20240491260

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 70 став (7) од Законот за безбедност на храната (*) („Службен весник на Република Македонија“ бр. 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15,129/15, 213/15, 39/16, 64/18 и „Службен весник на Република Северна Македонија“ бр.209/23), директорот на Агенцијата за храна и ветеринарство донесе

ПРОГРАМА ЗА КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ОДДЕЛНИ ФИЗИЧКИ, ХЕМИСКИ И БИОЛОШКИ ОПАСНОСТИ ВО ОПРЕДЕЛЕНИ ВИДОВИ ИЛИ КАТЕГОРИИ ХРАНА ЗА 2024 ГОДИНА

I

Средствата за реализација на оваа програма се утврдени во Буџетот на Република Северна Македонија за 2024 година, раздел 14005, Програма 3, Потпрограма 30, ставка 464, сметка 637, во износ од 500.000,00 денари.

II

Реализацијата на оваа програма ќе биде остварена со склучување на договор со акредитирани лаборатории кои со анализа на земените мостри ќе ги утврдуваат параметрите кои се дадени во Прилозите 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 и 9 кои се составен дел на оваа програма. Мострите за контрола ќе ги земаат инспекторите за храна во присуство на официјалниот претставник на Агенцијата за храна и ветеринарство задолжен за спроведување на оваа програма.

III

Целта на оваа програма е контрола и превентива на одделни физички, хемиски и биолошки опасности во определени видови или категории храна, како што се:

- функционални класи на прехранбени адитиви (конзерванси, нитрити и нитрати, засладувачи, бои, антиоксиданси, регулатори, агенси, засилувачи, стабилизатори, згуснувачи итн.) и
- други контаминенти кои претставуваат опасност по безбедност на храната.

Категории на храна определени со регистерски броеви согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) кои што ќе се испитуваат се следните:

Реден број	Регистерски број	Категории на храна/име
-01	-01	Млечни производи и нивни аналози,
-02	-02	Масти и масла и емулзии на масти и масла,
-03	-04	Овошје и зеленчук (како и нивни преработени производи),
-04	-06	Житарки и производи од житарки,
-05	-07	Пекарски производи,
-06	-08	Месо (подготовки од месо и преработени производи од месо),
-07	-12	Соли, зачини, супи, сосови, салати и протеински производи,
-08	-14	Пијалаци (безалкохолни и алкохолни пијалаци) и
-09	- /	Прехранбена сол

Категории на храна определени со Правилникот за квалитетот на прехранбената сол и Правилникот за максимално дозволени количини за радионуклиди во храна, вода, воздух, земјиште, производи и суровини од животинско и растително потекло и предмети за општа употреба кои што ќе се испитуваат се следните:

- прехранбена сол (сол за непосредна човечка употреба-кујнска сол и замени за сол) и
- млеко и месо (присуство на радионуклиди) и за други прехранбени произвои и други нови опасности кои се создаваат или внесуваат во храната и врз основа на Системот за брзо известување за храна и храна за животни (во натамошниот текст: RASFF) или по основ на сомнеж.

IV

Контролата и превентивата на одделни физички, хемиски и биолошки опасности во определени видови или категории храна за 2024 година се состои од:

IV.1. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во млечни производи и нивни аналози;

IV.2. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во масти и масла и емулзии на масти и масла;

IV.3. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во овошје и зеленчук (како и нивни преработени производи);

IV.4. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во житарки и производи од житарки;

IV.5. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во пекарски производи;

IV.6. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во месо (подготовки од месо и преработени производи од месо);

IV.7. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во соли, зачини, супи, сосови, салати и протеински производи;

IV.8. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во пијалаци (безалкохолни и алкохолни пијалаци);

IV.9. Контрола и превентива на прехранбени адитиви во прехранбена сол (сол за непосредна човечка употреба-кујнска сол и замени за сол) и

IV.10. Контрола и превентива на млеко и месо (присуство на радионуклиди), на други прехранбени производи и за други нови опасности кои се создаваат или внесуваат во храната и врз основа на RASFF или по основ на сомнеж.

IV.1
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И НИВНИ АНАЛОЗИ/ Рег. бр. 01

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во млечни производи и нивни аналози се однесува на категориите на храна под рег.бр.01 утврдени согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и тоа за адитивите дадени во Прилог 1 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 25 мостри на храна (за конзерванси).

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во млечни производи и нивни аналози треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*).

IV.2
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО МАСТИ И МАСЛА И ЕМУЛЗИИ НА МАСТИ И МАСЛА/ Рег.бр.02

Контрола и превентива на прехранбени адитиви во масти и масла и емулзии на масти и масла се однесува на категориите на храна под рег.бр.02 утврдени согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и тоа за адитивите дадени во Прилог 2 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 25 мостри на храна (за конзерванси).

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во масти и масла и емулзии на масти и масла треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*).

IV.3
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ОВОШЈЕ И ЗЕЛЕНЧУК (КАКО И НИВНИ ПРЕРАБОТЕНИ ПРОИЗВОДИ)/ Рег.бр. 04

Контрола и превентива на прехранбени адитиви во овошје и зеленчук (како и нивни преработени производи) се однесува на категориите на храна под рег.бр.04 утврдени согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и тоа за адитивите дадени во Прилог 3 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 25 мостри на храна (за конзерванси).

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во овошје и зеленчук (како и нивни преработени производи) треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*).

IV.4
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ЖИТАРКИ И ПРОИЗВОДИ ОД ЖИТАРКИ/ Рег.бр.06

Контрола и превентива на прехранбени адитиви во житарки и производи од житарки се однесува на категориите на храна под рег.бр.06 утврдени согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и тоа за адитивите дадени во Прилог 4 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 20 мостри на храна (за конзерванси).

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во житарки и производи од житарки треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*).

IV.5
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ/ Рег.бр.07

Контрола и превентива на прехранбени адитиви во пекарски производи се однесува на категориите на храна под рег.бр.07 утврдени согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и тоа за адитивите дадени во Прилог 5 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 20 мостри на храна (за конзерванси и прехранбени бои).

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во пекарски производи треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*).

IV.6
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО МЕСО (ПОДГОТОВКИ ОД МЕСО И ПРЕРАБОТЕНИ ПРОИЗВОДИ ОД МЕСО)/ Рег.бр.08

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во месо (подготовки од месо и преработени производи од месо), се однесува на категориите на храна под рег.бр.08 утврдени согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и тоа за адитивите дадени во Прилог 6 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 35 мостри на храна (за нитрити и прехранбени бои).

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во месо (подготовки од месо и преработени производи од месо), треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и Правилникот за барањата во однос на квалитетот на меленото месо, подготовки од месо и производи од месо.

IV.7
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО СОЛИ, ЗАЧИНИ, СУПИ, СОСОВИ, САЛАТИ И ПРОТЕИНСКИ ПРОИЗВОДИ/ Рег.бр.12

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во соли, зачини, супи, сосови, салати и протеински производи се однесува на категориите на храна под рег.бр.12 утврдени согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и тоа за адитивите дадени во Прилог 7 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 20 мостри на храна (за конзерванси и прехранбени бои).

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во соли, зачини, супи, сосови, салати и протеински производи треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*).

IV.8
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ПИЈАЛАЦИ (БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ ПИЈАЛАЦИ)/ Рег.бр.14

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во пијалаци (безалкохони и алкохолни пијалаци) се однесува на категориите на храна под рег.бр.14 утврдени согласно Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и тоа за адитивите дадени во Прилог 8 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 25 мостри на храна (за конзерванси и прехранбени бои).

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во пијалаци (безалкохолни и алкохолни пијалаци) треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храна (*).

IV.9.
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ПРЕХРАНБЕНА СОЛ (СОЛ ЗА НЕПОСРЕДНА ЧОВЕЧКА УПОТРЕБА - КУЈНСКА СОЛ И ЗАМЕНИ ЗА СОЛ)

Контролата и превентивата на прехранбена сол (сол за непосредна човечка употреба-кујнска сол и замени за сол), се однесува на квалитетот, составот, чистотата и јодираноста на солта, како и контролата на адитивите кои можат да се користат во производството на солта за параметри дадени во Прилог 9 од оваа програма.

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 13 мостри на сол (за јодираност).

Контролата и превентивата на прехранбена сол (сол за непосредна човечка употреба-кујнска сол и замени за сол), треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*) и Правилникот за квалитетот на прехранбената сол.

IV.10.
КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА МЛЕКО И МЕСО (ПРИСУСТВО НА РАДИОНУКЛИДИ), НА ДРУГИ ПРЕХРАНБЕНИ ПРОИЗВОДИ И ЗА ДРУГИ НОВИ ОПАСНОСТИ КОИ СЕ СОЗДАВААТ ИЛИ ВНЕСУВААТ ВО ХРАНАТА И ВРЗ ОСНОВА НА RASFF ИЛИ ПО ОСНОВ НА СОМНЕЖ

Контролата и превентивата на млеко и месо (присуство на радионуклиди), на други прехранбени производи и за други нови опасности кои се создаваат или внесуваат во храната и врз основа на RASSF или по основ на сомнеж се однесува на присуство на радионуклиди во млеко и месо, за други нови опасности кои се создаваат или внесуваат во храната во текот на производството и за производи кои содржат состојки кои не се дозволени или дадени во означувањето на храната (по RASFF или по основ на сомнеж).

За спроведување на контролата и превентивата од ставот 1 од овој дел, предвидени се лабораториски испитувања до 4 мостри (за радионуклиди во месо - две и млеко - две, за четири региони во земјата), до 4 мостри за акриламид и до 10 мостри по други нови опасности кои се создаваат или внесуваат во храната и по RASSF или по основ на сомнеж.

Контролата и превентивата на млеко и месо (присуство на радионуклиди), на други прехранбени производи и за други нови опасности кои се создаваат или внесуваат во храната и врз основа на RASFF или по основ на сомнеж, треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храна (*) и Правилникот за максимално дозволени количини за радионуклиди во храна, вода, воздух, земјиште, производи и суровини од животинско и растително потекло и предмети за општа употреба.

V

Контролата на конзерванси во храната, на прехранбени бои во храната, на нитрити во храната, јодираност на прехранбена сол, радионуклиди во храна и за други нови опасности во храна (по RASFF или по основ на сомнеж), треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што се употребуваат во производство на храната (*), Правилникот за барањата во однос на квалитетот на меленото месо, подготовки од месо и производи од месо, Правилникот за квалитетот на прехранбената сол и Правилникот за максимално дозволени количини за радионуклиди во храна, вода, воздух, земјиште, производи и суровини од животинско и растително потекло и предмети за општа употреба.

V.1
Контрола на конзерванси во храната

За спроведување на контролата за конзерванси во храната предвидени се лабораториски испитувања на 320 параметри во износ од 256.000,00 денари (по параметар 800 денари).

V.2
Контрола на прехранбени бои во храната

За спроведување на контролата на прехранбени бои во храната предвидени се лабораториски испитувања на 340 параметри во износ од 170.000,00 денари (по параметар 500 денари).

V.3
Контрола на нитрити во храната

За спроведување на контролата на нитрити во храната предвидени се лабораториски испитувања на 35 параметри во износ од 28.000,00 денари (по параметар 800 денари).

V.4
Контрола на јодираност на прехранбена сол

За спроведување на контролата на јодираност на прехранбена сол предвидени се лабораториски испитувања на 13 параметри во износ од 5.200,00 денари (по параметар 400 денари).

V.5
Контрола на радионуклиди во храна и за други нови опасности во храна

За спроведување на контролата на радионуклиди во храна и за други нови опасности во храна (по RASFF или по основ на сомнеж), предвидени се лабораториски испитувања на четири параметри (радионуклиди во млеко - две и месо - две), во износ од 4.800,00 денари (по параметар 1200 денари), четири мостри за акриламид во износ од 28.000,00 денари (по параметар 7000 денари), и 10 параметри за други нови опасности кои се создаваат во храната (по RASSF или по основ на сомнеж), во вкупен износ од 8.000,00 денари (по параметар 800 денари).

VI
За реализација на оваа програма се грижи Агенцијата за храна и ветеринарство.

VII
Оваа програма влегува во сила наредниот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Северна Македонија“.

Бр. 02-39/2
26 февруари 2024 година
Скопје

Агенција за храна
и ветеринарство
в.д. Директор,
Николче Бабовски, с.р.

ПРИЛОГ 1

01 Млечни производи и нивни аналози

01.1 Неароматизирано пастеризирано и стерилизирано (вклучувајќи UHT) млеко

E 331	Натриум цитрат	4000	само UHT козјо млеко
E 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		
E 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
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10	
E 160d	Ликопен	30	
E 200-213	Сорбинска киселина— сорбати; Бензоева киселина — бензоати	300	само млечни десерти што не се термички третирани
E 297	Фумарна киселина	4000	само десерти базирани на овошје
E 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	3000	
E 355-357	Адипинска киселина — адипини	1000	само десерти базирани на овошје
E 363	Јантарна киселина	6000	
E 416	Карајa гума	6000	
E 427	Касиа гума	2500	
E 432-436	Полисорбати	1000	
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини — сахароглицериди	5000	
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	2000	
E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	5000	

E 481-482	Стеарол-2-лактилати	5000		
E 483	Стеарил тартрат	5000		
E 491-495	Сорбински естри	5000		
E 950	Ацесулфам K	350		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
E 951	Аспартам	1000		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
E 952	Цикламинска киселина и нејзините Na и Ca соли	250		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
E 955	Сукралоза	400		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
E 957	Тауматин	5		само како засилувачи на вкус
E 959	Неохесперидин DC	50		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	100	(60)	само производи со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350		само ниско енергетски производи или производи без додаден шеќер
E 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 (a) ацесулфам K еквивалент или (б) аспартам еквивалент

(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа за нејзините составни делови, аспартам (E 951) и ацесулфам-K (E 950)

(50): Нивоата за E 951 и E 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартамацесулфам, било самостојно или во комбинација со E 950 или E 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
E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*	
E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*	
E 304	Масни киселини естри на аскорбинска киселина	*quantum satis*	
E 310-320	Галати, TBHQ и BHA	200	само млеко во прав за автомати за храна
E 322	Лецитини	*quantum satis*	
E 331	Натриум цитрати	*quantum satis*	
E 332	Калиум цитрати	*quantum satis*	
E 338-452	Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати	1000	Само делумно дехидрирано млеко со помалку од 28 % 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	sамо 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

Е 200-203	Сорбинска киселина — сорбати	*quantum satis*	Само зрели производи, површински третман
Е 234	Низин	12.5	
Е 235	Натамицин	1	Само површински третман на тврдо, полутврдо и полумеко сирење
Е 239	Хексаметилен тетрамин	25 mg/kg резидуална сума изразена како формалдехид	само Provolone сирење
Е 251-252	Нитрати	150	Само цврсто, полуцврсто и полумеко сирење
Е 280-283	Пропионска киселина — пропионати	*quantum satis*	Само површински третман
Е 460	Целулоза во прав	*quantum satis*	Само сирење сецкано на парчиња и рендано зрело сирење
Е 500(ii)	Натриум карбонати	*quantum satis*	само сирење од закиселено млеко
Е 504	Магнезиум карбонати	*quantum satis*	
Е 509	Калциум хлорид	*quantum satis*	
Е 551-559	Силициум диоксид — силикат	10 000	Само сирење сецкано на парчиња или рендано сирење и тврдо и полутврдо сирење
Е 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 сурутка 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*	
Е 160d	Ликопин	30	
Е 180	Литорубин ВК	*quantum satis*	
Е 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	20	

01.7.4 Сирење со сурутка

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

	сурутката 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 сирње
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	Антоцијани	*quantum satis*	Само производи од red marbled сирење
E 170	Калциум карбонат	*quantum satis*	Само производи од зрело сирње
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 сирње
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 сурутката и додавањето на водата

01.8 Млечни аналози, вклучувајќи обелувачи на пијалаци

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 пијалаци
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди-; три и полифосфати	50 000	Само обелувачи на пијалаци 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 пијалаци
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 пијалаци
E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	1000	Само обелувачи на пијалаци
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 пијалаци
E 491-495	Сорбитан естри	5000	Само производи слични на млеко и павлака; обелувачи на пијалаци
E 551-559	Силикон диоксиди - силикати	10 000	Само аналози на сецкано или рендано сирење и аналози на преработено сирење; обелувачи на пијалаци

(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 сурутката и додавањето на водата

ПРИЛОГ 2

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*	Освен ладно цедено масло и

		satis	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
E 309	Делта-токоферол	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
E 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
E 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
E 322	Лецитини	30 000	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
E 331	Натриум цитрати	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
E 332	Калиум цитрати	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
E 333	Калциум цитрати	*quantum satis*	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
E 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
E 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
E 471	Моно- и диглицериди на масни киселини	10 000	Освен ладно цедено масло и маслиново масло
E 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
E 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

E 160a	Каротени	*quantum*	Освен за путер од овчо и козјо

		satis	млеко
E 500	Натриум карбонати	*quantum satis*	Само путер од кисело млеко
E 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		
E 100	Куркумин	*quantum satis*	Со исклучок на путер со ниска содржина на масти
E 160a	Каротени	*quantum satis*	
E 160b	Анато, биксин, норбиксин	10	Со исклучок на путер со ниска содржина на масти
E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	1000	Само емулзии на масти (со 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		
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди – три и полифосфати	30 000	Само емулзиони спрејови базирани на вода за подмачкување на тави за печење
Е 392	Екстракти од рузмарин	50	Само масти и масла за професионално производство на термички третирана храна
Е 551-559	Силкон диоксиди - силикати	30 000	Само производи за премачкување на конзерви
Е 943a	Бутан	*quantum satis*	Само растително масло во спреј за тави (само за професионална употреба) и емулзионен спреј на база на вода
Е 943b	Изобутан	*quantum satis*	Само растително масло во спреј за тави (само за професионална употреба) и емулзионен спреј на база на вода
Е 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

ПРИЛОГ 3

04 Овошје и зеленчук (како и нивни преработени производи)
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 мже 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
E 905	Микрокристален восок	*quantum satis*	само површински третман на дињи, папаја, манго, и авокадо
E 912	Естри на монтанска киселина	*quantum satis*	само површински третман на агруми, дињи, папаја, манго, авокадо и ананас
E 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

E 220-228	Сулфур диоксиди - сулфити	50	Само излупени компири
E 220-228	Сулфур диоксиди - сулфити	300	Само кромид, лук и пулпа од вид кромид shallot
E 220-228	Сулфур диоксиди - сулфити	800	Само пулпа од рен
E 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*	Само претходно спакувани непреработени излупени компири
E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
E 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
E 331	Натриум цитрати	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
E 332	Калиум цитрати	*quantum satis*	Само изладено непреработено овошје и зеленчук готово за конзумирање и претходно спакувани непреработени и излупени компири
E 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**			
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	само бел зеленчук вклучувајќи печурки и бели мешункасти растенија
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	само смрзнати и длабоко смрзнати компири
	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 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		Е 410, Е 412, Е 415 Е 417 не треба се користат за производство на дехидрирани прехранбени производи наменети да се рехидратираат пред употреба
	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	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	Е 150а-d	Карамели	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	Е 160а	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 конзервирано црвено овошје
	Е 163	Антоцијани	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
	Е 200-	Сорбинска киселина	1000	Само сушено овошје

203			
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 јаткасто 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*	Само конзервирано црвено

		satis		овошје
Е 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
Е 140	Хлорофил, хлорофилини	*quantum satis*		Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
Е 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*		Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
Е 160a	Каротени	*quantum satis*		Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
Е 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
Е 163	Антоцијани	*quantum satis*		Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; бензоева киселина – бензоати	2000		Само зеленчук (со исклучок на маслинки)
Е 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	1000		Само маслинки и преработки базирани на маслинки
Е 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500		Само маслинки и преработки базирани на маслинки
Е 200-213	Сорбинска киселина – сорбати; бензоева киселина – бензоати	1000		Само маслинки и преработки базирани на маслинки
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100		Освен маслинки и жолти пиперки во солило
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	500		Само жолти пиперки во солило
Е 579	Железо-(ii)-глуконат	150		Само маслинки потемнети со оксидација
Е 585	Железо-(ii)-лактат	150		Само маслинки потемнети со оксидација
Е 950	Ацесулфам К	200		Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук
Е 951	Аспартам	300		Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	160		Само слатко-кисели конзерванси на овошје и зеленчук
Е 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, E 133
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (E 951) и ацесулфам-K (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
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид
(56): Изразени како Fe

04.2.3	**Конзервирано или овошје и зеленчук во шишиња**		
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	Бакарни комплекси на хлорофил и хлорофилини	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*	Само конзервирано црвено овошје
E 160a	Каротини	*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 102	Тартразин	100	Само преработен кашест и градинарски грашок (конзервиран)
E 133	Брилијант сина FCF	20	Само преработен кашест и градинарски грашок (конзервиран)
E 142	Зелена S	10	Само преработен кашест и градинарски грашок (конзервиран)
E 127	Еритрозин	200	Само коктел цреши и кандирани цреши
E 127	Еритрозин	150	Само bigareaux цреши во сируп и коктели
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	Само бел зеленчук, вклучувајќи и мешункасти растенија
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	250	Само исецкан лимон во шише
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	Само флаширани whiteheart цреши; слатка пченка во вакуум пакување
E 260	Оцетна киселина	*quantum satis*	
E 261	Калиум ацетат	*quantum satis*	
E 262	Натриум ацетати	*quantum satis*	
E 263	Калциум ацетат	*quantum*	

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

				додаден шеќер
E 959	Неохесперидин DC	50		Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
E 961	Неотам	32		Само овошје со ниска енергетска вредност или без додаден шеќер
E 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 E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133
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) 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 пијалаци базирани на овошен џус
E 101	Рибофлавини	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Карминиа	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
E 122	Азорубин, Кармоизин	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
E 124	Понсон 4R, Кошинил црвена А	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
E 129	Алура црвена AC 200	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
E 131	Патент сина V	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
E 133	Брилијант сина FCF	200	(34)	Само конзервирано црвено овошје
E 140	Хлорофил и 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 зеленчук со (исклучок на маслиники)
E 163	Антоцианин	*quantum satis*		Само конзервирано црвено овошје
E 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
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Само преработки од морски алги, маслинки и преработки базирани на маслинки
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	2000	(1) (2)	Само зготвено цвекло
E 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само преработки на база на маслинки
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само преработен бел зеленчук и паечурки
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	(3)	Само рехидрирано суво овошје и личи, mostarda di frutta
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	300	(3)	Само кромид , лук и пулпа вид кромид
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	800	(3)	Само пулпа од рен
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	800	(3)	Само желатирани овошни екстракти, течен пектин за продажба на крајниот потрошувач
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-,три- и полифосфати	800	(1) (4)	Само преработки од овошје
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-,три- и полифосфати	4000	(1) (4)	Само глазури за зеленчукови производи
E 405	Пропан -1,2-диол алгинат	5000		
E 481-482	Стероил – 2 - лактилат	2000	(1)	Само mostarda di frutta
E 950	Ацесулфам К	350		Само производи со намалена енергетска вредност
E 951	Аспартам	1000		Само производи со намалена енергетска вредност
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	250	(51)	Само производи со намалена енергетска вредност
E 954	Сахарин и негови Na и Ca соли	200	(52)	Само производи со намалена енергетска вредност
E 955	Сукралоза	400		Само производи со намалена енергетска вредност
E 959	Неохеспередин D	50		Само производи со намалена енергетска вредност
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	100	(60)	само производи со ограничена енергетска вредност
E 961	Неотам	32		Само производи со намалена енергетска вредност
E 962	Соли на аспартам - ацесулфам	350	(11)a (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		
E 440	Пектини	quantum satis		
E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	quantum satis		
E 950	Ацесулфам К	1000		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
E 951	Аспартам	1000		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	1000		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	200	(51)	Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
E 955	Сукралоза	400		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
E 959	Неохесперидин DC	50		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
E 960	Стевиол гликозиди (60):изразено како стевиол еквиваленти	200	(60)	само џемови, желеа и мармалади со ограничена енергетска вредност
E 961	Неотам	32		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади
E 961	Неотам	2		Само ниско-енергетски џемови, желеа и мармалади, ако засилувачи на вкус
E 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
E 100	Куркумин	quantum satis		Освен пире од костен
E 104	Хинолин жолта	100	(31)	Освен пире од костен
E 110	Сансет жолта FCF/ Портокалово жолта S	100	(31)	Освен пире од костен
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	100	(31)	Освен пире од костен
E 124	Понсо 4 R , кошинил црвена А	100	(31)	Освен пире од костен
E 140	Хлорофил и хлорофилини	quantum satis		Освен пире од костен
E 141	Бакарен комплекс од хлорофил и хлорофилини	quantum satis		Освен пире од костен
E 142	Зелена S	100	(31)	Освен пире од костен
E 150a-d	Карамели	quantum satis		Освен пире од костен
E 160a	Каротени	quantum satis		Освен пире од костен
E 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	quantum satis		Освен пире од костен
E 160d	Ликопин	10	(31)	Освен пире од костен

E 161b	Лутеин	100	(31)	Освен пире од костен
E 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Освен пире од костен
E 163	Антоцијани	*quantum satis*		Освен пире од костен
E 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*
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Само со ниска содржина на шеќер и слични ниско калорични или производи без шеќер, *mermeladas*
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	100	(3)	Само џемови, желеа, и мармалади направени со сулфитирано овошје
E 270	Млечна киселина	*quantum satis*		
E 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*		
E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
E 327	Калциум лактат	*quantum satis*		
E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
E 331	Натриум цитрати	*quantum satis*		
E 333	Калциум цитрати	*quantum satis*		
E 334	Винска киселина (L(+)-)	*quantum satis*		
E 335	Натриум тартарати	*quantum satis*		
E 350	Натриум малати	*quantum satis*		
E 400-404	Алгинска киселина-алгинати	10 000	(32)	
E 406	Агар	10 000		
E 407	Карагенан	10 000	(32)	
E 410	Кароб гума	10 000	(32)	
E 412	Гуар гума	10 000	(32)	
E 415	Ксантан гума	10 000	(32)	
E 418	Гелан гума	10 000	(32)	
E 440	Пектини	*quantum satis*		
E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
E 493	Сорбитан монолауреат	25		Само желе и мармалад
E 509	Калциум хлорид	*quantum satis*		
E 524	Натриум хидроксид	*quantum satis*		
E 900	Диметил полисилоксан	10		
E 950	Ацесулфам К	1000		Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
E 951	Аспартам	1000		Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	1000	(52)	Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	200	(52)	Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска

				вредност
E 955	Сукралоза	400		Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
E 959	Неохеспеpидин DC	50		Само џемови, желеа, *marmalades* со ниска енергетска вредност
E 959	Неохеспеpидин DC	5		Само овошни желеа како засилувачи на вкусот
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	200	(60)	само џемови, желеа и мармалади со ограничена енергетска вредност
E 961	Неотам	32		Само џемови, желеа, marmalades со ниска енергетска вредност
E 961	Неотам	2		Само џемови, желеа, мармалади со ниска енергетска вредност, како засилувачи на вкусот
E 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 (E 951) и ацесулфам-K (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

(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
E 100	Куркумин	*quantum satis*		Освен *crème de pruneaux*
E 104	Хинолин жолта	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
E 110	Сансет жолта FCF/ Портокалово жолта S	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
E 124	Понсо 4 R , Кошинил црвена A	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
E 142	Зелена S	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
E 160d	Ликопин	10	(31)	Освен *crème de pruneaux*
E 161b	Лутеин	100	(31)	Освен *crème de pruneaux*
E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати: Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Други овошни намази, *mermeladas*
E 200-213	Сорбинска киселина – сорбати, Бензоева киселина - бензоати	1500	(1) (2)	Само *mermeladas*
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Други овошни намази, *mermeladas*
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само *dulce de membrillo*
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	
E 270	Млечна киселина	*quantum satis*		

E 296	Јаболкова киселина	*quantum satis*		
E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
E 327	Калциум лактат	*quantum satis*		
E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
E 331	Натриум цитрати	*quantum satis*		
E 333	Калциум цитрати	*quantum satis*		
E 334	Винска киселина (L(+)-)	*quantum satis*		
E 335	Натриум тартарати	*quantum satis*		
E 350	Натриум малати	*quantum satis*		
E 400-404	Алгинска киселина-алгинати	10 000	(32)	
E 406	Агар	10 000	(32)	
E 407	Карагенан	10 000	(32)	
E 410	Кароб гума	10 000	(32)	
E 412	Гуар гума	10 000	(32)	
E 415	Ксантан гума	10 000	(32)	
E 418	Гелан гума	10 000	(32)	
E 440	Пектини	*quantum satis*		
E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		
E 509	Калциум хлорид	*quantum satis*		
E 524	Натриум хидроксид	*quantum satis*		
E 900	Диметил полисилоксан	10		
E 950	Ацесулфам К	1000		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 951	Аспартам	1000		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 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
E 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
E 955	Сукралоза	400		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 959	Неохесперидин DC	50		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 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
E 961	Неотам	32		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер

E 961	Неотам	2		Само намази за сендвичи базирани на суво овошје, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 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-K (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			
E 310-320	Галати TBHQ и BHA	200	(1) (41)	Само преработено јаткасто овошје
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати- ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	само масти за мачкање со исклучок на путер
E 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			
E 100	Куркумин	*quantum satis*		Само сув компир во гранули и снегулки
E 200-203	Сорбинска киселина - сорбати	2000	(1) (2)	Само тестенини (тесто) од компир и полупржен компир на парчиња
E 220-228	Сулфур диоксид-сулфити	400	(3)	Само производи од дехидрирани компири
E 220-228	Сулфур диоксид-сулфити	100	(3)	
E 310-320	Галати TBHQ и BHA	25	(1)	Само дехидрирани компири
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати- ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	Вклучувајќи полупржени замрзнати компири и длабоко замрзнати полупржени компири
E 392	Екстракти од рузмарин	200	(46)	Само производи од дехидрирани компири
E 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

ПРИЛОГ 4

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
	E 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
	E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
	E 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,	*quantum satis*		Само екструдирани, експандирани и/или житарки

	капсорубин			за појадок со овошна арома
Е 162	Цвекло црвена, бетанин	200	(53)	Само житарки за појадок со овошна арома
Е 163	Антоцијани	200	(53)	Само житарки за појадок со овошна арома
Е 310-320	Галати ТВНQ и ВНА	200	(1) (13)	Само претходно подготвени житарки
Е 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
Е 475	Полиглицерол естри на масни киселини	10 000		Само житарки за појадок во форма на гранули
Е 481-482	Стероил -2-лактилати	5000	(1)	
Е 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
Е 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
Е 954	Сахарин и негови Na, К и Са 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
Е 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
Е 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
Е 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
Е 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 (49) (50)	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 Р 2О 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	*quantum*		

		дозволени во *quantum satis*	*satis*		
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	2000	(1) (4)	
	E 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
	E 160 b	Анато, биксин, норбиксин	20		Само смеса за поховање
	E 160 d	Ликопен	30		Само смеса за поховање
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	12 000	(1) (4)	
	E 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*		
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	само палента
	E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	2000	(1) (2)	само *semmelknödelteig*
	E 310-320	Галати, TBHQ и BHA	200	(1)	Само претходно подготвени житерки
	E 426	Соина хемицелулоза	10 000		Само претходно спакуван ориз готов за јадење или производи од ориз наменети за малопродажба
	E 471	Моно и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		Само ориз за брзо готвење
	E 472a	Естри на оцетна киселина на моно-и диглицериди на масни киселини	*quantum satis*		Само ориз за брзо готвење
	E 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
E 150 a-d	Карамели	*quantum satis*		
E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати,	2000	(1) (2) (5)	Само леб од слад
E 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
E 280-283	Пропионска киселина - пропионати	3000	(1) (6)	Само претходно спакуван леб на парчиња и леб од ‘рж
E 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
E 280-283	Пропионска киселина - пропионати	1000	(1) (6)	Само претходно спакуван леб
E 338-452	Фосфорна киселина- фосфати – ди-, три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	само леб со сода
E 481-482	Стероил -2-лактилати	3000	(1)	Освен производите во 7.1.1 и 7.1.2
E 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

E 260	Оцетна киселина	*quantum satis*
E 261	Калиум ацетат	*quantum satis*
E 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
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	
E 392	Екстракти од рузмарин	200	(41) (46)	
E 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	2000		
E 426	Соина хемицелулоза	10 000		Само претходно спакувани фини пекарски производи наменети за малопродажба
E 432-436	Полисорбати	3000	(1)	
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	10 000		
E 477	Пропан-1,2-диол естри на масни киселини	5000		
E 481-482	Стероил -2-лактилати	5000	(1)	
E 483	Стеарил тартарати	4000		
E 491-495	Сорбитан естри	10 000	(1)	
E 541	Натриум алуминиум фосфат-кисел	1 000	(38)	Само земички и пандишпани
E 901	Пчелин восок бел и жолт	*quantum satis*		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
E 902	Канделила восок	*quantum satis*		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
E 903	Карнауба восок	200		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
E 904	Шелак	*quantum satis*		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
E 950	Ацесулфам К	2000		Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	800	(52)	Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
E 955	Сукралоза	800		Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
E 959	Неохесперидин DC	50		Само корнети и обланди, за

				сладолед, без додаден шеќер
E 961	Неотам	60		Само корнети и обланди, за сладолед, без додаден шеќер
E 950	Ацесулфам К	2000		само есоблатен – хартија за вафли
E 951	Аспартам	1000		само есоблатен – хартија за вафли
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	800	(52)	само есоблатен – хартија за вафли
E 955	Сукралоза	800		само есоблатен – хартија за вафли
E 961	Неотам	60		само есоблатен – хартија за вафли
E 962	Сол на аспартам - ецесулфам	1000	(11)b (49) (50)	само есоблатен – хартија за вафли
E 950	Ацесулфам К	1000		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
E 951	Аспартам	1700		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
E 952	Цикламска киселина Na и Ca соли	1600	(51)	Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	170	(52)	Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
E 955	Сукралоза	700		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
E 959	Неохесперидин DC	150		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	330	(60)	само есоблатен-хратија за вафли
E 961	Неотам	55		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
E 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 ферментациониот 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 (E 951) и ацесулфам-K (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

(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина

(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид

(25): Количините на прехранбените бои E 110, E 122, E 124 и E 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 (подготовки од месо и преработени производи од 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
	Е 262	Натриум ацетат	*quantum satis*		Само *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	Е 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	Е 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	Е 302	Калциум аскорбат	*quantum satis*		Само *gehakt* и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	Е 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 A	250		Само *chorizo sausage/salchichon*
E 124	Понсо 4 R , кошинил црвена A	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 249-250	Нитрити	150	(7)	
E 251-252	Нитрати	150	(7)	
E 315	Ериторбинска киселина	500		Само саламурени месни производи и конзервирани месни производи
E 316	Натриум ериторбат	500		Само саламурени месни производи и конзервирани месни производи
E 310-320	Галати TBHQ и BHA	200	(1) (13)	Само дехидрирано месо
E 315	Ериторбинска киселина	500	(9)	Само саламурени производи и конзервирани производи
E 316	Натриум ериторбат	500	(9)	Само саламурени производи и конзервирани производи
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
E 392	Екстракти од рузмарин	100	(46)	Само сушени колбаси
E 392	Екстракти од рузмарин	150	(41) (46)	Освен сушени колбаси
E 392	Екстракти од рузмарин	150	(46)	Само дехидрирано месо
E 553b	Талк	*quantum satis*		Површински третман на колбаси
E 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 ериторбинска 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*
E 100	Куркумин	20		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
E 120	Кошинил, Карминска киселина, кармини	100		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
E 129	Алура црвена AG	25		Само *luncheon meat*
E 150 a-d	Карамели	*quantum satis*		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
E 160 a	Каротени	20		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
E 160 c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	10		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
E 162	Цвекло црвена, бетанин	*quantum satis*		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
E 200-203; 214-219	Сорбинска киселина – сорбати; p-хидроксибензоати	1000	(1)(2)	Само паштета (pâté)
E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	1000	(1)(2)	Само аспик (aspic)
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1)(2)	Само аспик (aspic)
E 249-250	Нитрити	150	(7)(59)	Освен стерилизирани месни производи (Fo>3.00)

E 249-250	Нитрити	100	(7)(58)(59)	Само стерилизирани месни производи (Fo>3.00)
E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		само *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		само *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
E 315	Ериторбинска киселина	500	(9)	Само саламурени месни производи и конзервирани месни производи
E 316	Натриум ериторбат	500	(9)	Само саламурени месни производи и конзервирани месни производи
E 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*
E 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра-ацетат (Калциум динатриум EDTA)	250		Само *Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
E 392	Екстракти од рузмарин	150	(41)(46)	Со исклучок на сушени колбаси
E 392	Екстракти од рузмарин	100	(46)	Само сушени колбаси
E 392	Екстракти од рузмарин	150	(46)	Само дехидрирано месо
E 427	Касија гума	1500		
E 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*
E 481-482	Стероил – 2 - лактилати	4000	(1)	Само мелени и исечени на коцки конзервирани месни производи
E 553b	Талк	*quantum satis*		Само површински третман на колбаси
E 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): E 315 и E 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
E 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 местото 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 местото 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 местото 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 местото 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**

E 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
E 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
E 249-250	Нитрити	50	(39)	**Само саламурен јазик**: саламурен со потопување најмалку 4 дена и претходно подготвен
E 251-252	Нитрати	10	(39) (59)	**Само саламурен јазик**: саламурен со потопување најмалку 4 дена и претходно подготвен
E 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
E 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
E 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
E 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
E 249-250	Нитрити	50	(39)	**Само *rohschinken, nassgepökelt* и similar products**: Времето на саламурење зависи од формата и големината на парчињата месо и изнесува приближно 2дена/кг по што следува стабилизација/зреење
E 251-252	Нитрати	250	(39)	**Само *rohschinken, nassgepökelt* и similar products**: Времето на

				саламурење зависи од формата и големината на парчињата месо и изнесува приближно 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)

E 249-250	Нитрити	175	(39)	Само сушена салмурена сланина и слични производи. Суво саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена
E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	Само сушена салмурена сланина и слични производи. Суво саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена
E 249-250	Нитрити	100	(39)	Само сушена салмурена шунка и слични производи. Суво саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена
E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	Само сушена салмурена шунка и слични производи. Суво саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена
E 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
E 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 следуваперион на стабилизација од 30 до 45 дена и перио на зреење од најмалку 2 месеци
E 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 следуваперион на стабилизација од 30 до 45 дена и перио на зреење од најмалку 2 месеци
E 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
E 249-250	Нитрити	50	(39)	**Само *rohschinken, trockengepökelt* и слични производи**: Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и

				износува 10 до 14 дена по што следува период на стабилизација/зреење
E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	**Само *rohschinken, trockengepökelt* и слични производи**: Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и износува 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)

E 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 износува приближно 14 до 35 дена по што следува период на стабилизација/матурација
E 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 износува приближно 14 до 35 дена по што следува период на стабилизација/матурација
E 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
E 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
E 251-252	Нитрати	300	(40) (7)	**само *rohwürste (salami u kantwurst)***: производот има минимум 4 неделен период на зреење и соодност вода/протеин помал од 1,7.
E 251-252	Нитрати	250	(40) (7) (59)	**само *Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion u слични производи* : Период на зреење од најмалку 30 дена.**
E 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.
Е 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

ПРИЛОГ 7

12 Соли, зачини, супи, сосови, салати и протеински производи

12.1 Сол и замени за сол

12.1.1 Сол

Е 170	Калциум карбонат	*quantum satis*		
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-три и полифосфати	10 000	(1)(4)	
Е 535-538	Фероцијаниди	20	(1)(57)	
Е 500	Натриум карбонати	*quantum satis*		
Е 504	Магнезиум карбонати	*quantum satis*		
Е 511	Магнезиум хлорид	*quantum satis*		Само морска сол
Е 530	Магнезиум оксид	*quantum satis*		
Е 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		
Е 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-,три- и полифосфати	10 000	(1) (4)
Е 535-538	Фероцијаниди	20	(1) (57)
Е 551-559	Силициум диоксид-силикати	20 000	
Е 620-625	Глутаминска киселина-глутамати	*quantum satis*	
Е 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**				
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	150	(3)	Само цимет (*Cinnamomum ceylanicum*)
	Е 460	Целулоза	*quantum satis*		Само кога се исушени
	Е 470а	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
	Е 160d	Ликопин	50		
	Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати: Бензоева киселина -бензоати	1000	(1) (2)	
	Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	Само мирудии базирани на агруми
	Е 310-321	Галати ,TBHQ, BHA и BHT	200	(1) (13)	
	Е 392	Ектракти од рузмарин	200	(41) (46)	
	Е 551-559	Силициум диоксид - силикати	30 000	(1)	Само мирудии
	Е 620-625	Глутаминска киселина-глутамати	*quantum satis*		
	Е 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			
	Е 150a-d	Карамели	*quantum satis*		
	Е 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*		

Е 200-213	Сорбинска киселина-сорбати: Бензоева киселина -бензоати	1000	(1) (2)	
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	250	(3)	Со исклучок на *Dijon* сенф
Е 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	500	(3)	Само *Dijon* сенф
Е 392	Ектракти од рузмарин	100	(41) (46)	
Е 950	Ацесулфам К	350		
Е 951	Аспартам	350		
Е 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	320	(52)	
Е 955	Сукралоза	140		
Е 959	Неохесперидин DC	50		
Е 961	Неотам	12		
Е 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 (E 951) и ацесулфам-K (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

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
E 960				
	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	40	(60)	само супи со ограничена енергетска вредност
E 961	Неотам	5		Само супи со намалена енергетска вредност
E 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 (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
(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*		
E 160d	Ликопин	50		Со исклучок на сосови базирани на патлиџани
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	2000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти пониска од 60%
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	1000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти еднаква или повисока од 60%
E 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
E 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина - бензоати	2000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти пониска од 60%
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	1000	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти пониска од 60%
E 210-213	Бензоева киселина - бензоати	500	(1) (2)	Само емулгирани сосови со содржина на масти еднаква или повисока од 60%;
E 310-320	Галати ,TBHQ, BHA и BHT	200	(1) (13)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
E 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра-ацетат (Калциум динатриум EDTA)	75		Само емулгирани сосови
E 392	Екстракти од рузмарин	100	(41) (46)	

Е 427	Касија гума	2500		
Е 405	Пропан- 1,2- диол алгинат	8000		
Е 416	Карaја 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 E 950 или E 951
(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид

12.8 Квасци и производи од квасци

Група I	Адитиви		
E 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
E 160d	Ликопин	30		Само аналози на месо и риба базирани на растителни протеини
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	2000	(1) (2)	Само аналози на месо,риба, ракови и главоноги и сирење базирано на протеини
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	Само аналози на месо, риба, ракови и главоноги
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само пивтија (желатин)
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	Само пијалаци на база на растителни протеини
E 959	Неохеспередин 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

ПРИЛОГ 8

14 Пијалаци (безалкохолни и алкохолни пијалаци)
14.1 Безалкохолни пијалаци
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
E 955	Сукралоза	300		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 959	Неохесперидин DC	30		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како	100	(60)	само со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер

	стевиол еквиваленти			
E 961	Неотам	20		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350	(11)a (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 пијалаци

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*	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
E 160d	Ликопин	12		Со исклучок на пијалаци за растварање
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	300	(1) (2)	Со исклучок на млечни пијалаци
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	250	(1) (2)	Максимумот се применува се ако се употребени и E 210-213, бензоева киселина - бензоати
E 210-213	Бензоева киселина-бензоати	150	(1) (2)	Со исклучок на млечни пијалаци
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	20	(3)	Само пренесени од концентрати во безалкохолни ароматизирани пијалаци што содржат овошен сок
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само безалкохолни ароматизирани пијалаци што содржат најмалку 235g/l глукозен сируп
E 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%
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	250	(3)	Само други концентрати базирани на овошен сок или издробено овошје; *capilé, groselha*
E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
E 297	Фумарна киселина	1000		Само инстант прашок за пијалаци базирани на овошје
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	700	(1) (4)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	500	(1) (4)	Само пијалаци за спортисти (спортски пијалаци)
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	4000	(1) (4)	Само протеини од сурутка за спортски пијалаци
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	Само протеински зеленчукови пијалаци
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	2000	(1)	само пијалаци 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 пијалаци наменети за малопродажба
Е 444	Сахароза ацетат изобутират	300		Само матни пијалаци
Е 445	Глицерол естри на смола од дрво	100		Само матни пијалаци
Е 459	Бета-циклодекстрин	500		Само ароматизирани инстант пијалаци во вид на прашок
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5 000	(1)	Само пијалаци базирани на семе од анис, млечни пијалаци и пијалаци базирани на кокос и бадем
Е 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалаци
Е 481-482	Натриум и калциум стеарол-2- лактати	2000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалаци
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	Неохеспередин DC	30		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер, освен ароматизирани пијалаци базирани на млеко и млечни деривати
Е 959	Неохеспередин DC	50		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер, освен ароматизирани пијалаци базирани на млеко и млечни деривати
Е 957	Тауматин	0,5		Само ароматизирани безалкохолни пијалаци 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
	E 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 (E 951) и ацесулфам-K (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
(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 E 110, E 122, E 124 и E 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

4.1.5.1	**Кафе и екстракти од кафе**				
	E 901	Пчелин восок, бел и жолт	*quantum satis*		Само кафе во зрна, како средство за глазура
	E 902	Кандеила восок	*quantum satis*		Само кафе во зрна, како средство за глазура
	E 903	Карнауба восок	200		Само кафе во зрна, како средство за глазура
	E 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; E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 and E 968 не може да се употребуваат пијалаци
	E 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина- бензоати	600	(1) (2)	Само течни концентрати чај и течни концентрати овошни и хербални инфузии
	E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	Само течни концентрати чај
	E 297	Фуморинска киселина	1000		Само инстант производи за подготовка на ароматизиран чај и хербални инфузии
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	2000	(1) (4)	Само пијалаци базирани на кафе за апарати за храна; инстант чај и инстант хербални инфузии
	E 355-357	Адипинска киселина-адипати	10 000	(1)	Само прашоци за домашна подготовка на пијалаци
	E 363	Јантарна киселина	3000		Само прашоци за домашна подготовка на пијалаци
	E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	1 000	(1)	Само течно кафе во лименки
	E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалаци
	E 481-482	Натриум и калциум стеарол-2- лактати	2000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалаци
	E 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 пијалаци, вклучувајќи и сродни безалкохолни и ниско алкохолни пијалаци

14.2.1 Пиво и пијалаци од слад

E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само пиво
E 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
E 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
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	20	(3)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50		Само пиво со секундарна ферментација во бочва
E 270	Млечна киселина	*quantum satis*		
E 300	Аскорбинска киселина	*quantum satis*		
E 301	Натриум аскорбат	*quantum satis*		
E 330	Лимонска киселина	*quantum satis*		
E 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	100		
E 414	Гума арабика (Акација гума)	*quantum satis*		
E 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 мили-еквиваленти 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 мили-еквиваленти 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 мили-еквиваленти 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 мили-еквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот “oud bruin”
E 959	Неохеспеaccording 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 мили-еквиваленти 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 мили-еквиваленти 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 мили-еквиваленти изразени како NaOH; темни пива од типот “oud bruin”
E 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350	(11)a (49) (50)	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”
E 950	Ацесулфам К	25	(52)	Само пиво со намалена енергетска вредност
E 951	Аспартам	25		Само пиво со намалена енергетска вредност

E 955	Сукралоза	10		Само пиво со намалена енергетска вредност
E 959	Неохеспеидин DC	10		Само пиво со намалена енергетска вредност
E 961	Неотам	1		Само пиво со намалена енергетска вредност
E 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 (E 951) и ацесулфам-K (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

(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид

14.2.2 Вино и други производи на вино и сродни безалкохолни пијалаци

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

(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			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*	*quantum satis*		Со исклучок на *cidre bouché*
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		Со исклучок на *cidre bouché*
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само *cidre bouché*
E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати	200	(1) (2)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	
E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
E 405	Пропан – 1,2- диол алгинат	100		Со исклучок на *cidre bouché*
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(1)	
E 900	Диметил полисилоксан	10		Со исклучок на *cidre bouché*
E 950	Ацесулфам К	350		
E 951	Аспартам	600		
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	80	(52)	

E 955	Сукралоза	50		
E 959	Неохесперидин DC	20		
E 961	Неотам	20		
E 962	Соли на аспартам - ацесулфам	350	(11)a (49) (50)	
E 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 (E 951) и ацесулфам-K (E 950)
(50): Нивоата за E 951 и E 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартамацесулфам, било самостојно или во комбинација со E 950 или E 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			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*	*quantum satis*		
Група III	Бои комбинирани со максимален лимит	200		
E 160d	Ликопен	10		
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	260	(3)	Само made (маде) вина
E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	Само овошни вина и вина со ниска содржина на алкохол
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
E 353	Метавинска киселина	100		Само made (маде) вина
E 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			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*	*quantum satis*		
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	200	(3)	

E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати-ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
E 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 пијалаци

Група I	Адитиви			Само виски или американско виски (whisky или whiskey); E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 и E 968 не може да се употребуваат освен во ликери
Група II	Прехранбени бои дозволени во *quantum satis*	*quantum satis*		Освен: алкохолни пијалаци 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 пијалаци 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 пијалаци 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 пијалаци 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	100		Само матни алкохолни пијалаци

	смола од дрва			
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 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
E 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 E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 дозволени се индивидуално или во комбинација			
	(27): Во bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 дозволени се индивидуално или во комбинација			

14.2.7.2 Пијалаци базирани на 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*	*quantum satis*		освен *bitter soda, sangria, claria, zurra*
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	200		освен *bitter soda, sangria, claria, zurra*
E 100	Куркумин	100	(28)	Само *bitter soda*
E 101	Рибофлавини	100	(28)	Само *bitter soda*
E 102	Тартразин	100	(28)	Само *bitter soda*
E 104	Хинолин жолта	100	(28)	Само *bitter soda*
E 110	Сансет жолта FCF/Портокалово жолта S	100	(28)	Само *bitter soda*
E 120	Кошинил, Карминска киселина, кармини	100	(28)	Само *bitter soda*
E 122	Азорубин, Кармоизин	100	(28)	Само *bitter soda*
E 123	Амарант	100	(28)	Само *bitter soda*
E 124	Понсо 4R, Кошинил црвена A	100	(28)	Само *bitter soda*
E 129	Алура црвена AG	100	(28)	Само *bitter soda*
E 150a-d	Карамели	*quantum satis*		Само *bitter soda*
E 160d	Ликопен	10		
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
E 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 E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 дозволени се индивидуално или во комбинација

14.2.7.3 Коктели од 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*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		
E 160d	Ликопен	10		
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	
E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
E 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 пијалаци, вклучувајќи мешавини на алкохолни со безалкохолни пијалаци и алкохолни пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%

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*	*quantum satis*		
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		Само алкохолни пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 123	Амарант	30		Само алкохолни пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		Само алкохолни пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 160d	Ликопен	30		
E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	200	(1) (2)	Само алкохолни пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 210-213	Бензоева киселина-бензоати	200	(1) (2)	Само алкохолни пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	Само пијалаци базирани на вино
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	
E 444	Сахароза ацетат изобутират	300		Само ароматизирани матни алкохолни пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 445	Глицерол естри на смола од дрва	100		Само ароматизирани матни алкохолни пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(1)	
E 481-482	Стероил-2-лактилати	8000	(1)	Само ароматизирани пијалаци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 950	Ацесулфам K	350		
E 951	Аспартам	600		
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	250	(51)	Само мешавини од алкохолни и безалкохолни пијалаци
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	80	(52)	
E 955	Сукралоза	250		
E 959	Неохесперидин DC	30		
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	150	(60)	
E 961	Неотам	20		
E 962	Сол на аспартам-ацесулфам	350	(11)a (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 (a) ацесулфам K еквивалент или (б) аспартам еквивалент
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (E 951) и ацесулфам-K (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

(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

ПРИЛОГ 9

Прехранбена сол

Калциум карбонат	*quantum satis*		
Фосфорна киселина – фосфати-ди-три и полифосфати	10 000	(1)(4)	
Фероцијаниди	20	(1)(57)	
Натриум карбонати	*quantum satis*		
Магнезиум карбонати	*quantum satis*		
Магнезиум хлорид	*quantum satis*		Само морска сол
Магнезиум оксид	*quantum satis*		
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

Адитиви

Фосфорна киселина – фосфати-ди-,три- и полифосфати	10 000	(1) (4)
Фероцијаниди	20	(1) (57)
Силициум диоксид- силикати	20 000	
Глутаминска киселина- глутамати	*quantum satis*	
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