

ДИРЕКТИВА 94/36/ЕО НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

от 30 юни 1994 година

за оцветители за употреба в храни

ЕВРОПЕЙСКИЯТ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взеха предвид Договора за създаване на Европейската общност и по-специално член 100а от него,

като взеха предвид Директива 89/107/ЕИО на Съвета от 21 декември 1988 г. за сближаване на законодателствата на държавите-членки по отношение на хранителните добавки, разрешени за употреба в храни, предназначени за консумация от хора¹, и по-специално член 3, параграф 2 от нея,

като взеха предвид предложението на Комисията²,

като взеха предвид становището на Икономическия и социален комитет³,

в съответствие с процедурата, посочена в член 189б от Договора⁴,

като имат предвид, че различията между националните законодателства в областта на условията за употреба на оцветители в храните възпрепятстват свободното движение на храни; като имат предвид, че това може да създаде условия за нелоялна конкуренция;

като имат предвид, че основното съображение при регламентирането на тези хранителни добавки и условията на тяхната употреба следва да бъде необходимостта от защита и информиране на потребителя;

като имат предвид, че хранителна добавка може да се използва само когато е доказано, че нейната употреба е технологично необходима и не уврежда здравето;

като имат предвид, че оцветители се използват за възстановяване на първоначалния външен вид на храни, чийто цвят е бил изменен при преработката, съхранението, опаковането и разпространението, чрез което естетичният им вид може да е нарушен;

като имат предвид, че оцветители се използват, за да направят храната по-привлекателна на външен вид и да подпомогнат идентифицирането на

¹ ОВ L 40, 11. 2. 1989 г., стр. 27. Директива, изменена с Директива 94/34/ЕО (виж стр. 1 на този *Официален вестник*).

² ОВ С 12, 8. 1. 1992 г., стр. 7.

³ ОВ С 313, 30. 11. 1992 г., стр. 1.

⁴ Становище на Европейския парламент от 10 март 1993 г. (ОВ С 115, 26.4.1993 г., с. 105) потвърдено на 2 декември 1993 г. (ОВ С 342, 20. 12. 1993 г.), Обща позиция на Съвета от 9 март 1994 г. (все още непубликувана в *Официален вестник*) и Решение на Европейския парламент от 9 март 1994 г. (ОВ С 91, 28. 3. 1994 г., стр. 79).

ароматите, които обикновено са свързани с определени храни, и да оцветяват храни, които нормално са безцветни;

като имат предвид, че е необходимо да се включат определени оцветители, предназначени за маркиране на месото за годност под отговорността на официалния ветеринарен лекар, съгласно изискванията на Директива 91/497/ЕИО⁵, по-специално глава XI от приложение I към нея;

като имат предвид, че, само оцветителите, които са разрешени с настоящата директива трябва да се използват за декоративно оцветяване на яйца или поставяне на печат на яйца, както е предвидено в Регламент (ЕИО) № 1274/91⁶,

като имат предвид, че оцветителите се използват за подсилване на цветовете, които вече съществуват в храната;

като имат предвид, че е общоприето, че непреработените храни и определени други основни храни не трябва да съдържат хранителни добавки;

като имат предвид, че въз основа на най-новата научна и токсикологична информация за добавките, някои от тях трябва да бъдат разрешени само за определени храни и при определени условия на употреба;

като имат предвид, че е необходимо да бъдат установени строги правила за употребата на добавки в храната за кърмачета и малки деца;

като имат предвид, че по отношение на веществата, които досега не са били предмет на разпоредби на Общността, е проведена консултация с Научния комитет по храните;

като имат предвид, че когато трябва да се вземе решение дали конкретна храна принадлежи към дадена категория храни, е желателно да бъде следвана процедурата по консултиране с Постоянния комитет по храните;

като имат предвид, че настоящата директива заменя частично Директива на Съвета от 23 октомври 1962 г. за сближаване на правилата в държавите-членки, отнасящи се до оцветителите, разрешени за употреба в храни, предназначени за консумация от хора⁷;

като имат предвид, че ще бъде предложено изменение на съществуващите критерии за чистота на оцветителите и новата спецификация за тези, за които не

⁵ ОВ 268, 24. 9. 1991 г., стр. 69. Директива, изменена с Директива 92/5/ ЕИО (ОВ L 57, 2. 3. 1992 г., стр. 1).

⁶ Регламент на Комисията (ЕИО) №1274/91 от 15 май 1991 г. за въвеждане на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕИО) № 1907/90 за определени стандарти при търговията с яйца (ОВ L 121, 16. 5. 1991 г., стр. 11), Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) 1259/94 (ОВ L 137, 1. 6. 1994 г., стр. 54).

⁷ ОВ 115, 11. 11. 1962 г., стр. 2645/62. Директива, последно изменена с Директива 85/7/ ЕИО (ОВ L 2, 3. 1. 1985 г., стр. 22).

съществуват критерии за чистота, в съответствие с процедурата в член 11 на Директива 89/107/ЕИО;

като имат предвид, че за се защитят потребителите, Общността трябва да насърчи изследванията на възможните ефекти на оцветителите, използвани в хранителните продукти, върху човешкото здраве (включително тези с кумулативен и синергичен характер), като специално се отбелязват тези, чиято безвредност е съмнителна.

ПРИЕХА НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

1. Настоящата директива е специална директива, която съставлява част от подробна директива по смисъла на член 3 от Директива 89/107/ЕИО.
2. По смисъла на настоящата директива, „оцветители” са вещества, които добавят или възстановяват цвета на храна и включват естествени съставки на храни и естествени източници, които обикновено не се консумират като храни и обикновено не се използват като характерни съставки на храната.

По смисъла на настоящата директива оцветители са препарати, получени от храни и други естествени изходни материали, получени посредством физична и/или химична екстракция, водеща до селективна екстракция на пигментите по отношение на хранителните или ароматните съставки.

3. Въпреки това, по смисъла на настоящата директива следните вещества не се считат за оцветители:
 - храни, в изсушена или концентрирана форма, и ароматизатори, включени поради техните ароматични, вкусови или хранителни свойства, включително и поради вторичен оцветяващ ефект, по време на производството на комбинирани храни, като червен пипер, куркумин и шафран.
 - Оцветители, използвани за багрене на неядливи външни части на храни, например кори и обвивки на сирена и колбаси.

Член 2

1. В храни като оцветители могат се използват единствено веществата, изброени в приложение I.
2. Оцветители могат да се използват само в продукти, изброени в приложения III, IV и V, и при условията, посочени в тях; оцветители могат да се използват в същите тези храни, когато са предназначени за специална употреба съгласно Директива 89/398/ЕИО⁶.
3. В храните, изброени в приложение II, не могат да се използват оцветители, освен когато това е специално предвидено в приложения III, IV или V.
4. Оцветителите, разрешени само за определена употреба, са изброени в приложение IV.
5. Оцветителите, разрешени в храни въобще, и условията за тази употреба, са изброени в приложение V.
6. Максималните нива, определени в приложенията:

⁶ ОВ L 186, 30. 6. 1989 г., стр. 27.

- се отнасят до готови за консумация храни, приготвени според указанията за употреба,
 - се отнасят до количествата оцветяващо вещество, съдържащо се в оцветяващия препарат.
7. В приложенията към настоящата директива *'quantum satis'* означава, че не е определено максимално ниво. Въпреки това, оцветителите се използват съгласно добрата производствена практика в количество, което не е по-голямо от необходимото за постигане на предназначенията цел, и при условие, че не подвеждат потребителя.
8. За целите на маркирането на годността, както предвижда Директива 91/497/ЕИО, и други видове маркиране, изискуеми за месните продукти, могат да се използват единствено Е 155 Кафяво НТ, Е 133 Брилянтно синьо FCF или Е 129 алура червено АС или подходяща смес от Е 133 Брилянтно синьо FCF и Е 129 алура червено АС.
9. Както е предвидено в Регламент (ЕИО) № 1274/91, за декоративно оцветяване и печат на яйчните черупки могат да се използват само оцветителите, упоменати в приложение I.
10. Директно на потребителите могат да се продават само оцветителите, изброени в приложение I, с изключение на Е 123, Е 127, Е 128, Е 154, Е 160b, Е 160g, Е 173 и Е 180.
11. По смисъла на настоящата директива „непреработени храни” означава, че храните не са преминали никаква обработка, водеща до значителна промяна на първоначалното им състояние. Въпреки това, те могат, например, да бъдат разделяни, разкъсвани, разрязвани, обезкостявани, кълцани, одирани, обелвани, лющени, стривани, рязани, почиствани, подрязвани, дълбоко замразявани, замразявани, охлаждани, смилани или почиствани от черупките, опаковани или разопаковани.

Член 3

Без да накърняват други разпоредби на Общността, наличието на оцветител в храна се допуска:

- в комбинирана храна, освен посочените в приложение II, доколкото, доколкото оцветителят е разрешен в някоя от съставките на комбинираната храна,
- или
- ако храната е предназначена да се използва единствено за приготвяне на комбинирана храна и доколкото комбинираната храна съответства на разпоредбите на настоящата директива.

Член 4

По процедурата, предвидена в член 5, може да се вземе решение дали конкретна храна принадлежи към категория храни, упоменати в приложенията, и дали вещества са оцветители по смисъла на член 1.

Член 5

1. Когато е необходимо да бъде следвана процедурата, определена в настоящия член, Комисията се подпомага от Постоянния комитет по храните, създаден в съответствие с Решение 69/414/ЕИО⁷, наричан по-нататък „Комитета”.
2. Председателят сезира Комитета по негова собствена инициатива или по искане на представител на държава-членка.
3. Представителят на Комисията представя на Комитета проект на мерките, които следва да бъдат взети. Комитетът представя становището си по проекта в срок, който може да бъде определен от председателя в зависимост от спешността на проблема. Становището се приема с мнозинството, определено в член 148, параграф 2 от Договора в случай на решения, които Съветът трябва да приема по предложение на Комисията. Гласовете на представителите на държавите-членки в Комитета се претеглят по начина, определен в същия член. Председателят не гласува.
4. а) Комисията приема предвидените мерки, ако те са в съответствие със становището на Комитета.
б) Ако предвидените мерки не са в съответствие със становището на Комитета, или ако не е представено становище, Комисията незабавно представя на Съвета предложение, отнасящо се до мерките, които следва да бъдат взети. Съветът се произнася с квалифицирано мнозинство.

Ако, при изтичане на три месеца от датата на сезиране на Съвета, Съветът не се е произнесъл, предложените мерки са приемат от Комисията.

Член 6

В срок от три години от приемането на настоящата директива държавите-членки въвеждат системи за контрол на консумацията и употребата на оцветители и докладват резултатите на Комисията.

В срок от пет години от приемането на директивата Комисията докладва пред Европейския парламент за промените, настъпили в пазара на оцветители, нивата на употреба и консумация.

В съответствие с общите критерии в точка 4 на приложение II към Директива 89/107/ЕИО, в срок от пет години от приемането на настоящата директива, Комисията разглежда условията на употреба, упоменати в настоящата директива, и предлага изменения, ако е необходимо.

Член 7

С настоящото се отменят членове от 1 до 7, член 8, параграф 1, второ тире и параграф 2 и членове от 9 до 15 от Директивата от 23 октомври 1962 г. за оцветителите в храни.

⁷ ОВ L 291, 19. 11. 1969 г., стр. 9.

Позовавания на отменените разпоредби се тълкуват като позовавания на съответстващите разпоредби на настоящата директива.

Член 8

Съвместно с Европейския парламент, националните министерства, хранителната промишленост, търговците на дребно и организациите на потребителите, Комисията започва кампания за информиране на потребителите по отношение процедурите за оценяване и разрешаване на одобрените оцветители, и значението на числовата система „Е”, която да съвпадне с датата на влизане в сила на настоящата директива.

Член 9

1. Държавите-членки привеждат в сила необходимите закони, подзаконови и административни разпоредби, за да приведат законодателствата си в съответствие с настоящата директива, не по-късно от 31 декември 1995 г., за да:

- разрешат, не по-късно от 31 декември 1995 г., търговията и употребата на продукти, които отговарят на изискванията на настоящата директива,
- забранят, не по-късно от 30 юни 1996 г., търговията и употребата на продукти, които не отговарят на изискванията на настоящата директива; въпреки това продуктите, които са пуснати на пазара или са етикетирани преди тази дата, и не отговарят на изискванията на настоящата директива, могат да се продават до изчерпване на наличностите.

Те незабавно уведомяват Комисията за това.

2. Когато държавите-членки приемат мерките, посочени в параграф 1, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Начинът на това позоваване се определя от държавите-членки.

Член 10

Настоящата директива влиза в сила от датата на публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

Член 11

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 30 юни 1994 година.

За Европейския парламент:

Председател

E. KLEPSCH

За Съвета:

Председател

A: BALTAS

ПРИЛОЖЕНИЕ I

СПИСЪК НА РАЗРЕШЕНИТЕ ОЦВЕТИТЕЛИ В ХРАНИ

Забележка: Разрешени са алуминиевите езерца, приготвени от оцветители, упоменати в настоящото приложение.

ЕС №	Общоприето наименование	№ от Международния индекс на цветовете ¹⁰ или описание
E 100	Куркумин	75300
E 101	(i) Рибофлавин (ii) Рибофлавин-5'-фосфат	
E 102	Тартразин	19140
E 104	Хинолин жълто	47005
E 110	Жълто като желязо (Сънсет жълто) FCF Оранжево жълто S	15985
E 120	Кохинил, карминова киселина, кармини	75470
E 122	Азорубин, кармиозин	14720
E 123	Пурпурно (амарант)	16185
E 124	Ярко червено (Понсо) 4R, Кохинил червено A	16255
E 127	Еритрозин	45430
E 128	Червено 2G	18050
E 129	Алура червено AC	16035
E 131	Ясно (патент) синьо V	42051
E 132	Индигодин, индиго кармин	73015
E 133	Брилянтно синьо FCF	42090
E 140	Хлорофили и хлорофилини (i) Хлорофили (ii) Хлорофилини	75810 75815
E 141	Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини (i) Медни комплекси на	75815

¹⁰ Номерата от международния индекс на цветовете са взети от третото издание 1982 г. на Международния индекс на цветовете, 1 до 7 том, 1315. Също така изменения 37 до 40 (125), 41 до 44 (127-50), 45 до 48 (130), 49 до 52 (132-50), 53 до 56 (135).

¹¹ Терминът карамел се отнася до продукти с повече или по-малко наситен кафяв цвят, които са предназначени за оцветяване. Той не съответства на ароматния захарен продукт, получен при нагряване на захари, който се използва за ароматизиране на храни (например захарни изделия, сладкиши, алкохолни напитки).

	(ii) хлорофили Медни комплекси на хлорофилини	
E 142	Зелено S	44090
E 150a	Обикновен карамел ¹¹	
E 150b	Основен сулфит карамел	
E 150c	Амоний карамел	
E 150d	Сулфит амоний карамел	
E 151	Брилянтно черно BN, Черно PN	28440
E 153	Растителен въглен	
E 154	Кафяво FK	
E 155	Кафяво HT	20285
E 160a	Каротини (i) Смесени каротини (ii) Бета-каротин	75130 40800
E 160b	Анато, биксин, норбиксин	75120
E 160c	Екстракт от червен пипер, капсантин, капсорубин	
E 160d	Ликопен	
E 160e	Бета-апо-8'-каротенал (C 30)	40820
E 160f	Етилов естер на бета- апо-8'-каротеновата киселина (C 30)	40825
E 161b	Лутеин	
E 161g	Кантаксантин	
E 162	Червено като цвекло, бетанин	
E 163	Антоцианини	Приготвени чрез физични методи от плодове и зеленчуци
E 170	Калциев карбонат	77220
E 171	Титанов диоксид	77891
E 172	Железни оксиди и хидроксиди	77491 77492 77499
E 173	Алуминий	
E 174	Сребро	
E 175	Злато	
E 180	Литолрубин BK	

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ХРАНИ, КОИТО НЕ МОГАТ ДА СЪДЪРЖАТ ДОБАВЕНИ ОЦВЕТИТЕЛИ, ОСВЕН КОГАТО ИЗРИЧНО Е ПРЕДВИДЕНО В ПРИЛОЖЕНИЯ III, IV ИЛИ V

(Използваните в приложение II обозначения не накърняват действието на принципа на „прехвърлянето“ в случаи, когато продуктите съдържат съставки, когато самите те съдържат разрешени оцветители)

1. Непреработени храни
2. Всички бутилирани или опаковани води
3. Мляко, полуобезмаслено и обезмаслено мляко, пастеризирано или стерилизирано (включително стерилизация при УВТ, (неароматизирано)
4. Шоколадово мляко
5. Ферментирало мляко (неароматизирано)
6. Консервирани млека, както е упоменато в Директива 76/118/ЕИО
7. Мътеница (неароматизирана)
8. Сметана и сметана на прах (неароматизирана)
9. Масла и мазнини от животински и растителен произход
10. Яйца и яйчни продукти, както са определени в член 2, параграф 1 от Директива 89/437/ЕИО
11. Брашно и други млени продукти и нишестета
12. Хляб и подобни продукти
13. Макарони и макаронени изделия
14. Захар, включително всички моно- и дизахариди
15. Доматено пюре и консервирани домати в кутии и бутилки
16. Доматени сосове
17. Плодов сок и плодов нектар, както е упоменато в Директива 75/726/ЕИО, и зеленчуков сок
18. Плодове, зеленчуци (включително картофи) и гъби – консервирани в кутии или бутилки или сухи, преработени плодове, зеленчуци (включително картофи) и гъби
19. Висококачествен конфитюр, висококачествено желе и пюре от кестени, както е упоменато в Директива 79/693/ЕИО и *crème de pruneaux*
20. Риба, мекотели и ракообразни, месо, птиче месо и дивеч, а също продукти от тях, но без да се включват готови ястия от тях
21. Какаови продукти и компоненти на шоколада в шоколадови продукти, както е упоменато в Директива 73/241/ЕИО
22. Печено кафе, чай, цикория; екстракти на чай и цикория; продукти от чай, растения, плодове и зърнени храни, за приготвяне на настройки, а също така смеси и смеси за бързо приготвяне от тези продукти
23. Сол, заместители на солта, подправки и смеси от подправки
24. Вино и други продукти, определени от Регламент (ЕИО) № 822/87
25. Korn, Kornbrand, плодови алкохолни напитки, плодови алкохоли, Узо, Грапа, Цикудия от Крит, Ципуро от Македония, Ципуро от Тесалия, Ципуро от Тарнавос, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, London gin, както са определени в Регламент (ЕИО) № 1576/89

26. Самбука, Марачино и Мистра, както са определени в Регламент (ЕИО) №1180/91
27. Сангрия, Клареа и Цура, както са упоменати в Регламент (ЕИО) № 1601/91
28. Винен оцет
29. Храни за кърмачета и малки деца, както са упоменати в Директива 89/398/ЕИО, включително храни за кърмачета и малки деца, които не са в добро здравословно състояние
30. Мед
31. Малц и малцови продукти
32. Узрели и неузрели сирена (неароматизирани)
33. Масло от овче и козе мляко

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ХРАНИ, КЪМ КОИТО МОГАТ ДА БЪДАТ ДОБАВЯНИ САМО ОПРЕДЕЛЕНИ РАЗРЕШЕНИ ОЦВЕТИТЕЛИ

Храни	Разрешен оцветител	Максимално ниво
Малцов хляб	Е 150a Обикновен карамел Е 150b Основен сулфит карамел Е 150c Амоний карамел Е 150d Сулфит амоний карамел	<i>Quantum satis</i>
Пиво Cidre bouché	Е 150a Обикновен карамел Е 150b Основен сулфит карамел Е 150c Амоний карамел Е 150d Сулфит амоний карамел	<i>Quantum satis</i>
Масло (включително масло с ниско съдържание на мазнини и концентрирано масло)	Е 160a Каротени	<i>Quantum satis</i>
Маргарин, минарин, други мастни емулсии и мазнини, които практически не съдържат вода	Е 160a Каротени Е 100 Куркумин Е 160b Анато, биксин, норбиксин	<i>Quantum satis</i> <i>Quantum satis</i> 10 mg/kg
Сирене Sage Derby	Е 140 Хлорофили, хлорофилини Е 141 Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини	<i>Quantum satis</i>
Зрели оранжеви, жълти и белезникави сирена; неароматизирани топени сирена	Е 160a Каротени Е 160c Екстракт от червен пипер	<i>Quantum satis</i>
	Е 160b Анато, биксин, норбиксин	15 mg/kg
Сирене Red Leicester	Е 160b Анато, биксин, норбиксин	50 mg/kg
Сирене Mimolette	Е 160b Анато, биксин, норбиксин	35 mg/kg
Сирене Morbier	Е 153 Растителен въглерод	<i>Quantum satis</i>
Сирене Red marbled	Е 120 Кохинил, карминова киселина, кармини	125 mg/kg

	Е 163 Антоцианини	<i>Quantum satis</i>
Оцет	Е 150а Обикновен карамел Е 150b Основен сулфит карамел Е 150c Амоний карамел Е 150d Сулфит амоний карамел	<i>Quantum satis</i>
Уиски, Уиски зърнени дестилати (различни от Korn или Kornbrand или Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise [, винен спирт, ром, Бренди, Weinbrand, гроздови джибри, спирт от гроздови джибри (различен от Цикудия и Ципуро и Eau di vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha както е упоменато в Регламент (ЕИО) № 1576/89	Е 150а Обикновен карамел Е 150b Основен сулфит карамел Е 150c Амоний карамел Е 150d Сулфит амоний карамел	<i>Quantum satis</i>
Ароматизирани напитки на винена основа (с изключение на bitter soda) и ароматизирани вина, както е упоменато в Регламент (ЕИО) № 1601/91	Е 150а Обикновен карамел Е 150b Основен сулфит карамел Е 150c Амониев карамел Е 150d Сулфит амониев карамел	<i>Quantum satis</i>

Американо	<p>Е 150а Обикновен карамел</p> <p>Е 150b Основен сулфит карамел</p> <p>Е 150c Амоний карамел</p> <p>Е 150d Сулфит амоний карамел</p> <p>Е 163 Антоцианини</p>	<i>Quantum satis</i>
	<p>Е 100 Куркумин</p> <p>Е 101</p> <p>(i) Рибофлавин</p> <p>(ii) Рибофлавин-5'-фосфат</p> <p>Е 102 Тартразин</p> <p>Е 104 Хиолин жълто</p> <p>Е 120 Кохинил, карминова киселина, кармини</p> <p>Е 122 Азорубин кармоизин</p> <p>Е 123 Пурпурно (амарант)</p> <p>Е 124 Понсо (Ярко червено) 4R</p>	100 mg/l (индивидуално или в комбинация)
Битер сода, битер вино както е упоменато в Регламент (ЕИО) № 1601/91	<p>Е 150а Обикновен карамел</p> <p>Е 150b Основен сулфит карамел</p> <p>Е 150c Амоний карамел</p> <p>Е 150d Сулфит амоний карамел</p>	<i>Quantum satis</i>

	<p>E 100 Куркумин</p> <p>E 101</p> <p>(iii) Рибофлавин</p> <p>(iv) Рибофлавин-5'-фосфат</p> <p>E 102 Тартразин</p> <p>E 104 Хинолин жълто</p> <p>E 110 Жълто като жлез (Сънсет жълто) FCF</p> <p>Оранжево жълто S</p> <p>E 120 Кохинил, карминова киселина, кармини</p> <p>E 122 Азорубин кармоизин</p> <p>E 123 Пурпурно (амарант)</p> <p>E 124 Понсо (Ярко червено) 4R, Кохинил червено А</p> <p>E 129 Привлекателно (Allura) червено AC</p>	<p>100 mg/l</p> <p>(индивидуално или в комбинация)</p>
<p>Ликьорни вина и висококачествени ликьорни вина, произведени в определени райони</p>	<p>E 150a Обикновен карамел</p> <p>E 150b Основен сулфит карамел</p> <p>E 150c Амоний карамел</p> <p>E 150d Сулфит амоний карамел</p>	<p><i>Quantum satis</i></p>
<p>Зеленчуци в оцет, саламура или олио (с изключение на маслини)</p>	<p>E 101</p> <p>(i) Рибофлавин</p> <p>(ii) Рибофлавин-5'-фосфат</p> <p>E 140 Хлорофили, хлорофилини</p> <p>E 150a Обикновен карамел</p> <p>E 150b Caustic sulfite caramel</p> <p>E 150c Амоний карамел</p> <p>E 150d Сулфит амоний карамел</p> <p>E 141 Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини</p> <p>E 160a Каротени</p> <p>(i) Смесени каротени</p> <p>(ii) Бета-каротен</p> <p>E 162 Червено като</p>	<p><i>Quantum satis</i></p>

	цвекло, бетанин Е 163 Антоцианини	
Екструдирани, бухнали и/или ароматизирани с плодове зърнени закуски	Е 150с Амониев карамел Е 160а Каротени Е 160b Анато, биксин, норбиксин Е 160с Екстракт от червен пипер, капсантин, капсорубин	<i>Quantum satis</i> <i>Quantum satis</i> 25 mg/kg <i>Quantum satis</i>
Ароматизирани с плодове зърнени закуски	Е 120 Кохинил, карминова киселина, кармини Е 162 Червено като цвекло, бетанин Е 163 Антоцианини	200 mg/kg (индивидуални или в комбинация)
Конфитюр, желета и мармалади, както е упоменато в Директива 79/693/ЕИО и други подобни плодови продукти, включително нискокалорични продукти	Е 100 Куркумин Е 140 Хлорофили и хлорофилини Е 141 Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини Е 150а Обикновен карамел Е 150b Основен сулфит карамел Е 150с Амоний карамел Е 150d Сулфит амоний карамел Е 160а Каротени (i) Смесени каротени (ii) Бета-каротени Е 160с Екстракт от червен пипер, капсантин, капсорубин Е 162 Червено като цвекло, бетанин Е 163 Антоцианини	<i>Quantum satis</i>

	<p>E 104 Хинолин жълто</p> <p>E 110 Жълто като желязо (Сънсет жълто)</p> <p>E 120 Кохинил, карминова киселина, кармини</p> <p>E 124 Понсо (Ярко червено) 4R, Кохинил</p> <p>E 142 Зелено S</p> <p>E 160d Ликопен</p> <p>E 160b Лутеин</p>	<p>100 mg/kg</p> <p>(индивидуално или в комбинация)</p>
Кренвирши, пастети и месни рула	<p>E 100 Куркумин</p> <p>E 120 Кохинил, карминова киселина, кармини</p> <p>E 150a Обикновен карамел</p> <p>E 150b Основен сулфит карамел</p> <p>E 150c Амоний карамел</p> <p>E 150d Сулфит амоний карамел</p> <p>E 160a Каротени</p> <p>E 160c Екстракт от червен пипер, капсантин, капсорубин</p> <p>E 162 Червено като оцвекло, бетанин</p>	<p>20 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p>20 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p><i>Quantum satis</i></p>
Luncheon meat	E 129 Привлекателно (Алура) червено АС	25 mg/kg
<p>Закуска от кренвирши с минимум 6% съдържание на зърнени храни</p> <p>Месо за хамбургери с минимум 4% съдържание на зеленчуци и/или зърнени храни</p>	<p>E 129 Привлекателно (Алура) червено АС</p> <p>E 120 Кохинил, карминова киселина, кармини</p> <p>E 150a Обикновен карамел</p> <p>E 150b Основен сулфит карамел</p> <p>E 150c Амоний карамел</p> <p>E 150d Сулфит амоний карамел</p>	<p>25 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p> <p><i>Quantum satis</i></p>

Chorizo sausage Salchichon	Е 120 Кохинил, карминова киселина, кармини Е 124 Понсо 4R, Кохинил червено А	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	Е 110 Жълто като залез (Сънсет жълто) FCF Е 124 Понсо (Ярко червено) 4R, Кохинил червено А	135 mg/kg 200 mg/kg
Пастърми (ядлива външна обвивка)	Е 100 Куркумин Е 101 (i) Рибофлавин (ii) Рибофлавин-5'- фосфат Е 120 Кохинил, карминова киселина, кармини	<i>Quantum satis</i>
Суши картофени гранули и люспи	Е 100 Куркумин	<i>Quantum satis</i>
Преработен мек и градински грах (консервиран)	Е 102 Тартразин Е 133 Брилянтно синьо Е 142 Зелено S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

ОЦВЕТИТЕЛИ, РАЗРЕШЕНИ САМО ЗА ОПРЕДЕЛЕНА УПОТРЕБА

Оцветител	Храна	Максимално ниво
Е 123 Пурпурно (амарант)	Аперитивни вина, алкохолни напитки с по-малко от 15 обемни % алкохол Рибен хайвер	30 mg/l 30 mg/kg
Е 127 Еритрозин	Коктейлни череши и захаросани череши Черешки Bigarreaux в сироп и в коктейли	200 mg/kg 150 mg/kg
Е 128 Червено 2G	Закуска от кренвирши с минимум 6% съдържание на зърнени храни Месо за хамбургери с минимум 4% съдържание на зеленчуци и/или зърнени храни	20 mg/kg
Е 154 Кафяво FK	Пушена херинга	20 mg/kg
Е 161g Кантаксантин	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
Е 173 Алуминий	Външно покритие на захарни изделия за украса на торти и сладкиши	<i>Quantum satis</i>
Е 174 Сребро	Външно покритие на захарни изделия Украси на шоколади Ликьори	<i>Quantum satis</i>
Е 175 Злато	Външно покритие на захарни изделия Украси на шоколади Ликьори	<i>Quantum satis</i>
Е 180 Литолрубин ВК	Ядлива кора на сирена	<i>Quantum satis</i>
Е 160b Анано, биксин, норбиксин	Маргарин, минарин, други мастни емулсии и мазнини, които практически не съдържат вода Украси и обвивки Фини печива Сладоледи Ликьори, включително подсилени напитки, съдържащи под 15	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg

	обемни % алкохол	10 mg/kg
	Ароматизирани топени сирена	15 mg/kg
	Зрели оранжеви, жълти и белезникави сирена	
	Неароматизирани топени сирена	
	Десерти	15 mg/kg
	Снакове: сухи, пикантни продукти от картофи, зърнени храни или нишесте	10 mg/kg
	- Екструдирани или бухнали пикантни продукти за снакове	20 mg/kg
	- Други пикантни продукти за снакове и ядки с пикантна обвивка	10 mg/kg
	Пушена риба	10 mg/kg
	Ядлива кора на сирена и ядливи опаковки	20 mg/kg
	Сирене Red Leicester	50 mg/kg
	Сирене Mimolette	35 mg/kg
	Екструдирани бухнали и/или ароматизирани с плодове зърнени закуски	25 mg/kg

ПРИЛОЖЕНИЕ V

ОЦВЕТИТЕЛИ, РАЗРЕШЕНИ В ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, РАЗЛИЧНИ ОТ УПОМЕНАТИТЕ В ПРИЛОЖЕНИЯ II И III

Част I

Следните оцветители могат да бъдат използвани в храни, упоменати в приложение V, част 2 и във всички други храни, които не са изброени в приложения II и III като *quantum satis*.

- E 101 (i) Рибофлавин
- (ii) Рибофлавин-5'-фосфат
- E 140 Хлорофили и хлорофилини
- E 141 Медни комплекси на хлорофили и хлорофилини
- E 150a Обикновен карамел
- E 150b Основен сулфит карамел
- E 150c Амоний карамел
- E 150d Сулфит амоний карамел
- E 153 Растителен въглен
- E 160a Каротини
- E 160c Екстракт от червен пипер, капсантин, капсорубин
- E 162 Червено като цвекло, бетанин
- E 163 Антоцианини
- E 170 Калциев карбонат
- E 171 Титанов диоксид
- E 172 Железни оксиди и хидроксиди

Част 2

Следните оцветители могат да бъдат използвани самостоятелно или в комбинация в следните храни до максималното ниво, посочено в таблицата. Въпреки това, за безалкохолните ароматизирани напитки, сладоледите, десертите, фините печива и захарните изделия, оцветителите могат да бъдат използвани до отбелязаната в съответната таблица граница, но количествата на всеки от оцветителите E 110, E 122, E 124 и E 155 не могат да превишават 50 mg/kg или mg/l.

- E 100 Куркумин
- E 102 Тартразин
- E 104 Хинолин жълто
- E 110 Жълто като залез (Сънсет жълто) FCF
Оранжево жълто S
- E 120 Кохинил, карминова киселина, кармини
- E 122 Азорубин, кармоизин
- E 124 Понсо (Ярко червено) 4R, Кохинил червено A
- E 129 Алура червено AC
- E 131 Ясно (патент) синьо V
- E 132 Индиготин, индиго кармин
- E 133 Брилянтно синьо FCF
- E 142 Зелено S
- E 155 Кафяво NT
- E 160d Ликопен
- E 160e Бета-апо-8'-каротенова киселина (C 30)
- E 160f Етилов естер на бета-апо-8'-каротеновата киселина (C 30)
- E 161b Лутеин

Храни	Максимално ниво
Безалкохолни ароматизирани напитки	100 mg/l
Захаросани плодове и зеленчуци, Mostarda di frutta	200 mg/kg
Консерви от червени плодове	200 mg/kg
Захарни изделия	300 mg/kg
Украси и покрития	500 mg/kg
Фини печива (например viennoiserie бисквити, торти и вафли)	200 mg/kg
Сладоледи	150 mg/kg
Ароматизирани топени сирена	100 mg/kg
Десерти, включително ароматизирани млечни продукти	150 mg/kg
Сосове, заливки (например кърри на прах, tandoori туршии, подправки, chutney и piccalilli)	500 mg/kg
Горчица	300 mg/kg
Пастет от риба и пастет от ракообразни	100 mg/kg
Полуготови ракообразни	250 mg/kg

Заместители на съомгата	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Рибен хайвер	300 mg/kg
Пушена риба	100 mg/kg
Снакове: сухи, пикантни продукти за лека закуска от картофи, зърнени храни или нишесте	
- Екструдирани или бухнали пикантни продукти за лека закуска	200 mg/kg
- Други пикантни продукти за снакове и пикантни ядки с покритие	100 mg/kg
Ядлив външен слой на сирена и ядливи опаковки	<i>Quantum satis</i>
Пълноценни храни за контрол на теглото, предназначени да заменят целия дневен прием на храна или на отделно хранене	50 mg/kg
Пълноценни храни и хранителни добавки за употреба под медицински надзор	50 mg/kg
Течни хранителни добавки/диетични интегратори	100 mg/l
Твърди хранителни добавки/диетични интегратори..	300 mg/kg
Супи	50 mg/kg
Аналози на месото и рибата на основата на растителни протеини	100 mg/kg
Алкохолни напитки (включително продукти с по-ниско от 15 % (обемни) алкохол), с изключение на тези, упоменати в приложения II или III	200 mg/l
Ароматизирани вина, ароматизирани напитки на винена основа и ароматизирани коктейли от напитки на винена основа, както е упоменато в Регламент (ЕИО) №1601/91, освен тези, упоменати в приложения II или III	200 mg/l
Плодови вина (непенливи или искрящи) сайдер (освен cidre bouché) и пери, Ароматизирани плодови вина, сайдер и пери	200 mg/l