)	Само зготвени ракови од фамилиите Penaeidae, Solenoceridaeи Aristaedae од 80 до 120 единици (парчиња)
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	Само сушена посолена риба од видот *„Gadidae“*
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	270	(3)(10)	Само зготвени ракови од фамилиите Penaeidae, Solenoceridae и Aristaedae повеќе од 120 единици (парчиња)
Е 251-252	Нитрати	500		Само кисела харинга и ситна риба
Е 315	Еритрорбинска киселина	1500	(9)	Само конзервирани и полуконзервирани производи од риба
Е 316	Натриум еритрорбат	1500	(9)	Само конзервирани и полуконзервирани производи од риба
Е 392	Екстракти од рузмарин	150	(41)(46)	само слатко-кисели конзервирани и полуконзервирани риби и маринади на риби, крустацеи и мекотели
Е 950	Ацесулфам К	200		само слатко-кисели конзервирани и полуконзервирани риби и маринади на риби, крустацеи и мекотели
Е 951	Аспартам	300		само слатко-кисели конзервирани и полуконзервирани риби и маринади на риби, крустацеи и мекотели
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	160		само слатко-кисели конзервирани и полуконзервирани риби и маринади на риби, крустацеи и мекотели
Е 955	Сукралоза	120		само слатко-кисели конзервирани и полуконзервирани риби и маринади на риби, крустацеи и мекотели
Е 959	Неохесперидин DC	30		само слатко-кисели конзервирани и полуконзервирани риби и маринади на риби, крустацеи и мекотели
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	200	(60)	само слатко-кисело конзервирани и полуконзервирани риби и маринади од риби, крустацеи и мекотели
Е 961	Неотам	10		само слатко-кисели конзервирани и полуконзервирани риби и маринади на риби, крустацеи и мекотели
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	200	(11)а	само слатко-кисели конзервирани и полуконзервирани риби и маринади на риби, крустацеи и мекотели
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди – три – и полифосфати	1000	(11)(4)	Само конзервирани производи од ракови, сурими и слични производи
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди – три – и полифосфати	5000	(11)(4)	Само паста од риба и ракови и во преработени замрзнати и длабоко-замрзнати мекотели и ракови
Е 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра-ацетат (Калциум динатриум EDTA)	75		Само конзервирана и флаширана риба, ракови и мекотели

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(9): Е 315 и Е 316 се дозволени индивидуално или во комбинација, максималниот лимит е изразен како еритрорбинска киселина
(10): Максимален лимит во делови што може да се консумираат
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(35): Макисмум индивидуално или за комбинација од Е 102, Е 104, Е 110, Е 120, Е 122, Е 124, Е 142, Е 151, Е 160е, Е 161b
(36): Макисмум индивидуално или за комбинација од Е 102, Е 110, Е 120, Е 122, Е 124, Е 129, Е 142, Е 151, Е 160е, Е 161b
(37): Макисмум индивидуално или за комбинација од Е 102, Е 110, Е 120, Е 124, Е 151, Е 160е
(41): Изразено на основа на масти

(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

09.3	**Рибина икра**				
	Група I	Адитиви			Само преработена рибина икра
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*			освен Sturgeons' eggs (Кавијар)
	Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	300		освен Sturgeons' eggs (Кавијар)
	E 123	Амарант	30		освен Sturgeons' eggs (Кавијар)
	E 160d	Ликопин	30		освен Sturgeons' eggs (Кавијар)
	E 200-213	Сорбинска киселина-сорбати: Бензоева киселина -бензоати	2000	(1) (2)	Само полу-конзервирани производи од риба вклучувајќи и производи од рибина икра
	E 284	Борна киселина	4000	(54)	освен Sturgeons' eggs (Кавијар)
	E 285	Натриум тетраборат (боракс)	4000	(54)	освен Sturgeons' eggs (Кавијар)
	E 315	Еритрорбинска киселина	1500	(9)	Само конзервирани и полу-конзервирани производи од риба
	E 316	Натриум еритрорбат	1500	(9)	Само конзервирани и полу-конзервирани производи од риба

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(9): E 315 and E 316 се дозволени индивидуално или во комбинација, масималниот лимит е изразен како еритрорбинска киселина
(54): Изразено како борна киселина

10 Јајца и производи од јајца

10.1 Непреработени јајца

Прехранбените бои наведени во Прилог 2, дел Б1 може да се употребуваат за декоративно боење на лушпи од јајца или за ставање печати на лушпи од јајца

10.2 Преработени јајца и производи од јајца

Прехранбените бои наведени во Прилог 2, дел Б1 може да се употребуваат за декоративно боење на лушпи од јајца

	Група I	Адитиви			
	E 1505	Триетил цитрат	*quantum satis*		Само исушена белка
	E 200-203	Сорбинска киселина -сорбати	1000	(1) (2)	Само дехидрирани и концентрирани замрзнати и длабоко замрзнати производи од јајца
	E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати: Бензоева киселина-бензоати	5000	(1) (2)	Само јајца во течна состојба (белка, жолчка или цело јајце)
	E 234	Низин	6,25		Само пастеризирани јајца во течна состојба (белка, жолчка или цело јајце)
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	10 000	(1) (4)	Само јајца во течна состојба (белка, жолчка или цело јајце)
	E 392	Екстракти од рузмарин	200	(46)	
	E 426	Соина хемицелулоза	10 000		Само дехидрирани и концентрирани замрзнати и длабоко замрзнати производи од јајца
	E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	1000		
	E 520-523	Алуминиум сулфати	30	(1) (38)	Само белка
	E 1505	Триетил цитрат	*quantum satis*		

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(38): Изразено како алуминиум
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

11 Шеќери, сирупи, мед и трпезни засладувачи

11.1 Шеќери и сирупи

	E 220-228	Сулфур диоксид-сулфити	10	(3)	Само шеќери, освен глукозен сируп
	E 220-228	Сулфур диоксид-сулфити	20	(3)	Само глукозен сируп, дехидриран или не
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-,три- и полифосфати	10 000	(4)	Само храна во прав
	E 551-559	Силициум диоксид-силикати	*quantum satis*	(1)	Само храна во таблети или обложени таблети

	E 551-559	Силициум диоксид-силикати	10 000	(1)	Само храна во прав
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			
11.2	**Други шеќери и сирупи**				
	Група I	Адитиви			
	E 220-228	Сулфур диоксид -сулфити	40	(3)	
	E 220-228	Сулфур диоксид -сулфити	70	(3)	Само меласа и шеќерен сируп
		(3): Максимални нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна			
11.3	**Мед**				
11.4	**Трпезни засладувачи**				
	Трпезни засладувачи во течна состојба				
11.4.1	Група IV	Полиоли	*quantum satis*		
	E 950	Ацесулфам К	*quantum satis*		
	E 951	Аспартам	*quantum satis*		
	E 952	Цикламска киселина и нејзини Na, K и Ca соли	*quantum satis*		
	E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	*quantum satis*		
	E 955	Сукралоза	*quantum satis*		
	E 957	Тауматин	*quantum satis*		
	E 959	Неохесперидин DC	*quantum satis*		
	E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	*quantum satis*	(60)	
	E 961	Неотам	*quantum satis*		
	E 962	Сол на аспартам-ацесулфам	*quantum satis*		
	E 200-219	Сорбинска киселина-сорбати; бензоева киселина – бензоати; р-хидроксибензоати	500	(1) (2)	Само ако содржината на вода е повисока од 75%
	E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
	E 331	Натриум цитрат	*quantum satis*		
	E 407	Карагенан	*quantum satis*		
	E 410	Кароб гума	*quantum satis*		
	E 412	Гуар гума	*quantum satis*		
	E 413	Трагакант	*quantum satis*		
	E 414	Гума арабика (Акација гума)	*quantum satis*		
	E 415	Ксантан гума	*quantum satis*		
	E 418	Гелан гума	*quantum satis*		
	E 422	Глицерол	*quantum satis*		
	E 440	Пектини	*quantum satis*		
	E 460 (i)	Микрокристална целулоза	*quantum satis*		
	E 463	Хидроксипропил целулоза	*quantum satis*		
	E 464	Хидроксипропил метил целулоза	*quantum satis*		
	E 465	Етил метил целулоза	*quantum satis*		
	E 466	Карбокси метил целулоза	*quantum satis*		
	E 500	Натриум карбонати	*quantum satis*		
	E 501	Калиум карбонати	*quantum satis*		
	E 575	Глуконо-делта -лактон	*quantum satis*		
	E 640	Глицин и негови натриумови соли	*quantum satis*		
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина			
11.4.2	**Трпезни засладувачи во прав**				
	Група IV	Полиоли	*quantum satis*		
	E 950	Ацесулфам К	*quantum satis*		
	E 951	Аспартам	*quantum satis*		
	E 952	Цикламска киселина и нејзини Na, K и Ca соли	*quantum satis*		

Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	*quantum satis*	
Е 955	Сукралоза	*quantum satis*	
Е 957	Тауматин	*quantum satis*	
Е 959	Неохесперидин DC	*quantum satis*	
Е 960	Стевиол гликозиди	*quantum satis*	(60)
	(60): изразено како стевиол еквиваленти		
Е 961	Неотам	*quantum satis*	
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	*quantum satis*	
Е 327	Калциум лактат	*quantum satis*	
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	
Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*	
Е 336	Калиум тартарати	*quantum satis*	
Е 341	Калциум фосфати	*quantum satis*	
Е 407	Карагенан	*quantum satis*	
Е 410	Кароб гума	*quantum satis*	
Е 412	Гуар гума	*quantum satis*	
Е 413	Трагакант	*quantum satis*	
Е 414	Гума арабика (Акација гума)	*quantum satis*	
Е 415	Ксантан гума	*quantum satis*	
Е 418	Гелан гума	*quantum satis*	
Е 440	Пектини	*quantum satis*	
Е 460	Целулоза	*quantum satis*	
Е 461	Метил целулоза	*quantum satis*	
Е 463	Хидроксипропил целулоза	*quantum satis*	
Е 464	Хидроксипропил метил целулоза	*quantum satis*	
Е 465	Етил метил целулоза	*quantum satis*	
Е 466	Карбокси метил целулоза	*quantum satis*	
Е 468	Вмрежена натриум карбокси метил целулоза	50 000	
Е 500	Натриум карбонати	*quantum satis*	
Е 501	Калиум карбонати	*quantum satis*	
Е 551-559	Силициум диоксид-силикати	10 000	(1)
Е 575	Глуконо-делта -лактон	*quantum satis*	
Е 576	Натриум глуконат	*quantum satis*	
Е 577	Калиум глуконат	*quantum satis*	
Е 578	Калциум глуконат	*quantum satis*	
Е 640	Глицин и негови натриумови соли	*quantum satis*	
Е 1200	Полидекстроза	*quantum satis*	
Е 1521	Полиетилен гликол	*quantum satis*	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација

11.4.3 Трпезни засладувачи во вид на таблети

Група IV	Полиоли	*quantum satis*	
Е 950	Ацесулфам К	*quantum satis*	
Е 951	Аспартам	*quantum satis*	
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na, K и Ca соли	*quantum satis*	
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	*quantum satis*	
Е 955	Сукралоза	*quantum satis*	
Е 957	Тауматин	*quantum satis*	
Е 959	Неохесперидин DC	*quantum satis*	
Е 960	Стевиол гликозиди	*quantum satis*	(60)
	(60): изразено како стевиол еквиваленти		
Е 961	Неотам	*quantum satis*	
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	*quantum satis*	
Е 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*	
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	
Е 331	Натриум цитрат	*quantum satis*	
Е 334	Винска киселина (L(+)-)	*quantum satis*	

	E 336	Калиум тартарати	*quantum satis*		
	E 414	Гума арабика (Акација гума)	*quantum satis*		
	E 440	Пектини	*quantum satis*		
	E 460	Целулоза	*quantum satis*		
	E 460 (i)	Микрокристална целулоза	*quantum satis*		
	E 460 (ii)	Целулоза во прав	*quantum satis*		
	E 461	Метил целулоза	*quantum satis*		
	E 463	Хидроксипропил целулоза	*quantum satis*		
	E 464	Хидроксипропил метил целулоза	*quantum satis*		
	E 465	Етил метил целулоза	*quantum satis*		
	E 466	Карбокси метил целулоза	*quantum satis*		
	E 468	Вмрежена натриум карбокси метил целулоза	50 000		
	E 470a	Натриумови, калиумови и калциумови соли на масни киселини	*quantum satis*		
	E 470b	Магнезиумови соли на масни киселини	*quantum satis*		
	E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
	E 500	Натриум карбонати	*quantum satis*		
	E 501	Калиум карбонати	*quantum satis*		
	E 551-559	Силициум диоксид-силикати	*quantum satis*		
	E 575	Глуконо-делта -лактон	*quantum satis*		
	E 576	Натриум глуконат	*quantum satis*		
	E 577	Калиум глуконат	*quantum satis*		
	E 578	Калциум глуконат	*quantum satis*		
	E 640	Глицин и негови натриумови соли	*quantum satis*		
	E 1200	Полидекстроза	*quantum satis*		
	E 1201	Поливинилпиролидон	*quantum satis*		
	E 1202	Поливинилполипиролидон	*quantum satis*		
	E 1521	Полиетилен гликол	*quantum satis*		
12	**Сол, зачини, супи, сосови, салати и протеински производи**				
12.1	**Сол и замени за сол**				
12.1.1	**Сол**				
	E 170	Калциум карбонат	*quantum satis*		
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-три и полифосфати	10 000	(1)(4)	
	E 535-538	Фероцијаниди	20	(1)(57)	
	E 500	Натриум карбонати	*quantum satis*		
	E 504	Магнезиум карбонати	*quantum satis*		
	E 511	Магнезиум хлорид	*quantum satis*		Само морска сол
	E 530	Магнезиум оксид	*quantum satis*		
	E 551-559	Силициум диоксиди - силикати	10 000		
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација			
		(4): Максималното ниво е изразено како P2O5			
		(57): Максималното ниво е изразено како анхидратен калиум фероцијанид			
12.1.2	**Замени за сол**				
	Група I	Адитиви			
	E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-,три- и полифосфати	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Фероцијаниди	20	(1) (57)	
	E 551-559	Силициум диоксид-силикати	20 000		
	E 620-625	Глутаминска киселина-глутамати	*quantum satis*		
	E 626-635	Рибонуклеотиди	*quantum satis*		
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација			
		(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			
		(57): Максималното ниво е изразено како анхидратен калиум фероцијанид			
12.2	**Билки, зачини, мирудии**				
12.2.1	**Билки и зачини**				
	E 220-	Сулфур диоксид - сулфити	150	(3)	Само цимет (*Cinnamomum*

	228				*ceylanicum*)
	E 460	Целулоза	*quantum satis*		Само кога се исушени
	E 470a	Натриумови, калиумови и калциумови соли на масни киселини	*quantum satis*		Само кога се исушени

(3): Максимални нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна

12.2.2 Мирудии и додатоци

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		Само мирудии, пр. кари во прав, тандори
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	500		Само мирудии, пр. кари во прав, тандори
E 160d	Ликопин	50		
E 200-213	Сорбинска киселина-сорбати: Бензоева киселина -бензоати	1000	(1) (2)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	Само мирудии базирани на агруми
E 310-321	Галати ,TBHQ, BHA и BHT	200	(1) (13)	
E 392	Ектракти од рузмарин	200	(41) (46)	
E 551-559	Силициум диоксид -силикати	30 000	(1)	Само мирудии
E 620-625	Глутаминска киселина-глутамати	*quantum satis*		
E 626-635	Рибониклеотиди	*quantum satis*		

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(13) Максимален лимит изразен како масти
(41): Изразено на основа на масти
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

12.3 Оцети

Група I	Адитиви			
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		
E 220-228	Сулфур диоксид -сулфити	170	(3)	Само ферментиран оцет

(3): Максимални нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна

12.4 Сенф

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	300		
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		
E 200-213	Сорбинска киселина-сорбати: Бензоева киселина -бензоати	1000	(1) (2)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	250	(3)	Со исклучок на *Dijon* сенф
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	500	(3)	Само *Dijon* сенф
E 392	Ектракти од рузмарин	100	(41) (46)	
E 950	Ацесулфам К	350		
E 951	Аспартам	350		
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	320	(52)	
E 955	Сукралоза	140		
E 959	Неохесперидин DC	50		
E 961	Неотам	12		
E 962	Сол од аспартам - ацесулфам	350	(11)b (49) (50)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(41): Изразено на основа на масти

(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

12.5 Супи и чорби

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	50		
Е 160d	Ликопин	20		
Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати: Бензоева киселина -бензоати	500	(1) (2)	Само течни супи и чорби (со исклучок на конзервирани)
Е 310-320	Галати ,TBHQ, BHA и BHT	200	(1) (13)	Само дехидрирани супи и чорби
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	3000	(1) (4)	
Е 363	Јантарна киселина	5 000		
Е 392	Екстракти од рузмарин	50	(46)	
Е 427	Касија гума	2500		Само дехидрирани супи и чорби
Е 432-436	Полисорбати	1000	(1)	Само супи
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	2000	(1)	
Е 900	Диметил полисилоксан	10		
Е 950	Ацесулфам К	110		Само супи со намалена енергетска вредност
Е 951	Аспартам	110		Само супи со намалена енергетска вредност
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	110	(1)	Само супи со намалена енергетска вредност
Е 955	Сукралоза	45		Само супи со намалена енергетска вредност
Е 959	Неохесперидин DC	50		Само супи со намалена енергетска вредност
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	40	(60)	само супи со ограничена енергетска вредност
Е 961	Неотам	5		Само супи со намалена енергетска вредност
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	110	(11)b (49) (50)	Само супи со намалена енергетска вредност

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(13) Максимален лимит изразен како масти
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

12.6 Сосови

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		Со исклучок на сосови базирани на патлиџани
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	500		Вклучувајќи кисели краставички, сосови од овоше и зеленчук, овошен ајвар и piccalill ; со исклучок на сосови базирани на патлиџани
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		
Е 160d	Ликопин	50		Со исклучок на сосови базирани на патлиџани
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	2000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти пониска од 60%

Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	1000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти еднаква или повисока од 60%
Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти еднаква или повисока од 60%; неемулгирани сосови
Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина - бензоати	2000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти пониска од 60%
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти пониска од 60%
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти еднаква или повисока од 60%;
Е 310-320	Галати ,TBHQ, BHA и BHT	200	(1) (13)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
Е 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра-ацетат (Калциум динатриум EDTA)	75		Само емулгирани сосови
Е 392	Екстракти од рузмарин	100	(41) (46)	
Е 427	Касија гума	2500		
Е 405	Пропан- 1,2- диол алгинат	8000		
Е 416	Караја гума	10 000		Само емулгирани сосови
Е 426	Соина хемицелулоза	30 000		Само емулгирани сосови
Е 432-436	Полисорбати	5000	(1)	Само емулгирани сосови
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	
Е 476	Полиглицерол полирицинолеат	4000		Само преливи
Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	Само емулгирани сосови
Е 950	Ацесулфам К	350		
Е 951	Аспартам	350		
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	160	(52)	
Е 955	Сукралоза	450		
Е 959	Неохесперидин DC	50		
Е 960	Стевиол гликозиди	120	(60)	освен сос од соини зрна (ферментирани и неферментирани)
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	175	(60)	само сос од соини зрна (ферментирани и неферментирани)
Е 961	Неотам	12		
Е 961	Неотам	2		Само како засилувач на вкус
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	350	(11)b (49) (50)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(41): Изразено на основа на масти
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(13): Максималните лимити изразени на масти
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

12.7 Салати и пикантни преливи за сендвичи

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	1500	(1) (2)	
Е 950	Ацесулфам К	350		само *Feinkostsalat*
Е 951	Аспартам	350		само *Feinkostsalat*
Е 954	Сахарин и негови Na и Ca соли	160	(52)	само *Feinkostsalat*

Е 955	Сукралоза	140		само *Feinkostsalat*
Е 959	Неохесперидин D	50		само *Feinkostsalat*
Е 961	Неотам	12		само *Feinkostsalat*
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350	(11)b (49) (50)	само *Feinkostsalat*

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид

12.8 Квасци и производи од квасци

Група I	Адитиви			
Е 491-495	Сорбитан естри	*quantum satis*		Само сув квасец и квасец за печење

12.9 Протеински производи со исклучок на производите од категорија 1.8

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	quantum satis		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	100		Само аналози на месо и риба базирани на растителни протеини
Е 160d	Ликопин	30		Само аналози на месо и риба базирани на растителни протеини
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	2000	(1) (2)	Само аналози на месо,риба, ракови и главоноги и сирење базирано на протеини
Е 220-228	Сулфур диоксид -сулфити	200	(3)	Само аналози на месо, риба, ракови и главоноги
Е 220-228	Сулфур диоксид -сулфити	50	(3)	Само пивтија (желатин)
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	Само пијалоци на база на растителни протеини
Е 959	Неохесперидин DC	5		Само храна на база на растителни протеини, само како засилувач на вкус

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kgили 10 mg/l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5

13 Храна наменета за посебна нутритивна употреба како што е пропишано во Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба

13.1 Храна за доенчиња и мали деца

ВОВЕДЕН ДЕЛ, СЕ ОДНЕСУВА НА СИТЕ ПОДКАТЕГОРИИ

Наведените максимални нивоа за употреба се однесуваат на храна готова за консумирање, подготвена согласно упатството од производителот
Е 307, Е 325, Е 330, Е 331, Е 332, Е 333, Е 338, Е 340, Е 410, Е472c и Е 1450 ќе се употребуваат согласно лимитите наведени во Прилозите од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца

13.1.1 Доенечка формула како што е дефинирано во Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца
Забелешка: За производство на ацидофилно млеко може да се употребуваат непатогени култури за добивање на L(+)-млечна киселина

Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		Само L(+)-форма
Е 304 (i)	L –аскорбин палмитат	10		
Е 306	Токоферол збогатен екстракт	10	(16)	
Е 307	Алфа -токоферол	10	(16)	
Е 308	Гама-токоферол	10	(16)	
Е 309	Делта-токоферол	10	(16)	
Е 322	Лецитини	1000	(14)	
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
Е 331	Натриум цитрати	2000	(43)	
Е 332	Калиум цитрати		(43)	
Е 338	Фосфорна киселина	1000	(4) (44)	
Е 339	Натриум фосфати	1000	(4) (15)	
Е 340	Калиум фосфати		(4) (15)	
Е 412	Гуар гума	1000		Само каде што течен производ

				содржи делумно хидролизирани протеини
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	4000	(14)	
Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	7500	(14)	Само кога се продаваат во вид на прашок
Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	9000	(14)	Само кога се продаваат во вид на течност при што производите содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или амино киселини
Е 473	Сахарозни естри на масни киселини	120	(14)	Само производи што содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или амино киселини

(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(14): Ако повеќе од една од супстанциите Е 322, Е 471, Е 472c и Е 473 се додадени на прехранбен производ,
максималното ниво утврдено за тој вид храна е намален за секоја од наведените супстанции во зависност од сообносот на нејзиното присуство со она од другите супстанции заедно во храната .
(15): Е 339 и Е 340 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени
(16): Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 се дозволени индивидуално или во комбинација
(43): Е 331 и Е 332 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени
(44): Во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени

13.1.2 Последователната формула за доенчиња како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца
Забелешка: За производство на ацидофилно млеко може да се употребуваат непатогени култури за добивање на L(+)-млечна киселина

Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		само L(+)-форма
Е 304 (i)	L –аскорбин палмитат	10		
Е 306	Токоферол збогатен екстракт	10	(16)	
Е 307	Алфа -токоферол	10	(16)	
Е 308	Гама-токоферол	10	(16)	
Е 309	Делта-токоферол	10	(16)	
Е 322	Лецитини	1000	(14)	
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
Е 331	Натриум цитрати	2000	(43)	
Е 332	Калиум цитрати	*quantum satis*	(43)	
Е 338	Фосфорна киселина		(4) (44)	
Е 339	Натриум фосфати	1000	(4) (15)	
Е 340	Калиум фосфати		(4) (15)	
Е 407	Карагенан	300	(17)	
Е 410	Кароб гума	1000	(17)	
Е 412	Гуар гума	1000	(17)	
Е 440	Пектини	5000		Само ацидофилна последователна формула
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	4000	(14)	
Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	7500	(14)	Само кога се продава во вид на прашок
Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	9000	(14)	Само кога се продаваат во вид на течност при што производите содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или амино киселини
Е 473	Сахарозни естри на масни киселини	120	(14)	Само производи што содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или амино киселини

(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(14):Ако повеќе од една од супстанциите E 322, E 471, E 472c и E 473 се додадени на прехранбен производ, максималното ниво утврдено за тој вид храна е намален за секоја од наведените супстанции во зависност од сообносот на нејзиното присуство со она од другите супстанции заедно во храната .
(15): E 339 и E 340 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени
(16): E 306, E 307, E 308 и E 309 се дозволени индивидуално или во комбинација
(17): Ако повеќе од една од супстанциите E 407, E 410 и E 412 е додадена во храна, максималното ниво утврдено за тој вид храна за секоја од супстанциите се намалува во зависност од нејзиниот сооднос со другите присутни супстанции во производот
(43): E 331 и E 332 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени
(44): Во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени

13.1.3 Преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца

E 170	Калциум карбонат	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 260	Оцетна киселина	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 261	Калиум ацетат	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 262	Натриум ацетати	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 263	Калциум ацетат	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 270	Млечна киселина	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH, само L(+)-форма
E 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH, само L(+)-форма
E 300	L –аскорбинска киселина	200	(18)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 301	Натриум L- аскорбат	200	(18)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 302	Калциум L- аскорбат	200	(18)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 304 (i)	L –аскорбил палмитат	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 306	Токоферол збогатен екстракт	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 307	Алфа -токоферол	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 308	Гама-токоферол	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 309	Делта-токоферол	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити

				и двопек и храна за бебиња
Е 322	Лецитини	10 000		Само бисквити и двопек, храна на житна основа, храна за бебиња
Е 325	Натриум лактат	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH, само L(+)-форма
Е 326	Калиум лактат	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH, само L(+)-форма
Е 327	Калциум лактат	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH, само L(+)-форма
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 331	Натриум цитрат	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 332	Калиум цитрат	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 334	Винска киселина L (+)-)	5000	(4) (2)	Само L(+)- форма; само бисквити и двопек и храна за бебиња
Е 335	Натриум тартарати	5000	(42)	Само L(+)- форма; само бисквити и двопек и храна за бебиња
Е 336	Калиум тартарати	5000	(42)	Само L(+)- форма; само бисквити и двопек и храна за бебиња
Е 338	Фосфорна киселина	1000	(4)	Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 339	Натриум фосфати	1000	(4) (20)	Само житарици
Е 340	Калиум фосфати	1000	(4) (20)	Само житарици
Е 341	Калциум фосфати	1000	(4) (20)	Само житарици
Е 341	Калциум фосфати	1000	(4)	Само десерти базирани на овошје
Е 354	Калциум тартарат	5000	(42)	Само L(+)-форма; само бисквити и двопек
Е 400	Алгинска киселина	500	(23)	Само десерти и пудинзи
Е 401	Натриум алгинат	500	(23)	Само десерти и пудинзи
Е 402	Калиум алгинат	500	(23)	Само десерти и пудинзи
Е 404	Калциум алгинат	500	(23)	Само десерти и пудинзи
Е 410	Кароб гума	10 000	(21)	Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 412	Гуар гума	10 000	(21)	Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 414	Гума арабика (Акација гума)	10 000	(21)	Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 415	Ксантан гума	10 000	(21)	Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 440	Пектини	10 000	(21)	Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 410	Кароб гума	20 000	(21)	Само храна на житна основа што не содржи глутен
Е 412	Гуар гума	20 000	(21)	Само храна на житна основа што не содржи глутен
Е 414	Гума арабика (Акација гума)	20 000	(21)	Само храна на житна основа што не содржи глутен
Е 415	Ксантан гума	20 000	(21)	Само храна на житна основа што не содржи глутен
Е 440	Пектини	20 000	(21)	Само храна на житна основа што не содржи глутен
Е 450	Дифосфати	5000	(4) (42)	Само бисквити и двопек
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	5000	(22)	Само бисквити и двопек, храна на житна основа, храна за бебиња
Е 472a	Оцетна киселина естри на моно - и диглицериди на масни киселини	5000	(22)	Само бисквити и двопек, храна на житна основа, храна за бебиња
Е 472b	Млечна киселина естри на	5000	(22)	Само бисквити и двопек, храна на

	моно - и диглицериди на масни киселини			житна основа, храна за бебиња
Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	5000	(22)	Само бисквити и двопек, храна на житна основа, храна за бебиња
Е 500	Натриумови карбонати	*quantum satis*		Само како средство за подигнување
Е 501	Калиумови карбонати	*quantum satis*		Само како средство за подигнување
Е 503	Амониумови карбонати	*quantum satis*		Само како средство за подигнување
Е 507	Хлороводородна киселина	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 524	Натриум хидроксид	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 525	Калиум хидроксид	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 526	Калциум хидроксид	*quantum satis*		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH
Е 551	Силициум диоксид	2000		Само суви житарки
Е 575	Глуконо-делта-лактон	5000	(42)	Само бисквити и двопек
Е 920	L- цистеин	1000		Само бисквити за доенчиња и мали деца
Е 1404	Оксидиран скроб	50 000		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 1412	Дискроб фосфат	50 000		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 1413	Дискроб фосфатизиран фосфат	50 000		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 1414	Ацетилиран дискроб фосфат	50 000		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 1420	Ацетилиран скроб	50 000		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 1422	Ацетилиран дискроб адипат	50 000		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 1450	Натриум октемил сукцинат скроб	50 000		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 1451	Ацетилиран оксидиран скроб	50 000		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња
Е 300	Аскорбинска киселина	300	(180	Само пијалоци базирани на овошје и зеленчук, џусови и храна за бебиња
Е 301	Натриум аскорбат	300	(18)	Само пијалоци базирани на овошје и зеленчук, џусови и храна за бебиња
Е 302	Калциум аскорбат	300	(18)	Само пијалоци базирани на овошје и зеленчук, џусови и храна за бебиња
Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*		Само производи базирани на овошје со ниска содржина на шеќер

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(18): Е 300, Е 301 и Е 302 дозволени се индивидуално или во комбинација, нивоата се изразени како аскорбинска киселина
(19): Е 304, Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 дозволени се индивидуално или во комбинација
(20): Е 339, Е 340 и Е дозволени се индивидуално или во комбинација
(21): Е 410, Е 412, Е 414, Е 415 и Е 440 дозволени се индивидуално или во комбинација
(22): Е 471, Е 472a, Е 472b и Е 472c дозволени се индивидуално или во комбинација
(23): Е 400, Е 401, Е 402 и Е 404 дозволени се индивидуално или во комбинација
(42): Како резидуа

13.1.4 Друга храна за мали деца

Забелешка: За производтство на ацидофилно млеко може да се употребуваат непатогени култури за добивање на L(+)-млечна киселина

Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		Само L(+)-форма
Е 304 (i)	L –аскорбил палмитат	100	(19)	
Е 306	Токоферол збогатен екстракт	100	(19)	
Е 307	Алфа -токоферол	100	(19)	
Е 308	Гама-токоферол	100	(19)	
Е 309	Делта-токоферол	100	(19)	
Е 322	Лецитини	10 000	(14)	
Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		

Е 331	Натриум цитрати	2000		
Е 332	Калиум цитрати			
Е 338	Фосфорна киселина		(1) (4)	
Е 339	Натриум фосфати	1000	(1) (4) (15)	
Е 340	Калиум фосфати	1000	(1) (4) (15)	
Е 407	Карагенан	300		
Е 410	Кароб гума	10 000	(21)	
Е 412	Гуар гума	10 000	(21)	
Е 414	Гума арабика (Акација гума)	10 000	(21)	
Е 415	Ксантан гума	10 000	(21)	
Е 440	Пектини	5 000	(21)	
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	4000	(14)	
Е 472с	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на мсни киселини	7500	(14)	Само кога се продава во вид на прашок
Е 472с	Лимонска киселина естри на моно- и диклицериди на масни киселини	9000	(14)	Само кога се продаваат во вид на течност при што производите содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или амино киселини
Е 473	Сахарозни естри на масни киселини	120	(14)	Само производи што содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или амино киселини
Е 500	Натриум карбонати	*quantum satis*		
Е 501	Калиум карбонати	*quantum satis*		
Е 503	Амониум карбонати	*quantum satis*		
Е 507	Хлороводородна киселина	*quantum satis*		Само за регулирање на pH
Е 524	Натриум хидроксид	*quantum satis*		Само за регулирање на pH
Е 525	Калиум хидроксид	*quantum satis*		Само за регулирање на pH
Е 1404	Оксидиран скроб	50 000		
Е 1410	Моноскроб фосфати	50 000		
Е 1412	Дискроб фосфат	50 000		
Е 1413	Дискроб фосфатизиран фосфат	50 000		
Е 1414	Ацетилиран дискроб фосфат	50 000		
Е 1420	Ацетилиран скроб	50 000		
Е 1422	Ацетилиран дискроб адипат	50 000		
Е 1450	Натриум октемил сукцинат скроб	50 000		

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(14): Ако повеќе од една од супстанциите Е 322, Е 471, Е 472с и Е 473 се додадени на прехранбен производ, максималното ниво утврдено за тој вид храна е намален за секоја од наведените супстанции во зависност од сообносот на нејзиното присуство со она од другите супстанции заедно во храната .
(15): Е 339 и Е 340 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени
(16): Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 се дозволени индивидуално или во комбинација
(21): Е 410, Е 412, Е 414, Е 415 и Е 440 дозволени се индивидуално или во комбинација

13.1.5 Диететска храна за доенчиња и мали деца за посебна медицинска намена како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намении посебна формула за доенчиња

13.1.5.1 Диететска храна за доенчиња за посебна медицинска намена и посебна формула за доенчиња

Адитивите од категориите 13.1.1 и 13.1.2 се применливи

Е 170	Калциум карбонат	*quantum satis*		
Е 304 (i)	L –аскорбин палмитат	100		
Е 331	Натриум цитрати	*quantum satis*		
Е 332	Калиум цитрати	*quantum satis*		
Е 333	Калциум цитрати	*quantum satis*		
Е 338	Фосфорна киселина	1000	(1) (4)	Само за регулирање на pH
Е 339	Натриум фосфати	1000	(1) (4) (20)	
Е 340	Калиум фосфати	1000	(1) (4) (20)	
Е 341	Калциум фосфати	1000	(1) (4) (20)	
Е 401	Натриум алгинат	1000		Од четири месеци па понатаму во одредени прехранбени производи со адаптиран состав, потребни при метаболички нарушувања и општо

				хранење преку цевка
	Е 405	Пропан-1,2-диол алгинат	200	Од 12 месеци па понатаму при посебни диети наменети за мали деца кои се интолерантни на кравјо млеко или имаат вродени проблеми со метаболизмот
	Е 410	Кароб гума	10 000	Од раѓање па понатаму за намалување на гастро-езофагеалниот рефлукс
	Е 412	Гуар гума	10 000	Од раѓање па понатаму во производи во течна формула што содржат хидролизирани протеини, пептиди или амино киселини
	Е 415	Ксантан гума	1200	Од раѓање па понатаму за употреба во производи базирани на амино киселини или пептиди за пациенти кои имаат проблеми со гастроинтестиналниот тракт, малапсорпција или вродени проблеми со метаболизмот
	Е 440	Пектини	10 000	Од раѓање па понатаму во производи што се употребуваат при гастроинтестинални нарушувања
	Е 466	Карбокси метил целулоза	10 000	Од раѓање па понатаму во производи што се употребуваат во исхрана за нарушувања во метаболизмот
	Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	5000	Од раѓање па понатаму во посебни диети, особено во ниско протеински
	Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	7500	Само кога се продава во вид на прашок, од раѓање па понатаму
	Е 472c	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	9000	Само кога се продава во вид на течност, од раѓање па понатаму
	Е 473	Сахарини естри на масни киселини	120	Само производи што содржат хидролизирани протеини, пептиди и аминокиселини
	Е 500	Натриумови карбонати	*quantum satis*	Само како средство за подигнување
	Е 501	Калиумови карбонати	*quantum satis*	Само како средство за подигнување
	Е 507	Хлороводородна киселина	*quantum satis*	Само како средство за подигнување
	Е 524	Натриум хидроксид	*quantum satis*	Само за регулирање на pH
	Е 525	Калиум хидроксид	*quantum satis*	Само за регулирање на pH
	Е 526	Калциум хидроксид	*quantum satis*	Само за регулирање на pH
	Е 1450	Натриум октенил сукцинат скроб	20 000	Само во доенечка формула и последователна формула
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација		
		(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5		
		(20): Е 339, Е 340 и Е 341 дозволени се индивидуално или во комбинација		
13.1.5.2	Диететска храна за бебиња и мали деца за посебна медицинска намена како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени			
	Адитивите од категоријата 13.1.3 се применливи, освен за Е 270, Е 333, Е 341			
	Е 401	Натриум алгинат	1000	Од четири месеци па понатаму во одредени прехранбени производи со адаптиран состав, потребни при метаболички нарушувања и општо хранење преку цевка
	Е 405	Пропан-1,2- диол алгинат	200	Од 12 месеци па понатаму при посебни диети наменети за мали деца кои се интолерантни на кравјо млеко или имаат вродени проблеми со метаболизмот
	Е 410	Кароб гума	10 000	Од раѓање па понатаму за намалување на гастро-езофагеалниот рефлукс
	Е 412	Гуар гума	10 000	Од раѓање па понатаму во производи во течна формула што содржат хидролизирани протеини, пептиди или амино киселини
	Е 415	Ксантан гума	1200	Од раѓање па понатаму за употреба во производи базирани на амино киселини или пептиди за пациенти

				кои имаат проблеми со гастроинтестиналниот тракт, мал-апсорпција или вродени проблеми со метаболизмот
Е 440	Пектини	10 000		Од раѓање па понатаму во производи што се употребуваат при гастроинтестинални нарушувања
Е 466	Карбокси метил целулоза	10 000		Од раѓање па понатаму во производи што се употребуваат во исхрана за нарушувања во метаболизмот
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	5000		Од раѓање па понатаму во посебни диети, особено во ниско протеински
Е 472с	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	7500		Само кога се продава во вид на прашок, од раѓање па понатаму
Е 472с	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	9000		Само кога се продава во вид на течност, од раѓање па понатаму
Е 473	Сахарозни естри на масни киселини	120		Само производи што содржат хидролизирани протеини, пептиди и аминокиселини
Е 1450	Натриум октенил сукцинат скроб	20 000		

13.2 Диететска храна за специјална медицинска намена како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени (со исклучок на производите од категоријата 13.1.5)

Производите од оваа категорија исто така може да содржат адитиви што се дозволени во кореспондентните категории храна

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	50		
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		
Е 160d	Ликопин	30		
Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1500	(1) (2)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
Е 405	Пропан- 1,2- диол алгинат	1200		
Е 406	Агар	*quantum satis*		Само храна во вид на таблети и обложени таблети
Е 432-436	Полисорбати	1000	(1)	
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(1)	
Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини	5000		
Е 477	Пропан- 1,2- диол на масни киселини	1000		
Е 481-482	Стеарол-2- лактати	2000	(1)	
Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
Е 950	Ацесулфам К	450		
Е 951	Аспартам	1000		
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na, K и Ca соли	400	(51)	
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	200	(52)	
Е 955	Сукралоза	400		
Е 959	Неохесперидин DC	100		
Е 961	Неотам	32		
Е 962	Сол од аспартам-ацесулфам	450	(11)а (49) (50)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација

(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина

(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5

(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51): Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(52) Максималните нивоа се изразени како слободна киселина

13.3 Диететска храна за диети за контрола на тежината наменети како целосна замена за храна или замена на оброк (како дел или целосна замена за дневна исхрана).

Група I	Адитиви		
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	50	
Група IV	Полиоли	*quantum satis*	
Е 160d	Ликопин	30	
Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1500	(1) (2)
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)
Е 405	Пропан- 1,2- диол алгинат	1200	
Е 432-436	Полисорбати	1000	(1)
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(1)
Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини	5000	
Е 477	Пропан- 1,2- диол на масни киселини	1000	
Е 481-482	Стеарол-2- лактати	2000	(1)
Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)
Е 950	Ацесулфам К	450	
Е 951	Аспартам	800	
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na, K и Ca соли	400	(51)
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	240	(52)
Е 955	Сукралоза	320	
Е 959	Неохесперидин DC	100	
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	270	(60)
Е 961	Неотам	26	
Е 962	Сол од аспартам-ацесулфам	450	(11)а (49) (50)

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51): Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(52) Максималните нивоа се изразени како слободна киселина

13.4 Храна наменета за личности нетолерантни на глутен

Во производите во оваа категорија исто така може да се употребуваат адитивите што се дозволени за употреба во кореспондентните категории храна

Група I	Адитиви		Вклучувајќи сува паста
Група II	Бои со quantum satis	*quantum satis*	
Група IV	Полиоли	*quantum satis*	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)

Во прилог, сите адитиви во сооветните производи со глутен се дозволени
(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација

	(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			
14	**Пијалоци**			
14.1	**Безалкохолни пијалоци**			
14.1.1	**Вода, вклучувајќи природна минерална вода и изворска вода и сите други флаширани и пакувани води**			
	E 338-452 Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	500	(1) (4)	Само готови трпезни води
	(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација			
	(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			
	(48): Минералните соли што им се додадени на готовите трпезни води за стандардизација не се класифицираат како адитиви			
14.1.2	**Овошни сокови и сокови од зеленчук**			
	Група I Адитиви			Само сокови од зеленчук
	E 170 Калциум карбонат	*quantum satis*		Само сок од грозје
	E 200-203 Сорбинска киселина-сорбати	500	(1) (2)	Само Sød … saft и sødet … saft
	E 200-213 Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина- бензоати	2000	(1) (2)	Само сок од грозје, неферментиран, за причесна
	E 210-213 Бензоева киселина- бензоати	200	(1) (2)	Само Sød … saft и sødet … saft
	E 220-228 Сулфур диоксид - сулфити	2000	(3)	Само концентриран сок од грозје за домашно производство на вино
	E 220-228 Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само сок од портокал, грејпфрут, јаболко и ананас за масовно дистрибуирање во угостителски објекти
	E 220-228 Сулфур диоксид - сулфити	350	(3)	Само сок од лимон и лимета (зелен лимон)
	E 220-228 Сулфур диоксид - сулфити	70	(3)	Само сок од грозје, неферментиран, за причесна
	E 296 Јаболкова киселина	3000		Само сок од ананас
	E 300 Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	E 330 Лимонска киселина	3000		
	E 336 Калиум тартарати	*quantum satis*		Само сок од грозје
	E 440 Пектини	3000		Само сок од ананас и егзотично овошје
	E 900 Димитил полисилоксан	10		Само сок од ананас и Sød … saft и sødet … saft
	(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација			
	(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина			
	(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна			
14.1.3	**Овошни нектари и нектари од зеленчук и слични производи**			
	Група I Адитиви			Само зеленчукови нектари, E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 и E 968 не може да се употребуваат
	E 200-203 Сорбинска киселина-сорбати	300	(1) (2)	Само традиционални Шведски и Фински овошни сирупи
	E 200-203 Сорбинска киселина-сорбати	250	(1) (2)	Само традиционални Шведски овошни сирупи, максимумот се аплицира ако E 210-213, бензоева киселина-бензоати се исто така употребени
	E 210-213 Бензоева киселина-бензоати	150		Само традиционални Шведски и Фински овошни сирупи
	E 270 Млечна киселина	5000		
	E 296 Јаболкова киселина	*quantum satis*		Само традиционални Шведски и Фински овошни сирупи
	E 300 Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	E 330 Лимонска киселина	5000		
	E 440 Пектини	3000		Само ананас и егзотично овошје
	E 466 Карбокси метил целулоза	*quantum satis*		Само традиционални Шведски и Фински овошни сирупи од агруми
	E 950 Ацесулфам К	350		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 951 Аспартам	600		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 952 Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	250	(51)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	E 954 Сахарин и нејзини Na, K и Ca соли	80	(52)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер

Е 955	Сукралоза	300		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	30		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	100	(60)	само со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	20		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам -ацесулфам	350	(11)а (49) (50)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер

(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51): Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(52) Максималните нивоа се изразени како слободна киселина

14.1.4 Ароматизирани пијалоци

Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	quantum satis		Со исклучок на чоколадно млеко и производи од слад
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	100	(25)	Со исклучок на чоколадно млеко и производи од слад
Е 160d	Ликопин	12		Со исклучок на пијалоци за растварање
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	300	(1) (2)	Со исклучок на млечни пијалоци
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	250	(1) (2)	Максимумот се применува се ако се употребени и Е 210-213, бензоева киселина - бензоати
Е 210-213	Бензоева киселина- бензоати	150	(1) (2)	Со исклучок на млечни пијалоци
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	20	(3)	Само пренесени од концентрати во безалкохолни ароматизирани пијалоци што содржат овошен сок
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само безалкохолни ароматизирани пијалоци што содржат најмалку 235g/l глукозен сируп
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	350	(3)	Само концентрати базирани на овошен сок и со содржина на јачмен (јачменова вода) не пониска од 2.5%
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	250	(3)	Само други концентрати базирани на овошен сок или издробено овошје; *capilé, groselha*
Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
Е 297	Фумарна киселина	1000		Само инстант прашок за пијалоци базирани на овошје
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	700	(1) (4)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	500	(1) (4)	Само пијалоци за спортисти (спортски пијалоци)
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	4000	(1) (4)	Само протеини од сурутка за спортски пијалоци
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	Само протеински зеленчукови пијалоци
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	2000	(1)	само пијалоци на база на чоколадо и слад
Е 355-357	Адипинска киселина - адипати	10000		Само прашок за домашна подготовка на сокови
Е 363	Јантарна киселина	3000		Само прашок за домашна подготовка на сокови
Е 405	Пропан- 1,2- диол алгинат	300		

Е 426	Соина хемицелулоза	5000		Само млечни пијалоци наменети за малопродажба
Е 444	Сахароза ацетат изобутират	300		Само матни пијалоци
Е 445	Глицерол естри на смола од дрво	100		Само матни пијалоци
Е 459	Бета-циклодекстрин	500		Само ароматизирани инстант пијалоци во вид на прашок
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5 000	(1)	Само пијалоци базирани на семе од анис, млечни пијалоци и пијалоци базирани на кокос и бадем
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалоци
Е 481-482	Натриум и калциум стеарол-2- лактати	2000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалоци
Е 900	Диметил полисилоксан	10		
Е 950	Ацесулфам К	350		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	600		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na, K и Ca соли	250	(51)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	80	(52)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100	(52)	Само „gaseosa“ со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	300		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 959	Неохесперидин DC	30		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер, освен ароматизирани пијалоци базирани на млеко и млечни деривати
Е 959	Неохесперидин DC	50		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер, освен ароматизирани пијалоци базирани на млеко и млечни деривати
Е 957	Тауматин	0,5		Само ароматизирани безалкохолни пијалоци базирани на вода, само како засилувач на вкус
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	80	(60)	само со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	20		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	2		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер, како засилувач на вкус
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	350	(11)а (49) (50)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 999	Куилаја екстракт	200	(45)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51): Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(52) Максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(24): додадено количество, резидуите не можат да се детектираат
(25): Количините на секоја од боите Е 110, Е 122, Е 124 и Е 155 не треба да надминат 50 mg/kg или mg/l
(45): Пресметано како анхидриден екстракт

14.1.5 Кафе, чај, билни и овошни инфузии, цикорија; чај, билни и овошни инфузии и екстракти од цикорија; преработки од чај, растенија, овошје и житарки за инфузии, како и машавини и инстант мешавини од

	овие производи				
14.1.5.1	**Кафе и екстракти од кафе**				
	Е 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		Само кафе во зрна, како средство за глазура
	Е 902	Кандеила восок	*quantum satis*		Само кафе во зрна, како средство за глазура
	Е 903	Карнауба восок	200		Само кафе во зрна, како средство за глазура
	Е 904	Шелак	*quantum satis*		Само кафе во зрна, како средство за глазура
14.1.5.2	**Друго**				
	Група I	Адитиви			Со исклучок на неароматизиран зелен чај; вклучувајќи ароматизирано инстант кафе; Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 and Е 968 не може да се употребуваат вопијалоци
	Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина- бензоати	600	(1) (2)	Само течни концентрати чај и течни концентрати овошни и хербални инфузии
	Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	Само течни концентрати чај
	Е 297	Фуморинска киселина	1000		Само инстант производи за подготовка на ароматизиран чај и хербални инфузии
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	2000	(1) (4)	Само пијалоци базирани на кафе за апарати за храна; инстант чај и инстант хербални инфузии
	Е 355-357	Адипинска киселина-адипати	10 000	(1)	Само прашоци за домашна подготовка на пијалоци
	Е 363	Јантарна киселина	3000		Само прашоци за домашна подготовка на пијалоци
	Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	1 000	(1)	Само течно кафе во лименки
	Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалоци
	Е 481-482	Натриум и калциум стеарол-2- лактати	2000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалоци
	Е 491-495	Сорбитан естри	500	(1)	Само течни концентрати чај и течни концентрати овошни и хербални инфузии
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина (3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5 (11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент (24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат			
14.2	**Алкохолни пијалоци, вклучувајќи и сродни безалкохолни и ниско алкохолни пијалоци**				
14.2.1	**Пиво и пијалоци од слад**				
	Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само пиво
	Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	200	(1) (2)	Само безалкохолно пиво; пиво во буриња со содржина на додаден шеќер што ферментацира повисок од 0.5% и/или овошни сокови или концентрати
	Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	пиво во буриња со содржина на додаден шеќер што ферментацира повисок од 0.5% и/или овошни сокови или концентрати
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	20	(3)	
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50		Само пиво со секундарна ферментација во бочва
	Е 270	Млечна киселина	*quantum satis*		
	Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
	Е 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
	Е 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	100		
	Е 414	Гума арабика (Акација гума)	*quantum satis*		
	Е 950	Ацесулфам К	350		Само безалкохолно пиво или пиво со содржина на алкохол не повисока од 1.2% вол; “Bière de

					table/Tafelbier/Table beer" (со содржина на младо нехмељно пиво пониска од 6%) освен за "Obergäriges Einfachbier"; Пива со минимална киселост од 30 милиеквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот "oud bruin"
E 951	Аспартам	600			Само безалкохолно пиво или пиво со содржина на алкохол не повисока од 1.2% вол; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (со содржина на младо нехмељно пиво пониска од 6%) освен за "Obergäriges Einfachbier"; Пива со минимална киселост од 30 милиеквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот "oud bruin"
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	80	(52)		Само безалкохолно пиво или пиво со содржина на алкохол не повисока од 1.2% вол; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (со содржина на младо нехмељно пиво пониска од 6%) освен за "Obergäriges Einfachbier"; Пива со минимална киселост од 30 милиеквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот "oud bruin"
E 955	Сукралоза	250			Само безалкохолно пиво или пиво со содржина на алкохол не повисока од 1.2% вол; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (со содржина на младо нехмељно пиво пониска од 6%) освен за "Obergäriges Einfachbier"; Пива со минимална киселост од 30 милиеквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот "oud bruin"
E 959	Неохесперидин DC	10			Само безалкохолно пиво или пиво со содржина на алкохол не повисока од 1.2% вол; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (со содржина на младо нехмељно пиво пониска од 6%) освен за "Obergäriges Einfachbier"; Пива со минимална киселост од 30 милиеквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот "oud bruin"
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	70	(60)		само безалкохолно пиво или со алкохолна содржина што не надминува 1,2 % вол..; „Bière de table/Tafelbier/Table beer" (содржина помала од 6 %) освен за „Obergäriges Einfachbier"; пива со минимална киселост од 30 милиеквиваленти изразено како NaOH; Кафеаво пиво од типот „oud bruin"
E 961	Неотам	20			Само безалкохолно пиво или пиво со содржина на алкохол не повисока од 1.2% вол; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (со содржина на младо нехмељно пиво пониска од 6%) освен за "Obergäriges Einfachbier"; Пива со минимална киселост од 30 милиеквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот "oud bruin"
E 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350	(11)a (50)	(49)	Само безалкохолно пиво или пиво со содржина на алкохол не повисока од 1.2% вол; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (со содржина на младо нехмељно пиво пониска од 6%) освен за "Obergäriges Einfachbier"; Пива со

				минимална киселост од 30 мили-еквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот “oud bruin”
Е 950	Ацесулфам К	25	(52)	Само пиво со намалена енергетска вредност
Е 951	Аспартам	25		Само пиво со намалена енергетска вредност
Е 955	Сукралоза	10		Само пиво со намалена енергетска вредност
Е 959	Неохесперидин DC	10		Само пиво со намалена енергетска вредност
Е 961	Неотам	1		Само пиво со намалена енергетска вредност
Е 962	Сол на аспартам - ацесулфам	25	(11)b (49) (50)	Само пиво со намалена енергетска вредност

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид

14.2.2 Вино и други производи на вино и сродни безалкохолни пијлаци

Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	Само безалкохолни пијалоци
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	Само безалкохолни пијалоци
Е 242	Диметил дикорбонат	250	(24)	Само безалкохолни пијалоци

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна
(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат

14.2.3 Сајдер и пери

Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		Со исклучок на *cidre bouché*
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		Со исклучок на *cidre bouché*
Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само *cidre bouché*
Е 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	
Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
Е 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	100		Со исклучок на *cidre bouché*
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(1)	
Е 900	Диметил полисилоксан	10		Со исклучок на *cidre bouché*
Е 950	Ацесулфам К	350		
Е 951	Аспартам	600		
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	80	(52)	
Е 955	Сукралоза	50		
Е 959	Неохесперидин DC	20		
Е 961	Неотам	20		
Е 962	Соли на аспартам - ацесулфам	350	(11)a (49) (50)	
Е 999	Куилаја екстракт	200	(45)	Со исклучок на *cidre bouché*

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна

		киселина			

(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11):Границите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа за нејзините составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартамацесулфам, било самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(24): додадено количество, резидуите не можат да се детектираат
(45): Пресметано како анхидриден екстракт

14.2.4 Овошни вина и made (маде) вина

Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Бои комбинирани со максимален лимит	200		
Е 160d	Ликопен	10		
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	260	(3)	Само made (маде) вина
Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	Само овошни вина и вина со ниска содржина на алкохол
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
Е 353	Метавинска киселина	100		Само made (маде) вина
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000		

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kgили 10 mg/l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(24): додадено количество, резидуите не можат да се детектираат

14.2.5 Медовина

Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(24)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kgили 10 mg/l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат

14.2.6 Алкохолни пијалоци

Група I	Адитиви		Само виски или американско виски (whisky или whiskey); Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат освен во ликери
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	Освен: алкохолни пијалоци и алкохоли (што му претходат на името на овошјето) добиени со мацерација и дестилација, London

				Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà
Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	200		Освен: алкохолни пијалоци и алкохоли (што му претходат на името на овошјето) добиени со мацерација и дестилација, London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà
E 123	Амарант	30		Освен: алкохолни пијалоци и алкохоли (што му претходат на името на овошјето) добиени со мацерација и дестилација, London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Освен овошни алкохоли, алкохоли (што му претходат на името на овошјето) добиени со мацерација и дестилација, London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà. Виски, американско виски може да содржи само E 150a
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		Само ликери
E 174	Сребро	*quantum satis*		Само ликери
E 175	Злато	*quantum satis*		Само ликери
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само дестилирани алкохолни пијалоци што содржат цели круши
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	Освен виски, американско виски
E 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	10 000		Само емулгирани ликери
E 416	Караја гума	10 000		Само ликери базирани на јајце
E 445	Глицерол естри на смола од дрва	100		Само матни алкохолни пијалоци
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини- сахароглицериди	5000	(1)	Освен виски, американско виски
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	5000		Само емулгирани ликери
E 481-482	Стероил-2-лактилат	8000	(1)	Само емулгирани ликери
	(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација (3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kgили 10 mg/l не се смета за присутна (4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			

14.2.7 Производи базирани на ароматизирани вина

14.2.7.1 Ароматизирани вина

Група I	Адитиви			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 и E 968 не може да се употребуваат
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*			Освен *americano, bitter vino*
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	200		Освен *americano, bitter vino*
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		
E 100	Куркумин	100	(26) (27)	Само *americano, bitter vino*
E 101	Рибофлавини	100	(26) (27)	Само *americano, bitter vino*
E 102	Тартразин	100	(26) (27)	Само *americano, bitter vino*
E 104	Хинолин жолта	100	(26) (27)	Само *americano, bitter vino*
E 110	Сансет жолта FCF/Портокалово жолта S	100	(27)	Само *bitter vino*
E 120	Кошинил, Карминска киселина, кармини	100	(26) (27)	Само *americano, bitter vino*
E 122	Азорубин, Кармоизин	100	(26) (27)	Само *americano, bitter vino*
E 123	Амарант	100	(26) (27)	Само *americano, bitter vino*
E 124	Понсо 4R, Кошинил црвена A	100	(26) (27)	Само *americano, bitter vino*
E 129	Алура црвена AG	100	(27)	Само *bitter vino*
E 123	Амарант	30		Само аперитив вина
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само *americano, bitter vino*
E 160d	Ликопен	10		
E 200-	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	

203				
Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини- сахароглицериди	5000	(1)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kgили 10 mg/l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат
(26): Во americano Е 100, Е 101, Е 102, Е 104, Е 120, Е 122, Е 123, Е 124 дозволени се индивидуално или во комбинација
(27): Во bitter vino Е 100, Е 101, Е 102, Е 104, Е 110, Е 120, Е 122, Е 123, Е 124, Е 129 дозволени се индивидуално или во комбинација

14.2.7.2 Пијалоци базирани на ароматизирани вина

Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		освен *bitter soda, sangria, claria, zurra*
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	200		освен *bitter soda, sangria, claria, zurra*
Е 100	Куркумин	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 101	Рибофлавини	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 102	Тартразин	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 104	Хинолин жолта	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 110	Сансет жолта FCF/Портокалово жолта S	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 120	Кошинил, Карминска киселина, кармини	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 122	Азорубин, Кармоизин	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 123	Амарант	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 124	Понсо 4R, Кошинил црвена А	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 129	Алура црвена AG	100	(28)	Само *bitter soda*
Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само *bitter soda*
Е 160d	Ликопен	10		
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини- сахароглицериди	5000	(1)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат
(28):Во bitter soda Е 100, Е 101, Е 102, Е 104, Е 110, Е 120, Е 122, Е 123, Е 124, Е 129 дозволени се индивидуално или во комбинација

14.2.7.3 Коктели од ароматизирани вина

Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		
Е 160d	Ликопен	10		
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини- сахароглицериди	5000	(1)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација

(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат

14.2.8 Други алкохолни пијалоци, вклучувајќи мешавини на алкохолни со безалкохолни пијалоци и алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%

Група I	Адитиви			Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
Е 123	Амарант	30		Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
Е 160d	Ликопен	30		
Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
Е 210-213	Бензоева киселина-бензоати	200	(1) (2)	Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
Е 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	Само пијалоци базирани на вино
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
Е 444	Сахароза ацетат изобутират	300		Само ароматизирани матни алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
Е 445	Глицерол естри на смола од дрва	100		Само ароматизирани матни алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини- сахароглицериди	5000	(1)	
Е 481-482	Стероил-2-лактилати	8000	(1)	Само ароматизирани пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
Е 950	Ацесулфам К	350		
Е 951	Аспартам	600		
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	250	(51)	Само мешавини од алкохолни и безалкохолни пијалоци
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	80	(52)	
Е 955	Сукралоза	250		
Е 959	Неохесперидин DC	30		
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	150	(60)	
Е 961	Неотам	20		
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	350	(11)а (49) (50)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат

15 Готови за јадење закуски и грицки

15.1 Грицки базирани на компир, житарки, брашно или скроб

Група I	Адитиви			

Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	100		Со исклучок на екструдирани или експандирани пикантни грицки
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		Само екструдирани или експандирани пикантни грицки
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		Со исклучок на екструдирани или експандирани пикантни грицки
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	20		Само екструдирани или експандирани пикантни грицки
E 160d	Ликопен	30		
E 200-203; 214-219	Сорбинска киселина-сорбати; п-хидроксибензоати	1000	(1) (2) (5)	
E 220-228	Сулфур диоксид-сулфити	50	(3)	Само грицки базирани на житарки и компир
E 310-320	Галати, TBHQ и BHA	200	(1)	Само грицки базирани на житарки
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
E 392	Екстракти од рузмарин	50	(41) (46)	
E 405	Пропан -1, 2-диол алгинат	3000		Само грицки базирани на житарки и компир
E 416	Караја гума	5000		Само грицки базирани на житарки и компир
E 481-482	Стероил-2-лактилати	2000	(1)	Само грицки базирани на житарки
E 481-482	Стероил-2-лактилати	5000	(1)	Само грицки базирани на житарки и компир
E 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		Само како средство за глазура
E 902	Канделила восок	*quantum satis*		Само како средство за глазура
E 903	Карнауба восок	200		Само како средство за глазура
E 904	Шелак	*quantum satis*		Само како средство за глазура
E 950	Ацесулфам К	350		
E 951	Аспартам	500		
E 954	Сахарин и негови Na, К и Са соли	100	(52)	
E 955	Сукралоза	200		
E 959	Неохесперидин DC	50		
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	20	(60)	
E 961	Неотам	18		
E 961	Неотам	2		Само како засилувач на вкус
E 962	Сол на аспартам-ацесулфам	500	(11)b (49) (50)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kgили 10 mg/l не се смета за присутна
(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5
(5): E 214-219: p-хидроксибензоати (PHB), максимум 300 mg/kg
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(41): изразено на основа на масти
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (E 951) и ацесулфам-К (E 950)
(50): Нивоата за E 951 и E 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со E 950 или E 951
(52): Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

15.2 Преработено јаткасто овошје

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	100		Само пикантно-(обложено) прелиено јаткасто овошје
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		

	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 200-203; 214-219	Сорбинска киселина-сорбати; п-хидроксибензоати	1000	(1) (2) (5)	Само прелиено (обложено) јаткасто овошје
	Е 220-228	Сулфур диоксид-сулфити	50	(3)	Само маринирано јаткасто овошје
	Е 310-320	Галати, TBHQ и BHA	200	(1) (13)	
	Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
	Е 392	Екстракти од рузмарин	200	(41) (46)	
	Е 416	Караја гума	10 000		Само како прелив за јаткасто овошје
	Е 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		Само како средство за глазура
	Е 902	Канделила восок	*quantum satis*		Само како средство за глазура
	Е 903	Карнауба восок	200		Само како средство за глазура
	Е 904	Шелак	*quantum satis*		Само како средство за глазура
	Е 950	Ацесулфам К	350		
	Е 951	Аспартам	500		
	Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100	(52)	
	Е 955	Сукралоза	200		
	Е 959	Неохесперидин DC	50		
	Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	20	(60)	
	Е 961	Неотам	18		
	Е 961	Неотам	2		Само како засилувач на вкус
		Сол на аспартам-ацесулфам	500	(11)b (49) (50)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(3): Максимална нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, достапно од сите извори, содржината на SO2 на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна Е 962
(5): Е 214-219: p-хидроксибензоати (PHB), максимум 300 mg/kg
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(13): Максимално ниво изразено како масти
(41): Изразено на основа на масти
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(52): максималните нивоа се изразени како слободен имид
(46): како сума од карносол и карносинска киселина

16	**Десерти, вклучувајќи ги и производите од категориите 1, 3 и 4**				
	Група I	Адитиви			
	Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
	Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	150		
	Група IV	Полиоли	*quantum satis*		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
	Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		
	Е 160d	Ликопен	30		
	Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	1000	(1) (2)	само *frugtgrød, rote Grütze u pasha*
	Е 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	2000	(1) (2)	само *ostkaka*
	Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина-бензоати	300	(1) (2)	Само млечно базирани десерти што не се термички третирани
	Е 210-213	Бензоева киселина-бензоати	500	(1) (2)	Само *frugtgrød* и rote Grütze
	Е 234	Низин	3		Само гриз и тапиока (млечни) пудинзи и слични производи
	Е 280-283	Пропионска киселина-пропионати	1000	(1) (6)	Само *Christmas pudding* (Божиќен пудинг)
	Е 297	Фумарна киселина	4000		Само десерти во вид на желе, десерти со овошна арома, миксови

				за десерти во вид на прашок
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	3000	(1) (4)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	7000	(1) (4)	Миксови за десерти во вид на прашок
Е 355-357	Адипинска киселина-адипати	1000	(1)	Миксови за десерти во вид на прашок
Е 355-357	Адипинска киселина-адипати	6000	(1)	Само десерти во вид на желе
Е 355-357	Адипинска киселина-адипати	1000	(1)	Само десерти со овошна арома
Е 363	Јантарна киселина	6000		
Е 416	Караја гума	6000		
Е 427	Касија гума	2500		Само за десерти базирани на млеко и слични производи
Е 432-436	Полисорбати	3000	(1)	
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини - сахароглицериди	5000	(1)	
Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини	2000		
Е 477	Пропан -1, 2-диол естри на масни киселини	5000		
Е 481-482	Стероил 2-лактати	5000	(1)	
Е 483	Стеарил тартарат	5000		
Е 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)	
Е 950	Ацесулфам К	350		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 951	Аспартам	1000		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 952	Цикламска киселина и Na и Ca соли	250	(51)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100	(52)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 955	Сукралоза	400		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 957	Тауматин	5		Само како засилувач на вкус
Е 959	Неохесперидин DC	50		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	100	(60)	само со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 961	Неотам	32		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	350	(11)а (49) (50)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P2O5
(6): Пропионската киселина и нејзините соли може да бидат присутни во одредени ферментирани производи како резултат на процесот на ферментација за време на добрата производна пракса
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51): Максимално дозволените нивоа се изразени како слободна киселина
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид

17	**Додатоци на храна, со исклучок на додатоци за храна наменети за доенчиња и мали деца**			
17.1	**Додатоци на храна во цврста форма, вклучувајќи капсули, таблети и слични форми, со исклучок на таблети за џвакање**			
Група I	Адитиви			Е 410, Е 412, Е 415 Е 417 не може да се употребуваат за производство на дехидрирана храна наменета за рехидратација или голтање
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		

Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	300		
Група IV	Полиоли	*quantum satis*		
E 160d	Ликопен	30		
E 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина-бензоати	1000	(1) (2)	Само кога се во сува форма и кога содржат препарати на витамин А и комбинација од витамин А и Д
E 310-321	Галати, TBHQ , BHA и BHT	400	(1)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	*quantum satis*		
E 392	Екстракти од рузмарин	400	(46)	
E 405	Пропан-1,2-диол алгинат	1000		
E 416	Караја гума	*quantum satis*		
E 426	Соина хемицелулоза	1500		
E 432-436	Полисорбати	*quantum satis*		
E 459	Бета циклодекстрин	*quantum satis*		Само храна во форма на таблети и обложени таблети
E 468	Вмрежена натриум карбокси метил целулоза,	30 000		
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	*quantum satis*	(1)	
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	*quantum satis*		
E 491-495	Сорбитан естри	*quantum satis*	(1)	
E 551-559	Силициум диоксид -силикати	10 000		
E 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		
E 902	Канделила восок	*quantum satis*		
E 903	Карнауба восок	200		
E 904	Шелак	*quantum satis*		
E 950	Ацесулфам К	500		
E 951	Аспартам	2000		
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	500	(51)	
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	500	(52)	
E 955	Сукралоза	800		
E 959	Неохесперидин DC	100		
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	670	(60)	
E 961	Неотам	60		
E 961	Неотам	2		Само како засилувач на вкус
E 962	Сол на аспартам-ацесулфам	500	(11)а (49) (50)	
E 1201	Поливинилпиролидон	*quantum satis*		Само храна во форма на таблети и обложени таблети
E 1202	Поливинилполипиролидон	*quantum satis*		Само храна во форма на таблети и обложени таблети
E 1203	Поливинил алкохол (PVA)	18 000		Само во форма на капсули и таблети
E 1204	Пулулан	*quantum satis*		Само во форма на капсули и таблети
E 1205	Основен метакрилат кополимер	100 000		
E 1505	Триетил цитрат	3500		Само во форма на капсули и таблети
E 1521	Полиетилен гликол	10 000		Само во форма на капсули и таблети

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (E 951) и ацесулфам-К (E 950)
(50): Нивоата за E 951 и E 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со E 950 или E 951

(51): Максимално дозволените нивоа се изразени како слободна киселина
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

17.2 Додатоци на храна во течна форма

Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		
Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	100		
E 160d	Ликопен	30		
E 200-213	Сорбинска киселина - сорбати; Бензоева киселина - бензоати	2000	(1)(2)	
E 310-321	Галати, TBHQ , BHA и BHT	400	(1)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	*quantum satis*		
E 392	Екстракти од рузмарин	400	(46)	
E 405	Пропан-1,2-диол алгинат	1000		
E 416	Караја гума	*quantum satis*		
E 426	Соина хемицелулоза	1500		
E 432-436	Полисорбати	*quantum satis*		
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	*quantum satis*	(1)	
E 475	Поли глицерол естри на масни киселини	*quantum satis*		
E 491-495	Сорбитан естри	*quantum satis*		
E 551-559	Силициум диоксид - силикати	10 000		
E 950	Ацесулфам К	350		
E 951	Аспартам	600		
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	400	(51)	
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	80	(52)	
E 955	Сукралоза	240		
E 959	Неохесперидин DC	50		
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	200	(60)	
E 961	Неотам	20		
E 961	Неотам	2		Само како засилувач на вкус
E 962	Сол на аспартам-ацесулфам	350	(11)а (49) (50)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (E 951) и ацесулфам-К (E 950)
(50): Нивоата за E 951 и E 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со E 950 или E 951
(51): Максимално дозволените нивоа се изразени како слободна киселина
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

17.3 Додатоци на храна во форма на сируп или за џвакање

Група I	Адитиви		
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*	
Група IV	Полиоли	*quantum satis*	
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	300	Само додатоци во џврста форма
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	100	Само додатоци во течна форма
E 160d	Ликопен	30	

Е 310-321	Галати, TBHQ , BHA и BHT	400	(1)	
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	*quantum satis*		
Е 392	Екстракти од рузмарин	400	(46)	
Е 405	Пропан-1,2-диол алгинат	1000		
Е 416	Караја гума	*quantum satis*		
Е 426	Соина хемицелолоза	1500		
Е 432-436	Полисорбати	*quantum satis*		
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	*quantum satis*	(1)	
Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини	*quantum satis*		
Е 491-495	Сорбитан естри	*quantum satis*		
Е 551-559	Силициум диоксид - силикати	10 000		
Е 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		
Е 902	Канделила восок	*quantum satis*		
Е 903	Карнауба восок	200		
Е 904	Шелак	*quantum satis*		
Е 950	Ацесулфам К	2000		
Е 951	Аспартам	5500		
Е 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	1250	(51)	
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	1200	(52)	
Е 955	Сукралоза	2400		
Е 957	Тауматин	400		
Е 959	Неохесперидин DC	400		
Е 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	1 800	(60)	
Е 961	Неотам	185		
Е 961	Неотам	2		Само додатоци на храна базирани на витамини и/или минерални елементи, како засилувачи на вкус
Е 962	Сол на аспартам-ацесулфам	2000	(11)а (49) (50)	

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
(51): Максимално дозволените нивоа се изразени како слободна киселина
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид
(46): Како сума од карносол и карносинска киселина

18.	**Преработена храна што не е опфатена со категориите од 1 до 17, со исклучок на храна за доенчиња и мали деца**			
Група I	Адитиви			

Прилог 3

Листа на адитиви за употреба во храна вклучувајќи носачи дозволени за употреба во адитиви во храна, ензими, ароми, нутриенси и условите за нивна употреба

Дефиниции

1. „Нутриенси“ за целите на овој Прилог претставуваат витамини, минерали и други супстанции додадени за нутритивни цели, како и супстанции додадени за физиолошки цели утврдено согласно Правилникот за посебните барања за безбедност на храната на која и се додадени витамини, минерали и одредени други супстанции[15], Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба и Правилникот за посебните барања за безбедност на додатоците на храната.

2. “Подготовки” за целите на овој Прилог претставува формулација составена од еден или повеќе адитиви, ензими и /или нутриенси во кои се инкорпорирани супстанции како што се адитиви и/или други супстанции со цел олеснување на нивното складирање, продажба, стандардизација, разредување или растворување.

Дел 1

Носачи во адитиви

Е број на носачот	Име на носачот	Максимално ниво	Адитиви во кои може да биде додаден носачот
Е 1520	Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол)	1 000 mg/kg во готова храна (по принцип на пренесување) (*)	Бои, емулгатори и антиоксиданси
Е 422	Глицерол	*quantum satis*	Сите адитиви за употреба во храна
Е 420	Сорбитол		
Е 421	Манитол		
Е 953	Изомалт		
Е 965	Малтитол		
Е 966	Лактитол		
Е 967	Ксилитол		
Е 968	Еритритол		
Е 400 – Е 404	Алгининска киселина – алгинати (табела 7 од дел 6)		
Е 405	Пропан-1, 2-диол алгинат		
Е 406	Агар		
Е 407	Каранеган		
Е 410	Каруба гума		
Е 412	Гвар гума		
Е 413	Трагакант		
Е 414	Гума арабика (акација гума)		
Е 415	Ксантан гума		
Е 440	Пектини		
Е 432 – Е 436	Полисорбати (табела 4 од дел 6)	*quantum satis*	Агенси против пенење
Е 442	Амониумфосфатиди	*quantum satis*	Антиоксиданси
Е 460	Целулоза	*quantum satis*	Сите адитиви за употреба во храна
Е 461	Метил целулоза		
Е 462	Етил целулоза		
Е 463	Хидроксипропил целулоза		
Е 464	Хидроксипропил метил целулоза		
Е 465	Етил метил целулоза		
Е 466	Карбокси метил целулоза, натриум карбокси метил целулоза, Целулоза гума		

Е број на носачот	Име на носачот	Максимално ниво	Адитиви во кои може да биде додаден носачот
Е 322	Лецитини	*quantum satis*	Бои и липосолубилни антиоксиданси
Е 432 – Е 436	Полисорбати (табела 4 од дел 6)		
Е 470b	Магнезиумови соли на масни		
Е 471	Моно и диглицериди на масни киселини		
Е 472a	Ацетатни естери на моно и диглицериди на масни киселини		
Е 472c	Цитратни естери на моно и диглицериди на масни киселини		
Е 472e	Моно и диацетил тартаратни естери на масни киселини		
Е 473	Сукроза естери на масни киселини		
Е 475	Полиглицерол естери на масни киселини		
Е 491 – Е 495	Сорбитан естери (табела 5 од дел 6)	*quantum satis*	Бои и агенси против пенење
Е 1404	Оксидиран скроб	*quantum satis*	Сите адитиви за употреба во храна
Е 1410	Моноскроб фосфат		
Е 1412	Дискроб фосфат		
Е 1413	Фосфатиден дискроб фосфат		
Е 1414	Ацетилиран дискроб фосфат		
Е 1420	Ацетилиран скроб		
Е 1422	Ацетилиран дискроб адипат		
Е 1440	Хидрокси пропил скроб		
Е 1442	хидрокси пропил дискроб фосфат		
Е 1450	Скроб натриум октенил сукцинат		
Е 1451	Ацетилиран оксидиран скроб		
Е 170	Калциум карбонат		
Е 263	Калциум ацетат		
Е 331	Натриум цитрат		
Е 332	Калиум цитрати		
Е 341	Калциум фосфати		
Е 501	Калиум карбонати		
Е 504	Магнезиум карбонати		
Е 508	Калиум хлорид		
Е 509	Калциум хлорид		
Е 511	Магнезиум хлорид		
Е 514	Натриум сулфати		
Е 515	Калиум сулфати		
Е 516	Калциум сулфат		
Е 517	Амониум сулфат		
Е 577	Калиум глуконат		
Е 640	Глицин и негови натриумови соли		
Е 1505 (*)	Триетил цитрат		
Е 1518 (*)	Глицерил триацетат (триацетин)		

Е број на носачот	Име на носачот	Максимално ниво	Адитиви во кои може да биде додаден носачот
Е 551	Силициум диоксид	*quantum satis*	емулгатори и бои
Е 552	Калциум силикат		
Е 553b	Талк	50 mg/kg во подготовката на бојата	Бои
Е 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*	Бои
Е 1200	Полидесктроза	*quantum satis*	Сите адитиви за употреба во храна
Е 1201	Поливинилпиролидон	*quantum satis*	Засладувачи
Е 1202	Поливинилполипиролидон		
Е 322	Лецитини	*quantum satis*	Глазирачки агенси за овошје
Е 432 – Е 436	Полисорбати		
Е 470a	Натриум, калиум и калциум соли на масни киселини		
Е 471	Моно и диглицериди на масни киселини		
Е 491 – Е 495	Сорбитан естери		
Е 570	Масни киселини		
Е 900	Диметил полисилоксан		
Е 1521	Полиетилен гликол	*quantum satis*	Засладувачи
Е 425	Коњак	*quantum satis*	Сите адитиви за употреба во храна
Е 459	Бета - циклодекстрин	1 000 mg/kg во готова храна	Сите адитиви за употреба во храна
Е 468	Вмрежена натриум карбокси метил целулоза Вмрежена целулоза гума	*quantum satis*	Засладувачи
Е 469	Ензимски хидролизирани карбоксиметил целулоза Ензимски хидролизирана целулоза гума	*quantum satis*	Сите адитиви за употреба во храна
Е 555	Калиум алуминиум силикат	90 % во однос на пигментот	Во Е 171 титаниум диоксид и Е 172 железо оксиди и хидроксиди

(*) максималните нивоа од сите извори во храната 3 000 mg/kg (поединечно или во комбинација со Е 1505, Е 1517 и Е 1518). Во случај на пијалоци, со исклучок на крем ликери, максималното ниво на Е 1520 треба да биде 1 000 mg/l од сите извори.

Дел 2

Адитиви во храна различни од носачи на адитиви во храна (*)

Е број на додадениот адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво	Подготовки од адитиви на храна во кои може да се додаде адитивот
табела 1		*quantum satis*	Сите подготовки со адитиви за употреба во храна
Е 200 – Е 203	Сорбатна киселина — сорбати (табела 2 од дел 6)	1 500 mg/kg поединечно или во комбинација во подготовката 15 mg/kg во финалниот	Подготовки на бои
Е 210	Бензоева киселина		

Е 211	Натриум бензоат		
Е 212	Калиум бензоат		
Е 220 – Е 228	Сулфур диоксид — сулфити (Табела 3 од дел 6)	100 mg/kg во подготовки и 2 mg/kg изразено како SO2 пресметано во финалниот производ	Подготовки на боои (со исклучок на Е163 антоцијани, Е 150 b каустичен сулфит карамел и Е 150 d сулфит амониум карамел) (**)

Е број на додадениот адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво	Подготовки од адитиви на храна во кои може да се додаде адитивот
Е 320	Бутилиран хидроксианизол (BHA)	20 mg/kg поединечно или во комбинација (изразено на масти) во подготовката, 0,4 mg/kg во готовиот производ (поединечно или во комбинација)	Емулгатори што содржат масни киселини
Е 321	Бутилиран хидрокситолуен BHT)		
Е 338	Фосфорна киселина	40 000 mg/kg поединечно или комбинирано во подготовката (изразено како P2O5)	Подготовки на бојата Е 163 антоцијани
Е 339	Натриум фосфат		
Е 340	Калиум фосфати		
Е 343	Магнезиум фосфати		
Е 450	Дифосфати		
Е 451	Трифосфати		
Е 341	Калциум фосфати	40 000 mg/kg во подготовката (изразено како P2O5)	Подготовки на боои и емулгатори
		10 000 mg/kg во подготовката (изразено како P2O5)	подготовки од полиоли
		10 000 mg/kg во подготовката (изразено како P2O5)	Е 412 подготовки од гвар гума
Е 392	Екстракти од рузмарин	1 000 mg/kg во подготовката, 5 mg/kg во готовата храна, изразено како сума на карнозинска киселина и карнозол	Подготовки на боои
Е 416	Караја гума	50 000 mg/kg во подготовката, 1 mg/kg во готовата храна	Подготовки на боои
Е 432 – Е 436	Полисорбати	quantum satis	Подготовки на боои, липосолубилни антиоксиданси и глазирачки агенси за овошје
Е 473	Сукроза естери на масни киселини	quantum satis	Подготовки на боои и липосолубилни антиоксиданси
Е 475	Полиглицерол естери на масни киселини	quantum satis	Подготовки на боои и липосолубилни антиоксиданси

Е 476	Полиглицерол полирицинолеат	50 000 mg/kg во подготовката, 500 mg/kg во готовата храна	Како емулгатори во подготовки на бои кои се користат во: Сурими и јапонски производи од риба (Kamaboko) (Е 120 кохинеал, карминска киселина, кармини) Месни производи, рибни паштети и овошни подготовки кои се користат во ароматизирани млечни производи и десерти (Е163 антоцијани, Е100 куркумин
Е 491 – Е 495	Сорбитан естери (Табела 5 од дел 6)	quantum satis	Подготовки на бои, агенси против пенење и глазирачки агенси за овошје
Е 551	Силициум диоксид	50 000 mg/kg во подготовката	Суви подготовки од бои во прав
		10 000 mg/kg во подготовката	Е 508 калиум хлорид и Е 412 подготовки од гвар гума

Е број на додадениот адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво	Подготовки од адитиви на храна во кои може да се додаде адитивот
Е 551	Силициум диоксид	50 000 mg/kg во подготовката	Суви подготовки од емулгатори во прав
Е 552	Калциум силикат		
Е 551	Силициум диоксид	10 000 mg/kg во подготовката	Суви подготовки од полиоли во прав
Е 552	Калциум силикат		
Е 553a	Магнезиум силикат		
Е 553b	Талк		
Е 900	Диметил полисилоксан	200 mg/kg во подготовката , 0,2 mg/l во готовата храна	Подготовки од бои Е 160 a каротени, Е 160 b анато, биксин, норбиксин, Е 160 c екстракт од пиперка, капсантин, капсорубин Е 160 d ликопен и Е 160 e бета-апо-8′- каротенал
Е 903	Карнауба восок	130 000 mg/kg во подготовката , 1 200 mg/kg во готовата храна од сите извори	како стабилизатор во подготовки од засладувачи и/или киселини наменети за употреба во гуми за џвакање

(*) Освен ензимите авторизирани како адитиви во храна.

(**) Е 163 антоцијани може да содржат до 100 000 mg/kg сулфити, Е 150 b каустичен сулфит карамел и Е 150 d сулфитен амониум карамел можат да содржат до 2 000 mg/kg.

Забелешка: Основни правила за условите за употреба на адитивите на храна од дел 2

(1) Адитивите на храна од табела 1 во дел 6 на овој Прилог, кои се генерално дозволени за употреба во храна под основниот "quantum satis" принцип вклучен во Прилог 2, дел В (1) група 1, се вклучени како адитиви на храна (освен оние со функција на носачи) во адитивите на храна под општиот "quantum satis" принцип, освен ако не е поинаку означено.

(2) За фосфатите и силикатите, максималните нивоа се определени само во подготовката од адитивите на храна а не и во готовата храна.

(3) За сите други адитиви на храна со нумеричка ПДК вредност, максималните нивоа се определени за подготовката на адитиви во храна и за готовата храна.

(4) Нема дозволени адитиви со функција на боја, засладувач или засилувач на вкус.

ДЕЛ 3
Адитиви во храна вклучувајќи носачи во ензими за храна

Е број на додадениот адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво во ензимската подготовка	Максимално ниво во готвата храна освен во пијалоци	Максимално ниво во пијалоци	Може да се употреби како носач?
Е 170	Калциум карбонат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 200	Сорбатна киселина	20 000 mg/kg (поединечно или во комбинација изразено како слободна киселина)	20 mg/kg	10 mg/l	
Е 202	Калиум сорбат				
Е 210	Бензоева киселина	5 000 mg/kg (поединечно или во комбинација изразено како слободна киселина), 12 000 mg/kg во сириште	1,7 mg/kg 5 mg/kg во сирење во кое се употребува сириште	0,85 mg/l 2,5 mg/l во пијалоци на база на жита во кои е употребено сириште	
Е 211	Натриум бензоат				
Е 214	Етил-р-хидроксибензоат	2 000 mg/kg (поединечно или во комбинација изразено како слободна киселина)	2 mg/kg	1 mg/l	
Е 215	Натриум етил-р-хидроксибензоат				
Е 218	Метил-р-хидроксибензоат				
Е 219	Натриум метил-р-хидроксибензоат				

Е број на додадени от адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво во ензимската подготовка	Максимално ниво во готвата храна освен во пијалоци	Максимално ниво во пијалоци	Може да се употреби како носач?
Е 220	Сулфур диоксид	2 000 mg/kg (поединечно или во комбинација изразено како SO2) 5 000 mg/kg само во ензими кои се наменети за производство на пиво 6 000 mg/kg само во бета-амилаза од јачмен 10 000 mg/kg само во цврста форма на папаин	2 mg/kg	2 mg/l	
Е 221	Натриум сулфит				
Е 222	Натриум хидроген сулфит				
Е 223	Натриум метасулфит				
Е 224	Калиум метасулфит				
Е 250	Натриум нитрит	500 mg/kg	0,01 mg/kg	не се употребува	
Е 260	Оцетна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 261	Калиум ацетат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 262	Натриум ацетати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 263	Калциум ацетат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 270	Млечна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 281	Натриум пропионат	quantum satis	quantum satis	50 mg/l	
Е 290	Јаглерод диоксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 296	Јаболкова киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 300	Аскорбинска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 301	Натриум аскорбат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 302	Калциум аскорбат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 304	Масно киселински естери на аскорбинска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 306	Екстракти богати со токоферол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 307	Алфа-токоферол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 308	Гама-токоферол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 309	Делта-токоферол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 322	Лецитини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 325	Натриум лактат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 326	Калиум лактат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 327	Калциум лактат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 330	Оцетна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 331	Натриум цитрати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 332	Калиум цитрати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 333	Калциум цитрати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 334	Тартарна киселина (L(+)-)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	

Е број на додадени от адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво во ензимската подготовка	Максимално ниво во готвата храна освен во пијалоци	Максимално ниво во пијалоци	Може да се употреби како носач?
Е 335	Натриум тартарати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 336	Калиум тартарати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 337	Натриум калиум тартарати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 350	Натриум малати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 338	Фосфорна киселина	10 000 mg/kg (изразено како P2O5)	quantum satis	quantum satis	
Е 339	Натриум фосфати	50 000 mg/kg (поединечно или во комбинација изразено како P2O5)	quantum satis	quantum satis	Да
Е 340	Калиум фосфати				
Е 341	Калциум фосфати				
Е 343	Магнезиум фосфати				
Е 351	Калиум малат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 352	Калциум малати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 354	Калциум тартарат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 380	Триамониум цитрат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 400	Алгинска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 401	Натриум алгинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 402	Калиум алгинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 403	Амониум алгинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 404	Калциум алгинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 406	Агар	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 407	Карагенан	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 407а	Преработени еухена алги	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 410	Кароб гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 412	Гвар гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 413	Трагакант	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 414	Акација гума (гума арабика)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 415	Ксантан гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 417	Тара гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 418	Гелан гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 420	Сорбитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 421	Манитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да

Е број на додадени от адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво во ензимската подготовка	Максимално ниво во готвата храна освен во пијалоци	Максимално ниво во пијалоци	Може да се употреби како носач?
Е 422	Глицерол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 440	Пектини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 450	Дифосфати	50 000 mg/kg (поединечно или во комбинација изразено како P2O5)	quantum satis	quantum satis	
Е 451	Трифосфати				
Е 452	Полифосфати				
Е 460	Целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 461	Метил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 462	Етил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 463	Хидроксипропил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 464	Хидроксипропил метил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 465	Етил метил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 466	Карбокси метил целулоза Натриум карбокси метил целулоза Целулозна гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 469	Ензимски хидролизирана карбокси метил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 470a	Натриум, калиум и калциум соли на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 470b	Магнезиумови соли на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 471	Моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 472a	Ацетатни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 472b	Лактатни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 472c	Цитратни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 472d	Тартаратни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 472e	Моно и диацетил тартаратни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 472f	Мешани ацетатни и тартаратни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 473	Сукроза естери на масни киселини	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/L	Да,само како носач

Е број на додадени от адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво во ензимската подготовка	Максимално ниво во готвата храна освен во пијалоци	Максимално ниво во пијалоци	Може да се употреби како носач?
E 500	Натриум карбонати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 501	Калиум карбонати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 503	Амониум карбонати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 504	Магнезиум карбонати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 507	Хлороводородна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 508	Калиум хлорид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 509	Калциум хлорид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 511	Магнезиум хлорид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 513	Сулфурна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 514	Натриум сулфати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да, E 514 (i) само натриум сулфат
E 515	Калиум сулфати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 516	Калциум сулфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 517	Амониум сулфат	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/L	Да
E 524	Натриум хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 525	Калиум хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 526	Калциум хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 527	Амониум хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 528	Магнезиум хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 529	Калциум оксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 530	Магнезиум оксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 551	Силициум диоксид	50 000 mg/kg во суви подготовки во прав	quantum satis	quantum satis	Да
E 570	Масни киселини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 574	Глуконска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 575	Глуконо делта лактон	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 576	натриум глуконат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 577	калиум глуконат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 578	Калциум глуконат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
E 640	Глицин и негова натриумова сол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	

Е број на додадени от адитив во храна	Име на додадениот адитив	Максимално ниво во ензимската подготовка	Максимално ниво во готвата храна освен во пијалоци	Максимално ниво во пијалоци	Може да се употреби како носач?
Е 920	L-цистеин	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
Е 938	Аргон	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 939	Хелиум	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 941	Азот	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 942	Азотен оксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 948	Кислород	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 949	Водород	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
Е 965	Малтитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 966	Лактитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да,само како носач
Е 967	Ксилитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да,само како носач
Е 1200	Полидекстроза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1404	Оксидиран скроб	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1410	Моноскробен фосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1412	Дискробен фосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1413	Фосфатидиран дискробен фосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1414	Ацетилиран дискробен фосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1420	Ацетилиран скроб	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1422	Ацетилиран дискробен адипат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1440	Хидроски пропил скроб	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1442	Хидрокси пропил дискроб фосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1450	Скроб натриум октенил сукцинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1451	Ацетилиран оксидиран скроб	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Да
Е 1520	Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол)	500 g/kg	(фуснота) (**)	(фуснота) (**)	Да,само како носач

(*) Вклучувајќи ензими дозволени како адитиви на храна.
(**) Максималното ниво од сите извори во храната е 3 000 mg/kg (поединечно или во комбинација со Е 1505, Е 1517 и Е 1518). Во случај на пијалоци, со исклучок на крем ликери, максималното ниво на Е 1520 треба да биде 1 000 mg/l од сите извори.

Забелешка:Општи услови за условителна употреба на адитивите во храна од дел 3
(1) Адитивите на храна претставени во табела од дел 6 на овој Прилог, кои се генерално дозволени за употреба во храната под општиот „quantum satis" принцип, вклучени во Прилог 2, дел В(1) група 1, се вклучени како адитиви во ензимите на хранапод општиот „*quantum satis*" принцип, освен ако не е поинаку наведено.

(2) За фосфатите и силикатите, кога се употребуваат како адитиви, максимални нивоа се определени само во подготовката од ензими, а не и во готовата храна.
(3) За сите други адитиви на храна со нумеричка ПДВ вредност, максимални вредности се определени за подоготвките од ензими во храна и за готовата храна.
(4) ниту еден адитив во храна не е дозволен за употреба како боја, засладувач или засилувач на вкусот.

ДЕЛ 4

Адитиви вклучително и носачи во ароми на храна

Е број на адитивот	Име на адитивот	Категории на ароми во кои адитивот може да биде додаден	Максимално ниво
Табела 1		Сите ароми	quantum satis
Е 420 Е 421 Е 953 Е 965 Е 966 Е 967 Е 968	Сорбитол Манитол Изомалт Малтитол Лактитол Ксилитол Еритритол	Сите ароми	quantum satis за цели различни од засладување, не како засилувачи на вкусот
Е 200 – Е 203 Е 210 Е 211 Е 212 Е 213	Сорбатна киселина и сорбати (Табела 2 од дел 6), Бензоева киселина, Натриум бензоат, Калиум бензоат, Калциум бензоат	Сите ароми	1 500 mg/kg (поединечно или во комбинација изразено како слободна киселина) во ароми
Е 310 Е311 Е 312 Е 319 Е 320	Пропил галат Октил галат Додецил галат Терциерен-бутил хидрохинон (TBHQ) Бутилиран хидрохинон (BHA)	Есенцијални масла	1 000 mg/kg (галати, TBHQ и BHA, поединечно или во комбинација) во есенцијалните масла
		Ароми различни од есенцијални масла	100 mg/kg (*) (галати, индивидуално или во комбинација) 200 mg/kg (*) (TBHQ и BHA, индивидуално или во комбинација) во засладувачи
Е 338 – Е 452	Фосфорна киселина — фосфати — ди, три и полифосфати (табела 6 од дел 6)	Сите ароми	40 000 mg/kg (поединечно или во комбинација изразено како P2O5) во ароми
Е 392	Екстракти од рузмарин	Сите ароми	1 000 mg/kg (изразено како сума од карнозол и карнозинска киселина) во ароми
Е 416	Караја гума	Сите ароми	50 000 mg/kg во ароми
Е 425	Коњак	Сите ароми	quantum satis
Е 432 – Е 436	Полисорбати (Табела 4 од дел 6)	Сите ароми, освен течни ароми за димење и ароми засновани на зачински олеорезини (**)	10 000 mg/kg во ароми
		Храна што содржи течни ароми за димење и ароми засновани на зачински олеорезини	1 000 mg/kg во готова храна
Е 459	Бета-циклодекстрин	Капсулирани ароми во:	

		— ароматизирани чаеви и ароматизирани инстант пијалоци во	500 mg/l во готова храна
		— ароматизирани мали оброци	1 000 mg/kg во храната готова за консумација или реконституирана според упатставата на производителот

Е број на адитивот	Име на адитивот	Категории на ароми во кои адитивот може да биде додаден	Максимално ниво
Е 551	Силициум диоксид	Сите ароми	50 000 mg/kg во ароми
Е 900	Диметил полисилоксан	Сите ароми	10 mg/kg во ароми
Е 901	Пчелин восок	Ароми во безалкохолни ароматизирани пијалоци	200 mg/l во ароматизирани пијалоци
Е 1505	Триетил цитрат	Сите ароми	3 000 mg/kg од сите извори преку готова храна за консумација или со претходна реконституција согласно упатствата од производителот, индивидуално или комбинирано. Во случај на пијалоци, со исклучок на крем ликери, максималното ниво на Е 1520 треба да биде 1
Е 1517	Глицерил диацетат (диацетин)		
Е 1518	Глицерил триацетат (триацетат)		
Е 1520	Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол)		
Е 1519	Бензил алкохол	Ароми за:	
		— Ликери, ароматизирани вина, ароматизирани пијалоци на база на вино и ароматизирани производи	100 mg/l во готова храна
		— кондиторство вклучувајќи чоколадо и фини пекарски производи	250 mg/kg од сите извори преку храна готова за консумација или реконституирана согласно упатствата

(*) Правило на пропорционалност: кога се употребуваат комбинации на галати, TBHQ и BHA, поединечните нивоа мора пропорционално да се намалат.
(**) зачински олеорезини се дефинирани како екстракти од зачини од кои екстракциониот растворувач е испарен оставајќи мешавина од испраливо масло со смолест материјал од зачинот.

ДЕЛ 5

Адитиви во нутриенси

Секција
А

— Адитиви во нутриенси со исклучок на нутриенсите наменети за употреба во храна за доенчиња и мали деца наведена во списокот од точка 13.1 од Дел Д на Прилог 2:

Е број на адитивот	Име на адитивот	Максимално ниво	Нутриенс во кој може да се додаде адитивот	Дали може да се употреби како носач?
Е 170	Калциум карбонат	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 260	Оцетна киселина	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 261	Калиум ацетат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 262	Натриум ацетати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 263	Калциум ацетат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 270	Млечна киселина	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 290	Јаглерод диоксид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 296	Јаболкова киселина	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 300	Аскорбинска киселина	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 301	Натриум аскорбат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 302	Калциум аскорбат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 304	Естери на масни киселини со аскорбинска киселина	quantum satis	Сите нутриенси	

Е број на адитивот	Име на адитивот	Максимално ниво	Нутриенс во кој може да се додаде адитивот	Дали може да се употреби како носач?
Е 306	Екстракт збогатен со токоферол	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 307	Алфа-токоферол	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 308	Гама-токоферол	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 309	Делта-токоферол	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 322	Лецитини	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 325	Натриум лактат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 326	Калиум лактат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 327	Калциум лактат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 330	Оцетна киселина	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 331	Натриум цитрати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 332	Калиум цитрати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 333	Калциум цитрати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 334	Тартарна киселина (L(+)-)	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 335	Натриум тартарати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 336	Калиум тартарати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 337	Натриум калиум тартарати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 338 – Е 452	Фосфорна киселина — фосфати — ди, три и поли фосфати (Табела	40 000 mg/kg изразено како P_2O_5 во подготовката на нутриенси	Сите нутриенси	
Е 350	Натриум малати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 351	Калиум малати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 352	Калциум малати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 354	Калциум тартарати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 380	Триамониум цитрат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 392	Екстракти од рузмарин	1 000 mg/kg во подготовката од бета-каротен и ликопен, 5 mg/kg во готовиот производ изрзаено како сума на карнозинска киселина и карнозол	Во подготовки од бета-каротен и ликопен	
Е 400 – Е 404	Алгинска киселина-алгинати (Табела 7 од дел 6)	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 406	Агар	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 407	Карагенан	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 407а	Преработени еухема алги	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 410	Кароб гума	quantum satis	Сите нутриенси	Да

Е 412	Гвар гума	quantum satis	Сите нутриенси	Да

Е број на адитивот	Име на адитивот	Максимално ниво	Нутриенс во кој може да се додаде адитивот	Дали може да се употреби како носач?
Е 413	Трагакант	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 414	Акација гума (гума арабика)	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 415	Ксантан гума	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 417	Тара гума	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 418	Гелан гума	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 420	Сорбитол	quantum satis	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 421	Манитол	quantum satis	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 422	Глицерол	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 432 – Е 436	Полисорбати (Табела 4 од дел 6)	quantum satis само во подготовки од бета-каротен, лутеин, ликопен и витамин Е. Во подготовки од витамин А и D максималното ниво во готова храна е 2 mg/kg	Во подготовки од бета каротен, лутеин, ликопен и витамини А, D и Е	Да
Е 440	Пектин	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 459	Бета-циклодекстрин	100 000 mg/kg во подготовката и 1 000 mg/kg во готовата храна	Сите нутриенси	Да
Е 460	Целулоза	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 461	Метил целулоза	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 462	Етил целулоза	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 463	Хидроксиропил целулоза	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 464	хидроксипропил метил целулоза	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 465	Етил метил целулоза	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 466	Карбокси метил целулоза Натриум карбокси метил целулоза Целулоза гума	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 469	Ензимски хидролизирана карбокси метил целулоза	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 470а	Натриум, калиум и калциум соли на масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 470b	Магнезиумови соли на масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 471	Моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси	Да

Е 472a	Ацетатни естерина моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 472b	Лактатни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 472c	Цитратни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси	Да

Е број на адитивот	Име на адитивот	Максимално ниво	Нутриенс во кој може да се додаде адитивот	Дали може да се употреби како носач?
Е 472d	Тартаратни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 472e	Моно и диацетил тартаратни естери на моно и диглицериди на масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 472f	Мешани ацетатни и тартаратни естери на моно и диглицериди на масни	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 473	Сукроза естери на масни киселини	quantum satis	Во подготовки од бета каротен, лутеин, ликопен и витамин Е	Да
		2 mg/kg во готова храна	Во подготовки од витамин А и D	Да
Е 475	Полиглицерол естери на масни киселини	quantum satis	Во подготовки од бета каротен, лутеин, ликопен и витамин Е	Да
		2 mg/kg во готова храна	Во подготовки од витамин А и D	Да
Е 491 – Е 495	Сорбитан естери (Табела 5 од дел 6)	quantum satis	Во подготовки од бета каротен, лутеин, ликопен и витамин Е	Да
		2 mg/kg во готова храна	Во подготовки од витамин А и D	
Е 500	Натриум карбонати	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 501	Калиум карбонати	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 503	Амониум карбонати	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 504	Магнезиум карбонати	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 507	Хлороводородна киселина	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 508	Калиум хлорид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 509	Калциум хлорид	quantum satis	Сите нутриенси	

Е 511	Магнезиум хлорид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 513	Сулфурна киселина	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 514	Натриум сулфати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 515	Калиум сулфати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 516	Калциум сулфати	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 524	Натриум хидроксид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 525	Калиум хидроксид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 526	Калциум хидроксид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 527	Амониум хидроксид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 528	Магнезиум хидроксид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 529	Калциум оксид	quantum satis	Сите нутриенси	Да

Е број на адитивот	Име на адитивот	Максимално ниво	Нутриенс во кој може да се додаде адитивот	Дали може да се употреби како носач?
Е 530	Магнезиум оксид	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 551 Е 552	Силициум диоксид Калциум силикат	50 000 mg/kg во сувата подготовка во прав (поединечно или во комбинација)	Во суви подготовки во прав на сите нутриенси	
		10 000 mg/kg во подготовката (само Е 551)	Во подготовки од калиум хлорид кои се употребуваат во замени за сол	
Е 554	Натриум алуминиум силикат	15 000 mg/kg во подготовката	Во подготовки од липосолубилни витамини	
Е 570	Масни киселини	quantum satis	Сите нутриенси освен оние што содржат незаситени масни киселини	
Е 574	Глуконска киселина	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 575	Глуконо-делта-лактон	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 576	Натриум глуконат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 577	Калиум глуконат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 578	Калциум глуконат	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 640	Глицин и негова натриумова сол	quantum satis	Сите нутриенси	

Е 900	Диметил полисилоксан	200 mg/kg во подготовката, 0,2 mg/l во готовата храна	Во пдготовки од бета каротен и ликопен	
Е 901	Пчелин восок, бел и жолт	quantum satis	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 938	Аргон	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 939	Хелиум	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 941	Азот	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 942	Азотен оксид	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 948	Кислород	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 949	Водород	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 953	Изомалт	quantum satis	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 965	Малтитол	quantum satis	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 966	Лактитол	quantum satis	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 967	Ксилитол	quantum satis	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 968	Еритритол	quantum satis	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 1103	Инвертаза	quantum satis	Сите нутриенси	
Е 1200	Полидекстроза	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1404	Оксидиран скроб	quantum satis	Сите нутриенси	Да

Е број на адитивот	Име на адитивот	Максимално ниво	Нутриенс во кој може да се додаде адитивот	Дали може да се употреби како носач?
Е 1410	Моноскроб фосфат	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1412	Дискроб фосфат	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1413	Фосфатидиран дискроб фосфат	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1414	Ацетилиран дискроб фосфат	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1420	Ацетилиран скроб	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1422	Ацетилиран дискроб адипат	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1440	Хидроксипропил скроб	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1442	Хидрокси пропил дискроб фосфат	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1450	Скроб натриум октенил сукцинат	quantum satis	Сите нутриенси	Да

Е 1451	Ацетилиран оксидиран скроб	quantum satis	Сите нутриенси	Да
Е 1452	Скроб алуминиум октенил сукцинат	35 000 mg/kg во готова храна	Во додатоци на храна како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за безбедност на додатоците на храната поради неговата употреба во витамински препарати единствено за потребите на капсулирање	Да
Е 1518	Глицерил триацетат (триацетин)	(*)	Сите нутриенси	Да, само како носач
Е 1520 (*)	Пропан-1, 2-диол (пропилен гликол)	1 000 mg/kg во готова храна (преносно)	Сите нутриенси	Да, само како носач

(*) максималното ниво за Е 1518 и за Е 1520 од сите извори во храната е 3 000 mg/kg (поединечно или во комбинација со Е 1505 и Е 1517). Во случај на пијалоци, со исклучок на крем ликери, максималното ниво на Е 1520 треба да биде 1 000 mg/l од сите извори.

Оддел В

— Адитиви на храна додадени во нутриенси наменети за употреба во храна за доенчиња и мали деца наведена во списокот од точка 13.1 од дел Д на Прилог 2 од овој правилник:

Е број на адитивот	Име на адитивот	Максимално ниво	Нутриенс на кој може да се додаде адитивот	Категорија на храна
Е 301	Натриум аскорбат	Вкупен пренос 75 mg/l	Надворешни слоеви на препаратите од нутриенси што содржат полинезаситени масни киселини	Храна за доенчиња и мали деца
Е 304 (I)	Аскорбил палмитат	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца
Е 306 Е 307 Е 308 Е 309	Екстракти богати со токоферол Алфа токоферол Гама токоферол Делта токоферол	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца
Е 322	Лецитини	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца
Е 330	Оцетна киселина	quantum satis	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца
Е 331	Натриум цитрати	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2 и се исполнети условите за употреба кои се таму дефинирани	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца

Е 332	Калиум цитрати	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2 и се исполнети условите за употреба кои се таму дефинирани	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца
Е 333	Калциум цитрати	Вкупниот пренос е 0,1 mg/kg изразено како калциум и во рамки на ограничувањето за нивото на калциум и односот калциум/фосфор определени за	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца
Е 341 (iii)	Трикалциум фосфат	Максималното ниво од 1 000 mg/kg изразено како P2O5 од сите употреби во храната наведена во точка 13.1.3 од дел на Прилог 2 треба да биде почитувано (само за Е 341 (iii) со одредба за максималното ниво на алуминиум)	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца на житна основа како што е дефинирано во Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба- храна за доенчиња и мали деца на житна основа.
Е 401	Натриум алгинат	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца на житна основа како што е дефинирано во Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба- храна за доенчиња
Е 402	Калиум алгинат	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца на житна основа како што е дефинирано во Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба- храна за доенчиња и мали деца на житна основа.
Е 404	Калциум алгинат	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца на житна основа како што е дефинирано во Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба- храна за доенчиња и мали деца на житна основа.
Е 414	Гума арабика (акација гума)	150 000 mg/kg во препаратот од нутриенси и пренос од 10 mg/kg во готовата храна	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца
Е 415	Ксантан гума	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца на житна основа како што е дефинирано во Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба- храна за доенчиња и мали деца на житна основа.

Е број на адитивот	Име на адитивот	Максимално ниво	Нутриенс на кој може да се додаде адитивот	Категорија на храна
Е 421	Манитол	1 000 пати повеќе од витамин B12, 3 mg/kg вкупен пренос	Како носач за витамин B12	Храна за доенчиња и мали деца
Е 440	Пектини	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Последователна формула и препработена храна на житна основа за донечиња и мали деца како што е дефинирано во Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба- храна за доенчиња и мали деца на житна основа
Е 466	Карбокси метил целулоза, Натриум карбокси метил целулоза, Целулоза гума	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Диететска храна за донечиња и мали деца за посебни медицински намени како што е дефинирано во Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба –млечна храна за доенчиња и мали деца
Е 471	Моно и диглицериди на масни киселини	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2 и се исполнети условите за употреба кои се таму дефинирани	Сите нутриенси	Храна за доенчиња и мали деца
Е 472с	Ацетатни естери на моно и диглицериди на масни киселини	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Доенечка и последователна формула за доенчиња и мали деца во добра здравствена состојба
Е 551	Силициум диоксид	10 000 mg/kg во препарати од нутриенси	Суви препарати од нутриенси во прав	Храна за доенчиња и мали деца
Е 1420	Ацетилиран скроб	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1.3 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Преработена храна за доенчиња и мали деца на житна основа како што е дефинирано во Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба-храна за доенчиња и мали деца на житна основа
Е 1450	Скроб натриум октенил сукцинат	Пренос 100 mg/kg	Витамински препарати	Храна за доенчиња и мали деца
		Пренос 1 000 mg/kg	Препарати од полинезаситени масни киселини	
Е 1451	Ацетилиран оксидиран скроб	За употреба во препарати од нутриенси под услов да не се надминат максималните нивоа за храната наведена во точка 13.1.3 од дел Д на Прилог 2.	Сите нутриенси	Преработена храна на житна основа за доенчиња и мали деца како што е дефинирано со Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба-храна за доенчиња и мали деца на житна основа.

Забелешка: Општи услови за употреба на адитивите во храна од дел 5

(1) Адитивите во храна од табела 1 од дел 6 на овој Прилог, кои се воглавно дозволени за употреба во храна под општиот принцип „quantum satis", наведени во Прилог 2, дел В (1) група 1, се вклучени како адитиви во храна под општиот „*quantum satis*" принци, освен ако не е поинаку утврдено.
(2) За фосфати и силикати кога се применуваат како адитиви, максималните нивоа се одредени само во препаратот од нутриенси а не и во готовата храна.
(3) За сите други адитиви во храна со нумерички вредности за ПДВ, максималните нивоа се утврдени за препаратите од нутриенси и за готовата храна.
(4) Ниту еден адитив во храна не е дозволен за употреба како боја, засладувач или засилувач на вкусот.

Дел 6

Дефиниции за групи на адитиви во храна за целите на Дел 1 до 5

Табела 1

Е број	Име
Е 170	Калциум карбонат
Е 260	Оцетна киселина
Е 261	Калиум ацетат
Е 262	Натриум ацетати
Е 263	Калциум ацетат
Е 270	Млечна киселина
Е 290	Јаглерод диоксид
Е 296	Јаболкова киселина
Е 300	Аскорбинска киселина
Е 301	Натриум аскорбат
Е 302	Калциум аскорбат
Е 304	Естери на масни киселини со аскорбинска киселина
Е 306	Екстракт богат со токоферол
Е 307	Алфа токоферол
Е 308	Гама токоферол
Е 309	Делта токоферол
Е 322	Лецитини
Е 325	Натриум лактат
Е 326	Калиум лактат
Е 327	Калциум лактат
Е 330	Оцетна киселина
Е 331	Натриум цитрати

Е 332	Калиум цитрати
Е 333	Калциум цитрати
Е 334	Тартарна киселина (L(+)-)
Е 335	Натриум тартарати
Е 336	Калиум тартарати
Е 337	Натриум калиум тартарати
Е 350	Натриум малати
Е 351	Калиум малати

Е број	Име
Е 472d	Тартаратни естери на моно и диглицериди на масни киселини
Е 472e	Моно и диацетил тартаратни естери на моно и диглицериди на масни киселини
Е 472f	Мешани ацетатни и тартаратни естери на моно и диглицериди на масни киселини
Е 500	Натриум карбонати
Е 501	Калиум карбонати
Е 503	Амониум карбонати
Е 504	Магнезиум карбонати
Е 507	Хлороводородна киселина
Е 508	Калиум хлорид
Е 509	Калциум хлорид
Е 511	Магнезиум хлорд
Е 513	Сулфурна киселина
Е 514	Натриум сулфати
Е 515	Калиум сулфати
Е 516	Калциум сулфат
Е 524	Натриум хидроксид
Е 525	Калиум хидроксид
Е 526	Калциум хидроксид
Е 527	Амониум хидроксид
Е 528	Магнезиум хидроксид
Е 529	Калциум оксид

Е број	Име
Е 530	Магнезиум оксид
Е 570	Масни киселини
Е 574	Глуконска киселина
Е 575	Глуконо-делта лактон
Е 576	Натриум глуконат
Е 577	Калиум глуконат
Е 578	Калциум глуконат
Е 640	Глицин и негови соли со натриум
Е 938	Аргон
Е 939	Хелиум
Е 941	Азот
Е 942	Азотен оксид
Е 948	Кислород
Е 949	Водород
Е 1103	Инвертаза
Е 1200	Полидекстроза
Е 1404	Оксидиран скроб
Е 1410	Моноскроб фосфат
Е 1412	Дискроб фосфат
Е 1413	Фосфатидиран дискроб фосфат
Е 1414	Ацетилиран дискроб фосфат
Е 1420	Ацетилиран скроб
Е 1422	Ацетилиран дискроб адипат
Е 1440	Хидрокси пропил скроб
Е 1442	Хидрокси пропил дискроб фосфат
Е 1450	Скроб натриум октенил сукцинат
Е 1451	Ацетилиран оксидиран скроб

Табела 2

Сорбатна киселина — сорбати

Е број	Име
Е 200	Сорбатна киселина
Е 202	Калиум сорбат
Е203	Калциум сорбат

Табела 3

Сулфур диоксид — сулфити

Е број	Име
Е 220	Сулфур диоксид
Е 221	Натриум сулфит
Е 222	Натриум хидроген сулфит
Е 223	Натриум метабисулфит
Е 224	Калиум метабисулфит
Е 226	Калциум сулфит
Е 227	Калциум хидроген сулфит
Е 228	Калиум хидроген сулфит

Табела 4

Полисорбати

	Име
Е 432	Полиоксиетилен сорбитан монолаурат (полисорбат 20)
Е 433	Полиоксиетилен сорбитан моноолеат (полисорбат 80)
Е 434	Полиоксиетилен сорбитан монопалмитат (полисорбат 40)
Е 435	Полиоксиетилен сорбитан моностеарат (полисорбат 60)
Е 436	Полиоксиетилен сорбитан тристеарат (полисорбат 65)

Табела 5

Сорбитан естери

Е број	Име
Е 491	Сорбитан моностеарат
Е 492	Сорбитан тристеарат
Е 493	Сорбитан монолаурат
Е 494	Сорбитан моноолеат
Е 495	Сорбитан монопалмитат

Табела 6

Фосфорна киселина — фосфати — ди, три и полифосфати

Е број	Име
Е 338	Фосфорна киселина
Е 339	Натриум фосфати
Е 340	Калиум фосфати
Е 341	Калциум фосфати
Е 343	Магнезиум фосфати
Е 450	Дифосфати
Е 451	Трифосфати
Е 452	Полифосфати

Табела 7

Алгинска киселина-алгинати

Е број	Име
Е 400	Алгинска киселина
Е 401	Натриум алгинати
Е 402	Калиум алгинат
Е 403	Амониум алгинат

Прилог 4

Традиционална храна, за која некои земји-членки можат да ја продолжат забраната за употреба на одредени категории адитиви

Земја-членка	Храна	Категории на адитиви за кои може да продолжи забраната
Германија	Традиционално германско пиво (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	Сите освен потисните гасови
Франција	Традиционален француски леб	Сите
Франција	Традиционални француски конзервирани тартуфи	Сите
Франција	Традиционални француски конзервирани полжави	Сите
Франција	Традиционални француски конзервирана гуска и патка (confit)	Сите
Австрија	Традиционално австриско „Bergkäse“	Сите, со исклучок на конзервансите
Финска	Традиционално финско „Mämmi“	Сите, со исклучок на конзервансите
Шведска Финска	Традиционално шведски и фински овошни сирупи	Бои
Данска	Традиционалнодански „Kødboller“	Конзерванси и бои
Данска	Традиционално данско „Leverpostej“	Конзерванси (освен оние сорбинска киселина) и бои
Шпанија	Традиционално шпанско „Lomo embuchado“	Сите, со исклучок на конзервансите и антиоксидансите
Италија	Традиционална италијанска „Mortadella“	Сите, со исклучок на конзервансите, антиоксидансите, pH- агенси за прилагодување, зајакнувачите на арома, стабилизаторите и гасовите за пакување.
Италија	Традиционално италијанско „Cotechino e zampone“	Сите, со исклучок на конзервансите, антиоксидансите, pH- агенси за прилагодување, зајакнувачите на арома, стабилизаторите и гасовите за пакување.

Прилог 5

Листа на прехранбени бои наведени во член 29 за кои означувањето на храната треба да содржи дополнителни информации

Храна која содржи една или повеќе од следниве прехранбени бои	Информации
Светло жолта (Е 110) *	„име или Е-број на бојата(-ите)" може да има неповолен ефект на активноста и вниманието кај децата.
Кинолин жолта (Е 104) *	
Кармоизин (Е 122) *	
Алура црвена (Е 129) *	
Тартразин (Е 102) *	
Понсо 4R (Е 124) *	

Со исклучок на

- храна, каде што боите се користат за означување на здравствена исправност или друго означување на месните производи или за означување или украсување на лушпите од јајца.
- Пијалоци кои содржат повеќе од 1,2 волуменски % алкохол.

Прилог 6

Листа на ароми и изворни материјали одобрени за користење во и на храната

Ароматични и други средства, чија што количина е посебно ограничена во производите

Реден број	**Назив на состојката**	**Најголема дозволена количина за производи/ за пијалоци**		**Дозволени граници за точно утврдена употреба mg/kg или mg/L**
		mg/kg	**mg/L**	
1.	Агарицинска киселина	20	20	100 (во алкохолни пијалоци и производи кои содржат габи)
2.	Алоин	0,1	0,1	50 (во алкохолни пијалоци)
3.	Бета-азарон	0,1	0,1	1,0 (во алкохолни пијалоци и зачини)
4.	Берберин	0,1	0,1	10 (во алкохолни пијалоци)
5.	Кокаин	не смее да се надмине границата на осетливост на методата		
6.	Кумарин	2,0	2,0	10 (во карамели); 50 (во гуми за џвакање); 10 (во алкохолни пијалоци)
7.	Цијановодородна киселина	1,0	1,0	50 (во бадем и марципан или негови замени) 0,1 (во алкохолни пијалоци)
8.	Хиперицин	0,1	0,1	2 (во алкохолни пијалоци); 1 (во пастили)
9.	Пулегон	25	100	250 (во пијалоци со арома на ментол) 350 (во бонбони со арома на ментол)
10.	Квасин	5,0	5,0	10 (во пастили); 50 (во алкохолни пијалоци);

11.	Кинин (вкупни алкалоиди од Chinchona изразени како кинин)	1,0	1,0	40 (во дигестивни бонбони за возрасни); 85 (во алкохолни пијалоци); 300 (во алкохолни пијалоци); 40 (во смрзнати овошни сокови)
12.	Сафрол и изосафрол	1,0	1,0	2 (во алкохолни пијалоци со удел на етанол <25%vol); 5 (во алкохолни пијалоци со >25%vol етанол); 15 (во производи кои содржат мускатно оревче)
13.	Сантонин	0,1	0,1	1 (во алкохолни пијалоци so >25%vol етанол)
14.	Спартеин	0	5	само во алкохолни пијалоци
15.	Тујон (α + β)	0,5	0,5	5 (во алкохолни пијалоци < 25%vol етанол); 10 (во алкохолни пијалоци so >25%vol етанол); 25 (во производи кои содржат жалфија); 35 (во горки пијалоци); 250 (во производи на база на жалфија).
16.	Кофеин	150	150	a) 320 - за енергетски пијалоци b) За производи со слична намена (капсули, пастили, прашкаста смеса) со ограничување на 320 мг/ дневно

Прилог 7

Листа на традиционални постапки за подготовка на храна

Раскинување	Обложување
Загревање, готвење, печење, пржење (до 240 °C на атмосферски притисок) и готвење под притисок (до 120 °C)	Ладење
Сечење	Дестилација/ректификација
Сушење	Емулзификација
Испарување	Екстракција, вклучително екстракција со растворање
Ферментација	Филтрирање
Мелење	
Напарување	Мацерација
Микробиолошки процеси	Мешање
Лупење	Перколација
Гмечење	Разладување/Замрзнување
Печење/Печење на жар	Исцедување
Натопување	

Прилог 8

Присуство на одредени супстанци

Дел А: Супстанци кои не се додаваат на храната како такви

Агарицинска киселина
Алоин
Капсаицин
1,2 - бензопирон, кумарин
Хиперицин
Бета азарон
1 – алил-4-метоксибензен, естрагол
Цијановодородна киселина
Ментофуран
4 – алил – 1,2 – диметоксибензен, метилеугенол
Пулегон
Квасин
1- алил – 3,4 – метилен диокси бензен, сафрол
Теукрин А
Тујон (алфа и бета)

Дел Б: Максимални нивоа на одредени супстанци, природно присутни во ароми и состојки на храната со особини на ароми, во одредена сложена храна како што се консумира и на која се додадени ароми и/или состојки на храната со особености на ароми

Назив на супстанцата	Сложена храна во која присуството на супстанцата е ограничено	максимално ниво mg/kg
Бета азарон	Алкохолни пијалаци	1,0
1 – алил – 4 – метоксибензен, Естрагол	Млечни производи	50
Естрагол (*))	Преработено овошје, зеленчук (вкл. печурки, габи, корени, кртоли, мешункасти растенија и мешунки), ореви и семиња	50
	Производи од риба	50
	Безалкохолни пијалаци	10
Цијановодородна киселина	Нугат, марципан или нивни замени или слични производи	50
	Конзервирани овошја со семка	5
	Алкохолни пијалаци	35
Ментофуран	Слаткарски производи кои содржат мента/перминт, освен микро-слаткарски производи за освежување на здивот	500
	Микро-слаткарски производи за освежување на здивот	3 000
	Гума за џвакање	1000

	Алкохолни пијалаци кои содржат мента/пеперминт	200
4 – алил – 1,2 – диметоксибензен,	Млечни производи	20
Метилеугенол I (*))	Подготовки од месо и месни производи, вклучително месо од живина и дивеч	15
	Подготовки од риба и рибни производи	10
	Супи и сосови	60
	Готова за јадење солена храна	20
	Безалкохолни пијалаци	1
Пулегон	Слаткарски производи кои содржат мента/пеперминт, освен микро-слаткарски производи за освежување на здивот	250
	Микро-слаткарски производи за освежување на здивот	2 000
	Гума за џвакање	350
	Безалкохолни пијалаци кои содржат мента/пеперминт	20
	Алкохолни пијалаци кои содржат мента/пеперминт	100
Квасин	Безалкохолни пијалаци	0,5
	Пекарски производи	1
	Алкохолни пијалаци	1,5
1- алил – 3,4 – метилен диокси бензен, сафрол (*))	Подготовки од месо и месни производи, вклучително месо од живина и дивеч	15
	Подготовки од риба и рибни производи	15
	Супи и сосови	25
	Безалкохолни пијалаци	1
Теукрин А	Алкохолни пијалаци со горчлив вкус или битери	5
	Ликери со горчлив вкус	5
	Други алкохолни пијалаци	2
Тујон (алфа и бета)	Алкохолни пијалаци, освен оние произведени од видови Артемисиа	10
	Алкохолни пијалаци, произведени од видови Артемисиа	35
	Безалкохолни пијалаци, произведени од видови Артемисиа	0,5
Кумарин	Традиционални и/или сезонски пекарски производи на чија ознака е наведено дека содржат цимет	50

Житарки за појадок, вклучително и мусли	20
Фини пекарски производи, со исклучок на традиционални и/или сезонски пекарски производи на чија ознака е наведено дека содржат цимет	15
Десерти	5

(*) Максималните нивоа не се применуваат кога сложената храна не содржи додадени ароми и единствено додадените состојки на храната со особености на ароми се свежи, исушени или замрзнати растенија и зачини

Прилог 9

Листа на изворни материјали за кои се применуваат ограничувања за нивната употреба во производството на ароми и состојки на храната со особини на ароми

Дел А: Изворни материјали кои не се употребуваат за производство на ароми и состојки на храната со особини на ароми

Изворен материјал	
Латински назив	Вообичаен назив
Тетраплоидна форма на Acorus calamus L.	Тетраплоидна форма на каламус

Дел Б: Услови за употреба на ароми и состојки на храната со особини на ароми произведени од одредени изворни материјали

Изворен материјал		Услови за употреба
Латински назив	Вообичаен назив	
Quassia amara L. и Picrasma excelsa (Sw)	Квасија	Ароми и состојки на храната со особини на ароми произведени од изворниот материјал може единствено да се користат за производство на пијалаци и пекарски производи
Laricifomes officinales (Vill.: Fr) Kotl. et Pouz или Fomes officinalis	Бел агарикон	Ароми и состојки на храната со особини на ароми произведени од изворниот материјал може единствено да се користат за производство на алкохолни пијалаци
Hypericum perforatum L.	Жолт кантарион	
Teucrium chamaedrys L.	Подубица	

Прилог 10

Услови за производство на ароми добиени со термичка постапка и максимални нивоа за одредени супстанции во ароми добиени со термичка постапка

Дел А: Услови за производство

(а) Температурата на производите за време на преработката не надминува 180 °C.

(б) Времетраењето на термичката преработка не надминува 15 минути при температура од 180°C со соодветно подолги периоди на пониски температури, односно дуплирање на времето на загревање за секое намалување на температурата за 10°C, максимално до 12 часа.

(в) pH вредноста за време на преработката не треба да ја надмине вредноста од 8,0.

Дел Б: Максимални нивоа за одредени супстанции

Супстанција	Максимални нивоа µg/kg
2 – амино – 3.4,8 – триметилимидазо [4,5-f] квиноксалин (4,8-DiMeIQx)	50
2 – амино – 1 – метил – 6 – фенилимидазол[4,5-b] пиридин (PhIP)	50

Прилог 11

Листа на ензимски препарати

Реден број	Назив на препаратот	Потекло	IUB број
1.	Алфа-амилаза	1. *Aspergillus niger var.* 2. *Aspergillus oryzae* 3. *Bacillus licheniformis* 4. *Bacillus amyloliquefaciens* 5. *Bacillus stearothermophilus* 6. *Bacillus subtilis* 7. *Rhizopus delemar* 8. *Rhizopus oryzae*	3.2.1.1.
	Алфа-амилаза TS, rDNA	9. јачменов слад 10.панкреас на домашни животни (свиња, говеда)	
	Алфа-амилаза maltog., rDNA	1. *Bacillus subtilis* 1. *Bacillus subtilis*	
2.	Алфа-галактозидаза (мелибиаза) Мелибиаза имобилизирана	1. *Aspergillus niger*, var. 2. *Mortierella vinacea* sp. 3. *Saccharomyces carlsbergensis* ист извор	3.2.1.22
3.	Алкохол дехидрогеназа	1. *Saccharomyces cerevisiae*	1.1.1.1
4.	Арабино-фуранозидаза	1. *Aspergillus niger*	3.2.1.25
5.	Бета-амилаза	1. *Bacillus cereus* 2. *Bacillus lichenformis* 3. *Bacillus megaterium* 4. *Bacillus subtilis* 5. слад од јачмен	3.2.1.2
	Бета-амилаза, r-DNA	1. *Bacillus subtilis*	
6.	Бета-глуканаза	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Bacillus subtilis* 3. *Bacillus amyloliquefaciens* 4. *Trichoderma harzianum* 5. *Trichoderma longibrachiatum**	3.2.1.6
7.	Целобиаза (бета-глукозидаза)	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Trichoderma harzianum* 3. *Trichoderma longibrachiatum** 4. *Bacillus subtilis*	3.2.1.21
8.	Целулаза	1. *Aspegillus niger, var* 2. *Aspergillus oryzae* 3. *Rhizophus delemar* 4. *Rhizophus oryzae* 5. *Sporotrichum dimorphosum.* 6. *Thielavia terrestris* 7. *Trichoderma longibrachiatum**	3.2.1.4
9.	Декстраназа	1. *Aspergillus spp.* 2. *Bacillus subtilis* 3. *Klebsiella planticila** 4. *Penicillium funiculosum* 5. *Penicillium lilacinum*	3.2.1.11

Реден број	Назив на препаратот	Потекло	IUB број
10.	Ендо-бета-глуканаза	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Aspergillus oryzae* 3. *Bacillus circulans* 4. *Bacillus subtilis* 5. *Penicillium emersonii* 6. *Rhizopus delemar* 7. *Rhizopus oryzae* 8. *Disporotrichum dimorphosum* 9. *Trichoderma longibrachiatum**	3.2.1.39
11.	Естераза	1. *Mucor miechei* 2. *Aspergillus niger* 3. *Trichoderma longibrachiatum** 4. панкреас и паротидна жлезда на цицачи	3.1.1.1
12.	Егзо-алфа-лукозидаза Егзо-алфа-лукозидаза имобилизирана	1. *Aspergillus niger*, *var.* ист извор	
13.	Глукоамилаза (Амилоглукозидаза) Глукоамилаза имобилизирана	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Aspergillus awamori* 3. *Rhizopus arrhizus*, 4. *Rhizopus delemar* 5. *Rhizopus niveus* 6. *Rhizopus oryzae* 7. *Trichoderma longibrachiatum** ист извор	3.2.1.3
14.	Фитаза	1. *Aspergillus niger* 2. слад од пченица	3.1.3.8
15.	Фосфатаза кисела	*1. Aspergillus niger*	3.1.3.2
16.	Фосфолипаза	1. панкреас на цицачи	3.1.4.4
17.	Глукоза-изомераза Глукоза-изомераза имобилизирана	1. *Actinoplanes missoureiensis* 2. *Bacillus coagulans* 3. *Arthrobacter spp.* 4. *Microbacterium arborescens** 5. *Streptomyces albus* 6. *Streptomyces murinus* 7. *Streptomyces olivaceus* 8. *Streptomyces olivochromogenes* 9. *Streptomyces rubiginosus* 10. *Streptomyces spp.* 11. *Streptomyces violaceoniger* ист извор	5.3.1.5
18.	Глукоза-оксидаза Глукоза-оксидаза имобилизирана	1. *Aspergillus niger* ист извор	1.1.3.4
19.	Хемицелулаза	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Aspergillus oryzae* 3. *Rhizopus delemar* 4. *Rhizopus oryzae* 5. *Sporotrichum dimorphosum* 6. *Trichoderma longibrachiatum** 7. *Bacillus subtillis*	3.2.1.28

Реден број	Назив на препаратот	Потекло	IUB број
20.	Инулиназа	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Kluyveromyces marxianus var. fragilis* * 3. *Sporotrichum dimorphosum* 4. *Streptomyces spp.*	3.2.1.7
21.	Инвертаза Инвертаза имобилизирана	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Bacillus subtilis* 3. *Kluyveromyces marexianus var. fragilis** 4. *Saccharomyces carlsbergensis* 5. *Sacharomyces cerevisiae* 6. *Sacharomyces spp.* ист извор	3.2.1.26
22.	Изоамилаза	1. *Bacillus cereus*	3.2.1.68
23.	Лизозим (мурамидаза)	1. албумин од јајце	3.2.1.17
24.	Липоксидаза	1. брашно од соја	1.13.1.13
25.	Каталаза	1. *Aspergillus niger* 2. *Micrococcus lysodeicticus* 3. crn drob od govedo, kow	1.11.1.6
26.	Ксиланаза Ксиланаза имобилизирана	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Sporotrichum dimorphosum* 3. *Streptomyces spp.* 4. *Trichoderma longibrachiatum** ист извор	3.2.1.32
27.	Бета-ксилозидаза	1. *Trichoderma longibrachiatum**	3.2.1.37
28.	Лактаза (Бета-галактозидаза) Лактаза р-ДНА	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Aspergillus oryzae* 3. *Kluyveromyces marxianus var. fragilis** 4. *Kluyveromyces marxianus, var. lactis** 5. *Saccharomyces spp.* 6. *Candida pseudotropicalis* 1. *Bacillus subtillis*	3.2.1.23
29.	Липаза Липаза р-ДНА	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Aspergillus oryzae* 3. *Aspergillus flavus* 4. *Brevibacterium lineus* 5. *Candida lipolytica* 6. *Mucor javanicus* 7. *Mucor miehei* 8. *Mucor pusilus* 9. *Rhizopus arrhius* 10. *Rhizopus delemar* 11. *Rhizopus nigricans* 12. *Rhizopus niveus* 1. *Aspergillus* spp.	3.1.1.3

31.	Мацераза (пектиназа, целулаза, хемицелулаза)	1. *Aspergillus niger* 2. *Aspergillus niger, var.aculeatus*	Smesa
32.	Малат-дехидрогеназа декарбоксилирајућа	1. *Leuconostoc oenos*	1.1.1.39
33.	Малтаза (алфа-глукозидаза) Малтаза имобилизирана	1. *Aspergillus niger* 2. *Aspergillus oryzae* 3. *Rhizopus oryzae* 4. *Trichoderma longibrachiatum** ист извор	3.2.1.20
34.	Нитрат редуктаза	1. *Micrococcus violagabriella*	1.6.6.1.
35.	Пектиназа	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Aspergillus awamori* 3. *Aspergillus oryzae* 4. *Aspergillus foetidus* 5. *Penicillium simplicissium* 6. *Rhizopus oryzae* 7. *Trichoderma longibrachiatum**	3.2.1.15
36.	Пектин-естераза	*Aspergillus niger, var*	3.1.1.11
37	Пектин-лиаза	*Aspergillus niger, var.*	4.2.2.2
38.	Полигалактуроназа	1. *Aspergillus niger* 2. *Rhizopus spp.*	3.2.1.15
39.	Протеаза кисела (ренет)	1. *Aspergillus melleus* 2. *Aspergillus niger* 3. *Aspergillus oryzae* 4. *Bacillus cereus* 5. *Bacillus licheniformis* 6. *Bacillus subtilis* 7. *Endothia parasitica* 8. *Lactobacillus casei* 9. *Mucor miehei* 10. *Mucor pusillus* 11. *Brevibacterium lineus* 12. *Rhizopus spp.* 13. *Micrococcus caseolyticus* 14. *Streptococcus cremoris* 15. *Streptococcus lactis*	3.4.23.6
40.	Протеаза неутрална	1. *Aspergillus niger, var.* 2. *Aspergillus oryzae* 3. *Bacillus cereus* 4. *Bacillus thermoproteolyticus* 5. *Bacillus amyloliquefaciens* 6. *Streptomyces griseus*	3.4.24.4
41.	Протеаза алкална (субтилизин) Субтилизин р-ДНА	1. *Aspergillus niger* 2. *Bacillus licheniformis* 3. *Bacillus subtilis* 4. *Streptomyces fradiae* 1. *Bacillus subtilis* 2. *Bacillus alcalophilus*	3.4.21.14
42.	Бромелин	1. ананас, Ananas spp.	3.4.22.4

Реден број	Назив на препаратот	Потекло	IUB број
43.	Фицин	1. смоква, Ficus spp.	3.4.22.3
44.	Химозин (ренин) Химозин р-ДНА	1. сириште на преживари, свињи и говеда 1. *Aspergillus niger, var. awamori* 2. *Kluyveromyces marxianus*, var. *lactis* 3. *Escherichia coli K-12*	3.4.23.4
45.	Кимопапаин	папаја, Carica papaya L.	3.4.22.2
46.	Кимотрипсин	панкреас на свињи	3.4.21.1
47.	Панкреатин (еластаза)	панкреас на свињи	3.4.21.11
48.	Папаин	папаја, Carica papaya L.	3.4.22.2
49.	Пепсин	желудник на свињи	3.4.23.1
50.	Трипсин	панкреас на свињи	3.4.21.4
51	Пулуланаза	1. *Bacillus acidopulullyticus* 2. *Bacillus subtilis* 3. *Klebsiela planticola**	3.2.1.41
52.	Таназа	1. *Aspergillus niger*, var.	3.1.1.20

Легенда: таксономски промени

Klebsiella planticola (порано *Klebsiella aerogenes*)
Kluyveromyces marxianus var. *fragilis* (порано *Kluyveromyces lactis*)
Trichoderma logibrachiatum (порано *Trichoderma reesei*)
Microbacterium arborescens (порано *Flavobacterium arborescens*)

r-DNA = ознака за користење генетски модифицирани организми во производство на рекомбинантни ензимски протеини.

[1] Правилникот за безбедност на водата за пиење („Службен весник на РМ“ бр.46/2008) е усогласен со Директивата 98/83/ЕК на Советот од 3 ноември 1998 година за квалитетот на водата за пиење (CELEX број 31998L0083).

[2] Законот за безбедност на храната („Службен везник на РМ“ бр. 157/2010 и 53/2011) е усогласен со Регулативата на Европскиот парламент и на Советот (ЕЗ) бр. 178/2002 од 28 јануари 2002 година за утврдување на општите принципи и барања на прописите за храна, за формирање на Европска управа за безбедност на храната и за утвдување на постапки за безбедност на храната (CELEX број 32002R0178), Регулативата на Европскиот парламент и на Советот (ЕЗ) бр. 882/2004 од 29 април 2004 година за вршење службени контроли со цел да се утврди усогласеноста со законодавството за храна и храна за животни, како и со прописите за здравјето и благосостојбата на животните (CELEX број 32004R0882), Регулатива (ЕЗ) бр.852/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за хигиена на прехранбените производи (CELEX број 32004R0852), Регулатива (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни хигиенски правила за храна од животинско потекло (CELEX број 32004R0853), Регулативата на Европскиот парламент и на Советот (ЕЗ) бр. 854/2004 од 29 април 2004 година за утврдување на посебни правила за организирање на службена контрола на производи од животинско потекло наменети за исхрана на луѓето (CELEX број 32004R0854), Директива на Советот 96/23/ЕЗ од 29 април 1996 за мерки за следење на определени супстанции и остатоци од нив кај живи животни и производи од животинско потекло и за укинување на Директивите 85/358/ЕЕЗ и 86/469/ЕЕЗ и Одлуките 89/187/ЕЕЗ и 91/664/ЕЕЗ (CELEX број 31996L0023), Директива на Советот 2002/99/ЕЗ од 16

декември 2002 година за правила на здравствената состојба на животните со која се регулира производството, преработката и внесувањето на производите од животинско потекло за исхрана на луѓето (CELEX број 32002L0099), Регулатива на Европскиот парламент и на Советот (ЕЗ) бр. 2160/2003 од 17 ноември 2003 година за контрола на салмонела и други специфични причинители на зоонози создадени од самата храна (CELEX број 32003R2160), Директива на Европскиот Парламент и на Советот бр. 2003/99/ЕЗ од 17 ноември 2003 година за следење на зоонозите и предизвикувачите на зоонози, изменувајќи ја Одлуката бр. 90/424/ЕЕЗ на Советот и укинувајќи ја Директивата бр. 92/117/ЕЕЗ на Советот (CELEX број 32003L0099) и Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 2076/2005 од 5 декември 2005 која ги пропишува преодните подготовки за имплементација на Регулативите (ЕЗ) бр. 853/2004, (ЕЗ) бр. 854/2004 и (ЕЗ) бр. 882/2004 на Европскиот парламент и на Советот и за изменување на Регулативите (ЕЗ) бр. 853/2004 и (ЕЗ) бр. 854/2004 (CELEX број 32005R2076).

[3] Правилникот за посебните барања за безбедност на храната која содржи или е составена од генетски модифицирани организми („Службен весник на Република Македонија“ бр. 78/08) е усогласен со Регулативата (ЕЗ) Бр. 1829/2003 на Европскиот парламент и на Советот од 22 септември 2003 за генетски модифицирана храна и добиточна храна (CELEX број 32003R1829), Регулативата (ЕС) Бр. 1830/2003 на Европскиот парламент и на Советот од 22 септември 2003 за следливоста и означувањето на генетски модифици раните организми и за следливоста и означувањето на храната и добиточната храна произведени од ГМО (CELEX број 32003R1830), Директивата 2001/18/ЕС на Европскиот парламент и на Советот од 12 март 2001 за намерно пуштање на генетски модифицираните организми во животната средина и ставање надвор од сила на Директивата на Советот 90/220/ЕЕС (CELEX број 32001L0018) и Директивата 90/219/ЕЕС на Советот од 23 април 1990 за ограничената употреба на генетски модифицирани организми (CELEX број 31990L0219).

[4] Правилникот за храна за посебна нутритивна употреба – млечна храна за доенчиња („Службен весник на Република Македонија“ бр.21/11) е усогласен со Директивата 2006/141/ЕЗ на Комисијата од 22 декември 2006 година за почетна формула за доенчиња и за последователна формула за доенчиња и за изменување на Директивата 1999/21/ЕЗ (CELEX 32006L0141) изменета со Регулативата на Комисијата (ЕЗ) бр. 1243/2008 од 12 декември 2008 година за изменување на Прилогите III и VI кон Директивата 2006/141/ЕС што се однесуваат на барања во однос на составот на одредени формули за новороденчињата (CELEX 32008L1243).

[5] Правилникот за посебните барања за храната од животинско потекло („Службен весник на РМ“ бр. 115/2008) е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004 на Европскиот парламент и на Советот од 29 април 2004 година за утврдување на посебни хигиенски правила за храна од животинско потекло (CELEX број 32004R0853).

[6] Член 12 од Правилникот за начинот на означување на храната („Службен весник на РМ“ бр. 118/2005) е усогласен со член 6, став 4 од Директивата 2000/13/ЕК на Европскиот Парламент и на Советот од 20 март 2000 година за приближување на законите на земјите-членки за означување, презентација и рекламирање на храната (CELEX број 32000L0013).

[7] Прилог 3 од Правилникот за начинот на означување на храната („Службен весник на РМ“ бр. 118/2005) е усогласен со член 6, став 4 од Директивата 2000/13/ЕК на Европскиот Парламент и на Советот од 20 март 2000 година за приближување на законите на земјите-членки за означување, презентација и рекламирање на храната (CELEX број 32000L0013).

[8] Правилникот за начинот на означување на храната („Службен весник на Република Македонија“ бр. 118/05) е усогласен со Директивата 1987/250/ЕЕЗ на Комисијата од 15 април 1987 година за индикација на јачината на алкохол по волумен при означување на алкохолните пијалоци за продажба на крајниот потрошувач (CELEX број 31987L0250), Директивата 1989/396/ЕЕЗ на Советот од 14 јуни 1989 година за индикатори или маркери за идентификација на сериите (лотови) на прехранбени производи на кои што се однесуваат (CELEX број 31989L0396), Директивата 1990/496/ЕК на Комисијата од 24 септември 1990 година за означување на нутритивните својства на храната (CELEX број 31990L0496), Регулативата 1991/2092/ЕЕЗ на Советот од 24 јуни 1991 година за органско производство на земјоделски проидзводи и индикациите што при тоа се однесуваат на земјоделските производи и прехранбените производи (CELEX број 31991R2092), Директивата 1994/35/ЕК на Европскиот Парламент и Советот од 30 јуни 1994 година за засладувачи што се користат во прехранбените производи (CELEX број 31994L0035), Директивата 1994/54/ЕК на Комисијата од 18 ноември 1994 година за задолжителна индикација на означувањето на одделни, конкретни прехранбени производи, различни од оние предвидени во Директивата 79/112/ЕЕЗ (CELEX број 31994L054), Директивата 2000/13/ЕК на Европскиот Парламент и на Советот од 20 март 2000 година за приближување на законите на земјите-членки за означување, презентација и рекламирање на храната (CELEX број 32000L0013), Директивата 2002/67/ЕК на Комисијата од 18 јули 2002 година за означување на прехранбени производи што содржат кинин и прехранбени производи што содржат

кофеин (CELEX број 32002L0067), Регулативата 2003/1829/ЕК на Европскиот Парламент и Советот од 22 септември 2003 година за генетски модифицирана храна и добиточна храна (CELEX број 32003R1829).

[9] Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба („Службен везник на РМ“ бр. 158/2011) е усогласен со Директивата 2009/39/ЕЗ на Европскиот Парламент и Советот од 9 мај 2009 година за прехранбени производи наменети за посебни нутритивни употреби (CELEX број 32009L0039) и на Регулативата 2009/953/ЕЗ на Комисијата од 13 октомври 2009 година за супстанции кои може да се додаваат за посебни нутритивни цели во храната за посебна нутритивна употреба (CELEX број 32009R0953).

[10] Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба-преработена храна на житна основа и храна за доенчиња и мали деца („Службен везник на РМ“ бр. 21/2011) е усогласен со Директивата (ЕЗ) бр. 125/2006 од 5 декември 2006 година за преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца (CELEX број 32006L0125).

[11] Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба-диететска храна за посебни медицински намени („Службен везник на РМ“ бр.157/2011) е усогласен со Директивата 1999/21/ЕЕЗ на Комисијата од 25 март 1999 година за диететски храни за посебни медицински намени (CELEX број 31999L0021).

[12] Правилникот за посебните барања за безбедност на додатоците на храната („Службен весник на РМ“ бр. 108/2007) е усогласен со Директивата 2002/46/ЕК на Европскиот Парламент и на Советот од 10 јуни 2001 година за приближување на законите на Земјите членки што се однесуваат на додатоците на исхраната (CELEX број 32002L0046).

[13] Правилникот за посебните барања за безбедност на храната на која и се додадени витамини, минерали и одредени други супстанции („Службен весник на РМ“ бр. 152/2010) е усогласен со Регулативата (ЕЗ) бр. 1925/2006 од 20 декември 2006 година за додавање на витамини, минерали и на некои други супстанции во храната, изменета и дополнета со Регулативата (ЕЗ) број 108/2008 од 15 јануари 2008 (CELEX број 32006R1925) и Регулативата (ЕЗ) бр. 1170/2009 од 30 ноември 2009 година која ја изменува и дополнува Директивата бр. 46/2002 и Регулативата 1925/2006 која се однесува на листите на витамини и минерали кои може да се додаваат на храната, вклучувајќи ги и додатоците на храна, (CELEX број 32009R1170).