

2019013142

АГЕНЦИЈА ЗА ХРАНА И ВЕТЕРИНАРСТВО

Врз основа на член 70 став (7) од Законот за безбедност на храната („Службен весник на Република Македонија“ број 157/10, 53/11, 1/12, 164/13, 187/13, 43/14, 72/15, 129/15, 213/15, 39/16 и 64/18), 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 2019 ГОДИНА

I

Средствата за реализација на оваа програмата се утврдени во Буџет на Република Македонија за 2019 година, раздел 14005, Програма 3, Потпрограма 30, ставка 464, сметка 637, од 2019 година во износ од 2.160.000,00 денари.

II

Реализацијата на оваа програма ќе биде остварена со склучување на договор со овластени лаборатории кои со анализа на земените мостри ќе ги утврдуваат параметрите дадени во Прилозите 1, 2, 3, 4, 5 и 6 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 (засладувачи, бои, конзерванси, антиоксиданси, регулатори, агенси, засилувачи, стабилизатори, згуснувачи итн).

- нутритивните состојки на одделни видови храна и

- други контаминенти кои претставуваат опасност по безбедност на храната.

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

Рег бр. Категории на храна/име

- 03 Мраз за јадење (сладоледи)

- 06.3 Житарки за појадок

- 07 Пекарски производи,

- 08 Месо (месни преработки)

- 13 Храна наменета за посебна нутритивна употреба

- 14 Пијалоци, и

- 15 Готови за јадење, закуски и грицки.

IV

Контролата и превентивата на одделни физички, хемиски и биолошки опасности во определени видови или категории храна за 2019 година се состои од:

- IV.1. Контрола на прехранбени адитиви во мраз за јадење (сладоледи);

- IV.2. Контрола на прехранбени адитиви во житарки за појадок;

- IV.3. Контрола на прехранбени адитиви во пекарски производи;

- IV.4. Контрола на прехранбени адитиви во месни преработки;

IV.5. Контрола на прехранбени адитиви во храна наменета за посебна нутритивна употреба;

IV.6. Контрола на прехранбени адитиви во пијалоци и

IV.7. Контрола на прехранбени производи -Готови за јадење, закуски и грицки и контрола кои постои сомнеж дека содржат состојки кои не се дадени во означувањето на храната или други нови опасности кои се создаваат во текот на производството.

IV.1

КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО МРАЗ ЗА ЈАДЕЊЕ (СЛАДОЛЕДИ) /Рег. Бр.03/

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во мраз за јадење (сладоледи) се однесува на категории на храна под регистерски бр. 03 утврдени согласно Правилникот за адитивите кои се употребуваат во храната* и тоа за адитивите дадени во Прилог 1 од оваа програма.

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел ќе се извршат следните лабораториски испитувања и тоа:

Број на мостри	60
Број на максимално предвидени адитиви	19
Број на просечно додадени адитиви /ед. производ	4
Број на анализи (60x4)	240

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел се предвидени средства во износ од 240.000 денари.

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во мраз за јадење (сладоледи) треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна* и Правилникот за специфичните критериуми и барања за чистота на адитивите*.

IV.2

КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ЖИТАРКИ ЗА ПОЈАДОК /Рег.Бр. 06.3/

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во житарки за појадок се однесува на категории на храна под регистерски бр. 06.3 утврдени согласно Правилникот за адитивите кои се употребуваат во храната* и тоа за адитивите дадени во Прилог 2 од оваа програма.

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел ќе се извршат следните лабораториски испитувања и тоа:

Број на мостри	60
Број на максимално предвидени адитиви	16
Број на просечно додадени адитиви /ед. производ	3
Број на анализи (60x3)	180

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел се предвидени средства во износ од 180.000 денари.

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во житарки за појадок треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна* и Правилникот за специфичните критериуми и барања за чистота на адитивите*.

IV.3.

КОНТРОЛА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ /Рег.Бр.07/

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во пекарски производи се однесува на категории на храна под регистерски бр. 07 утврдени согласно Правилникот за адитивите кои се употребуваат во храната* и тоа за адитивите дадени во Прилог 3 од оваа програма.

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел ќе се извршат следните лабораториски испитувања и тоа:

Број на мостри	60
Број на максимално предвидени адитиви	48
Број на просечно додадени адитиви /ед. производ	5
Број на анализи (60x5)	300

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел се предвидени средства во износ од 300.000 денари.

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во пекарски производи треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна* и Правилникот за специфичните критериуми и барања за чистота на адитивите*.

IV.4.

КОНТРОЛА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО МЕСО /МЕСНИ ПРЕРАБОТКИ/ Рег. Бр. 08

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во месни преработки се однесува на категории на храна под регистерски бр. 08 утврдени согласно Правилникот за адитивите кои се употребуваат во храната* и тоа за адитивите дадени во Прилог 4 од оваа програма.

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел ќе се извршат следните лабораториски испитувања и тоа:

Број на мостри	100
Број на максимално предвидени адитиви	24
Број на просечно додадени адитиви /единечен производ	8
Број на анализи (100x8)	800

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел се предвидени средства во износ од 640.000 денари.

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во месо и месни преработки треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна* и Правилникот за специфичните критериуми и барања за чистота на адитивите*.

IV.5.

КОНТРОЛА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ХРАНА НАМЕНЕТА ЗА ПОСЕБНА НУТРИТИВНА УПОТРЕБА /Рег.Бр.13/

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во храна наменета за посебна нутритивна употреба се однесува на категории на храна под регистерски бр. 13 утврдени согласно Правилникот за адитивите кои се употребуваат во храната* и тоа за адитивите дадени во Прилог 5 од оваа програма.

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел ќе се извршат следните лабораториски испитувања и тоа:

Број на мостри	60
Број на максимално предвидени адитиви	26
Број на просечно додадени адитиви /единечен производ	5
Број на анализи (60x5)	300

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел се предвидени средства во износ од 300.000 денари.

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во храна наменета за посебна нутритивна употреба треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна*, Правилникот за специфичните критериуми и барања за чистота на адитивите*, Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба*, Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба - млечна храна за доенчиња* и Правилникот за посебните барања за безбедност на храната за посебна нутритивна употреба - преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца*.

IV. 6

КОНТРОЛА НА ПРЕХРАНБЕНИ АДИТИВИ ВО ПИЈАЛОЦИ

/Рег. Бр. 14/

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во пијалоци се однесува на категории на храна под регистерски бр. 14 утврдени согласно Правилникот за адитивите кои се употребуваат во храната* и тоа за адитивите дадени во Прилог 6 од оваа програма.

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел ќе се извршат следните лабораториски испитувања и тоа:

Број на мостри	100
Број на максимално предвидени адитиви	41
Број на просечно додадени адитиви /единечен	3
Број на анализи (100x3)	300

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел се предвидени средства во износ од 300.000 денари.

Контролата и превентивата на прехранбени адитиви во пијалоци треба да е во согласност со критериумите утврдени во Правилникот за адитивите што можат да се употребуваат во производство на храна* и Правилникот за специфичните критериуми и барања за чистота на адитивите*.

IV.7.

КОНТРОЛА И ПРЕВЕНТИВА НА ПРЕХРАНБЕНИ ПРОИЗВОДИ ЗА -ГОТОВИ ЗА ЈАДЕЊЕ ЗАКУСКИ И ГРИЦКИ, И ЗА ДРУГИ КОИ ПОСТОИ СОМНЕЖ ДЕКА СОДРЖАТ СОСТОЈКИ КОИ НЕ СЕ ДАДЕНИ ВО ОЗНАЧУВАЊЕТО НА ХРАНАТА

ИЛИ ДРУГИ НОВИ ОПАСНОСТИ /Рег. Бр.15/

Контролата и превентивата на прехранбени производи -Готови за јадење, закуски и грицки се однесува на категории на храна под регистерски бр. 15 од Правилникот за адитивите кои се употребуваат во храната* и за сите останати категории на храна кај кои постои сомнеж дека содржат состојки кои не се наведени во означувањето на храната или други нови опасности, при што лабораториски ќе се испитува составот на производите од следните категории и тоа:

- Контрола и превентива на присуство на акриламид во -готови за јадење, закуски и грицки,

- други прехранбени производи (RASFF/ Систем за брзо известување за храна и храна за животни).

За спроведување на контролата од став 1 на овој дел се предвидени средства во вкупен износ од 200.000 денари.

Број на мостри	(30+10) 40
Број на максимално дозволени адитиви /	
Број на просечно додадени адитиви /единечен производ /	
Број на анализи	30 + 50
Предвидени вкупно средства	150.000 + 50.000
200.000 денари	

За спроведување на оваа контрола и превентива предвидени се лабораториски испитувања на акриламид на 30 мостри од храна на -готови за јадење, закуски и грицки, со планирана 1 анализа/мостра при што што се предвидени средства во износ од 150.000 денари и други прехранбени производи по информации добиени од RASFF системот со 10 мостри и планирани 50 анализи (5 анализи/мостра), во износ од 50.000 денари.

Постапката на контрола ќе се извршува врз основ на проверка на регистрите на одобрени производи или определување на можен ризик од појава на опасност од непријавена, неодобрена состојка или новосоздадена состојка во производот во текот на производството.

V

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

VI

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

Бр. 02-27/2
11 јануари 2019 година
Скопје

Агенција за храна
и ветеринарство
Директор,
Зоран Атанасов, с.р.

ПРИЛОГ 1

03

Мраз за јадење

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

(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
(4): Максималното ниво е изразено како P 20 5
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
25): Количината на секоја од боите E 110, E 122, E 124 и E 155 не смее да надминува 50 mg / kg или mg / l
49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (E 951) и ацесулфам-К (E 950)
(50): Нивоата за E 951 и E 950 не треба да биде надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со E 950 или E 951
(51): Максимално дозволените нивоа се изразени како слободна киселина
(52) максималните нивоа се изразени како слободен имид

ПРИЛОГ 2

06.3 Житарки за појадок

Група I	Адитиви				
Група II	Прехранбени бои дозвоени во <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			Само житарки за појадок освен екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>			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	<i>quantum satis</i>			Само екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
E 160a	Каротени	<i>quantum satis</i>			Само екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	25			Само екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
E 160 c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	<i>quantum satis</i>			Само екструдирани, експандирани и/или житарки за појадок со овошна арома
E 162	Цвекло црвена, бетанин	200	(53)		Само житарки за појадок со овошна арома
E 163	Антоцијани	200	(53)		Само житарки за појадок со овошна арома
E 310- 320	Галати ТВНQ и ВНА	200	(1) (13)		Само претходно подготвени житарки
E 338- 452	Фосфорна киселина- фосфати – ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)		
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	10 000			Само житарки за појадок во форма на гранули
E 481- 482	Стероил -2-лактилати	5000	(1)		
E 950	Ацесулфам К	1200			Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 951	Аспартам	1000			Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100	(52)		Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 955	Сукралоза	400			Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 959	Неохесперидин DC	50			Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер

E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	330	(60)	само житарки за доручек со содржина на влакна над 15%, кои содржат најмалку 20% трици, со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 961	Неотам	32		Само житарки за појадок со содржина на влакна повисока од 15%, и најмалку 20% трици, со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 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 20 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

ПРИЛОГ 3

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	<i>quantum satis</i>			
E 200-203	Сорбинска киселина – сорбати,	2000	(1) (2) (5)		Само леб од спад
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, bolle 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-лактати	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	<i>quantum satis</i>
E 261	Калиум ацетат	<i>quantum satis</i>
E 262	Натриум ацетати	<i>quantum satis</i>
E 263	Калциум ацетат	<i>quantum satis</i>
E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>
E 300	Асорбинска киселина	<i>quantum satis</i>
E 301	Натриум аскорбат	<i>quantum satis</i>
E 302	Калциум аскорбат	<i>quantum satis</i>
E 304	Масни киселини естри на аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>
E 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>
E 325	Натриум лактат	<i>quantum satis</i>
E 326	Калиум лактат	<i>quantum satis</i>
E 327	Калциум лактат	<i>quantum satis</i>
E 471	Моно – и диклоцерида на масни киселини	<i>quantum satis</i>

E 472a	Естри на оцетна киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	<i>quantum satis</i>		
E 472d	Естри на винска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	<i>quantum satis</i>		
E 472e	Моно и диацетил естри на винска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	<i>quantum satis</i>		
E 472f	Смеса на естри на оцетна и винска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	<i>quantum satis</i>		
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek			
E 260	Оцетна киселина	<i>quantum satis</i>		
E 261	Калиум ацетат	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 262	Натриум ацетати	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 263	Калциум ацетат	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
E 301	Натриум аскорбат	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 302	Калциум аскорбат	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 304	Масни кисели естри на аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 322	Лецитини	<i>quantum satis</i>		
E 325	Натриум лактат	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 326	Калиум лактат	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 327	Калциум лактат	<i>quantum satis</i>		Само Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	<i>quantum satis</i>		
07.2	Фини пекарски производи			
Група I	Адитиви			
Група II	Прехранбени бои	<i>quantum satis</i>		
Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	200	(25)	
Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>		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, ТВНҚ и ВНА	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	<i>quantum satis</i>		Само како средства за глазура на мали фини пекарски производи прелиени со чоколадо
E 902	Канделила восок	<i>quantum satis</i>		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	<i>quantum satis</i>		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	330	(60)	само есоблатен-хратија за вафли
	(60): изразено како стевиол еквиваленти			
E 961	Неотам	55		Само фини пекарски производи за специјална нутритивна употреба
E 962	Сол на аспартам - ацесулфам	1000	(11)а (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 Р 2О 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 (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)			
	(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951			
	(51) максималните нивоа се изразени како слободна киселина			
	(52) Максималните нивоа се изразени како слободен имид			
	(25): Количините на прехранбените бои Е 110, Е 122, Е 124 и Е 155 не треба да надминат 50 mg/kg или mg/l			
	(38): Изразено како алуминиум			
	(46): Како сума од карносол и карносинска киселина			

ПРИЛОГ 4

08	Месо				
08.1	Непреработено месо				
08.1.1	Непреработено месо освен преработки од месо				
	E 129	Алура црвена AG	<i>quantum satis</i>		Само со цел за здравствено означување
	E 133	Брилијант сина FCF	<i>quantum satis</i>		Само со цел за здравствено означување
	E 155	Кафеава НТ	<i>quantum satis</i>		Само со цел за здравствено означување
08.1.2	Преработки од месо				
	E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	100		Само <i>колбаси</i> за <i>појадок</i> со содржина на житарки од минимум 6% и <i>бургер месо</i> 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.
	E 129	Алура црвена AG	25		Само <i>колбаси</i> за <i>појадок</i> со содржина на житарки од минимум 6% и <i>бургер месо</i> 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.
	E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		Само <i>колбаси</i> за <i>појадок</i> со содржина на житарки од минимум 6% и <i>бургер месо</i> 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.
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	450	(1) (3)	Само <i>колбаси</i> за <i>појадок</i> ; <i>бургер месо</i> со содржина на зеленчук и/или житарки од 4% измешани во месото;
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	450	(1) (3)	Само <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i>
	E 261	Калиум ацетат	<i>quantum satis</i>		Само претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 262	Натриум ацетат	<i>quantum satis</i>		Само <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca</i>
	E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		Само <i>gehakt</i> и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 301	Натриум аскорбат	<i>quantum satis</i>		Само <i>gehakt</i> и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
	E 302	Калциум аскорбат	<i>quantum satis</i>		Само <i>gehakt</i> и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо

E 325	Натриум лактат	<i>quantum satis</i>		измелено месо
E 326	Калиум лактат	<i>quantum satis</i>		Претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
E 330	Лимонска киселина	<i>quantum satis</i>		Претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
E 331	Натриум цитрат	<i>quantum satis</i>		Само <i>gehakt</i> и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
E 332	Калиум цитрат	<i>quantum satis</i>		Само <i>gehakt</i> и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
E 333	Калциум цитрат	<i>quantum satis</i>		Само <i>gehakt</i> и претходно спакувани преработки од свежо измелено месо
E 338-452	Фосфорна киселина – фосфати – ди, три и полифосфати	5000	(1)(4)	Само <i>колбаси за појадок</i> ; 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	<i>quantum satis</i>		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/kg или 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	<i>quantum satis</i>		Само <i>pasturmas</i>
E 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		Само <i>pasturmas</i>
E 110	Сансет жолта FCF/ Портокалово жолта S	135		Само <i>sobrasada</i>
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	100		Само колбаси
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	200		Само <i>chorizo sausage/salchichon</i>
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Кармин	<i>quantum satis</i>		Само <i>pasturmas</i>
E 124	Понсо 4 R , кошинил црвена A	250		Само <i>chorizo sausage/salchichon</i>
E 124	Понсо 4 R , кошинил црвена A	200		Само <i>sobrasada</i>
E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		Само колбаси
E 160a	Каротени	20		Само колбаси
E 160c	Екстракт од црвен пипер, капсантин, капсорубин	10		Само колбаси
E 162	Црвено цвекло, бетанин	<i>quantum satis</i>		Само колбаси
E 200-219	Сорбинска киселина – сорбати: бензоева киселина – бензоати, p-хидроксibenзоати	<i>quantum satis</i>	(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 ТВНQ и ВНА	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	<i>quantum satis</i>		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 Р 20 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 <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>		
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 <i>luncheon meat</i>
E 150 a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		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	<i>quantum satis</i>		Само колбаси, паштети (pâtés) и terrines
E 200-203; 214-219	Сорбинска киселина – сорбати; р-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	<i>quantum satis</i>		само <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> / <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
E 301	Натриум аскорбат	<i>quantum satis</i>		само <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> / <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>

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 <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 385	Калциум динатриум етилен диамин тетра-ацетат (Калциум динатриум EDTA)	250		Само <i>Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
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 <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
E 481-482	Стероил – 2 - лактилати	4000	(1)	Само мелени и исечени на коцки конзервирани месни производи
E 553b	Талк	<i>quantum satis</i>		Само површински третман на колбаси
E 959	Неохесперидин DC	5		Само како засилувач на вкус, освен за <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>

(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 20 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): Фо-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	<i>quantum satis</i>		Освен надворешни обвивки за <i>pasturmas</i> што може да се јадат
	дозволен во <i>quantum satis</i>			
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	500		Само декорации и премази, освен надворешни обвивки за <i>pasturmas</i> што може да се јадат
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	<i>quantum satis</i>		Само црева што може да се јадат
E 100	Куркумин	<i>quantum satis</i>		Освен надворешни обвивки за <i>pasturmas</i> што може да се јадат
E 101	Рибофлавини	<i>quantum satis</i>		Освен надворешни обвивки за <i>pasturmas</i> што може да се јадат
E 120	Кошинил, Карминска киселина, Карминиа	<i>quantum satis</i>		Освен надворешни обвивки за <i>pasturmas</i> што може да се јадат
E 160b	Анато, биксин, норбиксин	20		
E 160d	Ликопин	500		Само декорации и премази, освен надворешни обвивки за <i>pasturmas</i> што може да се

					јадат
	E 160d	Ликопин	30		Само црева што може да се јадат
	E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	<i>quantum satis</i>		Само црева базирани на колаген со воен активитет повисок од 0.6
	E 200-203; 214-219	Сорбиска киселина-сорбати: п-хидроксibenзоати	1000	(1) (2)	Само желе премази за месни производи (зготвени, саламурени или сушени)
	E 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 Р 20 5			
08.2.4	Традиционално конзервирани месни производи со специфични одредби во однос на нитрити и нитрати				
08.2.4.1	Традиционални течно саламурени производи (Месни производи саламурени со потопување во саламурен раствор кој содржи нитрити и/или нитрати, сол и други состојки)				
	E 249-250	Нитрити	175	(39)	само <i>Wiltshire сланина</i> и слични производи. Во месото е додаден раствор за саламување по што следува саламување со потопување од 3 до 10 дена. Растворот за саламување со потопување содржи микробиолошки starter култури
	E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>Wiltshire сланина</i> и слични производи. Во месото е додаден раствор за саламување по што следува саламување со потопување од 3 до 10 дена. Растворот за саламување со потопување содржи микробиолошки starter култури
	E 249-250	Нитрити	100	(39)	само <i>Wiltshire сланина</i> и слични производи. Во месото е додаден раствор за саламување по што следува саламување со потопување од 3 до 10 дена. Растворот за саламување со потопување содржи микробиолошки starter култури
	E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	само <i>Wiltshire сланина</i> и слични производи. Во месото е додаден раствор за саламување по што следува саламување со потопување од 3 до 10 дена. Растворот за саламување со потопување содржи микробиолошки starter култури
	E 249-250	Нитрити	175	(39)	Само <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> и слични производи:
					Саламување 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 <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> и слични производи:
					Саламување 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 kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Во месото е додаден раствор за саламување по што следува саламување со потопување . Времето на саламување е 14 до 21 дена по што следи зреење со ладно димење 4 до 5 недели
E 251-252	Нитрати	300	(7)	Само kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Во месото е додаден раствор за саламување по што следува саламување со потопување . Времето на саламување 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 саламување 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 саламување 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 саламување 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 саламурана сланина и слични производи. Суво

08.2.4.3	E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	саламурење по што следува зреење од најмалку 4 дена Само сушена салмурена спанина 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 следува период 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 следува период 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 rohshinken, trockengepökelt и слични производи. Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и изнесува 10 до 14 дена по што следува период на стабилизација/зреење
	E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	Само rohshinken, trockengepökelt и слични производи. Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и изнесува 10 до 14 дена по што следува период на стабилизација/зреење
(39): Максимална количина на резидуи, ниво на резидуи на крај на производниот процес (40): Без додадени нитрити (59): Нитратите може да бидат присутни во некои термички третирани месни производи, ако резултат на природната конверзија на нитрити во нитрати во ниско-кисела средина					
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 rohshinken, trocken-/nasgepökelt и слични производи. Суво саламурење и саламурење со потопување (без додавање на раствор за саламурење). Времето на

E 251-252	Нитрати	250	(39) (59)	саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и изнесува приближно 14 до 35 дена по што следува период на стабилизација/матурација Само <i>rohshinken, trocken-/nasgepöckelt</i> и слични производи: Суво саламурење и саламурење со потопување (без додавање на раствор за саламурење). Времето на саламурење зависи од формата и тежината на парчињата месо и изнесува приближно 14 до 35 дена по што следува период на стабилизација/матурација
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 <i>rohwürste (salami u kantwurst)</i>: производот има минимум 4 неделен период на зреење и сооднос вода/протеин помал од 1,7.
E 251-252	Нитрати	250	(40) (7) (59)	само <i>Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion</i> и слични производи : Период на зреење од најмалку 30 дена.
E 249-250	Нитрити	180	(7)	само <i>vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, hercules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás</i> 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 ферментационен процес проследен со чадење.
E 251-252	Нитрати	250	(40) (7) (59)	само <i>saucissons sec</i> и слични производи: сиров ферментиран сушен колбас без додадени нитрити. производот е ферментиран на температури 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 5

13	Храна наменета за посебна нутритивна употреба како што е пропишано во Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба			
13.1	Храна за доенчиња и мали деца			
	ВОВЕДЕН ДЕЛ, СЕ ОДНЕСУВА НА СИТЕ ПОДКАТЕГОРИИ			
	Наведените максимални нивоа за употреба се однесуваат на храна готова за консумирање, подготвена согласно упатството од производителот			
	Е 307, Е 325, Е 330, Е 331, Е 332, Е 333, Е 338, Е 340, Е 410, Е472с и Е 1450 ќе се употребуваат согласно лимитите наведени во Прилозите од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца			
13.1.1	Доенечка формула како што е дефинирано во Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца			
	Забелешка: За производство на ацидофилно млеко може да се употребуваат непатогени култури за добивање на L(+)-млечна киселина			
Е 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		Само L(+)-форма
Е 304 (i)	L –аскорбин палмитат	10		
Е 306	Токоферол збогатен екстракт	10	(16)	
Е 307	Алфа -токоферол	10	(16)	
Е 308	Гама-токоферол	10	(16)	
Е 309	Делта-токоферол	10	(16)	
Е 322	Лецитини	1000	(14)	
Е 330	Лимонска киселина	<i>quantum satis</i>		
Е 331	Натриум цитрати	2000	(43)	
Е 332	Калиум цитрати		(43)	
Е 338	Фосфорна киселина	1000	(4) (44)	
Е 339	Натриум фосфати	1000	(4) (15)	
Е 340	Калиум фосфати		(4) (15)	
Е 412	Гуар гума	1000		Само каде што течен производ содржи делумно хидролизирани протеини
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	4000	(14)	
Е 472с	Естри на лимонска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	7500	(14)	Само кога се продаваат во вид на прашок
Е 472с	Естри на лимонска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	9000	(14)	Само кога се продаваат во вид на течност при што производите содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини
Е 473	Сахарозни естри на масни киселини	120	(14)	Само производи што содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини
(4): Максималното ниво е изразено како Р 20 5				
(14): Ако повеќе од една од супстанциите Е 322, Е 471, Е 472с и Е 473 се додадени на прехранбен производ, максималното ниво утврдено за тој вид храна е намален за секоја од наведените супстанции во зависност од соодносот на нејзиното присуство со она од другите супстанции заедно во храната .				
(15): Е 339 и Е 340 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени				
(16): Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 се дозволени индивидуално или во комбинација				
(43): Е 331 и Е 332 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за				

посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени (44): Во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени				
13.1.2	Последователната формула за доенчиња како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца Забелешка: За производство на ацидофилно млеко може да се употребуваат непатогени култури за добивање на L(+)-млечна киселина			
E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		само L(+)-форма
E 304 (i)	L –аскорбин палмитат	10		
E 306	Токоферол збогатен екстракт	10	(16)	
E 307	Алфа -токоферол	10	(16)	
E 308	Гама-токоферол	10	(16)	
E 309	Делта-токоферол	10	(16)	
E 322	Лецитини	1000	(14)	
E 330	Лимонска киселина	<i>quantum satis</i>		
E 331	Натриум цитрати	2000	(43)	
E 332	Калиум цитрати	<i>quantum satis</i>	(43)	
E 338	Фосфорна киселина		(4) (44)	
E 339	Натриум фосфати	1000	(4) (15)	
E 340	Калиум фосфати		(4) (15)	
E 407	Карагенан	300	(17)	
E 410	Кароб гума	1000	(17)	
E 412	Гуар гума	1000	(17)	
E 440	Пектини	5000		Само ацидофилна последователна формула
E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	4000	(14)	
E 472c	Естри на лимонска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	7500	(14)	Само кога се продава во вид на прашок
E 472c	Естри на лимонска киселина на моно - и диглицериди на масни киселини	9000	(14)	Само кога се продаваат во вид на течност при што производите содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини
E 473	Сахарозни естри на масни киселини	120	(14)	Само производи што содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини

(4): Максималното ниво е изразено како Р 20 5

(14):Ако повеќе од една од супстанциите Е 322, Е 471, Е 472с и Е 473 се додадени на прехранбен производ, максималното ниво утврдено за тој вид храна е намален за секоја од наведените супстанции во зависност од соодносот на нејзиното присуство со она од другите супстанции заедно во храната .

(15): Е 339 и Е 340 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени

(16): Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 се дозволени индивидуално или во комбинација

(17): Ако повеќе од една од супстанциите Е 407, Е 410 и Е 412 е додадена во храна, максималното ниво утврдено за тој вид храна за секоја од супстанциите се намалува во зависност од нејзиниот сооднос со другите присутни супстанции во производот

(43): Е 331 и Е 332 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени

(44): Во согласност со нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на

	житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени			
13.1.3	Преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца			
E 170	Калциум карбонат	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 260	Оцетна киселина	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 261	Калиум ацетат	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 262	Натриум ацетати	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 263	Калциум ацетат	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH
E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH, само L(+)-форма
E 296	Јаболкова киселина	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и детска храна, само за регулирање на pH, само L(+)-форма
E 300	L –аскорбинска киселина	200	(18)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 301	Натриум L- аскорбат	200	(18)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 302	Калциум L- аскорбат	200	(18)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 304 (i)	L –аскорбил палмитат	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 306	Токоферол збогатен екстракт	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 307	Алфа -токоферол	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 308	Гама-токоферол	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 309	Делта-токоферол	100	(19)	Само храна на житна основа што содржи масти вклучувајќи бисквити и двопек и храна за бебиња
E 322	Лецитини	10 000		Само бисквити и двопек, храна на житна основа, храна за бебиња
E 325	Натриум лактат	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH, само L(+)- форма
E 326	Калиум лактат	<i>quantum satis</i>		Само преработена храна на житна основа и храна за бебиња, само за регулирање на pH, само L(+)- форма

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

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

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

(4): Максималното ниво е изразено како Р 20 5

(18): Е 300, Е 301 и Е 302 дозволени се индивидуално или во комбинација, нивоата се
изразени како аскорбинска киселина

(19): Е 304, Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 дозволени се индивидуално или во комбинација

(20): Е 339, Е 340 и Е дозволени се индивидуално или во комбинација

(21): Е 410, Е 412, Е 414, Е 415 и Е 440 дозволени се индивидуално или во комбинација

(22): Е 471, Е 472a, Е 472b и Е 472c дозволени се индивидуално или во комбинација

(23): Е 400, Е 401, Е 402 и Е 404 дозволени се индивидуално или во комбинација

(42): Како резидуа

13.1.4

Друга храна за мали деца

Забелешка: За производство на ацидофилно млеко може да се употребуваат непатогени култури

за добивање на L(+)-млечна киселина				Само L(+)-форма
E 270	Млечна киселина	<i>quantum satis</i>		
E 304 (i)	L –аскорбил палмитат	100	(19)	
E 306	Токоферол збогатен екстракт	100	(19)	
E 307	Алфа -токоферол	100	(19)	
E 308	Гама-токоферол	100	(19)	
E 309	Делта-токоферол	100	(19)	
E 322	Лецитини	10 000	(14)	
E 330	Лимонска киселина	<i>quantum satis</i>		
E 331	Натриум цитрати	2000		
E 332	Калиум цитрати			
E 338	Фосфорна киселина		(1) (4)	
E 339	Натриум фосфати	1000	(1) (4) (15)	
E 340	Калиум фосфати	1000	(1) (4) (15)	
E 407	Карагенан	300		
E 410	Кароб гума	10 000	(21)	
E 412	Гуар гума	10 000	(21)	
E 414	Гума арабика (Акација гума)	10 000	(21)	
E 415	Ксантан гума	10 000	(21)	
E 440	Пектини	5 000	(21)	
E 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	4000	(14)	
E 472c	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	7500	(14)	Само кога се продава во вид на прашок
E 472c	Лимонска киселина естри на моно- и диглицериди на масни киселини	9000	(14)	Само кога се продаваат во вид на течност при што производите содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини
E 473	Сахарозни естри на масни киселини	120	(14)	Само производи што содржат делумно хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини
E 500	Натриум карбонати	<i>quantum satis</i>		
E 501	Калиум карбонати	<i>quantum satis</i>		
E 503	Амониум карбонати	<i>quantum satis</i>		
E 507	Хлороводородна киселина	<i>quantum satis</i>		Само за регулирање на pH
E 524	Натриум хидроксид	<i>quantum satis</i>		Само за регулирање на pH
E 525	Калиум хидроксид	<i>quantum satis</i>		Само за регулирање на pH
E 1404	Оксидиран скроб	50 000		
E 1410	Моноскроб фосфати	50 000		
E 1412	Дискроб фосфат	50 000		
E 1413	Дискроб фосфатизиран фосфат	50 000		
E 1414	Ацетилиран дискроб фосфат	50 000		
E 1420	Ацетилиран скроб	50 000		
E 1422	Ацетилиран дискроб адипат	50 000		
E 1450	Натриум октемил сукцинат скроб	50 000		
(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација				
(4): Максималното ниво е изразено како P 20 5				
(14): Ако повеќе од една од супстанциите E 322, E 471, E 472c и E 473 се додадени на прехранбен производ, максималното ниво утврдено за тој вид храна е намален за секоја од наведените супстанции во зависност од соодносот на нејзиното присуство со она од другите супстанции заедно во храната .				
(15): E 339 и E 340 се дозволени индивидуално или во комбинација и во согласност со				

нивоата од Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба-млечна храна за доенчиња и мали деца, Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- преработена храна на житна основа и детска храна за доенчиња и мали деца и Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени					
(16): Е 306, Е 307, Е 308 и Е 309 се дозволени индивидуално или во комбинација					
(21): Е 410, Е 412, Е 414, Е 415 и Е 440 дозволени се индивидуално или во комбинација					
13.1.5	Диететска храна за доенчиња и мали деца за посебна медицинска намена како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени				
13.1.5.1	Диететска храна за доенчиња за посебна медицинска намена и посебна формула за доенчиња				
Адитивите од категориите 13.1.1 и 13.1.2 се применливи					
Е 170	Калциум карбонат	quantum satis			
Е 304 (i)	L –аскорбин палмитат	100			
Е 331	Натриум цитрати	quantum satis			
Е 332	Калиум цитрати	quantum satis			
Е 333	Калциум цитрати	quantum satis			
Е 338	Фосфорна киселина	1000	(1) (4)		Само за регулирање на pH
Е 339	Натриум фосфати	1000	(1) (4) (20)		
Е 340	Калиум фосфати	1000	(1) (4) (20)		
Е 341	Калциум фосфати	1000	(1) (4) (20)		
Е 401	Натриум алгинат	1000			Од четири месеци па понатаму во одредени прехранбени производи со адаптиран состав, потребни при метаболички нарушувања и општо хранење преку цевка
Е 405	Пропан-1,2-диол алгинат	200			Од 12 месеци па понатаму при посебни диети наменети за мали деца кои се интолерантни на кравјо млеко или имаат вродени проблеми со метаболизмот
Е 410	Кароб гума	10 000			Од раѓање па понатаму за намалување на гастро-езофагеалниот рефлукс
Е 412	Гуар гума	10 000			Од раѓање па понатаму во производи во течна формула што содржат хидролизирани протеини, пептиди или аминокиселини
Е 415	Ксантан гума	1200			Од раѓање па понатаму за употреба во производи базирани на аминокиселини или пептиди за пациенти кои имаат проблеми со гастроинтестиналниот тракт, малапсорпција или вродени проблеми со метаболизмот
Е 440	Пектини	10 000			Од раѓање па понатаму во производи што се употребуваат при гастроинтестинални нарушувања
Е 466	Карбокси метил целулоза	10 000			Од раѓање па понатаму во производи што се употребуваат во исхрана за нарушувања во метаболизмот
Е 471	Моно – и диглицериди на масни киселини	5000			Од раѓање па понатаму во посебни диети, особено во ниско протеински
Е 472с	Естри на лимонска киселина на моно- и диглицериди на масни киселини	7500			Само кога се продава во вид на прашок, од раѓање па понатаму
Е 472с	Естри на лимонска	9000			Само кога се продава во вид на

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

	диглицериди на масни киселини			
E 473	Сахарозни естри на масни киселини	120		Само производи што содржат хидролизирани протеини, пептиди и аминокиселини
E 1450	Натриум октенил сукцинат скроб	20 000		
13.2	Диететска храна за специјална медицинска намена како што е дефинирано со Правилникот за посебните барања за храната за посебна нутритивна употреба- диететска храна за посебни медицински намени (со исклучок на производите од категоријата 13.1.5) Производите од оваа категорија исто така може да содржат адитиви што се дозволени во кореспондентните категории храна			
	Група I	Адитиви		
	Група II	Прехранбени бои	<i>quantum</i>	
		дозволен во <i>quantum satis</i>	<i>satis</i>	
	Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	50	
	Група IV	Полиоли	<i>quantum</i> <i>satis</i>	
E 160d	Ликопин	30		
E 200- 213	Сорбинска киселина- сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1500	(1) (2)	
E 338- 452	Фосфорна киселина- фосфати-ди-, три- и полифосфати	5000	(1) (4)	
E 405	Пропан- 1,2- диол алгинат	1200		
E 406	Агар	<i>quantum</i> <i>satis</i>		Само храна во вид на таблети и обложени таблети
E 432- 436	Полисорбати	1000	(1)	
E 473- 474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(1)	
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	5000		
E 477	Пропан- 1,2- диол на масни киселини	1000		
E 481- 482	Стеарол-2- лактати	2000	(1)	
E 491- 495	Сорбитан естри	5000	(1)	
E 950	Ацесулфам К	450		
E 951	Аспартам	1000		
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na, K и Ca соли	400	(51)	
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	200	(52)	
E 955	Сукралоза	400		
E 959	Неохесперидин DC	100		
E 961	Неотам	32		
E 962	Сол од аспартам- ацесулфам	450	(11)а (49) (50)	
	(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација			
	(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина			
	(4): Максималното ниво е изразено како P 20 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			
	(51): Максималните нивоа се изразени како слободен имид			
	(52) Максималните нивоа се изразени како слободна киселина			
13.3	Диететска храна за диети за контрола на тежината наменети како целосна замена за храна или замена на оброк (како дел или целосна замена за дневна исхрана).			
	Група I	Адитиви		
	Група II	Прехранбени бои дозволени во <i>quantum satis</i>	<i>quantum</i> <i>satis</i>	

Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	50	
Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>	
E 160d	Ликопин	30	
E 200-213	Сорбинска киселина-сорбати; Бензоева киселина - бензоати	1500	(1) (2)
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)
E 405	Пропан- 1,2- диол алгинат	1200	
E 432-436	Полисорбати	1000	(1)
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(1)
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	5000	
E 477	Пропан- 1,2- диол на масни киселини	1000	
E 481-482	Стеарол-2- лактати	2000	(1)
E 491-495	Сорбитан естри	5000	(1)
E 950	Ацесулфам К	450	
E 951	Аспартам	800	
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na, K и Ca соли	400	(51)
E 954	Сахарин и неговите Na, K и Ca соли	240	(52)
E 955	Сукралоза	320	
E 959	Неохесперидин DC	100	
E 960	Стевиол гликозиди	270	(60)
	(60): изразено како стевииол еквиваленти		
E 961	Неотам	26	
E 962	Сол од аспартам-ацесулфам	450	(11)а (49) (50)
	(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација		
	(2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина		
	(4): Максималното ниво е изразено како P 20 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		
	(51): Максималните нивоа се изразени како слободен имид		
	(52) Максималните нивоа се изразени како слободна киселина		
13.4	Храна наменета за личности нетоперантни на глутен		
	Во производите во оваа категорија исто така може да се употребуваат адитивите што се дозволени за употреба во кореспондентните категории храна		
Група I	Адитиви		Вклучувајќи сува паста
Група II	Бои со <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
Група IV	Полиоли	<i>quantum satis</i>	
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	5000	(1) (4)
	Во прилог, сите адитиви во соопствените производи со глутен се дозволени		
	(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација		
	(4): Максималното ниво е изразено како P 20 5		

ПРИЛОГ 6

14	Пијалоци				
14.1	Безалкохолни пијалоци				
14.1.1	Вода, вклучувајќи природна минерална вода и изворска вода и сите други флаширани и пакувани води				
	E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-, три- и полифосфати	500	(1) (4)	Само готови трпезни води
		(1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација			
		(4): Максималното ниво е изразено како P 2O 5			
		(48): Минералните соли што им се додадени на готовите трпезни води за стандардизација не се класифицираат како адитиви			
14.1.2	Овошни сокови и сокови од зеленчук				
	Група I	Адитиви			Само сокови од зеленчук
	E 170	Калциум карбонат	<i>quantum satis</i>		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	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Лимонска киселина	3000		
	E 336	Калиум тартарати	<i>quantum satis</i>		Само сок од грозје
	E 440	Пектини	3000		Само сок од ананас и екзотично 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, E 421, E 953, E 965, 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	<i>quantum satis</i>		Само традиционални Шведски и Фински овошни сирупи

E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>			
E 330	Лимонска киселина	5000			
E 440	Пектини	3000			Само ананас и егзотично овошје
E 466	Карбокси метил целулоза	<i>quantum satis</i>			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 стевииол еквиваленти	100	(60)		само со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 961	Неотам	20			Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 962	Сол на аспартам - ацесулфам	350	(11)а (49) (50)		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент					
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (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					
(51): Максималните нивоа се изразени како слободен имид					
(52) Максималните нивоа се изразени како слободна киселина					
14.1.4	Ароматизирани пијалоци				
	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 <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		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 пијалоци за растварање
	E 200-203	Сорбинска киселина-сорбати	300	(1) (2)	Со исклучок на млечни пијалоци
	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 пијалоци
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	20	(3)	Само пренесени од концентрати во безалкохолни ароматизирани пијалоци што содржат овошен сок
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само безалкохолни ароматизирани пијалоци што содржат најмалку 235g/l
	E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	350	(3)	Само концентрати базирани на овошен сок и со содржина на

E 220-228	Сулфур диоксид - сулфити	250	(3)	јачмен (јачменова вода) не пониска од 2.5% Само други концентрати базирани на овошен сок или издробено овошје; <i>capité, groselha</i>
E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	
E 297	Фумарна киселина	1000		Само инстант прашок за пијалоци 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 пијалоци за спортисти (спортски пијалоци)
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	4000	(1) (4)	Само протеини од сурутка за спортски пијалоци
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	20 000	(1) (4)	Само протеински зеленчукови пијалоци
E 338-452	Фосфорна киселина-фосфати-ди-,три- и полифосфати	2000	(1)	само пијалоци на база на чоколадо и слад
E 355-357	Адипинска киселина - адипати	10000		Само прашок за домашна подготовка на сокови
E 363	Јантарна киселина	3000		Само прашок за домашна подготовка на сокови
E 405	Пропан- 1,2- диол алгинат	300		
E 426	Соина хемицелулоза	5000		Само млечни пијалоци наменети за малопродажба
E 444	Сахароза ацетат изобутират	300		Само матни пијалоци
E 445	Глицерол естри на смола од дрво	100		Само матни пијалоци
E 459	Бета-циклодекстрин	500		
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5 000	(1)	Само ароматизирани инстант пијалоци во вид на прашок Само пијалоци базирани на семе од анис, млечни пијалоци и пијалоци базирани на кокос и бадем
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	10 000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалоци
E 481-482	Натриум и калциум стеарол-2- лактати	2000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалоци
E 900	Диметил полисилорксан	10		
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, K и Ca соли	250	(51)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	80	(52)	Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 954	Сахарин и негови Na, K и Ca соли	100	(52)	Само „gaseosa“ 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, освен ароматизирани пијалоци базирани на млеко и млечни деривати
E 959	Неохесперидин DC	50		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер, освен ароматизирани

E 957	Тауматин	0,5			пијалоци базирани на млеко и млечни деривати
					Само ароматизирани безалкохолни пијалоци
					базирани на вода, само како засилувач на вкус
					само со ограничена енергетска вредност или без додаден шеќер
					Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 960	Стевиол гликозиди (60): изразено како стевиол еквиваленти	80	(60)		Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 961	Неотам	20			Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер
E 961	Неотам	2			Само со намалена енергетска вредност или без додаден шеќер, како засилувач на вкус
E 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 SO ₂ на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна					
(4): Максималното ниво е изразено како P 20 5					
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент					
(49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа на неговите составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)					
(50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартам ацесулфам, самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951					
(51): Максималните нивоа се изразени како слободен имид					
(52) Максималните нивоа се изразени како слободна киселина					
(24): додадено количество, резидуите не можат да се детектираат					
(25): Количините на секоја од боите Е 110, Е 122, Е 124 и Е 155 не треба да надминат 50 mg/kg или mg/l					
(45): Пресметано како анхидриден екстракт					
14.1.5	Кафе, чај, билни и овошни инфузии, цикорија; чај, билни и овошни инфузии и екстракти од цикорија; преработки од чај, растенија, овошје и житарки за инфузии, како и машавини и инстант мешавини од овие производи				
4.1.5.1	Кафе и екстракти од кафе				
E 901	Пчелин восок, бел и жолт	<i>quantum satis</i>			Само кафе во зрна, како средство за глазура
E 902	Кандеила восок	<i>quantum satis</i>			Само кафе во зрна, како средство за глазура
E 903	Карнауба восок	200			Само кафе во зрна, како средство за глазура
E 904	Шеплак	<i>quantum satis</i>			Само кафе во зрна, како средство за глазура
14.1.5.2	Друго				
Група I	Адитиви				Со исклучок на неароматизиран зелен чај, вклучувајќи ароматизирано инстант кафе; Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 and Е 968 не може да се употребуваат во пијалоци
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 пијалоци 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 пијалоци
E 363	Јантарна киселина	3000			Само прашоци за домашна подготовка на пијалоци

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 пијалоци
E 481-482	Натриум и калциум стеарол-2- лактати	2000	(1)	Само прашоци за подготовка на топли пијалоци
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 SO ₂ на не повеќе од 10 mg / kg или 10 mg / l не се смета за присутна				
(4): Максималното ниво е изразено како P 20 5				
(11): Лимитите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент				
(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат				
14.2	Алкохолни пијалоци, вклучувајќи и сродни безалкохолни и ниско алкохолни пијалоци			
14.2.1	Пиво и пијалоци од слад			
E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		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	<i>quantum satis</i>		
E 300	Аскорбинска киселина	<i>quantum satis</i>		
E 301	Натриум аскорбат	<i>quantum satis</i>		
E 330	Лимонска киселина	<i>quantum satis</i>		
E 405	Пропан – 1,2- диоп алгинат	100		
E 414	Гума арабика (Акација гума)	<i>quantum satis</i>		
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 нехмелно 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 нехмелно 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 нехмелно 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 нехмелно 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	Неохесперидин DC	10		Само безалкохолно пиво или пиво со содржина на алкохол не повисока од 1.2% вол; "Bière de table/Tafelbier/Table beer" (со содржина на младо нехмелно 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 нехмелно 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)а (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 нехмелно 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 K	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	Неохесперидин 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 SO ₂ 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-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				
(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 SO ₂ 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 <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Со исклучок на <i>cidre bouché</i>
Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		Со исклучок на <i>cidre bouché</i>
E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		Само <i>cidre bouché</i>
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- диоп алгинат	100		Со исклучок на <i>cidre bouché</i>
E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-сахароглицериди	5000	(1)	
E 900	Диметил полисилоксан	10		Со исклучок на <i>cidre bouché</i>
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 <i>cidre bouché</i>
(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 Р 20 5
 (11): Границите се изразени како (а) ацесулфам К еквивалент или (б) аспартам еквивалент
 (49): Максимално дозволените нивоа се добиени од максимално дозволените нивоа за нејзините составни делови, аспартам (Е 951) и ацесулфам-К (Е 950)
 (50): Нивоата за Е 951 и Е 950 не треба да бидат надминати со употреба на сол на аспартамацесулфам, било самостојно или во комбинација со Е 950 или Е 951
 (52) максималните нивоа се изразени како слободен имида
 (24): додадено количество, резидуите не можат да се детектираат
 (45): Пресметано како анхидриден екстракт

14.2.4 Овошни вина и made (маде) вина

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

- (1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
 (2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
 (3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kg или 10 mg/l не се смета за присутна
 (4): Максималното ниво е изразено како Р 20 5
 (24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат

14.2.5 Медовина

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

- (1): Адитивите може да бидат додадени индивидуално или во комбинација
 (2): Максималното ниво се применува на вкупната сума и нивоата изразени како слободна киселина
 (3): Максималните нивоа изразени како SO 2 се однесуваат на вкупното количество, од сите извори, количината на SO 2 од не повеќе од 10 mg/kg или 10 mg/l не се смета за присутна
 (4): Максималното ниво е изразено како Р 20 5
 (24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат

14.2.6 Алкохолни пијалоци

Група I	Адитиви				Само виски или американско виски (whisky или whiskey); Е 420, Е421, Е 953, Е965, Е 966, Е 967 и Е 968 не може да се употребуваат освен во ликери
---------	---------	--	--	--	--

Група II	Прехранбени бои дозволен во <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Освен: алкохолни пијалоци и алкохоли (што му претходат на името на овошјето) добиени со мацерација и дестилација, London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà
Група III	Бои со комбиниран максимален лимит	200		Освен: алкохолни пијалоци и алкохоли (што му претходат на името на овошјето) добиени со мацерација и дестилација, London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà
E 123	Амарант	30		Освен: алкохолни пијалоци и алкохоли (што му претходат на името на овошјето) добиени со мацерација и дестилација, London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino или Maraskino и Mistrà
E 150a- d	Карамели	<i>quantum satis</i>		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	<i>quantum satis</i>		Само ликери
E 175	Злато	<i>quantum satis</i>		Само ликери
E 220- 228	Сулфур диоксид - сулфити	50	(3)	Само дестилирани алкохолни пијалоци што содржат цели круши
E 338- 452	Фосфорна киселина- фосфати – ди-, три- и полифосфати	1000	(1) (4)	Освен виски, американско виски
E 405	Пропан – 1,2- диоп алгинат	10 000		Само емулгирани ликери
E 416	Караја гума	10 000		Само ликери базирани на јајце
E 445	Глицерол естри на смола од дрва	100		Само матни алкохолни пијалоци
E 473- 474	Сахарозни естри на масни киселини- сахароглицериди	5000	(1)	Освен виски, американско виски
E 475	Полиглицерол естри на масни киселини	5000		Само емулгирани ликери
E 481- 482	Стероил-2-лактат (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/кг или 10 mg/l не се смета за присутна (4): Максималното ниво е изразено како P 20 5	8000	(1)	Само емулгирани ликери
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 дозволен во <i>quantum satis</i>			Освен <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	200		Освен <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>

E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>			
E 100	Куркумин	100	(26) (27)	Само <i>americano, bitter vino</i>	
E 101	Рибофлавини	100	(26) (27)	Само <i>americano, bitter vino</i>	
E 102	Тартразин	100	(26) (27)	Само <i>americano, bitter vino</i>	
E 104	Хинолин жолта	100	(26) (27)	Само <i>americano, bitter vino</i>	
E 110	Сансет жолта	100	(27)	Само <i>bitter vino</i>	
	FCF/Портокалово жолта S				
E 120	Кошинил, Карминска киселина, кармини	100	(26) (27)	Само <i>americano, bitter vino</i>	
E 122	Азорубин, Кармоизин	100	(26) (27)	Само <i>americano, bitter vino</i>	
E 123	Амарант	100	(26) (27)	Само <i>americano, bitter vino</i>	
E 124	Понсо 4R, Кошинил црвена A	100	(26) (27)	Само <i>americano, bitter vino</i>	
E 129	Алура црвена AG	100	(27)	Само <i>bitter vino</i>	
E 123	Амарант	30		Само аперитив вина	
E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		Само <i>americano, bitter vino</i>	
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/kg или 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 <i>americano</i> E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 дозволени се индивидуално или во комбинација					
(27): Во <i>bitter vino</i> 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	Пијалоци 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 <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		освен <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>	
Група III	Прехранбени бои со комбинирано максимално ниво	200		освен <i>bitter soda, sangria, claria, zurra</i>	
E 100	Куркумин	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 101	Рибофлавини	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 102	Тартразин	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 104	Хинолин жолта	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 110	Сансет жолта	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
	FCF/Портокалово жолта S				
E 120	Кошинил, Карминска киселина, кармини	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 122	Азорубин, Кармоизин	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 123	Амарант	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 124	Понсо 4R, Кошинил црвена A	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 129	Алура црвена AG	100	(28)	Само <i>bitter soda</i>	
E 150a-d	Карамели	<i>quantum satis</i>		Само <i>bitter soda</i>	
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-	5000	(1)		

		сахароглицериди			
		(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 Р 20 5			
		(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат			
		(28): Bo bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129			
		дозволен 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 дозволен во <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	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 Р 20 5			
		(24): Додадено количество, резидуите не можат да се детектираат			
14.2.8	Други алкохолни пијалоци, вклучувајќи мешавини на алкохолни со безалкохолни пијалоци и алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%				
	Група I	Адитиви			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 и E 968 не може да се употребуваат
	Група II	Прехранбени бои дозволен во <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Група III	Прехранбени бои со комбиниран максимален лимит	200		Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
	E 123	Амарант	30		Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
	E 160b	Анато, Биксин, Норбиксин	10		Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
	E 160d	Ликопен	30		
	E 200-203	Сорбинска киселина- сорбати	200	(1) (2)	Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
	E 210-213	Бензоева киселина- бензоати	200	(1) (2)	Само алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
	E 242	Диметил дикарбонат	250	(24)	Само пијалоци 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 пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
	E 445	Глицерол естри на смола од дрва	100		Само ароматизирани матни алкохолни пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
	E 473-474	Сахарозни естри на масни киселини-	5000	(1)	

E 481-482	сахароглицериди Стероил-2-лактилати	8000	(1)	Само ароматизирани пијалоци со содржина на алкохол пониска од 15%
E 950	Ацесулфам К	350		
E 951	Аспартам	600		
E 952	Цикламска киселина и нејзини Na и Ca соли	250	(51)	Само мешавини од алкохолни и безалкохолни пијалоци
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 20 5
(11): Лимитите се изразени како (a) 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
(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