



**Republika e Kosovës**  
**Republika Kosova - Republic of Kosovo**  
*Qeveria - Vlada - Government*

---

**RREGULLORE QRK NR. 28/2013 PËR ADITIVËT USHQIMOR<sup>1</sup>**

**REGULATION GRK No. 28/2013 ON FOOD ADDITIVES<sup>2</sup>**

**UREDBA VRK BR. 28/2013 O PREHRAMBENIM ADITIVIMA<sup>3</sup>**

---

<sup>1</sup> Rregullore QRK Nr. 28/2013 për Aditivët Ushqimor, është miratuar në mbledhjen e 151 të Qeverisë së Republikës së Kosovës , me vendimin nr. 05/151, datë 11.10.2013

<sup>2</sup> Regulation GRK No. 28/2013 on Food Additives, was approved on 151 meeting of the Government of the Republic of Kosovo, with the decision no. 05/151, date 11.10.2013

<sup>3</sup> Uredba VRK Br. 28/2013 o Prehrambenim Aditivima, usvojen je na 151sednice Vlade Republike Kosova, odluku br. 05/151, datum 11.10.2013

<p><b>Qeveria e Republikës së Kosovës,</b></p> <p>Në mbështetje të nenit 93 (4) të Kushtetutës së Republikës së Kosovës,  Duke marrë parasysh nenin 4 të Rregullores Nr.02/2011 për fushat e përgjegjesisë administrative të Zyrës së Kryeministrit dhe Ministrive (22.03.2011), (Gazeta Zyrtare e Republikës së Kosovës Nr.01/18 prill 2011) dhe nenit 49 paragrafi 3 Ligji Nr.03/L-016 për Ushqimin (Gazeta Zyrtare e Republikës së Kosovës Nr.49/ 25 Mars 2009)</p> <p>Nxjerr:</p> <p><b>RREGULLORE QRK - Nr. 28/2013 PËR ADITIVËT USHQIMOR</b></p> <p><b>KAPITULLI I DISPOZITAT E PËRGJITHSHME</b></p> <p><b>Neni 1 Qëllimi</b></p> <p>1. Me këtë rregullore përcaktohet lejueshmëria e përdorimit dhe kërkesat e tjera për aditivët ushqimor të cilët përdoren në ushqim me qëllim të sigurimit të funksionimit efikas të tregut, me nivel të lartë të mbrojtjes së shëndetit të</p>	<p><b>Government of Republic of Kosovo,</b></p> <p>Pursuant to article 93 (4) of the Constitution of the Republic of Kosovo,  Having in regard article 4 of the Regulation No.02/2011 on the fields of administrative responsibilities of the Office of Prime minister and Ministries (22.03.2011), (Official Gazette of the Republic of Kosovo No.01/18 of April 2011) and article 49 of the Law No.03/L-016 on Food (Official Gazette of the Republic of Kosovo No.49/ 25 March 2009 )</p> <p>Approves:</p> <p><b>REGULATION GRK - No. 28/2013 ON FOOD ADDITIVES</b></p> <p><b>CHAPTER I GENERAL PROVISIONS</b></p> <p><b>Article 1 Subject</b></p> <p>1. This regulation lays down rules of tolerability of food additives used in foods with the view to e whilst ensuring a high level of consumer protection , including the protection of consumer interests , fair</p>	<p><b>Vlada Republike Kosova,</b></p> <p>Na osnovu člana 93 (4) Ustava Republike Kosova,  Uzimajući u opziru član 4 Uredbe Br. 02/2011 u oblasti administrativne odgovornosti Ureda premijera i Ministarstva (22. 03. 2011), (Službeni Glasniki Republike Kosova Br. 01/18 april 2011) i člana 49 Zakona Br. 03/L-016 o Hrani (Službeni Glasniki Republike Kosova Br. 49/ 25 Mart 2009)</p> <p>Usvaja:</p> <p><b>UREDBA VRK - Br. 28/2013 O PREHRAMBENIM ADITIVIMA</b></p> <p><b>POGLAVLJE I OPŠTE ODREDBE</b></p> <p><b>Član 1 Predmet</b></p> <p>1. Ovim Uredbom se propisuje dopuštenost upotrebe i drugi zahtevi za prehrambene aditive koji se koriste u hrani s ciljem osiguravanja efikasnijeg funkcioniranja tržišta, visokim stepenom</p>
---	--	--

<p>njerëzve, interesave të konsumatorëve, sipas nevojës për mbrojtjen e mjedisit dhe me qëllim të sjelljes korrekte në tregtimin e ushqimit.</p> <p>2. Me këtë rregullore përcaktohen:</p> <p>2.1. Listat e aditivëve të lejuar të përcaktuar në Shtojcat II dhe III të kësaj Rregullore;</p> <p>2.2. Kushtet e përdorimit të aditivëve në ushqim, përfshirë edhe ato në aditivë, enzime ushqimore në pajtim me rregulloren e posaçme<sup>2</sup> dhe në aromat ushqimore në pajtim me tregulloren e posaçme<sup>3</sup>;</p> <p>2.3. Mënyrën e shënimit të aditivëve të cilët futen në treg si të tillë;</p> <p>2.4. kriteret e pastërtisë për aditivë.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 2 Fushëveprimi</b></p> <p>1. Dispozitat e kësaj rregullore zbatohen për aditivët në ushqim të cilët përdoren në pajtim me rregullat themelore të përdorimit të</p>	<p>practices of the food trade , taking into account , where appropriate the protection of the environment.</p> <p>2. This regulation lays down:</p> <p>2.1. Lists of approved food additives as set out in Annexes II and III;</p> <p>2.2. Conditions of use of food additives in foods including food additives and in food enzymes as covered by the specific regulation<sup>2</sup> and in food flavorings covered by specific regulations<sup>3</sup>;</p> <p>2.3. Rules for the labeling of food additives sold as such;</p> <p>2.4. Purines requirements for additives.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 2 Scope</b></p> <p>1. The provisions of this Regulation shall apply to food additives the provisions of which shall apply to additives without</p>	<p>zaštite zdravlja ljudi, interesa potrošača, prema potrebi zaštitu okolina i pošteno ponašanje u prometu hranom.</p> <p>2. Ovim se Uredbom utvrđuju:</p> <p>2.1. Liste odobrenih aditiva utvrđenih u Prilozima II i III ovoga Uredbom ;</p> <p>2.2. Uslovi korišćenja aditiva u hrani, uključujući i one u aditivima, u prehranbenim enzimima u skladu s posebnim propisom<sup>2</sup> i u prehranbenim aromama u skladu s posebnim propisom<sup>3</sup>;</p> <p>2.3. Način označavanja aditiva koji se stavljaju na tržište kao takvi;</p> <p>2.4. Kriteriji čistoće za additive.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 2 Područje primene</b></p> <p>1. Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na aditive uređene ovim Pravilnikom koji se upotrebljavaju u skladu s osnovnim</p>
--	---	---

<p>aditivëve duke mos i cenuar rregulloret lidhur me:</p> <p>1.1. Kategoritë e veçanta të ushqimit<sup>4</sup>;</p> <p>1.2. Përdorimin për nevojat e ndryshme nga ato të përfshira në këtë Rregullore<sup>4</sup>;</p> <p>2. Dispozitat e kësaj Rregullore nuk zbatohen në:</p> <p>2.1. Substancat ndihmëse në procesin e prodhimit në pajtim me dispozitat e Rregullores për substancat ndihmëse në procesin e prodhimit,( Direktiva 88-344-EEC)<sup>5</sup>;</p> <p>2.2. Substancat të cilat përdoren për mbrojtjen e bimëve në pajtim me Ligjin Nr 04/L-120 për mbrojtjen e bimëve ( Direktiva 91-414-EEC)<sup>6</sup>;</p> <p>2.3 Substancat të cilat janë në listën e aditivëve por që i shtohen ushqimit si materie ushqyese;</p> <p>2.4. Substancat të cilat përdoren për</p>	<p>prejudice to any specific rules concerning the use of food additives:</p> <p>1.1. Specific food categories<sup>4</sup>;</p> <p>1.2. For the purpose other than those covered by this Regulation<sup>4</sup>;</p> <p>2. The provisions of this Regulation shall not apply:</p> <p>2.1. Processing aids in the production process under provisions of Regulation for aid substances in a production process (Directive 88/344/EEC)<sup>5</sup>;</p> <p>2.2. Substances used for the protection of plants No. 04/L-120 on Plant Protection ( Directive 91/414/EEC)<sup>6</sup>;</p> <p>2.3. Substances which are in the lists of additives but added to foods as nutrients;</p> <p>2.4. Substances used for treatment</p>	<p>pravilima upotrebe aditiva ne dovodeći u pitanje propise o:</p> <p>1.1. Posebnim kategorijama hrane<sup>4</sup>;</p> <p>1.2. Upotraba za potrebe drugačije od onih obuhvaćenih ovim Uredbe<sup>4</sup>;</p> <p>2. Odredbe ovoga Uredbe ne primjenjuju se na:</p> <p>2.1. Pomoćne substance u procesu proizvodnje u skladu s odredbama Pravilnika o pomoćnim substancama u procesu proizvodnje, (Uredba 88-344-EEC)<sup>5</sup>;</p> <p>2.2. Substance koje se koriste za zaštitu bilja i biljnih proizvoda u skladu s odredbama Zakona Br.04/L-120 o zaštiti bilja, (Direktive 91-414-ECC)<sup>6</sup>;</p> <p>2.3. Substance koje su na listi aditiva ali se dodaju hrani kao hranljive materije;</p> <p>2.4. Substance koje se koriste za</p>
--	---	--

<p>përpunimin e ujit për konsum nga njeriu në pajtim me dispozitat e Rregullores për rregullsinë shëndetësore të ujit për pije në pajtim me legjislacionin në fuqi - Direktiva 98-83-EEC datë 03.XI.1998)<sup>7</sup>;</p> <p>2.5. Aromat ushqimore;</p> <p>2.6. Enzimet ushqimore.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 3</b> <b>Përkufizimet</b></p> <p>1. Për qëllime të kësaj Projektregullore shprehjet e përdorura kanë kuptimin si në vijim:</p> <p>1.1. <b>Aditiv ushqimor</b> është çdo substancë, shtimi i së cilës në ushqim bëhet për arsye teknologjike të prodhimit, përpunimit, përgatitjes, paketimit, transportit ose ruajtjes dhe si rrjedhojë ky aditiv apo nënprodukti i tijë, në mënyrë direkte apo indirekte, bëhet pjesë përbërëse e ushqimit. Aditivi ushqimor si i tillë nuk përdoret si ushqim dhe nuk konsiderohet si përbërës i ushqimit pa marrë parasysh</p>	<p>of water for human consumption falling within the scope of Regulation - /on the quality of water intended for human consumption, Directive 98-83/EC of 03.XI.1998)<sup>7</sup>;</p> <p>2.5. Food flavorings;</p> <p>2.6. Food enzymes.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 3</b> <b>Definitions</b></p> <p>1. For the purpose of this Regulation definition used shall have the following meaning:</p> <p>1.1. <b>Food additive</b> shall mean any substance not normally consumed as a food in itself and not normally used as a characteristic ingredient of food , whether or not it has nutritive value , the intentional addition of which to food for a technological purpose in the manufacture, processing, preparation, treatment, packaging, transport or storage of such food</p>	<p>obradu vode za ljudsku upotrebu u skladu s odredbama o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće u sakladu sa zakonodavstvom na snazi - Direktiva 98-83EEC od 03.XI.1998)<sup>7</sup>;</p> <p>2.5. Prehrambene arome;</p> <p>2.6. Prehrambene enzime.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 3</b> <b>Definicije</b></p> <p>1. U smislu ovoga Uredbe pojmovi upotrebljenih imaju sljedeće značenje:</p> <p>1.1. <b>Prehrambeni aditiv</b> jeste svaka substanca koja, bez obzira na njihovu prehrambenu vrednost, sama po sebi ne konzumira kao hrana, niti je prepoznatljiv sastojak određene hrane bez obzira na hranjivu vrijednost, a čije je dodavanje hrani namjerno zbog tehnoloških razloga u proizvodnji, preradi, pripremi, obradi, pakiranju, prevozu ili skladištenju i ima za</p>
--	---	---

<p>vlerën e tijë ushqyese;</p> <p><b>1.2. Substanca ndihmëse në procesin e prodhimit</b> janë të gjitha substancat të cilat:</p> <p>1.2.1. Si të vetme nuk përdoren për ushqim;</p> <p>1.2.2. Qëllimisht përdoren në përpunimin e lëndës së parë, ushqimit apo përbërësve të tij, me qëllim të plotësimit të nevojave të caktuara teknologjike gjatë përpunimit;</p> <p>1.2.3. Mund të kenë për pasojë prezencën e paqëllimshme, por teknologjikisht të pashmangshme të mbetjeve të substancave apo nënprodukteve të tyre në produktin final me kusht që prezenca e tyre të mos paraqes asnjë rrezik për shëndetin dhe të mos kenë efekte teknologjike në produktin final;</p>	<p>results , or may be reasonably expected to result in it or its by-products becoming directly or indirectly a component of such foods ;</p> <p><b>1.2. Processing aid substances</b> shall mean any substances which:</p> <p>1.2.1. Is not consumed as a food by itself;</p> <p>1.2.2. Is intentionally used, in the processing of raw materials , foods or their ingredients, to fulfill a certain technological purpose during treatment or processing, and;</p> <p>1.2.3. May result in the unintentional but technically unavoidable presence in the final product of residues of the substances or its derivatives , provided they do not present any health risk and do not have any technological effect on the final product;</p>	<p>posledicu, ili se može očekivati da će imati za posledicu, da će aditiv ili njegov derivat postati neposredno ili posredno sastojak hrane;</p> <p><b>1.2. Pomoćna substance-materija u procesu proizvodnje</b> jest svaka substanca koja se:</p> <p>1.2.1. Sama po sebi ne koristi kao hrana;</p> <p>1.2.2. Namerno koristi u preradi sirovina, hrane ili njihovih sastojaka, u svrhu zadovoljenja određenih tehnoloških potreba tokom obrade ili prerade, i;</p> <p>1.2.3. Može imati za posledicu nenamerno, ali tehnološki neizbežnu prisutnost ostataka tvori ili njihovih derivata u konačnom proizvodu pod uvjetom da njihova prisutnost ne predstavlja nikakvu opasnost po zdravlje i da nemaju</p>
--	---	---

<p>1.3. <b>Kategoria e aditivëve</b> paraqet një nga funksionet teknologjike të aditivëve në të gjitha fazat e prodhimit të ushqimit siç përshkruhet në Shtojcën I. të kësaj Rregulloreje;</p> <p>1.4. <b>Ushqimi i papërpunuar</b> është ushqimi i cili nuk i është nënshtruar asnjë procedure e cila do të shkaktonte ndryshim të dukshëm të gjendjes origjinale të ushqimit, por që mund të jetë i ndarë në pjesë, i copëtuar, i prerë, i ndar nga eshtrat, i imtuar, i rjepur, i qëruar, i bluar, i prerë në rriska, i pastruar, i ngrirë thellë, i ngrirë, i ftohur, i bluar në mulli, i paketuar ose i pa paketuar.</p> <p>1.5. <b>Ushqimi pa sheqer të shtuar</b> tregon ushqimin pa:</p> <p>1.5.1. Monosakaride dhe disakaride të shtuara;</p>	<p>1.3. <b>Additive category</b> shall mean one of the categories set out in Annex I of this Regulation, based on the technological function of food in all stages of food production;</p> <p>1.4. <b>Unprocessed foo</b> shall mean a food which has not undergone any treatment , resulting in a substantial charge in the original state of the food for which purpose the following in particular are not regarded as resulting in substantial charge : dividing, parting, severing, boning, mincing, skinning, paring, peeling, grinding, cutting, cleaning, trimming, deep freezing, freezing, chilling, milling, husking, packing or unpacking.</p> <p>1.5. <b>Food with no added sugar</b> shall mean a food without the following:</p> <p>1.5.1. Any added monosacharides or disaccharides ;</p>	<p>tehnološki učinak na konačni proizvod;</p> <p>1.3. <b>Kategorija aditiva</b> označava jednu od tehnoloških funkcija aditiva u svim fazama proizvodnje hrane kako je navedeno u Prilogu I. ovoga Uredbe ;</p> <p>1.4. <b>Neprerađena hrana</b> jest hrana koja nije podvrgnuta nikakvom postupku koji bi doveo do bitne promene izvornog stanja te hrane; a može biti podijeljena na delove, rascepljena, isečena, očišćena od kostiju, usitnjena, oderana, oguljena, samljevena, odrezana, očišćena, podrezana, duboko smrznuta, zamrznuta, ohlađena, samljevena u mlinu, oljuštena, zapakirana ili nezapakirana.</p> <p>1.5. <b>Hrana bez dodatka šećera</b> označava hranu bez:</p> <p>1.5.1. Dodanih monosaharida ili disaharida;</p>
--	---	---

<p>1.5.2. të shtuar ushqimit i cili përmban monosakaride ose disakaride të cilat përdoren për shkak të përbërësve të tyre ëmbëlsues;</p> <p>1.6. <b>Ushqimi me vlerë të zvogëluar energjetike</b> është ushqim vlera energjetike e të cilit është zvogëluar për së paku 30% në krahasim me ushqimin origjinal ose produktin e ngjashëm;</p> <p>1.7. <b>Ëmbëlsuesit e tryezës</b> nënkuptojnë përgatitjet nga ëmbëlsues të lejuar, të cilat mund të përmbajnë aditivë dhe/ose përbërës të tjerë ushqimor të cilët janë dedikuar për shitje tek konsumatori i fundit si zëvendësues për sheqernat;</p> <p>1.8. <b>Quantumsatis</b> sasi e dëshiruar nënkupton se nuk është përcaktuar ndonjë vlerë më e lartë numerike dhe se aditivët përdoren në pajtim me praktikën e mira të prodhimit në sasi e cila nuk është më e lartë nga ajo e nevojshme për arritjen e qëllimit, me kusht që kjo të mos shkaktojë huti për konsumatorin;</p>	<p>1.5.2. Any added food containing monosacharides or disaccharides which is used for sweetening properties;</p> <p>1.6. <b>Energy-reduced foo</b> shall mean a food with an energy value reduced by at least 30 % compared with original food or a similar product;</p> <p>1.7. <b>Table-top sweeteners</b> shall mean preparations of permitted sweeteners , which may contain other food additives and/or food ingredients and which are intended for sale to the final consumer as a substitute for sugars;</p> <p>1.8. <b>Quantum satis</b> shall mean that no maximum numerical level is specified and substances shall be used in accordance with good manufacturing practice at a level not higher than is necessary to achieve the intended purpose and provided the consumer is not misled;</p>	<p>1.5.2. Dodane hrane koja sadrži monosaharide ili disaharide koja se koristi zbog njezinih svojstava zaslađivanja;</p> <p>1.6. <b>Hrana smanjene energetske vrijednosti</b> jeste hrana kojoj je energetska vrijednost smanjena za najmanje 30% u uporedo s izvornom hranom ili sličnim proizvodom;</p> <p>1.7. <b>Stolno slatko</b> označava pripravke dopuštenih slatko, koji mogu sadržavati druge aditive i/ili sastojke hrane i koji su namijenjeni za prodaju krajnjem potrošaču kao zamena za šećere;</p> <p>1.8. <b>Quantum satis</b> označava da nije određena najviša numerička vrijednost i da se aditivi upotrebljavaju u skladu s dobrom proizvođačkom praksom (DPP) u količini koja nije viša od nužne za postizanje svrhe, uz uslove da ne dovodi potrošača u zabludu;</p>
---	---	---



<p>1.9. <b>Carry over</b> bartje me tutje nënkupton praninë e aditivëve në produktin e gatshëm ushqimor, të cilët janë bartur përmes njërit nga përbërësit e tij, me kusht që këta aditiv të mos kenë asnjë funksion teknologjik – dhe që nuk konsiderohen si përbërës të ushqimit;</p> <p>1.10. <b>Bartësi i lejes</b> për përdorimin e aditivëve është personi juridik ose fizik i cili është i regjistruar për kryerjen e veprimtarive me aditivë në Republikën e Kosovës;</p> <p>1.11. <b>Sasia më e madhe e lejuar</b> e ndonjë aditivi në ushqim shprehet në ushqimin e përgatitur për përdorim sipas udhëzimeve të prodhuesit;</p> <p>1.12. <b>Kontejner</b> nënkupton sanduk të madh lëvizës, i përshtatshëm për transportin e përnjëhershëm të mallrave të ndryeshëm;</p> <p>2. Përkufizimet tjera të aditivëve gjenden në shtojcën I të kësaj Rregullore.</p>	<p>1.9. <b>Carry over</b> shall mean the presence of additive in a ready to eat food which is passed to one of its ingredients , with the condition that these additives do not have any technological function –and which are not considered as a food ingredient;</p> <p>1.10. <b>Bearer of licenses</b> for the use of additives is a a person or legal person registered to carry out such activity in the Republic of Kosovo;</p> <p>1.11. <b>The maximum permitted level</b> of any additive in food is expressed in a food prepared for use under manufacturers’ instructions;</p> <p>1.12. <b>Container</b> shall mean e llarge box which can be moped and it is suitable for transporet of different goods;</p> <p>2. Other definitions of auditives can be found in Annex I of this Regulation.</p>	<p>1.9. <b>Carry over</b> označava prisutnost aditiva u hrani koji su u gotov proizvod preneseni preko jednog od sastojaka, pod uslovom da u gotovom proizvodu nemaju nikakvu tehnološku funkciju – i ne smatraju se sastojcima hrane;</p> <p>1.10. <b>Nosilac odobrenja</b> za upotrebu aditiva jeste pravna odnosno fizička lica registrirana za obavljanje delatnosti sa aditivima na Republici Kosova;</p> <p>1.11. <b>Najveća dopuštena količina</b> nekog aditiva u hrani izražava se na hranu pripremljenu za upotrebu prema uputstvima proizvođača;</p> <p>1.12. <b>Kontejner</b> označava veliki pokretan sanduk, prikladan za istovremeni prevoz raznih vesta roba;</p> <p>2. Ostale definicije aditiva nalaze se u Prilogu I ovog Uredbom.</p>
---	---	---

<b>Neni 4</b>	<b>Article 4</b>	<b>Član 4</b>
<p>1. Aditivë nuk konsiderohen substancat si në vijim:</p> <p>1.1. Monosakaridet, disakaridet ose oligosakaridet dhe ushqimi i cili përmban substancat e përmendura të cilat përdoren për shkak të vetive të tyre ëmbëlsuese;</p> <p>1.2. Ushqimi, i tharë ose në formë koncentradi, përfshirë aromat e shtuara gjatë përgatitjes së ushqimit të përbërë, për shkak të karakteristikave të tyre aromatike, të shijes apo karakteristikave ushqimore bashkë me efektin e tyre sekondar ngjyrosës;</p> <p>1.3. Substancat të cilat përdoren për mbulimin ose radhitjen e ushqimit, të cilat nuk janë pjesë përbërëse e ushqimit dhe nuk janë të dedikuara për konsumim bashkë me atë ushqim;</p> <p>1.4. Produktet të cilat përmbajnë pektinë dhe fitohen nga pulpa e tharë e mollës ose nga korja e agrumeve apo ftoit, apo nga përzierja e tyre, me veprimin e</p>	<p>1. The following are not considered to be food additives:</p> <p>1.1. Monoisacharidet, disaccharides or oligosaccharides and food containing these substances used for their sweetening properties;</p> <p>1.2. Foods, whether dried or in concentrated form, including flavorings incorporated during the manufacturing of compound foods , because of their aromatic , sapid or nutritive properties together with a secondary coloring effect;</p> <p>1.3. Substances used in or coating materials which do not form of foods and are not intended to be consumed together with those foods;</p> <p>1.4. Products containing pectin and derived from dried apple pomace or peel of citrus fruits or quinces or from a mixture of them , by the</p>	<p>1. Aditivima se ne smatraju sljedeće substance:</p> <p>1.1. Monosaharidi, disaharidi ili oligosaharidi i hrana koja sadrži spomenute tvari koje se koriste zbog njihovog svojstva zaslađivanja;</p> <p>1.2. Hrana, bilo u osušenom ili koncentriranom obliku, uključujući arome dodane u toku izrade složene hrane, zbog njihovih aromatskih obeležja, ukusnosti ili prehrambenih obilježja zajedno sa sekundarnim dejstvom bojenja;</p> <p>1.3. Substance i koje se koriste za pokrivanje ili oblaganje hrane, koje ne čine sastavni deo hrane i nisu namenjene za konzumiranje zajedno s takvom hranom;</p> <p>1.4. Proizvodi koji sadržavaju pektin i dobivaju se od sušene pulpe jabuke ili kore agruma ili dunja, ili iz njihove mješavine,</p>

<p>acidit të tretur i cili përcillet nga neutralizimi i pjesërishëm i kripërave të natriumit dhe kaliumit (pektina e lëngët);</p> <p>1.5. Bazat për çamçakëzë;</p> <p>1.6. Dekstrina e bardhë apo e verdhë apo amidoni i fërguar apo i dekstrinuar, amidoni i modifikuar më trajtim me acide ose baza, amidoni i zbardhuar, amidoni fizikisht i modifikuar dhe amidoni i trajtuar me enzime amilolitike;</p> <p>1.7. Kloruri i amonit;</p> <p>1.8. Plazma e gjakut, xhelatina për ushqim, hidrolizatet e proteinave dhe kripërat e tyre, proteinat e qumështit dhe gluteni;</p> <p>1.9. Amino acidet dhe kripërat e tyre të cilat nuk kanë funksion teknologjik, përveç acidit glutamin, glicinës, cisteina cistina dhe kripërave të tyre;</p> <p>1.10. Kazeina dhe kazeinatet;</p>	<p>action of dilute acid followed by partial neutralization with sodium or potassium salts (liquid pectin);</p> <p>1.5. Chewing gum bases;</p> <p>1.6. White or yellow dextrin roasted or dextrinated starch, starch modified by acid or alkali treatment, bleached starch, physically modified starch and starch treated amylolytic enzymes;</p> <p>1.7. Ammonium chloride;</p> <p>1.8. Blood plasma , edible gelatin, protein hydrolysates and their salts , milk protein, and gluten;</p> <p>1.9. Amino acids and their salts other than glutamic acid , glycine, Alanine and Alanine and their salts having no technological function;</p> <p>1.10. Casein and caseinates;</p>	<p>djelovanjem razređene kiseline koje prati delomična neutralizacija natrijevim ili kalijevim solima (tekući pektin);</p> <p>1.5. Baze za žvakaće gume;</p> <p>1.6. Beli ili žuti dekstrin, pržen ili dekstriran skrob, skrob modificiran kiselom ili alkalnom obradom, izbjeleni skrob, fizički modificirani skrob i skrob koji se obrađuje amilolitičkim enzimima;</p> <p>1.7. Amonijev klorid;</p> <p>1.8. Krvna plazma, jestiva želatina, bjelančevinski hidrolizati i njihove soli, mlječna bjelančevina i gluten;</p> <p>1.9. Amino kiseline i njihove soli koje nemaju tehnološku funkciju, osim glutaminske kiseline, glicina, cisteina i cistina i njihovih soli;</p> <p>1.10. Kazeinati i kazein;</p>
---	--	--

<p>1.11. Inulina.</p> <p style="text-align: center;"><b>KAPITULLI II LISTAT E ADITIVËVE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 5 Listat e aditivëve</b></p> <p>1. Vetëm aditivët e përfshirë në Listat nga Shtojca II. e kësaj rregullore mund të vendosen në treg dhe si të tillë të përdoren në ushqim në pajtim me kushtet e përdorimit të shënuara në to.</p> <p>2. Vetëm aditivët e përfshirë në Listat nga Shtojca III. e kësaj Rregullore mund të përdoren në aditivët, në enzimet ushqimore dhe në aromat ushqimore në pajtim me kushtet e shënuara të përdorimit.</p> <p>3. Aditivët nga Shtojca II e kësaj Rregullore shënohen me kategorinë e ushqimit në të cilën ata mund t'i shtohen.</p> <p>4. Aditivët nga Shtojca III e kësaj rregullore shënohen me kategorinë e aditivëve, enzimeve ushqimore, aromave ushqimore dhe</p>	<p>1.11. Inulin.</p> <p style="text-align: center;"><b>CHAPTER II LISTS OF ADDITIVES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Article 5 Lists of additives</b></p> <p>1. Only food additives included in the lists in Annex II may be placed on the market as such and used in foods under the conditions of use specified therein.</p> <p>2. Only food additives included in the lists in Annex III may be used in food additives, in food enzymes and in food flavorings under the conditions of use specified therein.</p> <p>3. Food additives in Annex II of this regulation shall be listed on the basis of the categories of food to which they may be added.</p> <p>4. Food additives in Annex III of this regulation shall be listed on the basis of food additives, food enzymes, food</p>	<p>1.11. Inulin.</p> <p style="text-align: center;"><b>POGLAVLJE II LISTE ADITIVA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Član 5 Liste aditiva</b></p> <p>1. Samo aditivi uvršteni u Liste iz Priloga II ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište i kao takvi koristiti u hrani shodno u to navedenim uslovima upotrebe.</p> <p>2. Samo aditivi uzvrstani u Prilog III ovoga Uredbe mogu se koristiti u aditivima, u prehranbenim enzimima i u prehranbenim aromama shodno navedenim usloima upotrebe.</p> <p>3. Aditivi iz Priloga II ovoga Uredbom navode se uz kategoriju hrane u koju se mogu dodati.</p> <p>4. Aditivi iz Priloga III ovoga Uredbom navode se uz kategoriju aditiva, prehranbenih enzima, prehranbenih</p>
---	---	--

<p>substancave ushqyese ose kategorive të tyre në të cilat mund të shtohen.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 6</b> <b>Ndalesa e vendosjes në treg</b></p> <p>1. Asnjë person juridik apo fizik nuk lejohet të vendos në treg aditiv ose ushqim në të cilin është i pranishëm aditivi përdorimi i të cilit nuk është në pajtim me dispozitat e kësaj Rregullore.</p> <p>2. Vetëm aditivët e përfshirë në Listat e aditivëve të përcaktuara me këte Rregullore lejohen të përdoren dhe të importohen në territorin e Republikës së Kosovës.</p>	<p>flavorings and nutrients or categories thereof to which they may be added.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 6</b> <b>Prohibition of the placement into market</b></p> <p>1. No person shall place on the market a food additive or any food in which such a food additive is present if the use of the food additive does not comply with this regulation.</p> <p>2. Only food additives included in the List of the additives in this Regulation are permitted to be used and imported into the territory of the Republic of Kosovo.</p>	<p>aroma i hranjivih substance ili kategorija istih u koju se mogu dodati.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 6</b> <b>Zabrana stavljanja na tržište</b></p> <p>1. Niti jedna pravna ili fizička lica ne sme staviti na tržište aditiv ili hranu u kojoj je prisutan aditiv čije korištenje nije u skladu sa odredbama ovoga Uredbe.</p> <p>2. Samo aditivi obuhvaćeni na Listi aditiva iz ovog Uredbe dozvoljavaju se da se upotrebljavaju i da se voze na teritoriju Republike Kosova.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 7</b> <b>Kushtet e përgjithshme të përfshirjes së aditivëve në Listat e aditivëve dhe përdorimi i tyre</b></p> <p>1. Aditivi mund të përfshihet në Listat nga Shtojca II dhe III e kësaj rregullore, dhe të përdoret vetëm nëse i plotëson kushtet e mbrojtjes së mjedisit dhe kushtet e tjera të arsyetuara, dhe në veçanti:</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 7</b> <b>General conditions for inclusion and use of food additive</b></p> <p>1. A food additive may be included in the lists from Annex II and III of this regulation only if it meets the following conditions and where relevant, other legitimate factors, including environmental factors:</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 7</b> <b>Opštih uslovi za uzvrstavanje aditiva u Liste aditiva i njihova upotrebe</b></p> <p>1. Aditiv se može uvrstiti u Liste iz Priloga II. i III ovoga Uredbom , i koristiti samo ako zadovoljava uslove zaštite okoline i druge opravdane uslove, a posebno:</p>

<p>1.1. Nëse në bazë të provave shkencore në dispozicion, nuk e dëmton shëndetin e konsumatorëve dhe nese përdoret sipas qëllimeve të lejuara;</p> <p>1.2. Nëse përdorimi i tij është i vërtetuar nga aspekti teknologjik, nëse efekti final nuk mund të arrihet në mënyra të tjera të cilat janë të aplikueshme nga aspekti ekonomik dhe teknologjik;</p> <p>1.3. Nëse përdorimi i tij nuk e ven në huti konsumatorin;</p> <p>2. Për përfshirje në Listat nga Shtojca II dhe III e kësaj rregulloreje aditivi duhet që përveç përparësive teknologjike dhe përparësive të tjera, t'i shërbejë konsumatorit për:</p> <p>2.1. Ruajtjen e vlerave ushqyese të ushqimit;</p> <p>2.2. Sigurimin e përbërësve të nevojshëm ose pjesëve përbërëse të ushqimit të prodhuara për grupe konsumatorësh me nevoja të veçanta ushqyese;</p>	<p>1.1. If does not, on the basis of scientific evidence available pose a safety concern to the health of the consumer at the level of use proposed;</p> <p>1.2. There is a reasonable technological need that cannot be achieved by other economically and technologically practicable means; and;</p> <p>1.3. Its use does not mislead the consumer;</p> <p>2. To be included in the lists of Annex II and III of this regulation a food additive must have advantages and benefits for the consumer and therefore serve one or more of the following purposes:</p> <p>2.1. Preserving the nutritional quality of the food;</p> <p>2.2. Providing necessary ingredients or constituents of foods manufactured for groups of consumers with special dietary needs;</p>	<p>1.1. Ako na osnovu raspoloživih naučnih dokaza, ne ugrožava zdravlje potrošača i ako se koristi prema dopuštenoj nameni;</p> <p>1.2. Ako je upotreba tehnološki opravdana, kada se konačni efekat ne može postići drugim načinima koji su ekonomski i tehnološki primenljiviji;</p> <p>1.3. Ako njegova upotreba ne dovodi u zabludu potrošača;</p> <p>2. Za uzvrstavanje u Liste iz Priloga II. i III. ovoga Uredbom aditiv mora imati osim tehnoloških i drugih prednosti, i koristi potrošaču za:</p> <p>2.1. Očuvanje hranljive vrijednosti hrane;</p> <p>2.2. Osiguravanje potrebnih sastojaka ili sastavnih dijelova hrane proizvedene za skupine potrošača s posebnim prehrambenim potrebama;</p>
---	---	---

<p>2.3. Shtimin e ruajtjes së cilësisë ose stabilitetit të ushqimit apo përmirësimin e vetive të tij organoleptike, me kusht që natyra, përmbajtja dhe cilësia e ushqimit të mos ndryshojnë në mënyrën e cila do të mund të shkaktojë huti te konsumatorët;</p> <p>2.4. Ndihmë në prodhimin, përpunimin, përgatitjen, analizën, paketimin, transportimin dhe deponimin e ushqimit, kjo ka të bëjë edhe me aditivët, enzimet ushqimore dhe aromat ushqimore, me kusht që aditivi të mos përdoret për fshehjen e efekteve të shfrytëzimit të lëndës së parë me cilësi të dobët ose procedurave apo metodave jo të kënaqshme, përfshirë procedurat dhe metodat jo higjienike.</p> <p>3. Me përjashtim nga paragrafi 2 nënparagrafi 2.1. të këtij neni, përdorimi i aditivëve të cilët e zvogëlojnë vlerën ushqyese të ushqimit mund të përfshihen në listë në Shtojcën II të kësaj rregulloreje me kusht që:</p> <p>3.1. Ushqimi nuk përbën përbërës të rëndësishëm të ushqimit të rëndomtë, ose;</p>	<p>2.3. Enhancing the keeping quality or stability of a food or improving its organoleptic properties, provided that the nature, substance or quality of the food has not changed in such a way as to mislead the consumer;</p> <p>2.4. Aiding in the manufacture, processing, preparation, treatment, analyzes, packing , transport or storage of food including food additives , food enzymes and food flavorings , provided that the food additive is not used to disguise the effects of the use of faulty raw materials or any undesirable practices or techniques, during the course of any such activities.</p> <p>3. By way of derogation from paragraph 2 sub paragraph 2.1. of this article a food additive which reduces the nutritional quality of a food may be included in the list in Annex II, provided that:</p> <p>3.1. The food does not constitute a significant component of a normal diet; or</p>	<p>2.3. Povećanje očuvanja kvaliteta ili stabilnosti hrane ili poboljšanje njezinih organoleptičkih svojstava, pod uslovom da se priroda, sadržaj ili kvalitet hrane ne menjaju na način koji bi mogao potrošača dovesti u zabludu;</p> <p>2.4. Pomoć u proizvodnji, preradi, pripremljanju, obradi, pakiranju, prevozu ili skladištenju hrane, a odnosi se i na aditive, prehrambene enzime i prehrambene arome, pod uslovom da se aditiv ne koristi za prikriivanje efekat korištenja sirovina loše kvaliteta ili nedozvoljenih postupaka ili metoda, uključujući nehigijenske postupke ili metode.</p> <p>3. Izuzetno od stava 2 podstav 2.1. ovoga člana upotreba aditiva koji smanjuje hranljivu vrijednost hrane može se uvrstiti na popis u Prilogu II ovog uredbе pod uslovom da:</p> <p>3.1. hrana ne čini značajan sastojak uobičajene prehrane, ili</p>
--	---	--

<p>3.2. Aditivi është i nevojshëm për prodhimin e ushqimit për grupin e konsumatorëve më nevojat të veçanta ushimore;</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 8</b> <b>Përmbajtja e listave të aditivëve</b></p> <p>1. Aditivi i cili i plotëson kushtet e përcaktuara në nenet 7, 32 dhe 34 të kësaj rregullore, në pajtim me procedurën nga Nenet 29. deri 31.* të kësaj Rregullore, mund të përfshihet në:</p> <p>1.1. Listat nga Shtojca II e kësaj rregullore, dhe/ose;</p> <p>1.2. Listat nga Shtojca III e kësaj rregullore;</p> <p>2. Në përfshirjen e aditivëve në Listat nga Shtojca II. dhe III. të kësaj rregullore duhet të shënohet:</p> <p>2.1. Emërtimi specifik dhe E – numri i tij;</p> <p>2.2. Ushqimi të cilit mund t'i shtohet</p>	<p>3.2. The food additive is necessary for the production of foods for groups of consumers with special dietary needs;</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 8</b> <b>The content of lists of food additives</b></p> <p>1. A Food additive which complies with the conditions set out in articles 7, 32 and 34 of this regulation , in accordance with procedure of articles 29 to 31 of this regulation may be included in:</p> <p>1.1. Lists from Annex II of this regulation;</p> <p>1.2. Lists from Annex III of this regulation;</p> <p>2. The entry for a food additive in the lists in Annexes II and III of this regulation shall specify:</p> <p>2.1. The name of the food additive and its E- number;</p> <p>2.2. The foods to which the food</p>	<p>3.2. aditiv je potreban za proizvodnju hrane za skupine potrošača s posebnim prehrambenim potrebama;</p> <p style="text-align: center;"><b>Članak 8</b> <b>Sadržaj liste aditiva</b></p> <p>1. Aditiv koji ispunjava uslove utvrđene članovima 7, 32 i 34 ovoga uredbe, shodno proceduri iz članaka 29. do 31.* ovog Uredbe mogu se uzvrstati na:</p> <p>1.1. Liste iz Priloga II ovoga Uredbe, i/ili;</p> <p>1.2. Liste iz Priloga III ovoga uredbe;</p> <p>2. Kod uzvrstavanja aditiva u Liste iz Priloga II i III ovog Uredbe potrebno je navesti:</p> <p>2.1. Specifični naziv i njegov E – broj;</p> <p>2.2. Hranu kojoj se aditiv može</p>
--	---	---



<p>aditivi;</p> <p>2.3. Kushtet e përdorimit të aditivit;</p> <p>2.4. Kufizimet e përdorimit, nëse ekzistojnë, apo nëse aditivi drejtpërdrejtë i shitet konsumatorit të fundit.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 9</b> <b>Sasitë e lejuara të aditivëve për përdorim</b></p> <p>1. Kushtet e përdorimit të aditivëve nga Neni 8 paragrafi 2 nënparagrafi 2.3. të kësaj Rregullore janë:</p> <p>1.1. Sasitë e përdorura duhet të përcaktohen në nivelin më të ulët të nevojshëm për arritjen e efektit të dëshiruar;</p> <p>1.2. Sasitë e lejuara duhet të përfshinë:</p> <p>1.2.1. Marrjen e pranueshme ditore ose vlerësimin ekuivalent, të përcaktuar për aditivin dhe mundësin e marrjes ditore nga të gjitha burimet;</p>	<p>additive may be added;</p> <p>2.3. The conditions under which the food additive may be used;</p> <p>2.4. If appropriate whether there are any restrictions on the sale of the food additive directly to the final consumer.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 9</b> <b>Levels of use of food additive</b></p> <p>1. Conditions of use of additives from Article 8 paragraph 2 sub-paragraph 2.3. of this regulation are:</p> <p>1.1. The level of use shall be set at the lowest level necessary to achieve the desired effect;</p> <p>1.2. The levels shall take into account.</p> <p>1.2.1. Any acceptable daily intake , or equivalent assessment , established for the food additive and the probable daily intake of it</p>	<p>dodati;</p> <p>2.3. Uslovi upotrebe aditiva;</p> <p>2.4. Ograničenje uporabe, tamo gde postoji, ako se aditiv neposredno prodaje krajnjem potrošaču.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 9</b> <b>Dopuštene količine aditiva za uporabu</b></p> <p>1. Uslovi upotrebe aditiva iz člana 8 stava 2 popdstav 2.3. ovog Uredbe su:</p> <p>1.1. Upotrebna količina mora se utvrditi na najnižoj razini potrebnoj za postizanje željenog efekta;</p> <p>1.2. Dopuštene količine moraju uzeti u obzir:</p> <p>1.2.1. Prihvatljiv dnevni unos ili jednakovrednu procenu, utvrđenu za aditiv i mogućnost dnevnog unosa iz svih izvora;</p>
---	---	---

<p>1.2.2. Marrjen e pranueshme ditore nëse aditivi shfrytëzohet në ushqim të cilin e konsumojnë grupet e veçanta të konsumatorëve dhe mundesin e marrjes ditore të aditivit për konsumatorët e grupeve të përmendura.</p> <p>2. Nëse aditivi përdoret sipas parimit »quantum satis« nuk do të përcaktohet sasia me e madhe e shtimit.</p> <p>3. Sasitë më të mëdha të lejuara të aditivëve të përcaktuara në Shtojcën II. të kësaj Rregullore që kanë të bëjnë me ushqimin i cili vendoset në treg, përveç nëse nuk është përcaktu ndryshe. Me përjashtim nga ky parim, për ushqimin e tharë ose të koncentruar i cili duhet të përgatitet, sasia më e madhe e lejuar ka të bëjë me ushqimin i cili përgatitet sipas udhëzimeve në etiketën e ngjitur duke marrë parasysh faktorin më të ulët të tretjes.</p> <p>4. Sasitë më të mëdha të lejuara për ngjyrat nga</p>	<p>from all sources;</p> <p>1.2.2. Where the food additive is to be used in foods eaten by a special group of consumers, the possible daily intake of the food additive by consumers in those groups.</p> <p>2. Where appropriate no maximum numerical level shall be fixed for a food additive quantum states.</p> <p>3. The maximum levels of food additives set out in Annex II of this Regulation shall apply to the food set out in Annex II of this regulation shall apply to the food as marketed , unless otherwise stated .By of derogation from this principle , for dried and/or concentrated foods which need to be reconstituted the maximum levels shall apply to the food as reconstituted according to the instructions on the label taking into account the minimum dilution factor.</p> <p>4. The maximum levels for clause set out</p>	<p>1.2.2. Prihvatljiv dnevni unos ukoliko se aditiv koristi u hrani koju konzumiraju posebne skupine potrošača i mogućnost dnevnog unosa aditiva za potrošače u spomenutim skupinama.</p> <p>2. Ako se aditiv koristi prema načelu »quantum satis« neće se utvrđivati najveća količina dodavanja.</p> <p>3. Najveće dopuštene količine aditiva utvrđene u Prilogu II. ovog Uredbe odnose se na hranu koja se stavlja na tržište, osim ako nije drugačije određeno. Izuzetno od ovog načela, za osušenu i/ili koncentriranu hranu koje se treba pripremiti, najveća dopuštena količina odnosi se na hranu koja je pripravljena prema uputstvima u nalepnici uzimajući u obzir najmanji faktor razrjeđenja.</p> <p>4. Najveće dopuštene količine za bojila iz</p>
---	---	---

<p>Shtojca II e kësaj rregullore vlejnë për sasinë e ngjyrës së pastër në përmbajtjen e përgatitjes së ngjyrës, po që se nuk parashifet ndryshe.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 10</b> <b>Kategoria e aditivëve</b></p> <p>1. Aditivët e përshkruar në Shtojcat II dhe III të kësaj rregullore janë përfshirë në njërin nga kategoritë e aditivëve nga Shtojca I e kësaj rregullore, bazuar në funksionin kryesor teknologjik të aditivëve. Klasifikimi i aditivëve në kategorin e caktuar nuk e ndalon shfrytëzimin e tyre për më shumë funksione teknologjike, gjë që varet nga vetitë, qëllimi dhe sasia e shtuar.</p> <p>2. Varësisht nga zhvillimet shkencore dhe teknologjike bëhen ndryshimet dhe plotësimet e kësaj Rregullore, që kanë të bëjnë me kategoritë shtesë të aditivëve nga Shtojca I të kësaj rregullore.</p>	<p>in Annex II of this regulation shall apply to the quantities of color principle contained in the coloring preparation unless otherwise stated.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 10</b> <b>Functional classes of food additives</b></p> <p>1. Food additives may be assigned in Annexes II and III to one of the functional classes in Annex I of this regulation on the basis of the principal technological function of the food additive. Allocating a food additive to a functional class shall not preclude it from being used for several functions which depends from characteristics, purpose and added quantity.</p> <p>2. Where necessary as a result of scientific progress or technological development the measures designed to amend non –essential elements of this Regulation relating to additional functional classes which may be added to Annex I.</p>	<p>Priloga II. ovog uredbe važe za količine čistog bojila sadržanog u pripravku bojila, osim ako nije drugačije naznačeno.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 10</b> <b>Kategorija aditiva</b></p> <p>1. Aditivi navedeni u Prilozima II i III ovog Uredbe razvrstani su u jednu od kategorija aditiva iz Priloga I. ovoga Uredbe zasnovan na glavne tehnološke funkcije aditiva. Razvrstavanje aditiva u određenu kategoriju ne sprečava da se on koristi za više tehnoloških funkcija što zavisi o svojstvima, nameni i dodanoj količini.</p> <p>2. Prema potrebi, kao rezultat naučnog napretka ili tehnološkog razvoja, donosi će se izmene i dopune ovog Uredbe, koje se odnose na dodatne kategorije aditiva iz Priloga I. ovoga Uredbe.</p>
---	---	--

<p style="text-align: center;"><b>Neni 11</b> <b>Ndryshimet e procedurës së prodhimit apo lëndës së parë për prodhimin e aditivëve të cilët janë përfshirë në Listat e kësaj rregullore</b></p> <p>Kur aditivi është përfshirë në Listat e kësaj rregullore dhe ndodh një ndryshim i dukshëm në mënyrën e prodhimit të të njëjtit ose shfrytëzimit të lëndës së parë apo aplikimit të nanoteknologjisë, aditivi konsiderohet si aditiv i ndryshëm dhe nevojitet klasifikim i ri në Listat e kësaj Rregullore apo ndryshimi i specifikacionit para vendosjes së tij ne treg.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 11</b> <b>Changes in the production process or starting materials of a food additive already included in the lists of this regulation</b></p> <p>When a food additive is already included in the lists of this regulation and there is a significant change in its production methods or in the starting materials used, or there is a change in particle size , for example through nanotechnology , the food additive prepared by those new methods or materials shall be considered as a different additive and a new entry in the lists of this Regulation or a change in the specifications shall be required before it can be placed on the market.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 11</b> <b>Promjene proizvodnog postupka ili ulaznih irovina za proizvodnju aditiva koji je već uzvrstan na Liste ovog Uredbe</b></p> <p>Kada je aditiv već uvrstan u Liste ovog Uredbe a nastane značajna promena u načinu proizvodnje istog ili u korišćenju ulaznih sirovina, ili dođe do primene nanotehnologije, aditiv se smatra različitim aditivom i potrebno je novo uzvrstavanje u Liste ovog Uredbe ili promena u specifikacijama pre njegovog stavljanja na tržište.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 12</b> <b>Aditivët të cilët iu nënshtrohen kushteve të vendosjes së ushqimit gjenetikisht të modifikuar në treg</b></p> <p>Aditivët të cilët mund të përdoren tek ushqimi gjenetikisht i modifikuar dhe ushqimi gjenetikisht i modifikuar për kafshë si dhe vendosja e tyre në treg rregullohet me akt nënligjor.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 12</b> <b>Food additives subject to the requirements of the placement on the market of genetically modified food</b></p> <p>Additives which may be used in genetically modified food and feed, their place on the market shall be laid down by the specific by-law document.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 12</b> <b>Aditivi koji podležu uslovima stavljanja na tržište genetski modificirane hrane</b></p> <p>Aditiv koji se mogu upotrebiti kod hrane genetski modificirane ili genetski modificirane hrane za životinje kao i njihovo stavljanje na tržište regulisaće se podzakonskim aktom.</p>

<p align="center"><b>Neni 13</b> <b>Specifikacioni i aditivëve</b></p>	<p align="center"><b>Article 13</b> <b>Specifications of food additives</b></p>	<p align="center"><b>Član 13</b> <b>Specifikacije aditiva</b></p>
<p>1. Specifikacioni i aditivëve përmban të dhëna për origjinën, kriteret e pastërtisë dhe informata të tjera të nevojshme për identifikimin dhe vlerësimin e rregullsisë shëndetësore të aditivëve të cilët për herë të parë përfshihen në Listat nga Shtojca II dhe Shtojca III e kësaj Rregullore.</p> <p>2. Kriteret e pastërtisë sipas paragrafit 1 të këtijë neni do të rregullohet me Shtojcë të veçantë, si Shtojca VI-të kësaj Rregullore.</p> <p>3. Në përfshirjen e aditivëve në Listat e Shtojcave të dhëna do të aplikohet procedura e përshkruar me dispozitat e neneve 28, 29, 30, dhe 31* të kësaj Rregullore.</p>	<p>1. Specifications of food additives relating, in particular ,to origin purity criteria,and any other necessary information for identification and assessment of the food additive regularity which for the first time are included in the lists of Annexes II and III to this Regulation.</p> <p>2. Purity criteria nder paragraph 1 of this article shall be laid down by the specific Annex, as the Annex VI of this Regulation.</p> <p>3. To include food additives in the lists of Annexes II and III shall be applied procedures referred to in the provisions of the Articles* 28, 29, 30 and 31* to this Regulation.</p>	<p>1. Specifikacije aditiva sadrže podatke o porijeklu, kriterije čistoće i druge potrebne informacije za identifikaciju i ocenu zdravstvene ispravnosti aditiva, a odnosi se na aditive koji se prvi puta uzvrstavaju na Liste iz Priloga II. i Priloga III. ovog Uredbe.</p> <p>2. Kriteriji čistoće iz stave 1 ovog čana regulisa će se posebnim Prilogom, kao Prilog VI ovog Uredbe.</p> <p>3. Kod uključivanja aditiva na Liste iz navedenih Priloga sprovodi će se postupak propisan članovima 28, 29, 30 i 31* ovog Uredbe.</p>

<p style="text-align: center;"><b>KAPITULLI III VEÇORITË E PËRDORIMIT TË ADITIVËVE NË USHQIM</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 14</b></p> <p>Ndalohet përdorimi i aditivëve në ushqimin e pa përpunuar dhe në ushqimin i cili përcakëtohet me nenet 38 dhe 40 të kësaj rregullore, nëse një përdorim i tillë nuk është përshkruar ndryshe në Shtojcën II të kësaj Rregullore.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 15 Përdorimi i aditivëve në ushqimin për foshnja dhe fëmijë të vegjël</b></p> <p>Aditivët të definuar me Direktivën 89/398/EZ për ushqim për nevoja të veçanta nuk lejohet të përdoren në ushqimin për foshnje dhe fëmijë të vegjël,<sup>10</sup> duke përfshirë ushqimin dietal për foshnje dhe fëmijë të vegjël për qëllime të veçanta mjekësore, përveç nëse posaçërisht është përcaktuar në Shtojcën II të kësaj Rregullore.</p>	<p style="text-align: center;"><b>CHAPTER III USE OF FOOD ADITIVES IN UNPROCESSED FOOD</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Article 14</b></p> <p>Food additives shall not be used in unprocessed foods and in food as provided by 38 and 40 of this Regulation and if such use is not specified otherwise in Annex II to this Regulation.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 15 Use of food additives in foods for infants and young children</b></p> <p>Food additives shall not be used in foods for infants and young children as referred to in Directive 89/398/EEC, including dietary foods for infants and young children for special medical purposes, except where specifically provided for in Annex II to this Regulation.</p>	<p style="text-align: center;"><b>POGLAVLJE III POSEBNOSTI UPOTREBE ADITIVA U HRANI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Član 14</b></p> <p>Aditivi se ne smeju koristiti u neprerađenoj hrani i hrani koja je navedena u članovima 38 i 40 ovog Uredbe, ukoliko takva primena nije posebno propisana u Prilogu II ove Uredbe.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 15 Upotreba aditiva u hrani za dojenčad i malu djecu</b></p> <p>Aditivi definisani u Uredbu 89/398 EZ za hranu za posebne prehrambene potrebe ne dozvoljavaju se koristiti u hrani za dojenčad i malu djecu,<sup>10</sup> uključujući dijetalnu hranu za dojenčad i malu djecu za posebne medicinske namene, osim ako je to posebno propisano u Prilogu II ove Uredbe .</p>
--	--	--

<p style="text-align: center;"><b>Neni 16</b> <b>Përdorimi i ngjyrave për shënjëzim</b></p> <p>Vetëm ngjyrat e përshkruara në Shtojcën II të kësaj rregullore mund të përdoren për shënjëzimin shëndetësor të mishit në pajtim me Rregulloren Nr. 13/2011 për caktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit si dhe për vulosje dhe për shenja tjera të domosdoshme në produktet e mishit dhe për dekorim dhe shënjim të lëvozhgës së vezëve si që është përcaktuar me Rregulloren Nr. 12/2011 Për përcaktimin e rregullave specifike të higjienës së ushqimit me prejardhje shtazore<sup>12</sup>.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 16</b> <b>Use of colors for health marking</b></p> <p>Only food colors listed in Annex II to this regulation may be used for the purpose of health marking of fresh meat in accordance with Regulation No. 13/2011 laying down specific rules for organization of official controls of food of animal origin , intended for human consumption and other markings required on meat products and for the decorative coloring and marking of egg shells as laid down to Regulation No.12/2011 Laying down specific hygiene rules for food of animal origin<sup>12</sup>.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 16</b> <b>Uporaba bojila za označavanje</b></p> <p>Samo bojila navedena u Prilogu II ovoga Pravilnika mogu se koristiti u svrhu oznaka zdravstvene ispravnosti na svježem mesu u skladu sa Uredbom Br. 13/2011 O utvrđivanju specifičnih pravila za organizovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjene za ljudsku ishranu<sup>11</sup>, te za žigosanja i pečatiranja i za druge neophodne oznake na proizvodima od mesa, te za ukrašavanje i žigosanje ljuski jaja kako je propisano u odredbama Br. 12/2011 O utvrđivanju specifičnih pravila higijene hrane životinjskog porekla<sup>12</sup>.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 17</b> <b>Parimi -Carry-over</b></p> <p>1. Prania e aditivëve lejohet:</p> <p>1.1. Në ushqimet e përbëra, të ndryshme nga ato nga Shtojca II e kësaj rregullore, kur aditivi lejohet në njërin nga përbërësit e ushqimit të përbërë;</p> <p>1.2. Në ushqime në të cilat është shtuar</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 17</b> <b>Carry-over- principe</b></p> <p>1. The presence of a food additive shall be permitted:</p> <p>1.1. In a compound food other than as referred to in Annex II, where the food additive is permitted in one of the ingredients of the compound food;</p> <p>1.2. In a food to which a food</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 17</b> <b>Carry-over-princip</b></p> <p>1. Prisutnost aditiva dopuštena je:</p> <p>1.1. U složenoj hrani drugačijoj od one iz Priloga II ove Uredbe, kada je aditiv dopušten u jednom od sastojaka složene hrane;</p> <p>1.2. U hrani kojoj je dodat aditiv,</p>

<p>aditivi, enzimi ushqimor ose aroma ushqimore, nëse:</p> <p>1.2.1. Aditivi ka funksion teknologjik që ka të bëjë me aditivin gjegjësisht enzimin ushqimor dhe aromën ushqimore në pajtim me dispozitat e kësaj rregulloreje;</p> <p>1.2.2. Aditivi është bartur në ushqim përmes aditivëve, enzimeve ushqimore ose aromave ushqimore, dhe</p> <p>1.2.3. Nuk ka funksion teknologjik në ushqimin i cili vendoset në treg.</p> <p>1.3. Në ushqimin i cili përdoret si lëndë e parë për prodhimin e ushqimit të përbërë, me kusht që ai ushqim i përbërë të jetë në përputhje me dispozitat e kësaj Rregullore.</p> <p>2. Dispozitat e paragrafit 1 të këtij neni nuk zbatohen në ushqimin për foshnja dhe fëmijë të vegjël, në ushqimin e përpunuar me bazë drithërash për foshnja dhe fëmijë të vegjël dhe ushqimin për qëllime të veçanta mjekësore për foshnja/e dhe fëmijë të vegjël, të përkufizuar me Direktivën 89/398/EC<sup>10</sup>, përveç nëse</p>	<p>additive, food enzyme or food flavoring has been added, where the food additive:</p> <p>1.2.1. Is permitted in the food additive, food enzyme or food flavouring in accordance with provisions of this regulation; and ;</p> <p>1.2.2. Has been carried over to the food via the food additive, food enzyme or food flavoring, and</p> <p>1.2.3. Has no technological function in the final food.</p> <p>1.3. In a food which is to be used solely in the preparation of a compound food and provided that the compound food complies with provisions of this Regulation.</p> <p>2. The provisions of paragraph 1 shall not apply to infant formulae, follow-on formulae, processed cereal food and baby foods and dietary foods for special medical purposes intended for infants and young children as referred to in Directive 89/398/EEC<sup>10</sup>, except where specifically provided for this Regulation.</p>	<p>prehrambeni enzim ili prehrambena aroma, ako:</p> <p>1.2.1. Aditiv ima tehnološku funkciju koja se odnosi na aditiv odnosno prehrambeni enzim i prehrambenu aromu u skladu s odredbama ove Uredbe, i ako;</p> <p>1.2.2. Je aditiv prenesen u hranu putem aditiva, prehrambenih enzima ili prehrambenih aroma, i</p> <p>1.2.3. Nema tehnološku funkciju u hrani koja se stavlja na tržište.</p> <p>1.3. U hrani koja se koristi kao sirovina za proizvodnju složene hrane, pod uslovom da je takva složena hrana u skladu s odredbama ovog Uredbe .</p> <p>2. Odredbe stava 1 ovoga člana ne primjenjuju se na hranu za dojenčad i malu djecu, prerađenu hranu na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu te hranu za posebne medicinske namene za dojenčad i malu djecu definisanu Direktivom 89/398/EZ<sup>10</sup>, osim ako je to izričito dopušteno ovim Uredbe .</p>
--	---	---



<p>lejohe me këtë Rregullore.</p> <p>3. Nëse aditivi është shtuar në aditiv, enzim ushqimor apo aromë ushqimore dhe ka funksion teknologjik në ushqim, atëherë ai konsiderohet si aditiv i shtuar në atë ushqim dhe shtimi i tij duhet të jetë në përputhje me kushtet e përshkruara nga kjo Rregullore.</p> <p>4. Pa e cenuar paragrafin 1. të këtij neni, prania e aditivëve të cilët përdoren si ëmbëltues është e lejuar në ushqimet përbëra pa sheqer të shtuar, në ushqimet me vlerë energjetike të zvogëluar në ushqimet e përbëra të dedikuara për zvogëlimin e peshës trupore, në ushqimet e përbëra për parandalimin e kariesit dhe në ushqimet e përbërbëra me afat të zgjatur të qëndrueshmërisë, me kusht që ëmbëltuesi të jetë i lejuar në njërin nga përbërësit e ushqimit të përbërë.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 18</b> <b>Interpretimi i vendimeve</b></p> <p>1. Sipas nevojës, Komisioni për aditivë i Agjencisë nga neni 28 i kësaj rregullore mund të rekomandoi si në vijim:</p>	<p>3. Where a food additive in a food flavoring, food additive or food enzyme is added to a food and has a technological function in the food , it shall be considered a food additive of that food and not a food and must then comply with the conditions of use for that food as provided for by this Regulation.</p> <p>4. Without prejudice to paragraph 1 , the presence of a food additive used as sweetener shall be permitted in a compound food with no added sugars , in an energy –reduced compound food , in compound dietary food for low-calorie diets, non-cariogenic compound foods, and in a compound food with an increased shelf-life , provided that the sweetener is permitted in one of the ingredients of the compound food.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 18</b> <b>Interpretation of the decisions</b></p> <p>1. Where necessary it may be decided by the Commission of the Agency for additives in accordance with the regulatory</p>	<p>3. Ako je aditiv dodat u aditiv, prehrambeni enzim i prehrambenu aromu i ima tehnološku funkciju u hrani, tada se on smatra dodatnim aditivom u tu hranu te njegovo dodavanje mora biti u skladu propisanim uslovima iz ovom Uredbom.</p> <p>4. Ne dovodeći u pitanje stav 1. ovoga člana, prisutnost aditiva koji se koristi kao sladilo je dopušteno u složenoj hrani bez dodanog šećera, u hrani sa smanjenom energetsom vrednošću, u složenoj hrani namijenjenoj smanjenju telesne mase, u složenoj hrani za sprečavanje karijesa i u složenoj hrani sa produženim rokom trajanja, pod uslovom da je sladilo dopušteno u jednom od sastojaka složene hrane.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 18</b> <b>Tumačenje odluka</b></p> <p>1. Prema potrebi, Komisij Agencije za aditive iz člana 28 ove Uredbe može da preporučuje kako što sledi:</p>
---	--	--

<p>1.1. A bën pjesë një ushqim i caktuar në kategorinë e ushqimeve nga Shtojca II e kësaj rregullore, apo</p> <p>1.2. Nëse aditivi i dhënë në Shtojcat II dhe III të kësaj Rregullore dhe i lejuar sipas parimit "quantum satis" përdoret në përputhje me kriteret e përshkruara në nenin 9 paragrafin 2 të kësaj rregullore, ose</p> <p>1.3. Nëse i plotëson një substancë e caktuar kërkesat e përkufizimit të një aditivi në nenin 3 paragrafi 1.2 nënparagrafi 1.2.1 të kësaj Rregullore.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 19</b> <b>Ushqimi tradicional</b></p> <p>Autoriteti kompetent i Republikës së Kosovës mundë të ndaloj përdorimin e ndonjë nga kategorit e aditiveve në ushqimet e caktuara tradicionale të prodhuara në vend.</p>	<p>procedure referred to in article 28 of this regulation to take decisions whether or not:</p> <p>1.1. A Particular food belongs to a category of food referred to in Annex II of this regulation; or</p> <p>1.2. A Food additive listed in Annex II and III and permitted at "quantum states" is used in accordance with the criteria referred to in article 9 paragraph 2 of this regulation; or</p> <p>1.3. A Given substance meets the definition of food additive in article 3, paragraph 1.2 point subparagraph 1.2.1 of this Regulation.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 19</b> <b>Traditional food</b></p> <p>The competent authority of the Republic of Kosovo may prohibit the use of certain categories of food additives in the traditional foods produced within country.</p>	<p>1.1. Dali jedna određena hrana pripada u kategoriji hrane iz Priloga II ovog Uredbe , ili</p> <p>1.2. Ukoliko oditiv iz Priloga II i III ovog Uredbe i odobren u skladu principa "quantum satis" upotreblju skladu sa kriterijmima propisanim učlanu 9 stav 2 ovog Uredbe , ili</p> <p>1.3. Ukoliko jedna određena substance ispunjava uslove razgraničenja jednog aditiva iz člana 3 stav 2.1 tačka podstav 1.2.1.ovog Uredbe .</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 19</b> <b>Tradicionalna hrana</b></p> <p>Nadlkežni Autoritet Republike Kosova može da zabrtani upotrebu određena kategoriju aditiva tradicionalne hrana proizveden u zemlji.</p>
--	---	---

<p style="text-align: center;"><b>KAPITULLI IV ETIKETIMI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 20</b> <b>Etiketimi i aditivëve të cilët nuk janë dedikuar për shitje konsumatorit të fundit</b></p> <p>Aditivët të cilët nuk janë të dedikuar për shitje konsumatorit të fundit, që shiten individualisht apo të përzier në mes vehte dhe/ose me përbërës ushqimor mund të vendosen në treg vetëm nëse janë të shënjuar me të dhënat nga neni 21 të kësaj Rregullorë, të cilat duhet të jenë mirë të dukshme, të lexueshme qartë dhe të pa shlyeshme, lehtë të kuptueshme për blerësin, konform legjislacionit në fuqi për Etiketimin e Produkteve Ushqimore<sup>13</sup>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 21</b> <b>Kërkesat e përgjithshme për etiketimin e aditivëve të cilët nuk janë dedikuar për shitje tek konsumatori i fundit</b></p> <p>1. Kur aditivët të cilët nuk janë dedikuar për shitje tek konsumatori i fundit, shitje individuale ose të përzier mes vetë dhe/ose me përbërësit e tjerë të ushqimit, në paketimet ose kontejnerët e tyre duhet të gjenden të dhënat në</p>	<p style="text-align: center;"><b>CHAPTER IV LABELLING</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Article 20</b> <b>Labelling of food additives not intended for sale to the final consumer</b></p> <p>Food additives not intended for sale to the final consumer .Where sold singly or mixed with each other and/or with food ingredients may only marketed with the labeling provided for in article 21 of this regulation , which must be easily visible. clearly legible and indelible conform the legislation in force on labeling of food products<sup>13</sup>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 21</b> <b>General labeling requirements for food additives not intended for sale to the final consumer</b></p> <p>1. Where food additives not intended for sale to the final consumer are sold singly or mixedwith each other and/or other food ingredients and/or with other substances added to them, their packages or containers</p>	<p style="text-align: center;"><b>POGLAVLJE IV OZNAČAVANJE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Član 20</b> <b>Označavanje aditiva koji nisu namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču</b></p> <p>Aditivi koji nisu namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču, bilo da se prodaju pojedinačno ili međusobno pomiješani i/ili sa sastojcima hrane, shodno članu 21. ovog Uredbe,koji moraju biti dobro vidljivi jasno čitljivi, neizbrisivi, jasno, razumni za potrošača u skladu sa Zakonodavstvom na snazi za Etiketiranje<sup>13</sup>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 21</b> <b>Opći zahtjevi za označavanje za aditive koji nisu namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču</b></p> <p>1. Kada se aditivi koji nisu namijenjeni prodaji krajnjem potrošaču prodaju pojedinačno ili međusobno pomešani i/ili s drugim sastojcima hrane, na njihovoj ambalaži ili spremnicima moraju se nalaziti</p>
---	--	---

<p>vijim:</p> <p>1.1. Emri specifik dhe /ose E-numri i aditivit të përshkruar me këtë Rregullore për secilin aditiv ose emërtimi me të cilin shitet e i cili përfshin emrin specifik dhe/ose E-numrin e secilit aditiv;</p> <p>1.2. Deklarimin »për ushqim« ose deklarimin »përdorimi i kufizuar në ushqim ose referencë të posaçme për funksionin e tij teknologjik në ushqim;</p> <p>1.3. Sipas nevojës, kushtet e veçanta për ruajtje dhe përdorim;</p> <p>1.4. Shenja e cila e identifikon serinë ose grupin;</p> <p>1.5. Udhëzimin për përdorim, në rastë se mospërfillja e këtyre udhëzimeve e pengon përdorimin e drejtë të aditivit;</p> <p>1.6. Emri dhe adresa e prodhuesit, paketuesit dhe tregtuesit të aditivit ;</p> <p>1.7. Shënimi i sasisë maksimale të</p>	<p>shall bear the following information:</p> <p>1.1. Specific name and/or E-number laid down in this regulation in respect of each food additive or a sales description which includes the name and/or E-number of each food additive;</p> <p>1.2. The statement »for food « or the statement “restricted use in food” or a more specific reference to its intended food use;</p> <p>1.3. If necessary, the special conditions of storage and/or use;</p> <p>1.4. A Mark identifies the batch or lot;</p> <p>1.5. Instructions for use , if the omission thereof would preclude appropriate use of the food additive;</p> <p>1.6. The name or business name and address of the manufacturer, packager or seller;</p> <p>1.7. An indication of the maximum</p>	<p>sljedeći podaci:</p> <p>1.1. Specifični naziv i/ili E-broj aditiva propisanih ovim Pravilnikom za svaki pojedini aditiv ili naziv pod kojim se prodaje koji uključuje specifični naziv i/ili E-broj svakog pojedinog aditiva;</p> <p>1.2. Navod »za hranu« ili navod ograničena uporaba u hrani« ili posebno navođenje na njegovu tehnološku funkciju u hrani;</p> <p>1.3. prema potrebi, posebni uslovi skladištenja i/ili upotrebe;</p> <p>1.4. Oznaka serije ili lota;</p> <p>1.5. Uputstva za uporabu, ako bi njihovo izostavljanje sprečilo pravilnu upotrebu aditiva;</p> <p>1.6. naziv i adresa proizvođača ili onoga koji aditiv paketira, ili stavlja na tržište;</p> <p>1.7. Oznaka najveće dopuštene</p>
--	---	--

<p>lejuar të secilit përbërës ose grupit të përbërësve, sasia e të cilëve është e kufizuar në ushqim dhe shenimi perkatës me shprehje të qarta dhe lehtë të kuptueshme, të cilat shfrytëzuesit i mundësojnë përdorimin e aditiveve në harmoni me dispozitat e kësaj Rregullore ose rregullat tjera përkatëse për ushqim<sup>4</sup> Nëse i njëjti limit i sasise vlen për grupin e përbërësve të cilet përdoren individualisht ose si të kombinuar, përqindja e përbashkët mund të paraqitet si nje vlerë e vetme. Kufizimi i sasisë shprehet numerikisht ose sipas parimit »quantum satis«;</p> <p>1.8. Sasia neto;</p> <p>1.9. Data e përdorimit ose afati i qëndrueshmërisë;</p> <p>1.10. Sipas nevojës edhe të dhënat tjera për aditivin sipas legjislacionit në fuqi;</p> <p>2. Nëse aditivët shiten si të përzier mes vete ose me përbërësit e tjerë të ushqimit, në paketimin ose kontejnerët e tyre, duhet të vendoset lista e te gjithë perberesve te shkallëzuar sipas sasise</p>	<p>quantity of each component or group of components subject to quantitative limitation in food and/or appropriate information in clear and easily understandable terms enabling the purchaser to comply with this Regulation or other relevant rules on food<sup>4</sup>. Where the same limit on quantity applies to a group of components used singly or in combination, the combined percentage may be given as a single figure; the limit on quantity shall be expressed either numerically or by the »quantum states principle«;</p> <p>1.8. The net quantity;</p> <p>1.9. The date of minimum durability or use-by-date;</p> <p>1.10. Where relevant, information on a food additive in accordance with legislation into force;</p> <p>2. Where food additives are sold mixed with each other and/or with other food ingredients, their packaging or containers shall bear a list of all ingredients in</p>	<p>koliçine svakog sastojka ili grupe sastojaka čija količina je ograničena u hrani i/ili odgovarajući podatak iskazan jasnim i lako razumljivim izrazima koji kupcu omogućavaju da se uskladi s odredbama ovog Pravilnika ili drugih odgovarajućih propisa o hrani<sup>4</sup>. Ako isto ograničenje za količine vredi za grupu sastojaka koji se koriste pojedinačno ili u kombinaciji, zajednički procenat se može iskazati kao pojedinačna vrijednost. Količinsko ograničenje se izražava numerički ili po načelu »quantum satis«;</p> <p>1.8. Neto količina;</p> <p>1.9. Datum roka trajanja;</p> <p>1.10. Po potrebi i druge podatke o aditivu s hodno zakonodavstvo na snazi;</p> <p>2. Ako se aditivi prodaju međusobno pomešani i/ili s drugim sastojcima hrane, na njihovoj ambalaži ili spremnicima mora stajati popis svih sastojaka prema stepenu</p>
---	--	--

<p>totale te tyre.</p> <p>3. Nëse substancat (përfshirë aditivët dhe përbërësit e tjerë të ushqimit) ju shtohen aditivëve për lehtësimin e ruajtjes së tyre, shitjes, standardizimit, tretjes ose shkrirjes së tyre, në paketimin ose kontejnerin e tyre duhet të qëndrojë lista e të gjitha atyre substancave të shkallëzuara në bazë të përqindjes së tyre në masën e përgjithshme.</p> <p>4. Përjashtimisht nga paragrafët 1, 2 dhe 3 të këtij neni, të dhënat të cilat kërkohen në paragrafin 1. nënparagrafi 1.5 deri 1.7 dhe në paragrafët 2 dhe 3 të këtij neni mund të gjenden vetëm në dokumentacionin lidhur me dërgesën , e cila dorëzohet me ose para dërgimit, me kusht që shenimi »nuk është për shitje me pakicë« të gjendet në një pjesë të dukshme të paketimit ose kontejnerit.</p> <p>5. Përjashtimisht nga paragrafët 1, 2 dhe 3 të këtij neni, kur aditivët vendosen në tankere , të gjitha të dhënat mund të gjenden vetëm në dokumentacionin përcjellës lidhur me dërgesën, e cila dorëzohet me rastin e dërgimit.</p>	<p>descending order of their percentage by weight of the total.</p> <p>3. Where substances (including food additives) or other food ingredients are added to food additives to facilitate their storage, sale, standardization, dilution or dissolution, their packaging or containers shall bear a list of all such substances in descending order of their percentage by weight of the total.</p> <p>4. By way of derogation from paragraph 1,2 and 3 of this article , the information required in paragraph 1 points 1.5 and 1.7 and paragraphs 2 and 3 of this article may appear merely on the documents relating to the confinement which are to be supplied with or prior to the delivery , provided that the indication “not for retail sale”appears on an easily visible part of the packaging or container of the product in question.</p> <p>5. By way of derogation from paragraphs 1, 2 and 3 of this article, where food additives are supplied in tankers all of the information may appear merely on the accompanying documents relating to the consignment which are to be supplied with the delivery.</p>	<p>redoslijeda obzirom na masu.</p> <p>3. Ako se substanca (uključujući aditive ili druge sastojke hrane) dodaju aditivima da se olakša njihovo čuvanje, prodaja, standardizacija, razrjeđenje ili otapanje, na njihovoj ambalaži ili spremnicima mora stajati popis svih takvih substance stepenizovane njihovog procentnog udela u cjelini.</p> <p>4. Izuzetno od stava 1., 2. i 3. ovoga člana, podaci koji se zahtevaju u stavu 1. podstavima 1.5 do 1.7 i u stavovima 2. i 3. ovoga člana mogu se nalaziti samo na dokumentaciji koja se odnosi na pošiljku, a koja se dostavlja sa ili prije isporuke, pod uslovom da se oznaka »nije za maloprodaju« nalazi na dobro vidljivom delu ambalaže ili spremnika predmetnog proizvoda.</p> <p>5. Izuzetno od stava 1, 2 i 3 ovoga člana, kada se aditivi dostavljaju u cisternama, svi podaci mogu se nalaziti samo na pratećoj dokumentaciji koja se odnosi na pošiljku, a koja se dostavlja prilikom isporuke.</p>
---	--	---

<p style="text-align: center;"><b>Neni 22</b> <b>Etiketimi i aditivëve të dedikuar për shitje tek konsumatori i fundit</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 22</b> <b>Labelling of food additives intended for sale to the final consumer</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 22</b> <b>Označavanje aditiva namijenjenih prodaji krajnjem potrošaču</b></p>
<p>1. Pa i cenuar dispozitat e Ligjislacionit dhe akteve në fuqi Për etiketimin e artikujve ushqimor.<sup>13dhe 9,</sup> aditivët të cilët shiten veç e veç dhe/ose në përzierje me përbërësit e tjerë të ushqimit të dedikuar për shitje tek konsumatori i fundit, mund të vendosen në treg vetëm nëse paketimi i tyre përmban të dhënat si në vijim:</p> <p>1.1. Emrin specifik dhe E-numri i aditivit të përshkruar me këtë Rregullore për secilin aditiv veç e veç ose emërtimi me të cilin shitet, e i cili përfshin emrin specifik dhe E-numrin e secilit aditiv;</p> <p>1.2. Deklarimin »për ushqim« ose deklarimin »përdorim i kufizuar në ushqim« ose të dhenat specifike për qellimin e përdorimit në ushqim;</p> <p>2. Përjashtimisht nga paragrafi 1, nenparagrafi 1.1 i këtij neni emri tregtues i ëmbëlzuesve të</p>	<p>1. Without prejudice to the provisions of other Laws into force on labeling of food products<sup>13and 9</sup> for additives sold singly and /or mixed with each other and /or food ingredients intended for sale to the final consumer may be marketed only if their packaging contains the following information:</p> <p>1.1. The name and E-number laid down in this Regulation in respect of each additive or a sales description which includes the name and E-number of each food additive;</p> <p>1.2. The statement “for food” or the statement “restricted use in food” or a more specific reference to its intended food use;</p> <p>2. By way of derogation from paragraph 1 point 1.1 of this article the sales description</p>	<p>1. Ne dovodeći u pitanje odredbe zakonodavstva i drugih akata na snazi za označavanje prehrambenih proizvoda<sup>13;9</sup>, aditivi koji se prodaju pojedinačno ili u smjesi aditiva i/ili s drugim sastojcima hrane namenjeni prodaji krajnjem potrošaču mogu se stavljati na tržište samo ako njihova ambalaža sadrži sljedeće podatke:</p> <p>1.1. Specifičan naziv i E-broj aditiva propisane ovim Uredbom za svaki pojedini aditiv ili naziv pod kojim se prodaje koji uključuje specifičan naziv i E-broj svakog pojedinog aditiva;</p> <p>1.2. Navod »za hranu« ili navod »ograničena primena u hrani« ili posebno navođenje na njegovu tehnološku funkciju u hrani;</p> <p>2. Izuzetno od stava 1 podstav 1.1 ovoga člana trgovački naziv stolnog sladila mora</p>

<p>tryezës duhet të përmbajë shprehjen »ëmbëlzues tryeze me bazë , duke përdorur emrin/emrat e ëmbëlzuesit/eve që shfrytëzohet/hen në përzierjen e përmendur.</p> <p>3. Etiketimi i ëmbëlzuesve të tryezës të cilët përmbajnë poliole dhe/ose aspartam dhe/ose kripën e aspartamit-acesulfamit duhet të përmbajnë paralajmërimet e mëposhtme:</p> <p>3.1. Polioli: “konsumimi i tepërt mund të ketë efekt laksativ“;</p> <p>3.2. Aspartamet/ kripën e aspartamit-acesulfamit: “përmban burime të fenilalaninës“;</p> <p>4. Prodhuesit e ëmbëlzuesve të tryezës, duhet që në mënyrë të përshtatshme të sigurojnë të dhënat e nevojshme që t`u mundësojnë konsumatorëve përdorimin e sigurt.</p> <p>5. Për zbatimin e paragrafit 4 te ketij neni autoriteti kompetent harton udhëzues të posaçem.</p> <p>6. Të dhënat nga paragrafët 1 deri 3 të këtij neni, përcaktohen sipas legjislacionit për etiketimin e artikujve ushqimor<sup>15</sup>.</p>	<p>of a table –top sweetener shall include the term, based table top-sweetener” using the name/s of the sweetener/s used in its composition.</p> <p>3. The labeling of table –top sweetener containing polyols and/or aspartame and/or aspartame-acesulfame salt shall bear the following warnings.</p> <p>3.1. Polyols “excessive consumption may induce laxative effects”;</p> <p>3.2. Aspartame/ aspartame - acesulfame salt: ”contains a source of phenylalanine”;</p> <p>4. Manufacturers of tabletop sweeteners shall make available by appropriate means the necessary information to allow their safe use by consumers.</p> <p>5. Guidance for the implementation of this article 4 shall be adopted by the competent authority.</p> <p>6. Information from paragraphs 1 to 3 of this article shall apply accordingly conform the legislation in force On labeling of food</p>	<p>sadržavati izraz »stolno sladilo na bazi, korišćenja naziva/e sladila koje se koristi/e u pomenutom sastavu.</p> <p>3. Označavanje stolnog sladila koji sadrži poliole i/ili aspartam i/ili sol aspartama-acesulfama mora sadržavati sljedeća upozorenja:</p> <p>3.1. Polioli: “prekomerno konzumiranje može imati laksativni učinak“;</p> <p>3.2. aspartam/sol aspartama-acesulfama: “sadrži izvor fenilalanina “;</p> <p>4. Proizvođači stolnih sladila, primjerenim načinima trebaju osigurati potrebne podatke kako bi potrošačima omogućili njihovu sigurnu upotrebu.</p> <p>5. Za sporvodjenje stave 4 ovog člana nadležni autoritet sastavlja posebna uputstva.</p> <p>6. Podaci iz stavaka 1 do 3 ovoga člana, označavaju se u skladu sa Zakonodavstvom za označavanju</p>
---	--	---



<p style="text-align: center;"><b>Neni 23</b> <b>Kërkesa për etiketimin e ushqimit i cili përmban ngjyra të caktuara</b></p> <p>1. Pa i cenuar dispozitat në fuqi për etiketimin e artikujve ushqimor<sup>13</sup>, etiketimi i ushqimit i cili përmban ngjyrat e dhëna në Shtojcën V të kësaj Rregulloreje, duhet të përfshin informatat shtesë nga shtojca V.</p> <p>2. Varësisht nga zhvillimet shkencore ose teknologjike, do të bëhen ndryshime dhe plotësime të kësaj rregulloreje, të cilat kanë të bëjnë me Shtojcën V të kësaj rregullore.</p>	<p>products<sup>13</sup>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 23</b> <b>Labelling requirements of foods containing certain food colors</b></p> <p>1. Without prejudice to the provisions of the legislation into force on labeling; the labeling of food<sup>13</sup> containing the food colors listed in Annex V of this Regulation shall include the additional information set out to Annex V.</p> <p>2. Where necessary as a result of scientific progress or technical development the Annex V of this regulation shall be amended.</p>	<p>prehrambenih proizvoda<sup>13</sup>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 23</b> <b>Zahtjev za označavanje hrane koja sadrži određena bojila</b></p> <p>1. Ne dovodeći u pitanje odredbe na snazi za označavanju prehrambenih proizvoda<sup>13</sup>, označavanje hrane koja sadrži bojila navedena u Prilogu V ove Uredbe obuhvaća dodatnu informaciju utvrđenu u Prilogu V ovog Uredbe.</p> <p>2. Ako je neophodno zbog naučnog ili tehnološkog razvoja, izvrši će se izmene i dopune ovog Uredbe, koje se odnose na Prilog V ove Uredbe.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 24</b> <b>Kërkesat e tjera për etiketim</b></p> <p>Nenet 20, 21, 22, dhe 23 të kësaj Rregullore nuk do të duhej t'i cenojnë dispozitat e ligjeve dhe akteve të tjera nenligjore me te detajuara që kanë të bëjnë me peshat dhe masat apo mënyrat e prezantimit, klasifikimit, paketimit</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 24</b> <b>Other labeling requirements</b></p> <p>Articles 20, 21, 22, and 23 of this Regulation shall be without prejudice to more detailed or more extensive laws, regulations or administrative provisions regarding weights and measures or</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 24</b> <b>Ostali zahtjevi za označavanje</b></p> <p>Članovi 20, 21, 22, i 23 ovoga Uredbe ne bi trebali dovoditi u pitanje odredbe drugih zakona, propisa ili upravne akte koji se odnose na mase i mjere ili načine prezentacije, klasifikacije, paketiciranje i</p>

<p>dhe etiketimit të substancave dhe produkteve të rrezikshme ose mënyrën e transportit të këtyre substancave dhe produkteve.</p> <p style="text-align: center;"><b>KAPITULLI V PROCEDURAT E VEPRIMIT DHE ZBATIMIT</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 25 Obligimi i lajmërimit</b></p> <p>1. Prodhuesi ose përdoruesi i aditivëve duhet menjëherë të lajmërojë Agjencin e Ushqimit dhe Veterinarisë për të gjitha njohuritë e reja shkencore dhe teknike të cilat mund të ndikojnë në vlerësimin e sigurisë së aditivëve.</p> <p>2. Prodhuesi ose përdoruesi i aditivëve duhet që me kërkesën e Agjencisë së Ushqimit dhe Veterinarisë të dorëzojë të gjitha dëshmitë dhe informatat për përdorimin e vërtetë të aditivëve, duke treguar të gjitha produktet dhe sasi të përdorura për qëllime teknologjike.</p>	<p>applying to the presentations, classification, packaging and labelling of dangerous substances and preparations or applying to the transport of such substances and preparations.</p> <p style="text-align: center;"><b>CHAPTER V PROCEDURAL PROVISIONS AND IMPLEMENTATION</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Article 25 Information obligation</b></p> <p>1. A producer or user of a food additive shall inform the Food and Veterinary Agency, immediately of any new scientific or technical information which might affect the assessment of the safety of the food additive.</p> <p>2. A Producer or user of a food additive shall at the request of the Food and Veterinary Agency inform it about the actual use of the food additive indicating all products and quantities used for technological purposes.</p>	<p>označavanja opasnih substance i priprava ili način transporta takvih substance i priprava.</p> <p style="text-align: center;"><b>POGLAVLJE V ODREDBE O POSTUPANJU I SPROVODJENJA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Član 25 Obveza obavješćivanja</b></p> <p>1. Proizvođač ili korisnik aditiva mora odmah obavijestiti Agenciju za Hranu i Veterinarstvo i nadležno telo o svim novih naučnim ili tehničkim saznanjima koje bi mogle uticati na procenu sigurnosti aditiva.</p> <p>2. Proizvođač ili korisnik aditiva mora na zahtjev Agenciju za Hranu i Veterinarstvo priložiti iscrpne dokaze i informacije o stvarnoj upotrebi aditiva, navodeći sve proizvode i tehnološki korišćene količine.</p>
--	--	--

<p style="text-align: center;"><b>Neni 26</b> <b>Monitorimi i aditivëve</b></p> <p>1. Agjencia krijon dhe mirëmbanë sistemet për përcjelljen e konsumimit të aditivëve në përputhje me procedurën e cila bazohet në vlerësimin e rrezikut dhe me frekuencë të përcaktuar do t'i raportojë Qeverisë për të gjeturat e saj.</p> <p>2. Agjencia në konsultim me institucionet shkencore vendore dhe ndërkombëtare harton metodologjinë unike për mbledhjen e informatave për përdorimin e aditivëve në ushqim.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 26</b> <b>Monitoring of food additives</b></p> <p>1. The Agency shall establish and maintain systems to monitor the consumption and use of food additives on a risk-based approach and report their findings with appropriate frequency to the Government.</p> <p>2. After the authority has been consulted with other national and international scientific institutions drafts a common methodology for the gathering of information on a dietary intake of food additive.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 26</b> <b>Monitoring aditiva</b></p> <p>1. Agencija uspostaviti i održavati sisteme za praćenje potrošnje i upotrebu aditiva u skladu s postupkom koji se zasniva na proceni rizika i s odgovarajućom učestalošću izveštavati Vladu o svojim nalazima.</p> <p>2. Agencija u konsultaciji sa naučnim mesnim i međunarodnim institucijama donosi jedinstvenu metodologiju za prikupljanje informacija o unosu aditiva hranom.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 27</b> <b>Financimi i kontrolleve zyrtare</b></p> <p>Financimi i kontrolleve zyrtare zbatohet sipas neneve 25, 26, 27, të Rregullorës nr. 10/2011, për kontrollet zyrtare për verifikimin e përputhshmërisë së ligjit për Ushqim dhe Ushqimin për kafshë dhe rregullave për Mirëqenien e kafshëve.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 27</b> <b>Financing of official controls</b></p> <p>The legal base for financing of official controls is set out and shall be implemented in accordance with articles 25, 26, 27 of the Regulations 10/2011 for Official Controls on Verification of Compliance with Food and feed Law and Animal Welfare rules.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 27</b> <b>Financiranje službenih kontrola</b></p> <p>Financiranje službenih kontrola sprovodi se shodno članovima 25, 26 i 27 Pravilnika Br. 10/2011 o Službenim kontrolama za proveravanje usaglašenosti zakona o hrani i hrane za životinje i pravilima za zdravlje i dobrobit životinj.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Neni 28</b> <b>Lejimi i përdorimit dhe klasifikimi i aditivëve në Lista</b></p> <p>1. Nëse në Listat e aditivëve të kësaj Rregullore nuk është paraparë ndonjë aditiv i cili përdoret në shtete të caktuara dhe gjendet në listat përkatëse të atyre shteteve, ose nëse ekziston kërkesa për përdorimin e atij aditivi, atëherë Komisioni në bazë të mendimit të Këshillit Shkencor të Agjencisë, rekomandon për përdorimin e atij aditivi.</p> <p>2. Komisionin nga paragrafi 1 i këtij neni e emëron Kryeshefi i Ekzekutiv i Agjencisë.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 28</b> <b>The classification of additives in the lists and authorization for use</b></p> <p>1. If in the lists of additives of this Regulation is foreseen to be included and which is in use in other countries and it is in the lists of such countries or if there is a request for the use of such additive , the Commission based on the opinion of the Scientific Council of the Agency takes the decision to use of such additive.</p> <p>2. The Commission from paragraph 1 of this article shall be appointed by the Chief Executive of the Agency.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 28</b> <b>Odobranje upotrebe i uzvrstavanje aditiva u Liste</b></p> <p>1. Ako u Listama aditiva ove Uredbe nije predviđen aditiv koji se upotrebljava u pojedinim državama i nalazi se na odgovarajućim listama tih država, ili ako postoji zahtjev za upotrebu toga aditiva, tada Komisija na osnovu Naučnog Saveta Agencije, donosi mišljenje o upotrebi tog aditiva.</p> <p>2. Komisiju iz stava 1 ovoga člana imenuje Izvršni Načelnik Agencije.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 29</b></p> <p>1. Kërkesa për përdorimin e aditivit të ri i parashtrohet Agjencisë së Ushqimit dhe Veterinarisë në pajtim me dispozitat e këtij neni.</p> <p>2. Kërkesën nga paragrafi 1 i këtij neni Agjencia ia përcjellë Komisionit për shqyrtim.</p> <p>3. Kërkesës i bashkëngjitet dokumentacioni në</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 29</b></p> <p>1. The request for use of new additive shall be submitted to the Food and Veterinary Agency in accordance with provisions of this article.</p> <p>2. The request of paragraph 1 of this article shall be passed to the Commission of the agency to check up.</p> <p>3. The following documentation shall be</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 29</b></p> <p>1. Zahtjev za odobrenje za upotrebu novog aditiva podnosi se Agenciji za Hranu i Veterinarstvo u skladu sa odredbama ovoga člana.</p> <p>2. Zahtjev iz stava 1 ovoga članka Agencija dostavlja Komisiji na razmatranje.</p> <p>3. Uz zahtjev je potrebno priložiti sljedeću</p>

vijim:	attached to the request:	dokumentaciju:
<p>3.1. Kërkesa për përfshirjen e aditivit në Listat e aditivëve të lejuar;</p> <p>3.2. Specifikacioni i aditivit (emri i komponimit, sinonimi, origjina dhe metodat analitike, certifikatën se a përmbajnë, rrjedhin apo janë nga OMGJ);</p> <p>3.3. Sasinë e aditivit e cila ka efekt teknologjik në ushqim;</p> <p>3.4. Testimet toksikologjike;</p> <p>3.5. Mënyrën e përdorimit;</p> <p>3.6. Kufizimet për përdorim dhe paralajmërimet e veçanta nëse ekzistojnë,</p> <p>3.7. Certifikatën e regjistrimit të biznesit;</p> <p>3.8. Dëshminë mbi pagesën e shërbimeve dhe</p> <p>3.9. Të dhëna të tjera dhe/ose dokumentacioni me kërkesën e Komisionit;</p>	<p>3.1. The request to include additive in the List of permitted additive;</p> <p>3.2. Specification of additive (the name of the compound, synonym , origin and analytical methods the certificate if they do contain, derive or are from GMO);</p> <p>3.3. The quantity of additive which has technological effect in food;</p> <p>3.4. Toxicological tests;</p> <p>3.5. The method of use;</p> <p>3.6. Limitations of use and specific warnings if there are any,</p> <p>3.7. Certificate of business registration;</p> <p>3.8. The proof about payment of services , and,</p> <p>3.9. Other details and/or the documentation with the request of commission;</p>	<p>3.1. Zahtjev za uzvrstavanje aditiva na Liste odobrenih aditiva;</p> <p>3.2. Specifikaciju aditiva (ime komponenta (spoja), sinonim, poreklo i analitičke metode, te certifikat da li sadrže, potiču ili su od GMO-a);</p> <p>3.3. Količinu aditiva koja ima tehnološki učinak na hranu;</p> <p>3.4. Toksikološka ispitivanja;</p> <p>3.5. Način primene;</p> <p>3.6. Ograničenja za upotrebu i posebna upozorenja ako postoje;</p> <p>3.7. Sertifikat registracije biznisa;</p> <p>3.8. Dokaze o isplati usluga i</p> <p>3.9. Ostale podatke i/ili dokumentaciju na zahtjev Komisije;</p>

<p>4. Komisioni nga neni 28 i kësaj Rregullore, në bazë të shënimeve nga paragrafi 3 të këtijë neni rishikon aditivin e ri në krahasim me Listat e përditësuara të BE-së.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 30</b></p> <p>1. Në bazë të rekomandimit të Komisionit, Kryeshefi Ekzekutiv me vendim e miraton ose refuzon përdorimin e aditivit të ri. Aditivët e miratuar përfshihen në Listën 12 nga Shtojca II e kësaj Rregullore.</p> <p>2. Leja lëshohet në kohëzgjatje prej dy (2) vitesh me mbikëqyrje dhe udhëzime të veçanta të ushqimit në të cilin aplikohet.</p> <p>3. Kundër vendimit nga paragrafi 1. i këtij neni nuk lejohet ankesa por mund të inicohet kontesti administrativ.</p> <p>4. Padia kundër vendimit nga paragrafi 3 i këtij neni nuk e ndalon ekzekutimin e vendimit.</p>	<p>4. Commission from article 28 of this Regulation and based on the information from paragraph 3 of this article reviews new auditive comparing to the updated EU lists.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 30</b></p> <p>1. Based on the opinion of the Commission, the Chief Executive, by a decision approves or refuses the use of new additive. Approved additives shall be included in the List 12 of Annex II of this Regulation.</p> <p>2.The permit shall be granted for two (2) years under supervision and specific instructions of the food in which is applied.</p> <p>3. There is no plaint against the decision from paragraph1 of this article, but it may be initiated and administrative context.</p> <p>4. The plaint against a decision from paragraph 2 does not stop the execution of the decision.</p>	<p>4. Komisija iz člana 28 ovog Uredbe , na osnovu podataka iz stave 3 ovog člana razmatra novi aditiv u odnosu na ažurnirane Listea EU.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 30</b></p> <p>1. Na osnovu mišljenja Komisije, Izvršni Načelnik odlukom odobrava ili obustavlja upotrebu novog aditiva. Odobreni aditivi razvrstavaju se u Listu 12 iz Priloga II ovog Uredbe .</p> <p>2. Odobrenje se izdaje na ograničeno razdoblje, od dvije (2) godine uz nadzor i posebno uputstva hrane na koju se primenjuje.</p> <p>3. Protiv odluke iz stavka 1. ovoga člana nije dopuštena žalba već se može pokrenuti upravni spor.</p> <p>4. Tužba protiv odluke iz stava 2 ovoga člana ne zadržava izvršenje rješenja.</p>
---	---	---

<p>5. Kur në bazë të informatave të reja pas vlerësimit të sërishëm të informatave ekzistuese vërtetohet se ekziston arsye e bazuar se përdorimi i aditivit nga Lista e aditivëve të lejuar paraqet rrezik për shëndetin e njerëzve, Kryeshefi Ekzekutiv në bazë të rekomandimit të komisionit me një vendim ndalonë ose kufizonë përdorimin e tij.</p>	<p>5. When, on the base of new information and after reassessment of the existing information can be proved that there is a based reason that the use of additive from the list of permitted additives presents a risk to human health, The Chief Executive, based on the opinion of the commission and by a decision prohibits or limits its use.</p>	<p>5. Kada se na osnovu novih informacija ili ponovne procjene postojećih informacija utvrdi da postoji opravdani razlog da upotreba aditiva s Liste odobrenih aditiva predstavlja opasnost za zdravlje ljudi, Izvršni Načelnik će na osnovu mišljenja Komisije, odlukom obustaviti ili ograničiti njegovu primjenu.</p>
<p>6. Nëse në Listat e kësaj rregullore përfshihet një aditiv i caktuar, por nuk është i paraparë për përdorim në ndonjërin nga kategoritë e ushqimit, Komisioni, në bazë të dokumentacionit të dorëzuar rekomandon përdorimin e tij në përputhje me nenin 7. të kësaj rregullore. Nëse është e nevojshme, do të kërkohet edhe mendimi i Këshillit Shkencor të Agjencisë.</p>	<p>6. Where in the lists of this regulation is included a certain additive , but it is not provided for use in any food categories , the commission based on the submitted documentation shall give an opinion for its use in compliance with article 7 of this regulation. Where appropriate shall be required the opinion of the Scientific Council of the Agency.</p>	<p>6. Ako se u Listama ovog Uredbe obuhvaća određeni aditiv, a nije predviđen za upotrebu u nekoj od kategorija hrane, Komisija, na osnovu dostavljene dokumentacije, daje mišljenje o njegovoj upotrebi shodno članu 7. ove Uredbe. Ako je potrebno, zatražit će se i mišljenje Naučnog Saveta Agencije.</p>
<p>7. Në bazë të rekomandimit të Komisionit nga paragrafi 6 i këtij neni, kryeshefi ekzekutiv me vendim e miraton ose e refuzon përdorimin e gjerë të aditivit. Miratimi lëshohet për kohëzgjatje prej dy vitesh (2) me referencë të veçantë në ushqimin në të cilin aplikohet.</p>	<p>7. Based on the opinion of the Commission from paragraph 6 of this article the Chief Executive by a decision approves or refuses the widely use of additive .The approval shall be granted for a period of two (2) years with special reference in food which is applied.</p>	<p>7. Na osnovu temelju mišljenja Komisije iz stava 6. ovoga člana Izvršni Načelnik odlukom odobrava ili uskraćuje proširenu upotrebu aditiva. Odobrenje se izdaje na ograničeno vreme od dve (2) godine uz posebno uputstvo hrane na koju se primjenjuje.</p>
<p>8. Aditivët për të cilët lejohet përdorimi i gjerë dhe kushtet e përdorimit të tyre përfshihen në Listën 13 Shtojca II e kësaj Rregulloreje.</p>	<p>8. Additives which are permitted the widely use and conditions of their use are included in the List 13 Annex II of this Regulation.</p>	<p>8. Aditivi za koje je dopuštena proširena upotreba i njihovi uslovi korišćenja, uzvrstavaju se u Listu 13 Priloga II ovog</p>

<b>Neni 31</b>	<b>Article 31</b>	<b>Uredbe .</b> <b>Član 31</b>
<p>1. Vendimi për miratimin e përdorimit të aditivit të ri, duhet të përmbajë të dhënat si në vijim:</p> <p>1.1. Kategorin e specifikuar të ushqimit të cilit lejohet t'i shtohet aditivi, si dhe kushtet të cilat lejohet shtimi i tij;</p> <p>1.2. Kufizimin e sasisë më të vogël të përdorimit e cila është e nevojshme për arritjen e efektit të dëshiruar;</p> <p>1.3. Sasinë ditore të pranueshme për konsum të konstatuar për aditivë të veçantë në ushqim, si dhe konsumimi ditor i cili merret nga të gjitha burimet, konsumimi i mundshëm ditor kur aditivi përdoret në ushqim i cili konsumohet nga grupe të veçanta konsumatorësh;</p> <p>1.4. Obligimin e etiketimit të aditivit;</p>	<p>1. The decision for approval of new additive should contain the following information:</p> <p>1.1. Specified food category which is permitted to be added additive, as well as conditions which is permitted its addition;</p> <p>1.2. Limitation of the smallest quantity of use which is necessary to achieve the desired effect;</p> <p>1.3. The acceptable daily intake quantity of consumption of specific food additive and daily intake which is taken from all sources, the possible daily intake when additive is used in food and which is consumed by specific groups of consumers;</p> <p>1.4. obligation of the food additive; labelling;</p>	<p>1. U odluci kojim se odobrava upotreba novog aditiva, mora biti navedeno sljedeće:</p> <p>1.1. Specificirana kategorija hrane kojoj se ti aditivi smeju dodavati kao i uslovi pod kojima se oni smeju dodavati;</p> <p>1.2. Ograničenje primene na najmanje količine koje su potrebne za postizanje željenog učinka;</p> <p>1.3. Prihvatljivo dnevno unošenje koje je ustanovljeno za pojedini aditiv u hrani, kao i mogući dnevni unos iz svih izvora, kad se aditiv koristi u hrani koju konzumiraju posebne grupe potrošača, mogući dnevni unos aditiva potrošača iz tih grupa;</p> <p>1.4. Obveza označavanja aditiva;</p>



<p>2. Bartësi i lejes mundet, në pajtim me procedurën e përcaktuar në paragrafin 5. të këtij neni, të parashtrijë kërkesën për ndryshimin e lejes ekzistuese.</p> <p>3. Lejet për përdorimin e aditivëve mund të përtërihen në kohëzgjatje prej dy (2 ) vitesh.</p> <p>4. Kërkesa për përtëritjen e lejes i parashtrohet Agjencisë më së voni tre (3) muaj para skadimit të afatit për të cilin është dhënë leja për përdorimin e aditivit.</p> <p>5. Bashkë me kërkesën për përtëritjen e lejes për përdorimin e aditivit duhet të dorëzohen:</p> <p>5.1. Kopjen e vendimit të Agjencisë nga neni 30 i kësaj Rregullore;</p> <p>5.2. Dokumentacionin në të cilin plotësohen të dhënat e dorëzuara Komisionit gjatë vlerësimit paraprak, të plotësuar me të dhënat e zhvillimeve më të reja shkencore dhe teknologjike;</p>	<p>2. The bearer of the permit may in accordance with the procedure laid down in paragraph 5 of this article to submit a request to change the existing permissions.</p> <p>3. The licenses for the use of additives may be renewed for a period of two (2) years.</p> <p>4. The request for renewal of the permit shall be submitted to the agency not later than (3) months before the expiry date for which the permit for use of additive has been granted.</p> <p>5. Together with the request for renewal of the permit for use of additive shall be submitted:</p> <p>5.1. The copy of the decision of the Agency from article 30 of this Regulation;</p> <p>5.2. The documentation which is completed with information submitted to the Commission during preliminary assessment and completed with additional information about the newest scientific and technological</p>	<p>2. Nosilac odobrenja može, u skladu s postupkom utvrđenim u stavu 5. ovoga člana, podneti zahtjev za izmenu postojećeg odobrenja.</p> <p>3. Odobrenja za upotrebu aditiva mogu se obnoviti na ograničeno vreme od dve (2)godine.</p> <p>4. Zahtjev za obnovu odobrenja za upotrebu aditiva podnosi se Agenciji za Hranu i Veterinarstvo najkasnije (3) mjeseca pre isteka roka na koji je dato odobrenje za upotrebu aditiva.</p> <p>5. Uz zahtev za obnovu odobrenja za upotrebu aditiva potrebno je priložiti sljedeće:</p> <p>5.1. Primerak odluke Agencije iz člana 30 ovog Uredbe ;</p> <p>5.2. Dokumentaciju kojom se nadopunjuju podaci već dostavljeni Komisiji prilikom prethodne procjene, dopunjene podacima najnovijeg naučnog i tehnološkog razvoja;</p>
---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>KAPITULLI VI DISPOZITAT E VEÇANTA 1. SUBSTANCAT PËR ËMBËLZIM APO ËMBËLTUESIT</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 32 Kushtet e veçanta për ëmbëlsuesit</b></p> <p>1. Aditivi nga kategoria e ëmbëlsuesit mund të përfshihet në Listat nga Shtojca II. e kësaj rregullore, vetëm nëse shërben për një apo më shumë qëllime të përcaktuara në nenin 7. paragrafin 2. të kësaj rregullore dhe nëse i shërben njërit apo më shumë qëllimeve në vijim:</p> <p>1.1. Zëvendëson sheqerin për prodhimin e ushqimit me vlerë të zvogëluar energjetike, ushqimit i cili e parandalon krijimin e kariesit (ushqim jo-kariogjen) apo ushqimit pa sheqer të shtuar, ose</p> <p>1.2. Zëvendëson sheqerin nëse kjo mundëson zgjatjen e afatit të qëndrueshmërisë së atij ushqimi, ose</p>	<p style="text-align: center;"><b>CHAPTER VI SPECIFIC PROVISIONS 1. SWEETENING SUBSTANCES OR SWEETENERS</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Article 32 Specific conditions for sweeteners</b></p> <p>1. A Food additive from the category of sweeteners may be included in the List from Annex II of this regulation only; why in addition to serving one or more of the purposes set out in article 7 . paragraph 2. of this regulation; it serves one or more of the purposes:</p> <p>1.1. Replacing sugars for the production of energy-reduced (food, non-cryogenic food) , or food with no added sugars; or</p> <p>1.2. Replacing sugars where this permits an increase in the shelf-life of the food ; or</p>	<p style="text-align: center;"><b>POGLAVLJE VI POSEBNE ODREDBE 1. SUBSTANCE ZA ZASLAĐIVANJE ILI SLADILA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Član 32 Posebni uvjeti za sladila</b></p> <p>1. Aditiv iz kategorije sladila može se razvrstiti na Liste iz Priloga II. ove Uredbe, samo ako, služi jednoj ili više nameni utvrđenih u članu 7. stava 2. ove Uredbe i ako udovoljava jednoj ili više sljedećih namjena:</p> <p>1.1. Zamenjuje šećere za proizvodnju hrane smanjene energetske vrijednosti, hrane koja sprečava stvaranje karijesa (nekariogena hrana) ili hrane bez dodanog šećera, ili</p> <p>1.2. Zamenjuje šećera ukoliko to omogućava produženje roka trajanja takve hrane, ili</p>
--	---	---

<p>1.3. Përgatitjen e ushqimit të dedikuar për nevojat e veçanta të ushqimit në përputhje me legjislacionin në fuqi<sup>10</sup>;</p> <p>1.4. Në raste të veçanta kur ëmbëltuesit nuk e kanë rolin e ëmbëltimit (Lista 9 Shtojca II e kësaj rregullore: E 420, E 421, E 950, E 951, E 953, E 957, E 959, E 965, E 966, E 967 i E 968), por vetëm i shtohen ushqimit në sasi të vogla me qëllim të korigjimit të shijes, ndryshe nga kërkesa për etiketimin e ëmbëltuesve, këta nuk duhet të shënohen në veçanti por vetëm në përbërës.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 33</b></p> <p>1. Ëmbëltuesit të cilët gjenden në Listat në Shtojcën II. të kësaj rregullore, mund të vendosen në treg dhe janë të dedikuar:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1. Për shitje tek konsumatori i fundit;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2. Për prodhimin e ushqimit;</p> <p>2. Ëmbëltuesit të cilët janë të dedikuar për</p>	<p>1.3. Producing food intended for particular nutritional uses as defined by the legislation into force<sup>10</sup>;</p> <p>1.4. In the specific cases where the sweeteners do not play the sweetening role (List 9, Annex II of this regulation : E 420, E 421, E 950, E 951, E 953, E 957, E 959, E 965, E 966, E 967 I E 968), but only is added to food in small quantities with purpose of the test (flavor) other than the requirement for labeling of sweeteners , these shall not me labeled specifically but only as ingredients.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 33</b></p> <p>1. The sweeteners which are in the list of Annex II of this regulation may be placed into the market and intended for:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1. Sale to the final consumer;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2. Food production;</p> <p>2. Sweeteners intended for production of</p>	<p>1.3. Pripremanje hrane namenjene posebnim prehrambenim potrebama<sup>10</sup>;</p> <p>1.4. U posebnim slučajevima kada sladila nemaju ulogu zaslađivanja (Lista 9. Priloga II. ovoga Pravilnika: E 420, E 421, E 950, E 951, E 953, E 957, E 959, E 965, E 966, E 967 i E 968), već se dodaju hrani u malim količinama sa ciljem korigiranja ukusa, suprotno od zahteva za označavanje sladila, ne trebaju se posebno isticati osim u sastojcima.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 33</b></p> <p>1. Sladila koja su na Listi u Prilogu II. ove Uredbe, mogu se stavljati na tržište a namenjena su:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1. Za prodaju krajnjem potrošaču;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2. Za proizvodnju hrane;</p> <p>2. Sladila koja su namenjena za</p>
--	--	--

<p>prodhimin e ushqimit, mund të përdoren sipas kushteve të cilat janë specifikuar në Shtojcën II të kësaj Rregullore.</p> <p>3. Sasia më e madhe e lejuar në Shtojcën II të kësaj rregullore ka të bëjë me produktet e gatshme të përgatitura sipas udhëzimit të prodhuesve.</p> <p style="text-align: center;"><b>NGJYRAT</b> <b>Neni 34</b> <b>Kushtet e veçanta për ngjyrat</b></p> <p>1. Aditivi nga kategoria e ngjyrave mund të përfshihet në Listën nga Shtojca II. të kësaj rregullore vetëm nëse i shërben njërit apo më shumë qëllimeve të përcaktuara në nenin 7 paragrafin 2. të kësaj rregullore, dhe plotëson njërin nga qëllimet si në vijim:</p> <p>1.1. Rikthimin e pranueshëm të pamjes origjinale të ushqimit, ngjyra e të cilit është ndryshuar gjatë përpunimit, deponimit, paketimit ose shpërndarjes;</p>	<p>food may be used under conditions specified in Annex II of this Regulation.</p> <p>3. The maximum permitted level in Annex II of this regulation relates to the ready-to eat food products prepared under the manufacturer's instructions.</p> <p style="text-align: center;"><b>COLOURS</b> <b>Article 34</b> <b>Specific conditions for color</b></p> <p>1. The additives from the functional class of colors may be included in the List of Annex II of this regulation only in addition to serving one or more of the purposes set out in Article 7 paragraph 2 of this regulation and it serves one of the following purposes:</p> <p>1.1. Restoring the original appearance of food of which the color has been affected by processing, storage , packaging and distribution, whereby visual acceptability may have been impaired;</p>	<p>proizvodnju hrane, mogu se koristiti prema uslovima koji su specificirani u Prilogu II. ove Uredbe .</p> <p>3. Najveća dopuštena količina u Prilogu II ovog Uredbe odnosi se na gotove proizvode pripremljene za upotrebu prema uputstvu proizvođača.</p> <p style="text-align: center;"><b>BOJILA</b> <b>Član 34</b> <b>Posebni uvjeti za bojila</b></p> <p>1. Aditiv iz kategorije bojila može se uvrstiti na Liste iz Priloga II. ovoga Pravilnika samo ako služi jednoj ili više namena utvrđenih u članu 7. stavu 2. ove Uredbe , i udovoljava jednoj od sljedećih namena:</p> <p>1.1. Obnavljanje izvornog izgleda hrane čija je boja izmenjena preradom, skladištenjem, paketiciranjem i distribucijom, kod čega je narušena vizualna prihvatljivost;</p>
---	---	---

<p>1.2. Arritjen e joshjes më të madhe vizuale të ushqimit;</p> <p>1.3. Dhënien e ngjyrës ushqimit i cili është i pa ngjyrë;</p>	<p>1.2. Making food more visually appealing;</p> <p>1.3. Giving color to food otherwise colorings;</p>	<p>1.1. Postizanje veće vizualne privlačnosti hrane;</p> <p>1.3. Davanje boje hrani koja je inače bezbojna;</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 35</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 35</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 35</b></p>
<p>1. Në ushqim mund të përdoren ngjyrat të cilat janë dhënë në Listën 2 të Shtojcës II të kësaj Rregullore.</p> <p>2. Ngjyrat e dhëna në Listat 3, 4 dhe 5 të shtojcës II të kësaj rregullore mund të përdoren në ushqim sipas kushteve të posaçme.</p> <p>3. Nuk lejohet përdorimi i ngjyrave në ushqime të cilat janë dhënë në nenin 38 të kësaj rregulloreje, përveç nëse kjo nuk është përcaktuar në veçanti në Listat 3, 4 dhe 5 të Shtojcës II të kësaj Rregullore.</p> <p>4. Ngjyrat e lejuara vetëm për përdorim të caktuar janë të shënuara në Listën 4 të Shtojcës II të kësaj Rregullore.</p> <p>5. Ngjyrat të cilat lejohen të përdoren në</p>	<p>1. In the food may be used colors listed in the list 2 of Annex II of this Regulation.</p> <p>2. Colors listed in the Lists 3,4 and 5 of Annex II of this regulation may be used in food under specific conditions.</p> <p>3. The colors set out in article 38 of this regulation are not permitted to be used in food except if this is not set out , in particular in Lists 3,4 and 5 of Annex II of this Regulation.</p> <p>4. Colors permitted to be used for certain use are listed in List 4 of Annex II of this Regulation.</p> <p>5. Colors permitted to be used in foods in</p>	<p>1. U hrani se mogu upotrebljavati bojila koja su navedena u Listi 2. Priloga II. ove Uredbe .</p> <p>2. Bojila navedena u Listama 3, 4 i 5 Priloga II ovoga Pravilnika, mogu se upotrebljavati u hrani pod posebnim uslovima.</p> <p>3. Nije dopuštena upotreba bojila u hrani koja je navedena u članku 38 ovoga Pravilnika, osim ako to nije posebno navedeno u Listama 3, 4 ili 5 Priloga II ove Uredbe.</p> <p>4. Bojila dopuštena samo za određenu upotrebu navedena su u Listi 4 Priloga II. ovog Uredbe .</p> <p>5. Bojila koja su opštenito dopuštena u</p>

<p>ushqim në përgjithësi dhe kushtet e përdorimit të tyre, janë shënuara në Listën 5 të Shtojcës II të kësaj Rregullore.</p> <p>6. Përdorimi i ngjyrave nga paragrafët 1, 2 dhe 3 të këtij neni kanë të bëjnë edhe me ushqimin për nevoja të veçanta ushqimore<sup>10</sup>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 36</b></p> <p>1. Me qëllim të etiketimit të mishit të freskët me shenjën e rregullsisë shëndetësore dhe produkteve të mishit (vulosja, shënjimi dhe shenjat e tjera) në përputhje me dispozitat e Rregullores Nr.13/2011 Për caktimin e rregullave specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të ushqimit me prejardhje shtazore të dedikuara për konsum nga njerëzit dhe Rregullores Nr. 12/2011 Për përcaktimin e rregullave specifike të higjienës së ushqimit me prejardhje shtazore, mund të përdoren vetëm ngjyrat në vijim:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1. E 155 Brown HT;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2. E 133 Brilliant Blue FCF;</p>	<p>general and specific conditions of their use are listed in the List 5 of Annex II of this Regulation.</p> <p>6. The use of colors from paragraph 1, 2 and 3 of this article are related to food for special nutritional needs<sup>10</sup>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 36</b></p> <p>1. With a purpose of fresh meat labeling with the health mark and meat products ((stamping, labeling , marking , and other marks) in compliance with provisions of the regulation No.13/2011 Laying Down Specific Rules On Organization of Official Controls of Food of Animal Origin intended for human consumption and Regulation No.12/2011 Laying Down Specific Hygiene Rules of Food of Animal Origin may be used only the following colors:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1. E 155 Brown HT;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2. E 133 Brilliant Blue FCF;</p>	<p>hrani i ushlovi upotrebe navedeni su u Listi 5. Priloga II ovog Uredbe .</p> <p>6. Upotreba bojila iz stava 1, 2 i 3 ovoga člana odnosi se i na hranu za posebne prehrambene potrebe shodno odredbama o hrani za posebne prehrambene potrebe<sup>10</sup>.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 36</b></p> <p>1. U svrhu označavanja svežeg mesa oznakom zdravstvene ispravnosti i proizvoda od mesa (žigosanje, pečatiranje i ostale oznake) shodno sa odredbama Uredbe Br.13/2011 O utvrđivanju spocificčnih pravila za organiozovanje službenih kontrola hrane životinjskog porekla namenjene za ljudsku ishranu<sup>11</sup> i Uredbe Br. 12/2011 o utvrđivanju spocificčnih pravila hrane životinjskog porekla<sup>12</sup> mogu se koristiti samo sljedeća bojila:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1. E 155 Brown HT;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2. E 133 Brilliant Blue FCF;</p>
---	--	---

<p>1.3. E 129 Allura Red AC;</p> <p>1.4. Përzierja e ngjyrave E 133 Brilliant Blue FCF dhe E 129 Allura Red AC.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 37</b></p> <p>1. Ngjyrat në vijim nuk janë dedikuar për shitje tek konsumatori i fundit:</p> <p>1.1. E 123 Amaranth;</p> <p>1.2. E 127 Erythrosine;</p> <p>1.3. E 154 Brown FK;</p> <p>1.4. E 160b Annatto, bixin, norbixin;</p> <p>1.5. E 161g Canthaxanthin;</p> <p>1.6. E 173 Alumini;</p> <p>1.7. E 180 Litholrubine BK.</p>	<p>1.3. E 129 Allura Red AC;</p> <p>1.4. The mixture of colors E 133 Brilliant Blue FCF and E 129 Allura Red AC.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 37</b></p> <p>1. The following colors are not intended for sale to the final consumer:</p> <p>1.1. E 123 Amaranth;</p> <p>1.2. E 127 Erythrosine;</p> <p>1.3. E 154 Brown FK;</p> <p>1.4. E 160b Annatto, bixin, norbixin;</p> <p>1.5. E 161g Canthaxanthin;</p> <p>1.6. E 173 Alumini;</p> <p>1.7. E 180 Litholrubine BK.</p>	<p>1.3. E 129 Allura Red AC;</p> <p>1.4. Mješavina (smjesa) bojila E 133 Brilliant Blue FCF i E 129 Allura Red AC.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 37</b></p> <p>1. Sljedeća bojila nisu namijenjena za prodaju krajnjem potrošaču:</p> <p>1.1. E 123 Amaranth;</p> <p>1.2. E 127 Erythrosine;</p> <p>1.3. E 154 Brown FK;</p> <p>1.4. E 160b Annatto, bixin, norbixin;</p> <p>1.5. E 161g Canthaxanthin;</p> <p>1.6. E 173 Aluminij;</p> <p>1.7. E 180 Litholrubine BK.</p>
---	---	---

<b>Neni 38</b>	<b>Article 38</b>	<b>Član 38</b>
<p>1. Nëse nuk përcaktohet ndryshe me këtë Rregullore, ndalohet shtimi i ngjyrave në ushqimet e mëposhtme:</p> <p>1.1. Ushqimi i pa përpunuar;</p> <p>1.2. Të gjitha llojet e ujërave të paketuar;</p> <p>1.3. Qumështi, qumështi i skremuar ose gjysëm i skremuar, qumështi i pasterizuar ose i sterilizuar përfshirë edhe UHT të pa aromatizuar;</p> <p>1.4. Qumështit me çokollatë;</p> <p>1.5. Qumështit të fermentuar - të pa aromatizuar;</p> <p>1.6. Qumështit të konservuar si që përcaktohet me aktet nënligjore siç definohet në Rregulloren për qumështin e kondensuar dhe qumështit pluhur<sup>15</sup>;</p> <p>1.7. Dhallë (e pa aromatizuar);</p> <p>1.8. Krem dhe krem pluhur (të pa</p>	<p>1. If not specified otherwise in this regulation , the addition of color is not permitted in the following food:</p> <p>1.1. Unprocessed fond;</p> <p>1.2. All types of packed potable water;</p> <p>1.3 Milk, creamed milk or half creamed milk, pasteurized or sterilized milk including flavored UHT;</p> <p>1.4. Milk with chocolate;</p> <p>1.5. Fermented milk –unflavored;</p> <p>1.6. Preserved milk as laid down by by-law documents and Regulation of condensed milk or powdered milk<sup>15</sup>;</p> <p>1.7. Buttermilk (unflavored);</p> <p>1.8. Cream and powdered cream</p>	<p>1. Ako nije drugačije propisano sa ovom Uredbom, zabranjeno je dodavanje bojila sljedećoj hrani:</p> <p>1.1. Neprerađenoj hrani;</p> <p>1.2. Svim vrstama zapakiranih voda;</p> <p>1.3. Mlijeku, djelomično obranom i obranom mlijeku, pasteriziranom ili steriliziranom (uključujući i UHT nearomatiziranom);</p> <p>1.4. Čokoladnom mlijeku;</p> <p>1.5. Fermentiranom mlijeku nearomatiziranom;</p> <p>1.6. Konzerviranom mlijeku kako je definirano u Uredbe o ugušćenom (kondenziranom) mlijeku i mlijeku u prahu<sup>15</sup>;</p> <p>1.7. Mlaćenici (nearomatizirana);</p> <p>1.8. Vrhnju i vrhnju u prahu</p>



<p>aromatizuar);</p> <p>1.9. Vajrave dhe yndyrave me origjinë shtazore ose bimore;</p> <p>1.10. Vezëve dhe produkteve nga vezët siç është përkufizuar në Rregulloren Nr. 12/2011 Për përcaktimin e rregullave specifike të higjienës së ushqimit me prejardhje shtazore;</p> <p>1.11. Miellit dhe produkteve të tjera të mullirit si dhe llojeve të ndryshme të nishestes;</p> <p>1.12. Bukës dhe produkteve të ngjashme;</p> <p>1.13. Makaronave dhe pastave të tjera;</p> <p>1.14. Sheqernave, përfshirë monosaharidet dhe disaharidet;</p> <p>1.15. Pastës së koncentruar të domateve dhe domateve në konserva ose në kavanoz qelqi;</p> <p>1.16. Salcave me bazë domateje;</p> <p>1.17. Lëngjeve dhe nektarëve të</p>	<p>(unflavored);</p> <p>1.9. Oils and fats of plant and animal origin;</p> <p>1.10. Eggs and products thereof as laid down in Regulation No.12/2011, Laying Down specific Hygiene rules of Food of Animal Origin;</p> <p>1.11. Flour and products of mill and different types of starch;</p> <p>1.12. Bread and similar products;</p> <p>1.13. Macaroni and other pasta;</p> <p>1.14. Sugars, including monosaccharides and disaccharides;</p> <p>1.15. Concentrated tomato pasta and preserved tomatoes or glass jars;</p> <p>1.16. Tomato based sauces;</p> <p>1.17. Soft drinks and fruit nectars</p>	<p>(nearomatizirano);</p> <p>1.9. Uljima i mastima životinjskog ili biljnog podrijetla;</p> <p>1.10. jajima i proizvodima od jaja kako su definirani u Uredbe Br.12/2011 o utvrđivanju specifičnih pravila higijene hrane životinjskog porekla ;</p> <p>1.11. Brašnu i drugim mlinarskim proizvodima te raznim vrstama škroba;</p> <p>1.12. Hleba i sličnim proizvodima;</p> <p>1.13. Tjestenini i njokima;</p> <p>1.14. Šećerima, uključujući mono i disaharide;</p> <p>1.15. Koncentratu rajčice i proizvodima od rajčice u konzervi ili staklenkama;</p> <p>1.16. Umacima na bazi rajčice;</p> <p>1.17. Voćnim sokovima i nektarima</p>
---	--	--

<p>pemëve, si që është definuar me Rregulloren për lëngjet e pemëve apo prodhimeve të ngjajshme të dedikuara për konsum<sup>16</sup> dhe langut nga perimet;</p> <p>1.18. Pemëve, perimeve përfshirë patatet dhe kërpudhat dhe produktet e tyre në konserva ose kanaqe si dhe në formë të tharë;</p> <p>1.19. Ekstra xhemit, zheleve dhe pureve të gështenjës, si që është definuar me Direktiva për xhemet e frutave, zhelet e mermaladës dhe puret e gështenjave të ëmbëlsuara të dedikuara për konsum human<sup>17</sup>;</p> <p>1.20. Peshkut, butakëve, gaforreve, mishit, mishit të shpezëve, mishit të përpunuar, mishit të kafshëve të egra dhe produkteve të tij, përveç ushqimeve të gatshme të cilat i përmbajnë këta përbërës;</p> <p>1.21. Kakaos dhe produkteve të saj, çokollatës dhe komponenteve të çokollatës, si që është definuar me Direktiva për produktet e kakaos dhe çokolatës të dedikuara për konsum human<sup>18</sup>;</p>	<p>as defined by the regulation on soft drinks and similar products intended for human consumption<sup>16</sup>;</p> <p>1.18. Fruits , vegetables including potatoes and mushrooms and products thereof preserved or in cans and in dried form;</p> <p>1.19. Extra jam, jellies , and chestnut puree as defined by the Directive on Fruit jams , jellies and marmelades and sweetened chestnut puree intended for human consumption<sup>17</sup>;</p> <p>1.20. Fish , mollusks, crabs, meat, poultry meat, unprocessed meat, wild game meat and products thereof except ready-to eat food containing the following ingredients;</p> <p>1.21. Cocoa and products thereof, chocolate and chocolate components;</p>	<p>kako su definirani u Uredbe o voćnim sokovima i njima srodnim proizvodima namijenjenim za konzumaciju<sup>16</sup> te soku od povrća;</p> <p>1.18. Voću, povrću (uključujući krumpir) i gljivama i njihovim prerađevinama u konzervama ili bocama kao i u sušenom obliku;</p> <p>1.19. Ekstra džemu, ekstra želeu te kesten pireu kako su definirani u Uredbe o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu<sup>17</sup>;</p> <p>1.20. Riba, mekušci, rakovi, meso, meso peradi i divljači kao i njihovi proizvodi, osim gotovih jela koja sadrže te sastojke;</p> <p>1.21. Kakau i proizvodima, čokoladi i čokoladnim delovima u proizvodima kako su definirani Pravilnikom o kakau i čokoladnim proizvodima<sup>18</sup>;</p>
---	--	---

<p>1.22. Kafes së pjekur, çajit dhe cikorit, ekstraktit të çajit dhe ekstraktit të cikorit; tretësirat e përgatitura nga çaji, bimët, frutat dhe drithërat gjithashtu përzierjeve të menjëhershme të këtyre produkteve;</p> <p>1.23. Kripës dhe zëvendësuesve të kripës, erëzave dhe përzierjeve të erëzave;</p> <p>1.24. Verës dhe produkteve të tjera nga rrushi dhe vera të përcaktuara në Ligjin Nr. 02/L-8 për Verëra (“Gazeta Zyrtare e Republikës së Kosovës” Nr.9 /01.02.2007) dhe Ligjin Nr.04/L-019 për ndryshimin dhe plotësimin e Ligjit nr.02/L-8 për verëra (Gazeta Zyrtare e Republikës së Kosovës nr.13/01 Shtator 2011);</p> <p>1.25. Rakisë Korn ose Kornbrand, nga pemët, Ouzo, Grappa, Tsikoudia nga Kreta , Tsipouro nga Maqedonia, Tsipouro nga Thesalia, Tsipouro nga Tirnavosa, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise te London gin, në</p>	<p>1.22. Baked coffee , tea, and cikor, tea extract and cikor extract, dissolutions prepared from tea , plants fruits and cereals, immediate mixture of these products;</p> <p>1.23. Salt and salt substitutes, relishes relish mixtures;</p> <p>1.24. Wine and other products of grape and wines set out in the Law No. 02/L-8 on wine (Official Gazette of the Republic of Kosovo No.9/01.02.2007 ) and the Law No.04/L-019 amending the Law No.02/L-8 on Wine (Official gazette of the Republic of Kosov No.13/01 September 2011);</p> <p>1.25. Brandy – Rakisë Korn or Kornbrand, from fruit st, Ouzo, Grappa, Tsikoudia from Kreta , Tsipouro from Macedonia, Tsipouro from Thesalia, Tsipouro from Tirnavosa, Eau de vie de Marc Marque national luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque</p>	<p>1.22. Przenoj kavi, çaju i cikoriji, čajnom ekstraktu i ekstraktu cikorije, pripravcima od čaja, bilja, voća kao pojedinačnoj sirovini ili u smjesi u originalnom ili instant obliku;</p> <p>1.23. Soli i nadomjescima za sol, začinima i mješavine začina;</p> <p>1.24. vinu i drugim proizvodima od grožđa i vina definiranim Zakonom Br.02/L-8 o Vinu (“Služu List Republike Kosovo” Br. 9(01. 02. 2007) I Zakona Br.04/L-019 o izmenama I dopunama Zakona Br.02/L-8 o vinu(Službeni List Republike Kosovo” Br.13/01 Septembar 2011);</p> <p>1.25. Korn ili Kornbrand, rakijama od voća, Ouzo, Grappa, Tsikoudia s Krete , Tsipouro iz Makedonije, Tsipouro iz Tesalije, Tsipouro iz Tirnavosa, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise te</p>
--	---	---

<p>përputhje me Rregulloren për definimin, përshkrimin, etiketimin dhe mbrojtjen gjeografike për pijet e forta alkoolike<sup>29</sup>;</p> <p>1.26. Sambuca; Marschino dhe Mistra në pajtim me Rregulloren për pijet e forta alkoolike<sup>29</sup>;</p> <p>1.27. Sangria; Clarea dhe Zurra;</p> <p>1.28. Uthullës së verës;</p> <p>1.29. Ushqimit për foshnja dhe fëmijë të vegjël dhe ushqimit për fëmijët me vështirësi shëndetësore, si që është definuar me dispozita të veçanta për ushqim për përvoja të veçanta<sup>10</sup>;</p> <p>1.30. Djathit të fermentuar dhe djathit të pa fermentuar;</p> <p>1.31. Maltit dhe produkteve të maltit;</p> <p>1.32. Gjalpit nga qumështi i deleve dhe i dhive dhe</p>	<p>national luxembourgeoise the London gin, in compliance with strong alcoholic drinks<sup>29</sup>;</p> <p>1.26 Sambuca; Marschino and Mistra in compliance with Regulation on Strong Alcoholic Drinks<sup>29</sup>;</p> <p>1.27. Sangria; Clarea and Zurra;</p> <p>1.28. Wine vinegar;</p> <p>1.29. Infant formulae and food for young children having health problems<sup>10</sup>;</p> <p>1.30. Fermented cheese and unfermented cheese;</p> <p>1.31. Malt and products thereof;</p> <p>1.32. Cream from milk of sheep and goats and</p>	<p>London gin, sukladno Uredbe o jakim alkoholnim pićima<sup>29</sup>;</p> <p>1.26. Sambuca; Marschino i Mistra sukladno Uredbe o jakim alkoholnim pićima<sup>29</sup>;</p> <p>1.27. Sangria; Clarea i Zurra;</p> <p>1.28. Vinskom octu;</p> <p>1.29. Hrani za dojenčad i malu djecu uključujući i hranu za djecu sa zdravstvenim poteškoćama koja je definirana posebnim propisom o hrani za posebne prehrambene potrebe<sup>10</sup>;</p> <p>1.30. Fermentiranom i nezrelom siru;</p> <p>1.31. Sladu i proizvodima od slada; i</p> <p>1.32. Maslacu od ovčjeg i kozjeg mlijeka</p>
---	--	--

<p>1.33. Mjaltës;</p> <p>2. Kur në ushqim gjendet ngjyra e cila nuk është e përfshirë në listën e ngjyrave të lejuara, dhe nuk ka ndikim në ndryshimin e ngjyrës së ushqimit, shfrytëzohet parimi “carry over“.</p> <p style="text-align: center;"><b>ADITIVËT E TJERË</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 39</b> <b>Kushtet e veçanta për aditivët e tjerë përveç ngjyrave dhe ëmbëltuesve</b></p> <p>1. Aditivët e tjerë të cilët nuk janë përfshirë në kategorinë e ngjyrave dhe ëmbëltuesve në Listat e Shtojcës II të kësaj rregulloreje mund të përfshihen vetëm nëse i shërbejnë njërit apo më shumë qëllimeve të përcaktuara në nenin 7. paragrafin 2 të kësaj Rregullore.</p> <p>2. Janë përcaktuar sipas funksionit të tyre teknologjik në ushqim sipas kategorive të aditivëve nga pika 3. deri 26. të Shtojcës I. të kësaj Rregullore.</p>	<p>1.33. Honey;</p> <p>2. If in food is found colour which is not included in the list of permitted colours and there is no effect in change of food colour, shall be used the “carry-over“ principle.</p> <p style="text-align: center;"><b>OTHER ADDITIVES</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Article 39</b> <b>Specific conditions for other additives other than colors and sweeteners</b></p> <p>1. Other additives which are not included in the functional class of colors and sweeteners in the Lists of Annex II of this regulation may be included only if they serve one or more purposes set out in article 7, paragraph 2 of this Regulation.</p> <p>2. Are set out according to their technological function in food according to additive category from point 3 to 26 of Annex I of this Regulation.</p>	<p>1.33. Medu;</p> <p>2. Kada se u hrani nađe bojilo koje se nalazi na listi dopuštenih bojila, a nema utjecaja na promjenu boje hrane, koristi se princip “carry overa“.</p> <p style="text-align: center;"><b>OSTALI ADITIVI</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Član 39</b> <b>Posebni uvjeti za ostale aditive osim bojila i sladil</b></p> <p>1. Ostali aditivi koji nisu razvrstani u kategoriju bojila i sladila u Listama Priloga II. ovog Uredbe mogu se uvrstiti samo ako služe jednoj ili više namjena utvrđenih u članku 7. stavku 2. ove Uredbe.</p> <p>2. Određeni su po svojoj tehnološkoj funkciji u hrani prema kategorijama aditiva iz točke 3. do 26. iz Priloga I ove Uredbe .</p>
---	--	--

Neni 40	Article 40	Član 40
<p>1.Nëse nuk është përcaktuar ndryshe me këtë Rregullore, ndalohe shtimi i aditivëve të tjerë në ushqimet si në vijim:</p> <p>1.1. Ushqim të pa përpunuar;</p> <p>1.2. Mjaltë i definuar me Rregullat që kanë të bëjnë me mjaltin<sup>20</sup>;</p> <p>1.3. Vajrat dhe yndyrat e pa emulguara me origjinë bimore dhe shtazore;</p> <p>1.4. Gjalpë;</p> <p>1.5. Qumësht të pasterizuar dhe sterilizuar përfshirë edhe UHT ajkë apo krem të pasterizuar;</p> <p>1.6. Produkte të qumështit të fermentuara dhe të pa aromatizuara dhe djathit të freskët;</p> <p>1.7. Ujit natyral minerale dhe ujit të burimeve natyrore si që janë definuar me Rregullat oren...<sup>21</sup>,që kanë të bëjnë me shfrytëzimin dhe vënies në qarkullim të ujit natyral dhe mineral;<sup>21</sup></p>	<p>1. If not otherwise specified by this regulation the addition of other additives in foods shall not be permitted in to:</p> <p>1.1. Unprocessed food;</p> <p>1.2. Honey defined by the rules related to honey<sup>20</sup>;</p> <p>1.3. Oils and unemulgated fats of plant and animal origin;</p> <p>1.4. Cream;</p> <p>1.5. Pasteurized and sterilized milk including UHT pasteurized cream;</p> <p>1.6. unflavored and fermented milk products and fresh cheese;</p> <p>1.7. Natural mineral water and water of natural sources are defined as the as the clock..<sup>21</sup> Rruls dealing with the distribution and use of natural and mineral water<sup>21</sup>;</p>	<p>1. Ako nije drugačije propisano ovim Uredbe , zabranjeno je dodavanje ostalih aditiva sljedećoj hrani:</p> <p>1.1. Neprerađenoj hrani;</p> <p>1.2. Medu kako je definiran Propisima o medu <sup>20</sup>;</p> <p>1.3. Nemulgiranim uljima i mastima biljnog i životinjskog porekla;</p> <p>1.4. Maslacu;</p> <p>1.5. Pasteriziranom i steriliziranom uključujući i UHT mlijeku, pasteriziranom vrhnju;</p> <p>1.6. Fermentiranim nearomatiziranom mliječnim proizvodima i svježem siru;</p> <p>1.7. Prirodnim mineralnim vodama i prirodnoj izvorskoj vodi kako su definirane u Uredbe o prirodnim mineralnim i prirodnim izvorskim vodama<sup>21</sup>;</p>

<p>1.8. Kafe dhe ekstrakt kafeje, përveç produkteve instant produkteve të aromatizuara;</p> <p>1.9. Çaj i pa aromatizuar;</p> <p>1.10. Sheqer, si që është definuar me Rregullat për sheqerin të dedikuar për konsum njerëzor<sup>22</sup> ;</p> <p>1.11. Brumëra të thara me përjashtim të brumërave pa gluten dhe/ose brumërat për qëllime ushqimore hipo-proteinike, konform dispozitave të rregullores për ushqimin me nevoja të veçanta;<sup>10</sup></p> <p>1.12. Dhallë e pa aromatizuar përveç të sterilizuarës;</p>	<p>1.8. Coffee Coffee extract , except instant products, flavored products;</p> <p>1.9. Unflavored tea;</p> <p>1.10. Sugar as laid down by the rules on sugar intended for human consumption<sup>22</sup>;</p> <p>1.11. Dried pasta except pasta without gluten and /or pasta for hypo-proteinic food; conform provisions of the regulation on specific formulae;<sup>10</sup></p> <p>1.12. Unflavoured buttermilk except sterilized;</p>	<p>1.8. Kavi i ekstraktu kave (osim aromatiziranim instant proizvodima);</p> <p>1.9. Nearomatiziranom çaju;</p> <p>1.10. Šeçeru kako je definiran Pravilnikom o šeçerima i metodama analize šeçera namijenjenih za konzumaciju<sup>22</sup>;</p> <p>1.11. Sušenju tjestenini isključujući tjesteninu bez glutena i/ili tjesteninu namjenjenu hipoproteinskoj prehrani shodno odredbama o hrani za posebne prehrambene potrebe;<sup>10</sup></p> <p>1.12. Nearomatiziranoj mlaćenici osim sterilizirane;</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 41</b></p> <p>1. Aditivët të cilët janë dhënë në Listën 6. të Shtojcës II. të kësaj Rregullore, lejohen për përdorim në ushqim sipas parimit »quantum satis«, përveç ushqimeve të cilat janë dhënë në Listën 7 që kanë të bëjnë me ushqimin në të</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 41</b></p> <p>1. Additives listed in the list 6 of Annex II of this Regulation shall be permitted for use in food according to the principle »quantum satis«, except the food listed in the list 7 regarding in the food which may</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 41</b></p> <p>1. Aditivi koji su navedeni u Listi 6. Priloga II. ovog Uredbe , dopušteni su za uporabu u hrani po principu »quantum satis«, izuzev hrane koja je navedena u Listi 7 koja se odnosi na hranu u kojoj se</p>

<p>cilin mund të përdoret vetëm numër i caktuar i aditivëve të dhënë në Listën 6 .</p> <p>2. Përveç nëse përcaktohet ndryshe, paragrafi 1 i këtij neni nuk zbatohet në:</p> <p>2.1. Ushqimin për foshnja dhe fëmijë të vegjël dhe ushqimin për foshnja dhe fëmijë të vegjël të cilët janë nën kontrollin e mjekut, të cilët i nënshtrohen dispozitave nga Lista 11. në Shtojcën II të kësaj Rregullore;</p> <p>2.2. Ushqimin e shenuar në Listën 7 nga Shtojca II e kësaj rregullore, i cili mund të përmbajë vetëm ata aditivë që janë shenuar në atë Listë dhe ata aditivë të cilët janë shenuar në Listat 8. dhe 9. dhe sipas kushteve të cilat janë përcaktuar në ato lista;</p> <p>2.3. Ushqimet e cekura në nenin 40. të kësaj rregullore;</p> <p>3. Aditivët e shenuara në Listat 8 dhe 9 të kësaj rregullore mund të përdoren vetëm në ushqimin i cili është shenuara në ato Lista dhe sipas</p>	<p>be used only certain number of additives listed in the list 6.</p> <p>2. Only where specified otherwise, the paragraph 1 of this article shall not apply to:</p> <p>2.1. Infant formulae and food for young children who are under medical care and subject to provisions from list 11 of Annex II of this Regulation;</p> <p>2.2. Food listed in the List 7 of Annex II of this regulation which may contain only those additives listed in that List and those additives listed in the Lists 8 and 9 under conditions set out in those lists;</p> <p>2.3. Foods listed in article 40 of this regulation;</p> <p>3. Additives listed in the Lists 8 and 9 of this regulation may be used only in food which is in those lists and under conditions</p>	<p>može upotrebljavati samo ograničen broj aditiva naveden u Listi 6.</p> <p>2. Osim kada je posebno propisano, stavak 1. ovoga članka ne primjenjuje se na:</p> <p>2.1. Hranu za dojenčad i malu djecu, kako je to utvrđeno posebnim propisima o hrani namijenjenoj za posebne prehrambene potrebe, uključujući hranu za dojenčad i malu djecu koja su pod kontrolom lekara, a podležu odredbama iz Liste 11 Priloga II ovog Uredbe;</p> <p>2.2. Hranu navedenu u Listi 7 iz Priloga II ovog Uredbe , koja može sadržavati samo one aditive koji su navedeni u toj Listi i one aditive koji su navedeni u Listama 8. i 9. pod uslovima koji su tamo utvrđeni;</p> <p>2.3. Hranu navedenu u članku 40. ovog Uredbe;</p> <p>3. Aditivi navedeni u Listama 8 i 9 ovoga Pravilnika mogu se upotrebljavati samo u hrani koja je navedena u tim Listama i pod</p>
--	--	--



<p>kushteve të cilat janë përcaktuar në ato lista.</p> <p>4. Vetëm ata aditivë të cilët janë shenuar në Listën 10. të kësaj rregullore mund të përdoren si bartës ose substancë apo materie për tretjen e aditivëve dhe duhet të përdoren sipas kushteve të cilat janë përcaktuar në ato lista.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 42</b></p> <p>1. Aditivët E 407, E 407a dhe E 440 mund të përzihen në masë të caktuar me sheqerna me kusht të vendosjes së E numrit të aditivit, përbërësve dhe përshkrimit të produktit.</p> <p>2. Aditivët E 290, E 938, E 941, E 942, E 948 dhe E 949 mund të përdoren në ushqim i cili përshkruhet në nenin 40 të kësaj Rregullore.</p> <p>3. Aditivët E 410, E 412, E 415 dhe E 417 nuk mund të përdoren në prodhimin e ushqimit të dehidruar e cila si e tillë konsumohet dhe e cila do të mund të rehidrohet para gëlltitjes.</p> <p>4. Aditivët E 400, E 401, E 402, E 403, E 404,</p>	<p>set out in those lists.</p> <p>4. Only those additives listed in the List 10 of this regulation may be used as a bearer or substance or matter for dissolution of additives and shall be used conditions set out in those lists.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 42</b></p> <p>1. Additives E 407, E 407a i E 440 may be mixed in a certain measure with sugars with condition to define the E-number of additive, ingredients and description of product.</p> <p>2. Additives E 290, E 938, E 941, E 942, E 948 I E 949 may be used in foods as laid down in article 40 of this Regulation.</p> <p>3. Additives E 410, E 412, E 415 I E 417 may not be used in production of dehydrated food and can be consumed as it is and which can be rehydrated before the swallow.</p> <p>4. Additives E 400, E 401, E 402, E 403, E</p>	<p>uslovima koji su tamo utvrđeni.</p> <p>4. Samo oni aditivi koji su navedeni u Listi 10. ove Uredbe mogu se upotrebljavati kao nosači ili materije(substance) za razrađivanje aditiva i moraju se upotrebljavati samo pod uslovima koji su tamo utvrđeni.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 42</b></p> <p>1. Aditivi E 407, E 407a i E 440 mogu se mešati u određenim merima sa šećerima pod usloviom navođenja E broja aditiva, sastojaka i opisa proizvoda.</p> <p>2. Aditivi E 290, E 938, E 941, E 942, E 948 i E 949 mogu se upotrebljavati u hrani koja se navodi u članku 40 ovog Uredbe .</p> <p>3. Aditivi E 410, E 412, E 415 i E 417 ne mogu se upotrebljavati u proizvodnji dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira i koja bi se tada mogla rehidrirati pri gutanju.</p> <p>4. Aditivi E 400, E 401, E 402, E 403, E</p>
---	---	---

<p>E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 dhe/ose E 440 nuk lejohet të përdoren në produktet, ëmbëlsirat të cilat konsumohen me një kafshatë dhe të cilat shtrydhen si mbushje nga ato të llojit “jelly mini cup” apo mini kapsula.</p>	<p>40E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 and/or E 440 are not permitted to be used in products , confectioners which are consumed by one swallow or which are squeezed as a fill of “jelly mini cup” or mini capsules.</p>	<p>404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 i/ili E 440 ne smeju se upotrebljavati u proizvodima, slasticama koji se konzumiraju u jednom zalogaju (i koja se istiska kao punilo iz njih pritiskom) tipa jelly mini cup ili mini kapsule.</p>
<p><b>KAPITULLI VII DISPOZITAT PËRFUNDIMTARE</b></p>	<p><b>CHAPTER VII FINAL PROVISIONS</b></p>	<p><b>POGLAVLJE VII ZAVRŠNE ODREDBE</b></p>
<p><b>Neni 43</b></p>	<p><b>Article 43</b></p>	<p><b>Član 43</b></p>
<p>1. Pjesë përbërëse e kësaj rregullore janë Shtojcat I, II, III, IV, V, dhe VII dhe janë elemente të kësaj Rregulloreje.</p>	<p>1. Annexes I, II, III, IV, V, and VII are elements of this Regulation.</p>	<p>1. Sastavni delovi ovog uredbe su Prilozi I, II, III, IV, V i VII čine sastavni dio ovog Uredbe.</p>
<p>2. Shtojca VI e rregulluar me:</p>	<p>2. Annex VI regulated by:</p>	<p>2. Prilog VI regulisan:</p>
<p>-Direktivën 95/31 e amandamentuar me Direktivën 95/66 dhe 2000/51 për ëmbëlsuesit;</p>	<p>-Directive 95/31 amended by the Directive 95/66 and 2000/51 on sweeteners;</p>	<p>-Direktiva 95/31 amandamentirana Uredbom 95/66 I 2000/51 za sladilo;</p>
<p>-Direktiva 95/45 e amandamentuar me Direktivën 99/75 për ngjyrat dhe</p>	<p>- Directive 95/45 amended by the Directive 99/75 on colors and</p>	<p>- Direktiva 95/45 amandamentirana Direktiva 99/75 za bojila i</p>
<p>-Direktiva 96/77 e amandamentuar me Direktivën 96/86 dhe 2000/63 për aditivët tjerë ndryshe nga ëmbëlsuesit dhe ngjyrat, do të përdoren deri me nxjerrjen e Rregullores</p>	<p>-Directice 96/77 amended by the Directive 96/86 and 2000/63 on ther food auditives other than colors and sweeteners shall be used until the nacional Regulation</p>	<p>- Direktiva 96/77 amandamentirana Direktiva 96/86 I 2000/63 za druge aditive drugačije od sladila i bojila, upotrebiće se do donošenja nacionalnog Uredbe o</p>

<p>nacionale - Shtojca VI.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 44</b></p> <p>Aditivët në Shtojcën II të kësaj rregullore përdorimi i të cilëve është i lejuar në ushqim, do të rishikohet në kuptim të Nenit 7, 32 dhe 34. të kësaj rregullore më se voni deri 18 muaj pas hyrjes në fuqi të kësaj Rregullore.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 45</b></p> <p>1. Operatorët e biznesit që merren me ushqim i cili në vete përmban aditivë, duhet të harmonizojnë punën e tyre me dispozitat e kësaj rregullore më se voni 24 muaj pas hyrjes në fuqi të kësaj Rregullore.</p> <p>2. Ushqimi i cili në vete përmban aditivë dhe është vendosur në treg para datës së nënshkrimit të kësaj rregullore, mund të qarkulloj në treg deri në afatin e skadimit të produktit.</p>	<p>Regulation shall be issued, Annex VI.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 44</b></p> <p>Additives in Annex II of this regulation, permitted to be used in foods shall be reviewed in aspect of Article 7, 32 and 34 of this regulation not later than 18 months after entry into force of this Regulation.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 45</b></p> <p>1. Food business operators having an activity of food containing additive shall harmonize their work with provisions of this regulation not later than 24 months after entry into force of this regulation.</p> <p>2. Food containing additive and is placed into market before the signature of this regulation shall be marketed until the expiry date of product.</p>	<p>kriterijima higijene aditiva-Prilog VI.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 44</b></p> <p>Aditivi u Prilogu II ovoga Pravilnika čija je upotreba dopuštena u hrani, revidirati će se u smislu članaka 7, 32, i 34 ovog uredbe do 18 mjeseci nakon stupanja na snagu ove Uredbe.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 45</b></p> <p>1. Subjekti u poslovanju s hranom koji posluju s hranom koja u sebi sadrži aditive, moraju uskladiti svoje poslovanje s odredbama ovog Uredbe najkasnije 24 meseca nakon stupanja na snagu.</p> <p>2. Hrana koja u sebi sadrži aditive i koja je stavljena na tržište prije datuma potpisivanja ovog Uredbe, može se nalaziti na tržištu do isteka roka trajanja proizvoda.</p>
---	--	--

<p style="text-align: center;"><b>Neni 46</b> <b>Hyrja në fuqi</b></p> <p>Kjo Rregullore hyn në fuqi shtatë (7) ditë pas nënshkrimit nga ana e Kryeministrit.</p> <p style="text-align: right;">Hashim Thaçi</p> <hr style="width: 20%; margin-left: auto; margin-right: auto;"/> <p style="text-align: center;"><b>Kryeministër i Republikës së Kosovës</b></p> <p style="text-align: right;">11 nëntor 2013</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 46</b> <b>Entry into Force</b></p> <p>This Regulation enters into force seven (7) days after signature by the prime Minister.</p> <p style="text-align: right;">Hashim Thaçi</p> <hr style="width: 20%; margin-left: auto; margin-right: auto;"/> <p style="text-align: center;"><b>Prime Minister of the Republic of Kosovo</b></p> <p style="text-align: right;">11 november 2013</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 46</b> <b>Stupanje na snagu</b></p> <p>Ova Uredba stupa na snagu sedam (7) dana od dana potpisivanja od strane Premijera.</p> <p style="text-align: right;">Hashim Thaçi</p> <hr style="width: 20%; margin-left: auto; margin-right: auto;"/> <p style="text-align: center;"><b>Premijer Republike Kosova</b></p> <p style="text-align: right;">11 novembar 2013</p>
---	---	---

## SHTOJCA I

### KATEGORIA E ADITIVËVE SIPAS VETIVE TË TYRE TEKNOLOGJIKE DHE FUNKSIONALE

1. »**ëmbëlsuesit**« janë substanca të cilat përdoren për dhënien e shijes së ëmbël ushqimit dhe ëmbëltuesve të tjerë të tryezës;
2. »**ngjyrat**« janë substance të cilat e japin, e përforcojnë ose e përtërijnë ngjyrën në ushqim, dhe përfshijnë përveç ngjyrave të sintetizuara edhe përbërësit natyror të ushqimit dhe burimet natyrore të cilat zakonisht nuk merren si ushqim por që përdoren si përbërës tipik të ushqimit. Përgatitjet e fituara nga ushqimi dhe lëndët e tjera të para nga burimet natyrore fitohen me ekstrahim fizik dhe/ose kimik me tajitje selektive të pigmentit për ngjyrosje i cili është dominues sa i përket përbërësve të ushqimit ose përbërësve aromatik;
3. »**konservuesit**« janë substanca të cilat e zgjasin qëndrueshmërinë e ushqimit duke e mbrojtur nga prishja e shkaktuar nga mikroorganizmat dhe/ose që mbrojnë ato nga zhvillimi i mikroorganizmave patogjen;
4. »**antioksiduesit**« janë substanca të cilat i parandalojnë ndryshimet në ushqim, e zgjasin qëndrueshmërinë e ushqimit duke e mbrojtur atë nga prishja e shkaktuar nga oksidimi, siç është prishja e yndyrave dhe ndryshimi i ngjyrës së tyre;
5. »**bartësit**« janë substance të cilat përdoren për shkrirje, tretje, shpërndarje ose ndryshime të tjera fizike të aditivëve ose aromave, enzimeve ushqimore, materieve ushqyese dhe/ose substancave të tjera të cilat i shtohen ushqimit për qëllime ushqimore dhe fiziologjike, pa i ndryshuar funksionet e tij, nuk kanë veprim teknologjik dhe shërbejnë për n lehtësimin e zbatimit, trajtimit dhe përdorimit.
6. »**acidet**« janë substance të cilat e shtojnë aciditetin e ushqimit dhe/ose i japin atij shije të thartë;
7. »**rregullatorët e aciditetit**« janë substance të cilat e ndryshojnë ose e kontrollojnë aciditetin ose alkalitetin e ushqimit;
8. »**substancat kundër mpiksjes**« janë substanca të cilat ulin tendencat e grimcave individuale të një ushqimi të ngjiten me të tjera..
9. »**substancat kundër shkumosjes**« janë substance të cilat e parandalojnë ose e zvogëlojnë formimin e shkumosjes;
10. »**substancat për rritjen e vëllimit**« janë substance të cilat e shtojnë vëllimin e ushqimit pa ndonjë kontribut të dukshëm në rritjen e vlerës energjetike;
11. »**emulgatorët**« janë substance të cilat mundësojnë mbajtjen e përzierjes homogjene të dy apo më shumë fazave të cilat nuk mund të përzihen, sikur që janë vaji dhe uji në ushqim;
12. »**kripërat emulgatore**« janë substance të cilat i zbërthejnë proteinat të cilat gjenden në djathë dhe kështu kontribuojnë në shpërndarjen homogjene të yndyrave dhe përbërësve të tjerë;
13. »**përforcuesit**« janë substance të cilat i bëjnë apo i mbajnë indet e pemëve ose perimeve të forta dhe të freskëta ose marrin pjesë në ndërveprim me substancat për xhellzim me qëllim të krijimit dhe forcimit të xhellit;
14. » **përforcuesit e aromës**« janë substance të cilat e përforcojnë shijen dhe/ose aromën e ushqimit;
15. »**substancat shkumuese**« janë substance të cilat e mundësojnë shpërndarjen homogjene të fazës së gazrave në ushqimin e lëngët apo të ngurtë;
16. »**substancat për xhelatizueseze** « janë substance të cilat ushqimit i japin cilësi duke krijuar xhell;
17. »**substancat për lustrim**« (përfshirë edhe lubrifikantët) janë substance të cilat, kur vendosen në sipërfaqen e jashtme të ushqimit, i japin pamje shkëlqyese ose krijojnë shtresën mbrojtëse;
18. »**substancat për mbajtjen e lagështisë**« janë substance që mbrojnë produktet ushqimore nga tharja duke neutralizuar efektin e një atmosfere që ka një shkallë të ulët të lagështisë ose duke ndihmuar tretjen e një pluhuri në një mjedisë uxor.

19. »**amidoni i modifikuar**« është substancë e fituar përmes një apo më shumë proceseve kimike fizike dhe enzimatiske të amidonit ushqimor, e që mund të përpunohet apo zbardhohet me acide ose baza;
20. »**Gazrat për paketim**« janë gazra të ndryshëm nga ajri të cilët futen në enë apo kontejner para, gjatë apo pas vendosjes së ushqimit në atë enë;
21. »**gazrat nën shtypje**« janë gazra të ndryshëm nga ajri të cilët e shtypin ushqimin nga ena;
22. »**substancat për fryrje**« janë substance ose përzierje substancash të cilat lirojnë gaz dhe kështu e rrisin vëllimin e brumit apo brumit të rrhaur ;
23. »**sekuestruesit**« janë substance të cilat krijojnë komplekse kimike me jonet e metaleve;
24. »**stabilizatorët**« janë substance të cilat mundësojnë mbajtjen e gjendjes fiziko-kimike të ushqimit; stabilizatorët përfshijnë substancat të cilat e mbajnë shpërndarjen homogjene të dy apo më shumë substancave të cilat në ushqim nuk përzihen mes vete, substance të cilat stabilizojnë, mbajnë ose përforcojnë ngjyrën ekzistuese të ushqimit dhe substance të cilat e shtojnë aftësinë lidhëse të ushqimit, përfshirë krijimin e ndër-lidhjeve në mes të proteinave të cilat mundësojnë lidhjen e copave të ushqimit në një ushqim të ri-strukturuar;
25. »**dendësuesit**« janë substance të cilat e shtojnë viskozitetin e tretjeve ose ushqimit;
26. »**substancat për trajtimin e miellit**« janë substance të ndryshme nga emulgatorët të cilët i shtohen miellit apo brumit për të përmirësuar cilësinë e pjekjes.

**SHTOJCA II.**  
**I.ËMBËLSUESIT**

**Lista 1.-** Substancat e lejuara për ëmbëlsimin e disa llojeve të ushqimeve

Nr. E	Emëri i ëmbëlsuesit	Ushqimi	Sasija më e madhe e lejuar
<p>E 420</p> <p>E 421</p> <p>E 953</p> <p>E 965</p> <p>E 966</p> <p>E 967</p> <p>E 968</p>	<p>Sorbitol: (i) Sorbitoli (ii) Shirup i sorbitolit</p> <p>Manitoli</p> <p>Isomalti</p> <p>Maltitoli: (i) Maltitoli (ii) Shirup i maltitolit</p> <p>Laktitoli</p> <p>Ksilitoli</p> <p>Eritritoli</p>	<p><b>Desertet dhe prodhimet e ngjashme me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– deserti i lëngët i aromatizur,</li> <li>– me bazë qumshti ose prodhime qumshti,</li> <li>– me bazë pemësh e perimesh,</li> <li>– me bazë vezësh,</li> <li>– me bazë drithërash,</li> <li>– drithërat për mengjes ose prodhimet me bazë drithërash,</li> <li>– me bazë yndyrërash,</li> <li>– desertet e ngrira,</li> <li>– xhemet, zhelet, marmelatat, marmelatat e shtëpisë dhe pemët e sheqerosura,</li> <li>– prodhimet e pemëve, me përjashtim të atyre të cilat janë të destinuara për prodhimin e lëngjeve të pemëve,</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ëmbëlsirat pa sheqer të shtuar,</li> <li>– me bazë të pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike apo pa sheqer të shtuar,</li> <li>– me bazë të amidonit, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>– me bazë të kakaos, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqeri të shtuar,</li> <li>– masë për lyerje me bazë të kakaos, qumshtit, pemëve të terura apo yndyrës, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>– çamçakëz pa sheqer të shtuar</li> <li>– salcet,</li> <li>– senfi,</li> <li>– prodhimet delikatese të bukpjekësit, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>– prodhimet të destinuara për nevoja të posaçme ushqyese,</li> <li>– shtojcat e ushqimit në gjendje të ngurtë të parapara me dispozita të veçanta<sup>23</sup>.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">quantum satis</p>
<p><b>E 950</b></p>	<p>Acesulfami K</p>	<p><b>Pijet joalkoolike me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– pijet e aromatizuara joalkoolike,</li> <li>– me bazë qumshti dhe prodhimesh qumshti apo me bazë lëngjeh të pemëve.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">350 mg/l</p> <p style="text-align: center;">350 mg/l]</p>

	<p><b>Desertet dhe prodhimet e ngjashme me vlera të zvogëluara energjike me ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- desert i aromatizuar uji, 350 mg/kg</li> <li>- me bazë qumshti apo të prodhimeve të qumshtit 350 mg/kg</li> <li>- me bazë pemësh dhe perimesh 350 mg/kg</li> <li>- me bazë vezësh 350 mg/kg</li> <li>- me bazë drithërash 350 mg/kg</li> <li>- me bazë yndyre 350 mg/kg</li> </ul> <p><b>Prodhimet »Snack « (përtpëse):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodhimet e gatshme me aroma të caktuara, të thara dhe të paketuara, prodhimet e amidoni të plurosura me melmesa dhe fryti i arrës i sheqerosur apo thelbi i arrës i lyer me lëngë sheqeri. 350 mg/kg</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ëmbëlsirat pa sheqer të shtuar, 500 mg/kg</li> <li>- me bazë të kakaos ose pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 500 mg/kg</li> <li>- me bazë amidoni me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 1000 mg/kg</li> <li>- masë për lyerjet me bazë të kakaos, qumshtit, pemëve të terura ose yndyre me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 1000 mg/kg</li> <li>- çamçakëz pa sheqer të shtuar 2000mg/kg</li> <li>- pije alkoolike mollash dhe pije alkoolike dardhash, 350 mg/l</li> <li>- birrë pa alkool ose me përmbajtje alkooli deri 1.2 vol. %, 350 mg/l</li> <li>- birrë tryeze – ‘Bière de table /Tafelbier/ Table beer’ (ëmbëlsira origjinale me më pak se 6% të ekstraktit) me përjashtim të birrave me vlim të lartë (‘Obergängiges Einfachbier’), 350 mg/l</li> <li>- birra me thartësi minimale, prej 30 miliekuivalentë e shprehur si NaOH, 350 mg/l</li> <li>- birra e ngjyrës së errët e tipit ‘oud bruin’, 350 mg/l</li> <li>- desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheq të shtuar, 800 mg/kg</li> <li>- pemët në kanaqe ose në shishe qelqi me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 350 mg/kg</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- xhemet, xhellet, marmelatat shtëpiake dhe marmelatat me vlera të ulëta energjike, 1000 mg/kg</li> <li>- prodhime pemësh e perimesh me vlera të ulëta energjike, pemë e perime të konservuara me shije të ëmbël- thartë, 350 mg/kg</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- peshqit gjysëm të konservuar me shije të ëmbël- thartë dhe produktet e marinuara të tyre, gaforret dhe butakët, 200 mg/kg</li> <li>- salcat, 350 mg/kg</li> <li>- senfi, 350 mg/kg</li> </ul>	



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- prodhimet cilësore të furrave të bukës për nevoja të posaçme ushqimore, 1000 mg/kg</li> <li>- ushqimi i destinuar për redukimin e masës trupore, i cili është i rregulluar me dispozita të posaçme,<sup>24</sup> 450 mg/kg</li> <li>- ushqimi i destinuar për nevoja të posaçme mjekësore i rregulluar me dispozita të posaçme ligjore<sup>25</sup> 450 mg/kg</li> <li>- shtojcat e ushqimit, në gjendje të lëngët të rregulluara me norma të posaçme ligjore<sup>23</sup> 350 mg/</li> <li>- shtojcat e ushqimit në gjendje të ngurtë<sup>23</sup>, 500 mg/l</li> <li>- shtojcat e ushqimit me bazë të vitaminave dhe/ose të mineraleve në formë sirupi ose për përlypje, të rregulluara me norma të posaçme ligjore<sup>23</sup> 2000 mg/kg</li> <li>- drithërat për mëngjes me përmbajtje fibrash më tepër se 15% dhe më pak se 20% krunde, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 1200 mg/kg</li> <li>- supat me vlera të ulëta energjike, 110 mg/l</li> <li>- freskues frymarrjeje në formë tabletash pa sheqer të shtuar, 2500 mg/kg</li> <li>- birra me vlera të ulëta energjike, 25 mg/l</li> <li>- pijet që përmbajnë kombinime pijesh jo alkoolike dhe birrat, raki molle, raki dardhe, pijet e forta alkoolike apo verërat, 350 mg/l</li> <li>- pijet alkoolike të cilat përmbajnë më pak se 15 % vol. alkool, 350 mg/kg</li> <li>- kornetet dhe vaflet për akullore, pa sheqer të shtuar, 2000 mg/kg</li> <li>- bombonet në formë tabletash me vlera të zvogëluara energjike, 500 mg/kg</li> <li>- Feinkostsalat, 350 mg/kg</li> <li>- Essoblaten 2000 mg/kg</li> </ul>	
E 951	Aspartame	<p><b>Pijet joalkoolike me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pijet e aromatizuara joalkoolike , 600 mg/l</li> <li>- me bazë qumështi dhe prodhimesh qumështi apo me bazë lëngut të pemëve. 600 mg/l</li> </ul> <p><b>Deserti dhe prodhimet e ngjashme me vlera të zvogëluara energjike me ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deserti i aromatizuar në gjendje të ujit, 1000 mg/kg</li> <li>- me bazë të qumështit apo të prodhimeve të qumështit, 1000 mg/kg</li> <li>- me bazë pemësh e perimesh, 1000 mg/kg</li> <li>- me bazë vezësh, 1000 mg/kg</li> <li>- me bazë drithërash, 1000 mg/kg</li> <li>- me bazë yndyre. 1000 mg/kg</li> </ul>	

	<p>- » <b>prodhimet snack« (përtpëse):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodhimet e gatshme me aroma të caktuara, të thara dhe të paketuara, prodhimet e amidonit të pluhurosura me melmesa dhe fryti i arrës i sheqerosur apo thelbi i arrës i lyer me lëng sheqeri. 500 mg/kg</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera pa sheqer të shtuar, 1000 mg/kg</li> <li>- me bazë të kakaos apo pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 2000 mg/kg</li> <li>- me bazë amidoni, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 2000 mg/kg</li> <li>- lyerjet me bazë të kakaos, qumshtit, pemëve të terura apo yndyrës, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 1000 mg/kg</li> <li>- çamçakëza pa sheqer të shtuar, 5500 mg/kg</li> <li>- pije alkoolike molle dhe pije alkoolike dardhe 600 mg/l</li> <li>- pa alkool apo me përmbajtje alkooli deri 1.2 vol. %, 600 mg/l</li> <li>- birrë tryeze - 'Bière de table/ Tafelbier /Table beer'(ëmbëlsirë origjinale me më pak se 6% ekstrakt) me përjashtim birrat me vlim të lartë (Oberjähriges Einfachbier), 600 mg/l</li> <li>- birrat me thartësi minimale prej 30 miliekuivalentë e shprehur si NaOH, 600 mg/l</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- birrë e errët e tipit 'oud bruin', 800 mg/kg</li> <li>- desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 1000 mg/kg</li> <li>- pemët në kanaqe apo shishe qelqi me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 1000 mg/kg</li> <li>- xhem, xhellet, marmelatat shtëpiake dhe marmelatat me vlera të ulëta energjike, 1000 mg/kg</li> <li>- prodhime pemësh e perimesh me vlera të ulëta energjike, 300 mg/kg</li> <li>- pemë e perime të konservuara ëmbël e thartë, 300 mg/kg</li> <li>- peshqit, gaforret, guskat dhe marinadat e tyre gjysmë të konservuara thartë e ëmbël, 350 mg/kg</li> <li>- salcet, 350 mg/kg</li> <li>- senfi, 1700 mg/kg</li> <li>- prodhimet cilësore të bukpyjekësit për nevoja të posaçme ushqimore, 800 mg/kg</li> <li>- ushqimi i destinuar për zvogëlimin e peshës trupore, 1000 mg/kg</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ushqimi për destinime të posaçme mjekësore</li> <li>- shtojcat e ushqimit në gjendje të lëngët<sup>23</sup>,</li> <li>- shtojcat e ushqimit në gjendje të ngurtë<sup>23</sup>,</li> <li>- shtojcat e ushqimit me bazë vitaminash dhe/ose minerale në formë sirupi apo për përtpje<sup>23</sup>,</li> <li>- drithërat për mengjes me përmbajtje fibrash më tepër se 15%, dhe së paku 20% hime dhe krunde, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- supat me vlera të ulëta energjike,</li> <li>- freskues goje në formë tablete pa sheqer të shtuar,</li> <li>- tableta të forta aromatike për freskimin e gojës, pa sheqer të shtuar,</li> <li>- birrë me vlera të ulëta energjike,</li> <li>- pijet që përmbajnë kombinime pijesh jo alkoolike dhe birrat, raki molle, raki dardhe, pijet e forta alkoolike apo verërat,</li> <li>- Feinkostsalat</li> <li>- Essoblaten,</li> </ul>	<p>600 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>5500 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>6000 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>25 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p>
E 952	Acidi Ciklamine dhe kripërat e tij Na dhe Ca	<p><b>Pijet joalkoolike me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pijet e aromatizuara joalkoolike,</li> <li>- pijet me bazë qumshti dhe prodhimesh qumshti ose lëngje pemëve.</li> </ul> <p><b>Deserti dhe prodhimet e ngjashme me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deserti i aromatizuar në gjendje të ujit,</li> <li>- me bazë qumshti apo prodhimesh qumshti</li> <li>- me bazë pemësh e perimesh,</li> <li>- me bazë vezësh,</li> <li>- me bazë drithërash,</li> <li>- me bazë yndyre</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera pa sheqer të shtuar,</li> <li>- me bazë të kakaos apo pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- me bazë amidoni, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- masë për lyerje me bazë të kakaos, qumështit, pemëve të terura apo yndyre, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- çamçakëza pa sheqer të shtuar,</li> </ul>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1500 mg/kg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 150 mg/kg</li> <li>- pemët në kanaqe apo shishe qelqi me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 1000 mg/kg</li> <li>- xhem, xhelle, marmelatat shtëpiake dhe marmelatat me vlera të ulëta energjike, 1000 mg/kg</li> <li>- prodhimet pemësh e perimesh me vlera të zvogëluara energjike, 250 mg/kg</li> <li>- prodhimet cilësore të furrave të bukës, për qellime të veçanta, 1600 mg/kg</li> <li>- ushqimi i destinuar për redukimin e peshës trupore, 400 mg/kg</li> <li>- ushqimi për destinime të posaçme mjekësore, 400 mg/kg</li> <li>- shtesat e ushqimit, në gjendje të lëngët<sup>23</sup>, 400 mg/kg</li> <li>- shtesta e ushqimit, në gjendje të ngurtë<sup>23</sup>, 500 mg/kg</li> <li>- pijet me përbërje të kombinuar të pijeve joalkoolike dhe birrat, rakia dhe vera e mollave, dardhave, pijet e forta alkoolike apo vera, 250 mg/l</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- freskuesi aromës së gojës në formë tabletash pa sheqer të shtuar, 2500 mg/kg</li> <li>- shtesat e ushqimit me bazë vitaminash dhe/ose mineralesh në formë sirupi apo në formë tjetër për përlypje<sup>23</sup>. 1250 mg/kg</li> </ul>	
E 954	Sakarina dhe kripërat <sup>b</sup> e tij Na, K dhe Ca	<p><b>Pijet joalkoolike:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pijet e aromatizuara joalkoolike , me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar 80 mg/l</li> <li>- me bazë qumështi dhe prodhimesh qumështi apo me bazë të lëngut të pemëve, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, 80 mg/l</li> <li>- »Gaseosa« - pije e aromatizuar joalkoolike me shtim të CO<sub>2</sub> dhe ëmbëlsuesit. 100 mg/l</li> </ul> <p><b>Deserti dhe prodhimet e ngjashme me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- desert uji, i aromatizuar, 100 mg/kg</li> <li>- me bazë të qumështit apo prodhimeve të tij, 100 mg/kg</li> <li>- me bazë pemësh e perimesh, 100 mg/kg</li> <li>- me bazë vezësh, 100 mg/kg</li> <li>- me bazë drithërash, 100 mg/kg</li> <li>- me bazë yndyrash 100 mg/kg</li> </ul> <p><b>»Snack prodhimet« (përlypëse):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodhimet e gatshme me aroma të caktuara, të thara dhe të paketuara, prodhimet e amidoni të plurosura me melmesa dhe fryti i arrës i sheqerosur apo thelbi i arrës i lyer me lëng sheqeri 100 mg/kg</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera pa sheqer të shtuar, 500 mg/kg</li> </ul>	

		- me bazë të kakaos apo pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,	500 mg/kg
		- me bazë amidoni, - masë për lyerje me bazë të kakaos, qumështit, pemëve të terura apo, yndyres me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, - çamçakëzat pa sheqer të shtuar, - pije aloolike nga molla dhe pije alkoolike nga dardha, - birrë pa alkool apo me përbërje alkooli deri 1.2 vol. %, - birrë tryeze – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’ (ëmbëlsirë origjinale me përbërje prej 6% ekstrakt) me përjashtim birrat me vlim të lartë (‘Oberjähriges Einfachbier’),	300 mg/kg 200 mg/kg 1200 mg/kg 80 mg/l 80 mg/l 80 mg/l
		- birrat me thartirë minimale prej 30 miliekivalentë e shprehur si NaOH, - birrë e errët e tipit ‘oud bruin’, - desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar, - pemët në kanaqe apo shishe qelqi me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,	80 mg/l 80 mg/l 100 mg/kg 200 mg/kg
		- xhem, xhella, marmelatat shtëpiake dhe marmelatat me vlera të zvogëluara energjike, - prodhime pemësh e perimesh me vlera të zvogëluara energjike, - pemë e perime të konservuara ëmbël-thartë, - peshqë, dhe marinadet e tyre, gaforret dhe guaskat gjysëm të konservuara dhe të konservuara ëmbël-thartë, - salcet, - senfi, - prodhimet cilësore – delikateske të bukpyekësit për nevoja të posaçme ushqimore, - ushqimi i destinuar për zvogëlimin e peshës trupore, - ushqimi për destinime të posaçme mjekësore , - shtojcat e ushqimit në gjendje të lëngët <sup>23</sup> , - shtojcat e ushqimit në gjendje të ngurtë <sup>23</sup> , - shtojcat e ushqimit me bazë vitamine dhe/ose mineralesh në formë sirupi apo për përtpje <sup>23</sup> , - drithërat për mengjes me përmbajtje fibrash më tepër se 15% dhe së paku 20% hime-krunde, me vlera të zvogëluara energjike sa ose pa sheqer të shtuar	200 mg/kg 200 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 160 mg/kg 320 mg/kg 170 mg/kg 240 mg/kg 200 mg/kg 80 mg/kg 500 mg/kg 1200 mg/kg 100 mg/kg

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- supat me vlera të zvogëluara energjike,</li> <li>- freskues i gojës në formë tabletash pa sheqer të shtuar</li> <li>- pijet me përbërje të kombinuar të pijeve joalkoolike dhe birra, raki molle dhe raki dardhe , të pijeve alkoolike të forta apo vera,</li> <li>- pijet alkoolike të cilat përmbajnë më pak se 15 % vol. alkool,</li> <li>- kornetet dhe vaflet, për akullore, pa sheqer të shtuar,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- Essoblaten</li> </ul>	<p>110 mg/kg</p> <p>3000 mg/kg</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>1600 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p>
E 955	Sukraloza	<p><b>Pijet joalkoolike me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pijet e aromatizuara joalkoolike ,</li> <li>- me bazë qumështi dhe prodhimesh qumështi apo me bazë të lëngut të pemëve.</li> </ul> <p><b>Desertet dhe prodhimet e ngjashme, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deserti i aromatizuar në gjendje të ujit,</li> <li>- me bazë qumështit apo të prodhimeve të qumështit,</li> <li>- me bazë pemësh e perimesh,</li> <li>- me bazë vezësh,</li> <li>- me bazë drithërash,</li> <li>- me bazë yndyrash.</li> </ul> <p><b>Prodhimet snack« (përtypëse):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodhimet e gatshme me aroma të caktuara, të thara dhe të paketuara, prodhimet e amidoni të plurosura me melmesa dhe fryti i arrës i sheqerosur apo thelbi i arrës i lyer me lëngë sheqeri</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera pa sheqer të shtuar,</li> <li>- me bazë të kakaos apo pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- me bazë amidoni, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar</li> <li>- korneti i vafli, për akullore, pa sheqer të shtuar,</li> <li>- Essoblaten,</li> <li>- masë për lyerje me bazë të kakaos, qumështit, pemëve të terura apo yndyre, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> </ul>	<p>300 mg/l</p> <p>300 mg/l</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- drithërat për mengjes me përmbajtje fibrash më tepër se 15%, dhe më pak se 20% himekrunde, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar</li> <li>- freskues goje në formë tabletash pa sheqer të shtuar,</li> <li>- preparat fort të aromatizuara për freskimin e grykës së gojës pa sheqer të shtuar,</li> <li>- çamçakëza pa sheqer të shtuar,</li> <li>- bomboni në formë tableta me vlera të zvogëluara energjike,</li> </ul>	<p>400 mg/kg</p> <p>2400 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>3000 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pije alkoolike molle dhe pije alkoolike dardhe,</li> <li>- pijet me përbërje të kombinuar të pijev e joalkoolike dhe birrat, rakia molle dhe raki dardhe, të pijeve alkoolike shumë të forta apo verërat,</li> <li>- pijet alkoolike të cilat përmbajnë më pak se 15 % vol. alkool,</li> <li>- birrë pa alkool apo me përbërje alkooli deri 1.2 vol. %,</li> <li>- birrë tryeze – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’, (ëmbëlsirë origjinale me përbërje prej 6% ekstrakta) me përjashtim birrat me vlim të lartë (‘Obergängiges Einfachbier’),</li> <li>- birrat me thartirë minimale prej 30 milieekivalent e shprehur si NaOH,</li> <li>- birrë e errët e tipit ‘oud bruin’,</li> <li>- birrë me vlera të zvogëluara energjike,</li> <li>- desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- pemët në kanaqe apo shishe qelqi me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- xhem, xhelle, marmelatat shtëpiake dhe marmelatat me vlera të ulëta energjike,</li> <li>- prodhime pemësh e perimesh me vlera të zvogëluara energjike,</li> <li>- pemë e perime të konservuara ëmbël-thartë,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- peshqë, dhe marinadet e tyre, gaforret dhe guaskat gjysëm të konservuara dhe të konservuara ëmbël-thartë,</li> <li>- supat me vlera të ulëta energjike,</li> <li>- salcet,</li> <li>- senfi,</li> <li>- prodhimet cilësore-delikateske të bukpykësit për nevoja të posaçme ushqimore,</li> </ul>	<p>50 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>320 mg/l</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>180 mg/kg</p> <p>140 mg/kg</p> <p>120 mg/kg</p> <p>45 mg/l</p> <p>450 mg/kg</p> <p>140 mg/kg</p> <p>700 mg/kg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ushqimi i destinuar për zvogëlimin e peshës trupore,</li> <li>- ushqim i destinuar për qëllime të veçanta medicinale<sup>27</sup>,</li> <li>- shtojcat e ushqimit në gjendje të lëngët<sup>25</sup>,</li> <li>- shtojcat e ushqimit në gjendje të ngurtë<sup>25</sup>,</li> <li>- shtojcat e ushqimit me bazë vitamine dhe/ose mineralesh në formë sirupi apo për përlypje<sup>25</sup>.</li> </ul>	<p>320 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>240 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>2400 mg/kg</p>
E 957	Taumatini	<p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera:</b></p> <p>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera pa sheqer të shtuar,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- me bazë të kakaos apo pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- çamçakëz pa sheqer të shtuar,</li> <li>- shtesat e ushqimit me bazë vitamine dhe/ose mineralesh në formë sirupi apo për përlypje<sup>23</sup>,</li> <li>- desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar.</li> </ul>	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
E 959	Neohesperidini DC	<p><b>Pijet joalkoolike me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pijet e aromatizuara joalkoolike ,</li> <li>- me bazë qumshti dhe prodhimesh qumshti,</li> <li>- me bazë të lëngut të pemëve.</li> </ul> <p><b>Deserti dhe prodhimet e ngjashme me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- desert uji i aromatizuar,</li> <li>- me bazë qumështit apo të prodhimeve të qumështit,</li> <li>- me bazë pemësh e perimesh,</li> <li>- me bazë vezësh,</li> <li>- me bazë drithërash,</li> <li>- me bazë yndyrash.</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera</b></p> <p>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera pa sheqer të shtuar,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- me bazë të kakaos apo pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- me bazë amidoni, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- masë për lyerje me bazë të kakaos, qumështit, pemëve të terura apo yndyre, me vlera të zvogëluara energjike ose pa shtojca sheqeri,</li> <li>- çamçakëza pa sheqer të shtuar,</li> <li>- pije alkoolike molle dhe pije alkoolike dardhe</li> <li>- birra pa alkool apo me përbërje alkooli deri 1.2 vol. %, <ul style="list-style-type: none"> <li>- birra tryeze– ‘Bièrre de table/ Tafelbier/Table</li> </ul> </li> </ul>	<p>30 mg/l</p> <p>50 mg/l</p> <p>30 mg/l</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>20 mg/l</p> <p>10 mg/l</p>



	(ëmbëlsirë origjinale me përbërje prej 6% ekstrakt) me përjashtim birrat me vlim të lartë (Obergängiges Einfachbier’),	10 mg/l
	- birrat me thartirë minimale prej 30 miliewkvivalent e shprehur si NaOH,	10 mg/l
	- birra e errët e tipit ‘oud bruin’,	10 mg/l
	- desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,	50 mg/kg
	- pemët në kanaqe apo shishe qelqi me vlera të zvogëluara energjike s ose pa shtojca sheqeri,	50 mg/kg
	- xem, xhelle, marmelatat shtëpiake dhe marmelatat me vlera të ulëta energjike,	10 mg/kg
	- prodhime pemësh e perimesh me vlera të zvogëluara energjike,	10 mg/kg
	- pemë e perime të konservuara ëmbël thartë,	10 mg/kg
	- peshqë, dhe marinadet e tyre, gaforret dhe guaskat gjysëm të konservuara dhe të konservuara ëmbël-thartë,	50 mg/kg
	- salcet,	50 mg/kg
	- senfi,	50 mg/kg
	- prodhimet cilësore-delikateske të bukpkësisit për nevoja të posaçme ushqimore,	50 mg/kg
	- ushqimi i destinuar për zvogëlimin e peshës trupore,	100 mg/kg
	- shtojcat e ushqimit në gjendje të lëngët <sup>23</sup> ,	30 mg/kg
	- shtojcat e ushqimit në gjendje të ngurtë <sup>23</sup> ,	50 mg/kg
	- drithërat për mengjes me përmbajtje fibrash më tepër se 15%, dhe së paku 20% himekrunde, me vlera të zvogëluara energjike me ose pa sheqer të shtuar,	50 mg/kg
	- supat me vlera të zvogëluara energjike	150 mg/kg
	- freskues goje në formë tabletash pa sheqer të shtuar,	100 mg/kg
	- shtesat e ushqimit me bazë vitamine dhe/ose minerale në formë sirupi apo për përtpje <sup>23</sup> ,	50 mg/kg
	- pijet me përbërje të kombinuar të pijeve joalkoolike dhe birrat, raki molle dhe dardhe, të pijeve të forta alkoolike apo verërat,	100 mg/kg
	- pijet alkoolike të cilat përmbajnë më pak se 15 % vol. alkool,	50 mg/kg
	- kornetet dhe vaflet për akullore, pa sheqer të shtuar,	50 mg/kg
	- Feink ostsalat,	400 mg/kg
	- birra me vlera të ulëta energjike,	400 mg/kg
	- ushqimi i dedikuar për nevoja të veçanta mjeksore,	400 mg/kg
	<b>- »Prodhimet snack« (përtpjë):</b>	

		prodhimet e gatshme me aroma të caktuara, të thara dhe të paketuara, prodhimet e amidoni të plurosura me melmesa dhe fryti i arrës i sheqerosur apo thelbi i arrës i lyer me lëng sheqeri	30 mg/kg
E 961	Neotamet	<p><b>Pijet joalkoolike me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqeri të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pijet e aromatizuara joalkoolike , 20 mg/l</li> <li>- me bazë qumështi dhe prodhimesh qumështi apo lëngut të pemëve 20 mg/l</li> </ul> <p><b>Desertet dhe prodhimet e ngjashme me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deserti i aromatizuar në gjendje të lëngët, 32 mg/kg</li> <li>- me bazë qumështit apo të prodhimeve të qumështit, 32 mg/kg</li> <li>- me bazë pemësh e perimesh, 32 mg/kg</li> <li>- me bazë vezësh, 32 mg/kg</li> <li>- me bazë drithërash, 32 mg/kg</li> <li>- me bazë yndyrash. 32 mg/kg</li> </ul> <p><b>»Prodhimet snack« (përtpëse):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodhime të gatshme me aroma të caktuara, të thara e të paketuara, produkte të fërguara amidoni dhe fryte arrash të sheqerosura apo fryte rrash të sheqerosur. 18 mg/kg</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera pa sheqer të shtuar, 32 mg/kg</li> <li>- me bazë të kakaos apo pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa shtojca sheqeri, 65 mg/kg</li> <li>- me bazë amidoni, me vlera të zvogëluara energjike ose pa shtojca sheqeri, 65 mg/kg</li> <li>- kornete dhe vafle për akullore, pa sheqer të shtuar, 60 mg/kg</li> <li>- Essoblaten, 60 mg/kg</li> <li>- lyerjet me bazë të kakaos, qumështit, pemëve të terura apo yndyre, me vlera të zvogëluara energjike ose pa shtojca sheqeri, 32 mg/kg</li> <li>- drithërat për kafjall me përmbajtje fijesh jo më tepër se od 15%, dhe së paku 20% posija, me vlera të zvogëluara energjike s ose pa shtojca sheqeri, 32 mg/kg</li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- freskues frymarrjeje, (goje)në formë tabletash pa sheqer të shtuar, 200 mg/kg</li> <li>- pasta shumë aromatizuese për fyt, pa sheqer të shtuar, 65 mg/kg</li> </ul>	

		- guma për përtpje pa sheqer të shtuar,	250 mg/kg
		- bombonet në formë tableta me vlera të ulëta energjike,	15 mg/kg
		- verë mollash dhe dardhash,	20 mg/kg
		- pijet me përbërje të kombinuar të pijeve joalkoolike dhe birrat, dhe mollave dhe dardhave, pijet e forta alkoolike apo verërat,	20 mg/l
		- pijet alkoolike të cilat përmbajnë më pak se 15 % vol. alkool,	20 mg/l
		- birra pa alkool apo me përbërje alkooli deri 1.2 vol. %,	20 mg/l
		- birra tryeze– ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’ (ëmbëlsirë origjinale me përbërje prej 6% ekstrakta) me përjashtim birrat me vlim të lartë (‘Oberjähriges Einfachbier’),	20 mg/l
		- birrat me thartirë minimale prej 30 mapoekuivalentë e shprehur si NaOH,	20 mg/l
		- birra e errët e tipit ‘oud bruin’,	20 mg/l
		- birra me vlera të ulëta energjike,	1mg/l
		- desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa shtojca sheqeri,	26 mg/l
		- pemët në kanaqe apo shishe qelqi me vlera të zvogëluara energjike s ose pa shtojca sheqeri,	32 mg/kg
		- xhem, zhele, marmelatat shtëpiake dhe marmelatat me vlera të ulëta energjike,	32 mg/kg
		- prodhime pemësh e perimesh me vlera të ulëta energjike,	32 mg/kg
		- pemë e perime të konservuara ëmbël-thartë,	10 mg/kg
		- Feinkostsalat,	12 mg/kg
		- peshqë, dhe marinadet e tyre, gaforret dhe guaskat gjysëm të konservuara dhe të konservuara ëmbël-thartë,	10 mg/kg
		- supat me vlera të ulëta energjike,	5g/l
		- salcet,	12/mg/kgl
		- senfi,	12 mg/kg
		- prodhimet elegante të bukpyekësit për nevoja të posaçme ushqimore,	55 mg/kg
		- ushqimi i destinuar për zvogëlimin e peshës trupore,	26 mg/kg
		- ushqimi për destinime të posaçme mjekësore,	32 mg/kg
		- shtojcat e ushqimit në gjendje të lëngët <sup>23</sup> ,	20 mg/kg
		- shtojcat e ushqimit në gjendje të ngurtë <sup>23</sup> ,	60 mg/kg
		- shtojcat e ushqimit me bazë vitamine dhe/ose minerale në formë sirupi apo për përtpje <sup>23</sup> ,	185 mg/kg
		- Ëmbëlzues tavoline (stolna sladila).	quantum satis
E 962	Kripa-aspartam-acesulfam	<b>Pijet joalkoolike me vlera të zvogëluara energjike ose sheqer të shtuar:</b> - pijet e aromatizuara joalkoolike ,	350 mg/l (*)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- me bazë qumështi dhe apo prodhimesh qumështi apo me bazë të lëngut të pemëve.</li> </ul>	350 mg/l (*)
	<p><b>Desertet dhe prodhimet e ngjashme me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- deserti i aromatizuar në gjendje të ujit,</li> <li>- me bazë qumështit apo të prodhimeve të qumështit,</li> <li>- me bazë pemësh e perimesh,</li> <li>- me bazë vezësh,</li> <li>- me bazë drithërash,</li> <li>- me bazë yndyrash.</li> </ul> <p><b>»Prodhimet snack« (përtpëse):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodhimet e gatshme me aroma të caktuara, të thara dhe të paketuara, prodhimet e amidoni të plurosura me melmesa dhe fryti i arrës i sheqerosur apo thelbi i arrës i lyer me lëng sheqeri</li> </ul> <p><b>Ëmbëlsuesit dhe prodhimet tjera :</b></p> <p>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera pa sheqer të shtuar,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- me bazë të kakaos apo pemëve të terura, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- me bazë amidoni, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- Essoblaten,</li> <li>- masë për lyerje me bazë të kakaos, qumështit, pemëve të terura apo yndyre, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar</li> <li>- drithërat me përmbajtje fibrash më tepër se 15%, dhe së paku 20% hime-krunde, me vlera të zvogëluara energjike ose pa sheqer të shtuar,</li> <li>- freskues goje në formë tabletash pa sheqer të shtuar,</li> <li>- çamçakëz pa sheqer të shtuar,</li> </ul>	<p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>500 mg/kg (**)</p> <p>500 mg/kg (*)</p> <p>500 mg/kg (*)</p> <p>1000 mg/kg (*)</p> <p>1000 mg/kg (**)</p> <p>1000 mg/kg (**)</p> <p>1000 mg/kg (**)</p> <p>2500 mg/kg (*)</p> <p>2000 mg/kg (*)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pije alkoolike molle dhe pije alkoolike dardhe,</li> </ul>	350 mg/l (*)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pijet me përbërje të kombinuar të pijeve joalkoolike dhe birrat, raki molle dhe raki dardhe, të pijeve të forta alkoolike apo verës</li> <li>- pijet alkoolike të cilat përmbajnë më pak se 15 % vol. alkool,</li> <li>- birra pa alkool apo me përbërje alkooli deri 1.2 vol. %,</li> </ul>	<p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- birra tryeze– ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’ (originalna sladoverërat s më pak se 6% ekstrakta) s izuzetkom birrat me vlim të lartë (‘Obergariges Einfachbier’),</li> </ul>	350 mg/l (*)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- birrat me thartësi minimale prej 30 miliekvivalent e shprehur si NaOH,</li> <li>- birrë e errët e tipit ‘oud bruin’,</li> <li>- birrë me vlera të ulëta energjike,</li> <li>- desertet e ngrira, me vlera të zvogëluara energjike ose pa shtojca sheqeri,</li> <li>- pemët në kanaqe apo shishe qelqi me vlera të zvogëluara energjike sa ose pa sheqeri të shtuar</li> <li>- xhem,xhelle, marmelatat shtëpiake dhe marmelatat me vlera zvogluara energjike,</li> <li>- prodhime pemësh e perimesh me vlera të zvogluara energjike,</li> <li>- pemë e perime të konservuara ëmbël- thartë,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- peshqë, dhe marinadet e tyre, gaforret dhe guaskat gjysëm të konservuara dhe të konservuara ëmbël-thartë,</li> <li>- supat me vlera të zvogluara energjike,</li> <li>- salcet,</li> <li>- senfi,</li> <li>- prodhimet cilësore - delikateske të furrës së bukës për nevoja të posaçme ushqimore</li> <li>- ushqim destinuar për zvogëlimin e peshës trupore</li> <li>- ushqimi për destinime të posaçme mjekësore,</li> <li>- shtesat e ushqimit në gjendje të lëngët<sup>23</sup>,</li> <li>- shtesat e ushqimit në gjendje të ngurtë<sup>23</sup>,</li> <li>- shtesat e ushqimit me bazë vitamine dhe/ose mineralesh në formë sirupi apo për përtypje<sup>23</sup></li> </ul>	<p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>25 mg/l (*)</p> <p>800 mg/kg(**)</p> <p>350 mg/kg(*)</p> <p>1000 mg/kg(**)</p> <p>350 mg/kg(*)</p> <p>200 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg(*)</p> <p>200 mg/kg (*)</p> <p>110 mg/kg (**)</p> <p>350 mg/kg(**)</p> <p>350 mg/kg(**)</p> <p>1000 mg/kg (*)</p> <p>450 mg/kg(*)</p> <p>450 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>500 mg/kg (*)</p> <p>2000 mg/kg(*)</p>
--	--	--

<sup>a</sup>Për aditiv E 952, Acidi ciklamin e kripa Na dhe Ca e tij, sasia më e madhe e lejuar është shprehur si acid.

<sup>b</sup>Për aditiv E 954, sakarina e kripa e Na, K dhe Ca e tij, sasia më e madhe e lejuar është shprehur si sakarinë.

<sup>c</sup>Për aditiv E 962, kripën aspartam – acesulfamit, sasia më e madhe e lejuar është shprehur nga sasi të më të mëdha të lejuara të përbërjes së kripës, aspartamit (E 951) dhe acesulfamit

– K (E 950). sasia më e madhe e lejuar për dy aditivë nuk do të tejkalohet duke përdorur aspartam – acesulfamit, qoftë individualisht apo në kombinim të këtyre dy aditiveve.

Kufizimet janë shprehur si ekuivalentr acesulfami- K (\*)apo ekvivalent aspartam (\*\*)

## II. NGJYRUESIT

**Lista 2. Ngjyruesit që lejohen t'i shtohen ushqimit**

Numri E	Emri i rëndomtë	Numër indexi <sup>(a)</sup> i ngjyrës (Colour Index) ose përshkrimi
E 100	Curcumin	75300
E 101	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphati	
E 102	Tartrazin	19140
E 104	Quinolin Yellow	47005
E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	15985
E 120	Cochineal, acidi Carminic, Karmini	75470
E 122	Azorubin, Carmoisin	14720
E 123	Amaranth	16185
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	16255
<b>E 127</b>	Erythrosin	45430
E 129	Allura Red AC	16035
<b>E 131</b>	Patent Blue V	42051
E 132	Indigotin, Indigo carmin	73015
<b>E 133</b>	Brillant Blue FCF	42090
E 140	<b>Klorofil</b> Klorofilin: (i) Klorofili (ii) Klorofilina	75810 75815
<b>E 141</b>	Kompleks Bakëri klorofili dhe klorofilini i) Bakër-kompleks klorofil ii) Bakër-kompleks klorofilin	75815
E 142	Green S	44090
E 150a	Karamele e rëndomtë, karamele e thjeshtë <sup>(b)</sup>	
E 150b	Karamele alkalo-sulfite	
E 150c	Karamele amoniakal	
E 150d	Karamele sulfito-amoniake	
E 151	Brillant black BN, Black PN	28440
E 153	Karboni bimor	
E 154	Brown FK	
E 155	Brown HT	20285
E 160a	Karotina (i) Përzierje e karotinës (ii) beta-karotina	75130 40800
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	75120
E 160c	Ekstrakt speci, Capsanthin, Capsorubin	
E 160d	Lycopene	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	40820
E 160f	Ethyl ester of beta-apo-8' - acid carotenic (C 30)	40825
E 161b	Luteini	
E 161g	Canthaxanthin	
E 162	Beetroot Red, Betanin	
E 163	Anthocyanins	Ekstraktet e përpunuara nga pemët dhe perimet
E 170	Karbonati-kalciumi	77220
E 171	Dioksid -Titani	77891
E 172	Oksidet dhe hidroksidet e hekurit	

	Oksidi i kuq i hekurit	77491
	Oksidi i murrmë i hekurit	77492
	Oksidi i verdhë i hekurit	77499
	Oksidi i zi i hekurit	
E 173	Alumini	77000
E 174	Argjendi	
E 175	Ari	
E 180	BK Litholrubinet	

<sup>(a)</sup> Numrat e indeksor të numërimit, apo Colour Index (CI) janë marrë nga botimi i tretë i vitit 1982 - numëruesit indeksor,

të Librit 1 deri 7, 1315. Gjithashtu edhe nga amendamenti 37 deri 40 (125), 41 deri 44 (127-50), 45 deri 48 (130), 49 deri 52

(132-50), 53 deri 56 (135).

<sup>(b)</sup> Emri karamele ka të bëjë me prodhimet, kryesisht të ngjyrës së mbyllët, të cilat janë të destinuara për ngjyrosje. Nuk ka

të bëjë me produktin e fituar përmes nxehjes së sheqerit, i cili shërben për dhënie të aromave ushqimeve (p.sh. ëmbëlsirave,

simiteve, pijeve alkoolike)

**Lista 3 – Ushqimi, të cilit mund t'i shtohen vetëm substancat e caktuara ngjyruese:**

<b>Ushqimi</b>	<b>Ngjyrosjet</b>	<b>Sasia më e madhe e lejueshme</b>
Bukë elbi	E 150a Karamele e rëndomtë E 150b Karamele alkalo-sulfide E 150c Karamele amoniakal E150d Karamele sulfid-amoniakal	quantum satis
Birrë »Cidre bouche«	E150a Karamele e rëndomtë E150b Karamele alkalo-sulfide E 150c Karamele amoniakal E150d Karamele sulfid-amoniakal	quantum satis
Gjalpë (përfshirë gjalpin me përmbajtje të zvogluar yndyre të nxjerrë dhe gjalpin e koncentruar)	E160a karotina	quantum satis
Margarinë, margarinë gjysmë yndyrore (minarinë), emulsione të tjera yndyrore dhe yndyrnat pothuajse nuk përmbajnë fare ujë.	E 100 Curcumina E 160a Karotina E160b Annatto, Bixina, Norbixina	quantum satis quantum satis 10 mg/kg
»Sage Derby« djath	E 140 i) Klorofil ii) Klorofilin E 141 Rem-kompleks klorofilini dhe klorofili	quantum satis
Djathë i fermentuar i bardhë i verdhë i portokalltë, i ndarë në copa, djathi i shkrirë i pa aromatizuar.	E 160a Karotina E 160b Annatto, Bixina, Norbixina E160c Ekstrakt speci, (piperi), Capsanthin, Capsorubin	quantum satis 15 mg/kg
Djathë »Red Leicester«	E160b Annatto, Bixina, Norbixina	50 mg/kg
Djathë »Mimolette«	E160b Annatto, Bixina, Norbixina	35 mg/kg

»Morbier« djath	E 153 Karbon bimore	quantum satis
Djathë mramor i kuq	E 120 Karminë, Cochineal, Acid Karminik E 163 Anthocyanins	15 mg/kg quantum satis
<b>Uthull</b>	E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalo-sulfid E 150c Karamete amonikal E 150d Karamete sulfid-amonikal	quantum satis

Uiski, Raki drithi (përveç Kornit ose Kornbrandit ose Eau de vie de sigle Marque nationale luxembourgeoise), pije alkoolike nga vera, Rum, Brandy ose Weinbrandy, Raki nga kokrra e rrushit ose raki rrushi “komovica” (përveç Tsikoudia dhe Tsipouro dhe Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha dhe pije tjera të forta alkoolike të parapara me sipas legjislacionit.	E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalo-sulfid E 150c Karamete amonikal E 150d Karamete sulfid-amonikal	quantum satis
Pije aromatike me bazë vere (përveç sodës bitter) dhe verërat e aromatizuarao, në përputhje me Ligjin për verën	E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalo-sulfid E 150c Karamete amonikal E 150d Karamete sulfido-amonikal	quantum satis
Amerikano	E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalo-sulfid E 150c Karamete amonikal E150d Karamete sulfido-amonikal E 163 Anthocyanins	quantum satis
	E 100 Curcumin, (kurkuminë) E 100 (i) Riboflavin (ii)Riboflavin-5' - phosphate E 102 Tartrazinë E 104 Quinoline Yellow E 120 Karminë, Cochineal, Acid Karminik E 122 Azorubina E 123 Amarantha E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (veçmas ose në kombinim)
Soda dhe Vera Bitter në përputhje me Ligjin për verëra	E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalo-sulfid E 150c Karamete amonikal E 150d Karamete sulfido amonikal	quantum satis
	E 100 Curcuminë E 101 (i) Riboflavinë (ii) Riboflavinë-5' - fosfat	100 mg/l (veçmas ose në kombinim)



	E 102 Tartrazinë E 104 Quinoline Yellow E 110 Sunset Yellow FCF E 120 Karminë, Cochineal, Acid karminik E 122 Azorubina E 123 Amarantha E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A E 129 Allura Red AC	
Vera liker dhe vera liker kualitative me origjinë të kontrolluar të vendit.	E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalo-sulfid E 150c Karamete amonikal E150d Karamete sulfido-amoniakal	quantum satis
Perime në uthull, ujë të kripu ose në vaj ( përveç ullinjëve)	E 100 (i) Riboflavinë (ii) Riboflavinë-5' – phosphate E 140 (i) Klorofili (ii)Klorofilini E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalo-sulfid E 150c Karamete amoniakal E150dKarametesulfido- amoniakal E 141 Komplks i bakrit (i) Klorofil (ii) Klorofilin E 160a Karotinë E 162 Beetroot, betaninë E 163 Antocyanins	quantum satis
Drithërat e aromatizuara me pemë për mengjes	E 150c Karamete amoni E 160a Karotinë E 160b Annatto, Biksinë, Norbixinë E 160c Ekstrakt speci, (piperi), Capsanthin, Capsorubin E 120 Karminë, Cochineal, Acid karminik E 162 Beet root, betanin E 163 Antocyanins	quantum satis quantum satis 25 mg/kg quantum satis
Drithërat për mengjes me aromë pemësh	E 150c Karamete amoni E 160a Karotinë E 160b Annatto, Biksinë, Norbixinë E 160c Ekstrakt speci, (piperi), Capsanthin, Capsorubin E 120 Karminë, Cochineal, Acid karminik E 162 Beet root, betanin E 163 Antocyanins	200 mg/kg (veçmas ose në kombinim)
Xhem, “zhele”, pekmeze, marmelatë shtëpiake dhe marmelatë e përpunuar sipas rregullave të posaçme <sup>17</sup> si dhe përgatitjet e ngjashme nga pemët duke përfshirë edhe prodhimet me vlera të zvogëluara energjike.	E 100 Curcumin E 140 (i) Klorofil (ii) Klorofilin E 141 klorofil dhe klorofilin Kompleks -bakri E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalo-sulfid E 150c Karamete amonikal E150dKaramete sulfido-amoniakal E 160a Karotinë E160c Ekstrakt speci,(piper), Capsanthin, Capsorubin E 162 Beet root, betanin E 163 Antocyanins	quantum satis
	E 104 Quinoline Yellow	200 mg/kg

	E 110 Sunset Yellow FCF E 120 Karmin, Cochineal, Acid karminik E 124 Ponceau 4R E 142 Green S E 160d Lyppokopene E 161b Lutein	(veçmas ose në kombinim)
Suxhuk, pastetë dhe pastetë peshku , lyerje me përzierje mishi dhe perime (terrines)	E 100 Curcumin E 120 Karminë, Cochineal, Acid karminik E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalosulfid E 150c Karamete amoniakal E150d Karamete sulfido- amoniakal E 160a Karotinë E160c Ekstrakt,speci,(piper), Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetroot Red, betanin	20 mg/kg  100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg  quantum satis
Rriskë mishi	E 129 Allura Red AC	25 mg/kg
Salçiçe-për mengjes Mish i imtëtstuar i formësuar me përbërje minimale të perimeve dhe/apo drithërash, prej 4%.	E 129 Allura Red AC E 120 Karmin, Cochineal, Acid karminik E 150a Karamete e rëndomtë E 150b Karamete alkalosulfid E 150c Karamete amoniakal E150d Karamete sulfido- amoniakal	25 mg/kg  100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis
Salçiqet »Chorizo«	E 120 Karmin, Cochineal, Acid karminik E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A	200 mg/kg 250 mg/kg
»Sobrasada«	E 110 Sunset Yellow FCF E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmë-mbështjellës i jashtëm, lëvozhgë që hahet.	E 100 Curcumin E 101 (i) Riboflavinë (ii) Riboflavinë-5'- phosphate E 120 Karminë, Cochineal, Acid karminik	quantum satis
Granula të terura patates dhe fletëza nga patatet	E 100 Curcumin	quantum satis
Bizele e përpunuar, i ndrydhur dhe bizele kopshiti (e konzervuar).	E 102 Tartrazinë E 133 Brilliant blue FCF E 142 Green S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

**Lista 4. – Ngjyrosje e lejuara vetëm për ushqime të caktuara:**

Ngjyrosjet	Ushqimi	Sasia më e madhe e lejueshme
E 123 Amaranth	Aperitiv me bazë vere, pije të fortë alkoolike duke përfshirë prodhimet me më pak se 15% të përqindjes së alkoolit. Vezë peshku (ikra)	30 mg/l 30 mg/kg
E 127 Erythrosinë	Vishnje p koktej dhe qershi te sheqerosura«	200 mg/kg

	»Bigarreaux« sirup dhe koktej qershie	150 mg/kg
E 154 Brown FK	Salmon i tymosur	20 mg/kg
E 161g Cantaxanthin	»Saucisses de Strasbourg«	15 mg/kg
E 173 Alumin	Mbështjellës të jashtëm sheqeri për dekorim të embëlsirave dhe konditorive tjera	quantum satis
E 174 Argjend	Mbështjellës të jashtëm embëlsirash Dekorime çokollatash Likere	quantum satis
E 175 Ari	Mbështjellës të jashtëm embëlsirash Dekorime çokollatash Likere	quantum satis
E 180 BK Litholrubinë	Kore e djathit të fortë	quantum satis
E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Margarinë,margarinë gjysmë e yndyrshme (minarinë), emulsione tjera yndyrore dhe yndyra që pothuaj nuk përmbajnë fare ujë Dekorime dhe pasta Prodhime cilësore -delikateske furrtare Desertë të ngrirë Likere, përfshirë pijet alkoolike me më pak se 15% vol % të përqindjes së alkoolit, Djathë i shkrirë i aromatizuar, Djathë i fermentuar i portokalltë, i verdhë,dhe djathë të bardhë të thërrmuar; djathë të përpunuara aroma shtesë. Desertet <b>Produkte »Snack« të terura, prodhime mëlmese nga patatja, drithërat apo me bazë amidoni:</b> – Prodhime të ekstraduara të përgatitura me melmesa për përtypje – Produkte tjera të kriposura për ngrënie dhe fryta me lëvozhgë arrash me mëlmese. – Peshk i tymosur – Kore djathi për ngrënie dhe mbështjellës të jashtëm të ngrënëshëm – Djathë »Red Leicester« – Djathë »Mimolette« – Drithëra për mëngjes të ekstrahuar dhe/apo të aromatizuara me pemë.	10 mg/kg  20 mg/kg 10 mg/kg  20 mg/kg  10 mg/l 15 mg/kg  15 mg/kg  10 mg/kg  20 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 50 mg/kg 35 mg/kg  25 mg/kg

**Lista 5.** Ngjyrat që lejohen në ushqim dhe të cilat nuk janë cekuar në Nenin 38, as në Listën 3. të Shtojcës II. të kësaj Rregullore:

a) Ngjyrat në vijim mund të përdoren sipas quantum satis në ushqim dhe të cilat ceken në Tablën 1 pjesa b) në gjithë ushqimet tjera, që nuk ceken në nenin 38. të kësaj Rregulloreje dhe në Listën 3. të Shtojcës II. të kësaj Rregulloreje

- E 101 (i) Riboflavin
- (ii) Riboflavin -5'- phosphate
- E 140 Klorofil dhe Klorofili
- E 141 komplekse bakri Klorofili dhe Klorofilini
- E 150a Karamele e rëndomtë
- E 150b Karamele alkalosulfid

E 150c Karamele amoniakal  
E 150d Karamele sulfido-amoniakal  
E 153 Karboni bimor  
E 160a Karotinë  
E 160c Ekstrakt speci, Capsanthin, Capsorubin  
E 162 Beetroot Red, Betanin  
E 163 Anthocyanins  
E 170 Karbonat i kalciumit  
E 171 Dioksid Titani  
E 172 Oksid dhe hidroksid hekuri.

b) Ngjyrat që mund të përdoren veç e veç ose në kombinim në ushqime, në sasinë më të madhe të lejuar të ngjyrës si që është e cekur në Tabelën 1. Të kësaj Liste. Te pijet e aromatizuara joalkoolike, te desertet e ngrira të aromatizuara, desertet, prodhimet cilësore-delikatese të furrës dhe ëmbëlsirat, sasia e ngjyrave

E 110, E 122, E 124 i E 155 nuk guxon ta tejkalojë sasinë prej 50 mg/kg apo 50 mg/l.

E 100 Curcumini  
E 102 Tartrazini  
E 104 Quinoline Yellow  
E 110 Sunset Yellow FCF  
E 120 Karmini, Cochineal, Acid karminik  
E 122 Azorubini, Carmozini  
E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A  
E 129 Allura red AC  
E 131 Patent blue V  
E 132 Indigotine, Indigo carmine  
E 133 Brilliant Blue FCF  
E 142 Green S  
E 151 Brilliant black BN, Black PN  
E 155 Brown HT  
E 160d Lycopene  
E 160e Beta-apo-<sup>3</sup>-carotenal (C 30)  
E 160f Ethy ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)  
E 161b Luteini

**Tabela I**

Ushqimi	Sasia më e madhe e lejuar
Pijet joalkoolike të aromatizuara	100 mg/l
Pemët dhe perimet e sheqerosura, Mostarda di frutta	200 mg/kg
Pemë të kuqe të konservuara	200 mg/kg
Produkte bonbonesh dhe embelsira të ngjashme	300 mg/kg
Dekorime, zbukurime dhe pasta	500 mg/kg
Prodhime cilësore –delikatese të furrës (p.sh. simite “beçko”, biskota e tj.)	200 mg/kg
Desertë të ngrirë	150 mg/kg
Djathë i shkrirë i aromatizuara	100 mg/kg
Desertë, duke përfshirë edhe prodhimet e aromatizuara të qumështit	150 mg/kg
Salce, mëlmesa (psh. Carry pluhur, tandoori), perime të thartuara, qull të përgatitur me melmesë, chutney dhe piccalilli	500 mg/kg
Mustardë	300 mg/kg
Pashtetë peshku dhe gaforreje	100 mg/kg
Gaforre të ziera paraprakisht	250 mg/kg
Zëvendësim për Salmon	500 mg/kg
Surime	500 mg/kg
Vezë peshku (ikra)	300 mg/kg
Peshk i tymosur	100 mg/kg
<b>“ushqim snack”</b> i tharë, produkte të fërguara patatesh, drithërash apo me bazë amidoni:	200 mg/kg
- prodhime të mveshura me mëlmesa për përtpje	
- Prodhime tjera te melmosura për përtpje dhe fryte me lëvozhgë të kriposura	100 mg/kg
Kore djathi për ushqim dhe pjesë të jashtme për ushqim, në të cilat paktohet produkti	quantum satis
Përgatitjet e dedikuara për kontrollin e peshës trupore të cilat zëvendësojnë tërë masën ditore të ushqimit, apo edhe një racion të veçantë	50 mg/kg
Përgatitjet ushqimore të ushqyeshme dhe zëvendësimet e ushqimit të cilat përdoren me mbikëqyrje mjekësore	50 mg/kg
Shtojcat e ushqimit në gjendje të lëngët/ integrator dietik	100 mg/kg
Shtojcat e ushqimit në gjendje të ngurtë/ integrator dietik	300 mg/kg
Supa	50 mg/kg.
Ekivalentë të mishit dhe peshkut me përmbajtje albuminash të origjinës bimore	100 ./kg.
-pijet e forta alkoolike (duke përfshirë edhe prodhimet alkoolike me më pak se 15 % vol. alkool), përveç atyre të cekua në nenin 38 dhe në Listën 3. të kësaj Rregullore.	200 mg./kg
Verëra e aromatizuara, në përputhje me Ligjin për verërat, pijet e aromatizuara me bazë vere dhe kokteje të aromatizuara me bazë vere, përveç atyre që cekën në Nenin 38 dhe në Listën 3, Shtojca II e kësaj Rregullore	200 mg/kg.
Verë pemësh (verë e zakonshme dhe verë shkumëzuese)	
Verë molle, (përveç cidre bouche) dhe verës së dardhës	200 mg/kg.
Verë e aromatizuara pemësh (verë dardhash, verë mollash)	

### III. ADITIVËT TJERË

Lista 6. Aditivët (përveç ngjyimeve dhe substancave për ëmbëlsim apo ëmbëlsira) përdorimi i të cilve kryesisht është i lejueshëm në ushqim, përveç atyre që janë të cekura në Nenin 40. të kësaj Rregulloreje:

\* Aditivët E 290, E 938, E 941, E 942 E 948 i E 949 mund të përdoren në ushqimin i cili është cekur në Nenin 40. të kësaj Rregulloreje

# Aditivët E 410, E 412, E 415, E 417 nuk mund të përdoren në prodhimin e ushqimit të dehidruar i cili, si i tillë, konsumohet dhe me rastin e gëlltitjes do të mund të rihidrohej.

<b>Nr. E</b>	<b>Emri</b>
E 170	Karbonati i kalciumit
E 260	Acidi acetik (ufëllës)
E 261	Acetat kaliumi
E 262	Acetatët e natriumit i) Acetati e natriumit ii) Hidrogjen acitati i natriumit (di-acetati i natriumit)
E 263	Acetati i kalciumit
E 270	Acidi laktik
E 290	Dioksid karboni*
E 296	Acidi i molles
E 300	Acidi askorbik
E 301	Askorbati i natriumit
E 302	Askorbati i kalciumit
E 304	Esterët e Acideve yndyrore të acidit askorbik i) Askorbil-palmitati ii) Askorbil-stearati
E 306	Përzierja e pasuruar e tokoferolit
E 307	Tokoferoli Alfa
E 308	Tokoferoli Gama
E 309	Tokoferoli Delta
E 322	Lecitina
E 325	Laktati i natriumit
E 326	Laktati i kaliumit
E 327	Laktati i kalciumit
E 330	Acidi citrik
E 331	Citratet e natriumit i) Mononatrium citrat ii) Dinatrium citrat iii) Trinatrium citrat
E 332	Citratet e kaliumit i) Monokalium citrat ii) Trikalium Citrati
E 333	Citratet e kalciumit i) MonokalciumCitrati ii) Dikalcium Citrat iii) Trekalcium Citrat
E 334	Acid vere, L(+)( - )
E 335	Tartaratët e natriumit i) Mononatriu Tartarati ii) Dinitrium Tartarati
E 336	Tartaratët e kaliumit

	i) Monokalium Tartaratio ii) Dikalium Tartarati
E 337	Natrium-kalium tartarati
E 350	Malatet e Natriumit i) Malati i Natriumit ii) Malat hidrogjen Natriumi
E 351	Malati i Kalium
E 352	Malatet e Kalciumit i) Kalcium-malati ii) Kalcium hidrogjen-malati
E 354	Tartarat Kalciumi
E 380	Citrati triamoniumit
E 400	Acid alginik
E 401	Natrium- alginati
E 402	Kalium- alginati
E 403	Alginat amoniumi
E 404	Alginati Kalciumi
E 406	Agari
E 407	Karagenani
E 407a	Alga i pastruar e detit eucheuma (PES)
E 410	Gomë karube, gomë e bizeles bishtajore#
E 412	Gomë guari#
E 413	Tragakanti
E 414	Gomë akacie, gomë arabikë
E 415	Gomë ksantan #
E 417	Gomë tara #
E 418	Gomë gellan
E 422	Gliceroli
E 426	Hemicelulozë soje
E 440	Pektina i) Pektina ii) Pektina e amiduar
E 460	Celuloza i) Celuloza mikrokristallore ii) Celuloza pluhur
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksi-propil celuloza
E 464	Hidroksi-propil- metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Karboksi-metil celuloza Na karboksi-metil-celuloza Gomë celuloze
E 469	Karboksi-metil-celuloza e enzimës së hidrolizuar Gomë celuloze e enzimë e hidrolizuar
E 470a	Kripa e natriumit, kaliumit, kalciumit të Acideve yndyrore
E 470b	Kripa e magnezit të acideve yndyrore
E 471	Mono-digliceridet e acideve yndyrore
E 472a	Esteri i acidit të uthëllës mono-digliceridet e acideve yndyrore

E 472b	Esteri i aciudit të qumështit monodigliceridetë Acideve yndyrore
E 472c	Esteri i acidit citrik, monodigliceride të Acideve yndyrore
E 472d	Esteri i acidit të verës (taratarik), mono-digliceridi i acideve yndyrore
E 472e	Esteri Mono-diacetil i acidit të verës, esterit mono-digliceridi acideve yndyrore
E 472f	Kombinim i esterit të acidit të verës dhe të uthëllës mono dhe dikliceridet acideve yndyrore
E 500	Karbonatet e natriumit: i) Karbonati i natriumit ii) HidrogjenKarbonati i natriumit iii) Karbonati i seskui-natriumit
E 501	Karbonatet e kaliumit: i) Karbonati i kalciumit ii) Hidrogjen karbonati i kaliumit
E 503	Karbo-amonet: i) Karbonat-amonet ii) Hidrogjen karbonat i amonit
E 504	Karbonatet e magnezit: i) Karbonati i magnezit ii) Hidrogjen karbonati i magnezit
E 507	Acidi klorhidrik
E 508	Kloruri i kaliumit
E 509	Kloruri i kalciumit
E 511	Kloruri i magnezit
E 513	Acidi sulfatik
E 514	Sulfatet e natriumit i) Sulfati i natriumit ii) Hidrogjen-natrium-sulfati
E 515	Sulfatet e kaliumit i) Sulfati i kaliumit ii) Hidrogjen-sulfati i kaliumit
E 516	Sulfati i kalciumit
E 524	Hidroksidi i natriumit
E 525	Hidroksidi i kaliumit
E 526	Hidroksidi i kalciumit
E 527	Hidroksidi i amonit
E 528	Hidroksidi i magnezit
E 529	Oksidi i kalciumit
E 530	Oksidi i magnezit
E 570	Acidi stearik
E 574	Acidi glukonik
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Glukonati i natriumit
E 577	Glukonati i kaliumit
E 578	Glukonati i kalciumit
E 640	Glicina dhe kripa e saj e nitriumit
E 920	L-Cistein <sup>®</sup>
E 938	Argoni*
E 939	Heliumi*



E 941	Nitrogjeni*
E 942	Oksidi nitrogjenit*
E 948	Oksigjeni*
E 949	Hidrogjeni*
E 1103	Invertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Amidoni i oksiduar
E 1410	Mono-amidoni i fosfatit
E 1412	Fosfati di-amidonik
E 1413	Fosfati di-amidonik, i fosfatizuar
E 1414	Fosfati di-amidonik, i acetiluar
E 1420	Amidoni i acetiluar
E 1422	Adipati di-amidonik acetilik
E 1440	Hidro-ksi-propil Amidoni
E 1442	Hidro-ksi-propil diamido Fosfati
E 1450	Amidoni oktenil-jantarat i natriumit
E 1451	Amido i oksiduar i acetiluar

(a) Mund të përdoret vetëm si aditiv për përpunimin e miellit.

**Lista 7. – Ushqimet në të cilat mund të përdoret vetëm një numër i kufizuar aditivësh nga Lista 6**

Ushqimi	Aditivët	Sasia më e madhe e lejuar
Prodhime prej kakaos dhe çokollatës sipas akteve të nenit <sup>18(a)</sup>	E 330 Acidi citrik E 322 Lecitina E 334 Acid vere E 422 Gliceroli E471 Mono-digliceridi i acideve yndyrore E 170 Karbonati i kalciumit  E 500 Karbonati i natriumit E 501 Karbonati i kaliumit E 503 Karbonati i amoniumit E 504 Karbonati i magnezit E 524 Hidroksidi i natriumit E 525 Hidroksidi i kaliumit E 526 Hidroksidi i kalciumit E 527 Hidroksidi i amoniumit E 528 Hidroksidi i magnezit  E 530 Oksidi i magnezit E 414 Gomë akacie (arabikë) E 440 Pektina E472c Esteri i acidit citrik të mono-digliceridit të acideve yndyrore	0,5 % quantum satis 0,5 % quantum satis quantum satis  7% me bazë të materies së tharë pa yndyrë të shprehur si Karbonatet e kaliumit          Vetëm për smaltimin e prodhimeve quantum satis quantum satis
Lëngje pemësh dhe nektar i përcaktuar me dispozita të posaçme	E 300 Acidi askorbik	quantum satis
Lëng ananasi <sup>16</sup>	E 296 Acid molle	3 g/l
Nektar, i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>16</sup>	E 330 Acidi citrik E 270 Acid laktik	5 g/l 5 g/l
Lëng rrushi, i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	E 170 Karbonat i kalciumi E 336 Tartaratët e kaliumit	quantum satis quantum satis
Lëng pemësh, i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	E 330 Acidi citrik	3 g/l
Ekstra xhem dhe ekstra zhele, ekstra marmelatë shtëpiake, <sup>7</sup>  i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	E 440 Pektina  E 270 Acid laktik	quantum satis
	E 296 Acid molle E 300 Acidi askorbik	

	<p>E 327 Laktati i kalciumit  E 330 Acidi citrik  E 331 Citratet e natriumit  E 333 Citratet e kalciumit  E 334 Acid vere  E 335 Tartaratet e natriumit  E 350 malati i natriumit</p>	
	E471 Monodigliceridet e acideve yndyrore	quantum satis
Xhem, xhelle, marmelata, marmelata shtëpiake, pekmeze dhe lyerje pemësh të ngjajshme, duke përfshirë prodhimet me vlera të zvogëluara energjike e përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	<p>E 440 Pektinat  E 270 Acid laktik  E 296 Acid molle  E 300 Acidi askorbik  E 327 Laktati i kalciumit  E 330 Acidi citrik  E 331 Citratet e natriumit  E 333 Citratet e kalciumit  E 334 Acid vere  E 335 Tartaratet e natriumit</p> <p>E 350 Natrium-malati  E 400 Acid alginik  E 401 Natrium- alginati  E 402 Kalium-alginati  E 403 Alginati i amoniumit  E 404 Alginati i kalciumit  E 406 Agari  E 407 Karragenani  E 410 Gomë karube  E 412 Gomë guari</p> <p>E 415 Gomë ksantan  E 418 Gomë gellan  E471 Monodigliceridet e Acideve yndyrore  E 509 Kloruri i kalciumit  E 524 Hidroksidi i natriumit  E 300 Acidi askorbik</p>	<p>quantum satis  quantum satis</p> <p>10 g/kg (veç e veç ose në kombinim)</p> <p>10 g/kg (veç e veç ose në kombinim)</p> <p>quantum satis  quantum satis</p> <p>quantum satis</p> <p>quantum satis</p>
Qumësht i kondensuar dhe pluhur, i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	<p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 304 Esterët e Acideve yndyrore të acidit askorbik</p> <p>E 322 Lecitina</p>	

	<p>E 331 Citrati i natriumit  E 332 Citrati i kaliumit  E 407 Karragenani  E 500 ii) Hidrogjen Karbonati i natriumit  E 501 ii) Hidrogjen karbonati i kaliumit  E 509 kloruri i kalciumit</p>	
Ajkë e zakonshme e pasterizuar	<p>E 401 Alginati i natriumit  E 402 Alginati i kaliumit  E 407 Karragenani  E466 Karboksi-metil-celuloza e Natriumit  E471 Mono-digliceridi i acideve yndyrore</p>	quantum satis
Pemë dhe perime të papërpunuara të ngrira dhe të ngrira thellë; Pemë dhe perime të ftohura e të papërpunuara, të ripaketuara të gatshme për konsumim dhe patate të papërpunuara të qëruara e të paketuara.	E 296 Acid molle	quantum satis (vetëm për patate të qëruara)
Kompote pemësh	E300 Acidi askorbik	quantum satis
Peshq, gaforre dhe guaca, duke përfshirë edhe prodhimet e tyre të ngrira dhe thellë të ngrira.	<p>E 301 Askorbati i natriumit  E 302 Askorbati i kalciumit  E 330 Acidi citrik  E 331 Citratet e natriumit  E 332 Citratet e kaliumit  E 440 Pektina  E 509 Kloruri i kalciumit  E 333 Citratet e kalciumit</p>	<p>quantum satis  (vetëm për kompote pemësh, përveç kompotit të mollëve)</p>
Oriz i zier shpejtë	<p>E471 Mono-digliceridet e acideve yndyrore  E472a Esterët e acidit të uthullës mono-digliceride të acideve yndyrore</p>	quantum satis
Vaj dhe tlyen i pa emulguar me origjinë bimore ose shtazore (përveç vajrave të virgjër dhe vajrave të	<p>E 304 Esterët e Acideve yndyrore të acidit askorbik  E 306 Përzierja e pasuruar e tokoferolit</p>	quantum satis

ullirit).	E 307 Tokoferoli Alfa E 308 Tokoferoli Gama E 309 Tokoferoli Delta  E 322 Lecitina E 471 Mono-digliceridet e Acideve yndyrore  E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 332 Citratet e kaliumit E 333 Citratet e kalciumit	30 g/l 10 g/l  quantum satis
Vaj dhe tëlyen i pa emulguar me origjinë bimore ose shtazore (përveç vajrave të virgjer dhe vajrave të ullirit), me destinim të posaçëm për zierje dhe/ose fërgim ose për përgatitje të lëngut për lyerje.	E 270 Acidi laktik E 300 Acidi askorbik E 304 Esterët e acideve yndyrore të acidit askorbik  E 306 Përzierja e pasuruar e tokoferolit E 307 Tokoferoli Alfa E 308 Tokoferoli Gama E 309 Tokoferoli Delta E 322 Lecitina E 471 Mono-digliceridet e acideve yndyrore E 472c Esterët e Acidit citrik, mono-digliceridi i acideve yndyrore  E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 332 Citratet e kaliumit E 333 Citratet e kalciumit	quantum satis    30 g/l 10 g/l  quantum satis
Vaj i rafinuar ulliri, përfshirë edhe vajin e bërthamave të ullirit.	E 307 Alfa-tokoferol	200 mg/l
Djath i fermentuar	E 170 Karbonati i kalciumit E 504 Karbonatet e magnezit E 509 Kloruri i kalciumit E 575 Glukono-delta-laktoni E 500 (ii) Hidrogjen karbonati i natriumit	quantum satis    quantum satis (vetëm për djath të freskët)
Mozzarella dhe djath albuminoz (djath hirre)	E 260 Acidi i uthullës  E 270 Acid laktik E 330 Acidi citrik E 460 ii) Celuloza pluhur	quantum satis   quantum satis (vetëm për djath të grirë dhe thërmuar)

	E 575 Glukono-delta-lakton	
Pemë dhe perime të konservuara në kanaqe dhe enë qelqi.	<p>E 260 Acidi i uthullës</p> <p>E 261 Acetati i kaliumit</p> <p>E 262 Acetati i natriumit</p> <p>E 263 Acetati i kalciumit</p> <p>E 270 Acid laktik</p> <p>E 296 Acid molle</p> <p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 302 Askorbati i kalciumit</p> <p>E 325 Laktati i natriumit</p> <p>E 326 Laktati i kaliumit</p> <p>E 327 Laktati i kalciumit</p> <p>E 330 Acidi citrik</p> <p>E 331 Citratet e natriumit</p> <p>E 332 Citratet e kaliumit</p> <p>E 333 Citratet e kalciumit</p> <p>E 334 Acid vere</p> <p>E 335 Tartaratet e natriumit</p> <p>E 336 Tartaratet e kaliumit</p> <p>E 337 Tartarati i natrium-kaliumit</p> <p>E 509 Kloruri i kalciumit</p> <p>E 575 Glukono-delta-lakton</p>	<p>quantum satis</p> <p>quantum satis</p>
Gehakt (mish i grirë dhe i përzier, në mënyrën Daneze).	<p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 302 Askorbati i kalciumit</p> <p>E 330 Acidi citrik</p> <p>E 331 Citratet e natriumit</p> <p>E 332 Citratet e kaliumit</p> <p>E 333 Citratet e kalciumit</p>	<p>quantum satis</p> <p>quantum satis</p>
Prodhime të paketuara mishi të freskët dhe të imtësuar	<p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 302 Askorbati i kalciumit</p> <p>E 330 Acidi citrik</p> <p>E 331 Citratet e natriumit</p> <p>E 332 Citratet e kaliumit</p> <p>E 333 Citratet e kalciumit</p>	quantum satis
Bukë, vetëm prej elementeve si vijon: miell gruri, ujë, majë buke dhe substanca për shkriftësi,	<p>E 260 Acidi i uthelles</p> <p>E 261 Acetati i kaliumit</p> <p>E 262 Acetati i natriumit</p> <p>E 263 Acetati i kalciumit</p>	quantum satis

krip.	<p>E 270 Acid laktik</p> <p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 302 Askorbati i kalciumit</p> <p>E304 Esterët e acideve yndyrore të acidit askorbik</p> <p>E 322 Lecitina</p> <p>E 325 Laktati i natriumit</p> <p>E 326 Laktati i kaliumit</p> <p>E 327 Laktati i kalciumit</p> <p>E 471 Mono-digliceridet e acideve yndyrore</p> <p>E 472a Esteri i acidit të uthullës mono-digliceridit të acideve yndyrore</p> <p>E472d Esteri i acidit të verës, mono-digliceridit të acideve yndyrore</p> <p>E472e Mono-diacetil-esteri i acidit të verës, mono-digliceridi i acideve yndyrore</p> <p>E 472f kombinim i esterit dhe acidit të verës dhe uthullës mono-digliceridit të acideve yndyrore</p>	
Pain courant Français (lloj buke Franceze)	<p>E 260 Acidi i ufulles</p> <p>E 261 Acetati i kaliumit</p>	
Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	<p>E 262 Acetatët e natriumit</p> <p>E 263 Acetati i kalciumit</p> <p>E 270 Acid laktik</p> <p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 302 Askorbati i kalciumit</p> <p>E 304 Esteri iAcideve yndyrore të acidit askorbik</p> <p>E 322 Lecitina</p> <p>E 325 Laktati i natriumit</p> <p>E 326 Laktati i kaliumit</p> <p>E 327 Laktati i kalciumit</p> <p>E 471Mono-digliceridi e acideve yndyrore</p>	
Brumëra të freskëta	<p>E 270 Acid laktik</p> <p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 322 Lecitina</p> <p>E 330 Acidi citrik</p>	quantum satis

	E 334 Acid vere E 471 Mono-digliceridi e acideve yndyrore E 575 Glukono-delta-lakton	
Verë, verë shkumuese dhe musht i fermentuar pjesërisht.	Mund të përdoren aditivët në përputhje me Ligjin për Verërat dhe rregulloret për verërat <sup>19</sup>  Në përputhje me aktet miratohet oferta apo destinimi për konsumim nga njerëzit të verërave të caktuara të importit të cilat duhet ti nënshtrohen vlerësimit enologjik e të cilat nuk janë rregulluar me aktet nënligjore.	pro memoria
Birrë	E 270 Acid laktik E 300 Acidi askorbik E 301 Askorbati i natriumit E 330 Acidi citrik E 414 Gomë akacie, gomë arabikë	quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras (pastetë mëlçie), Libamáj, libamáj egézsben, libamáj tömbben	E 300 Acidi askorbik  E 301 Askorbati i natriumit	quantum satis
Lëngje dhe nektar ananasi dhe marakuje	E 440 Pektinat	3 g/l
Djath i fermentuar i thërmësuar dhe i grirë	E 170 Karbonat kalciumi E 504 Karbonati i magnezit E 509 Kloruri i kalciumit E 575 Glukono-delta-lakton E 460 Celuloza	quantum satis
Gjalpë nga acidi i ajkës	E 500 Karbonatet e natriumit	quantum satis
Qumësht dhie i përpunuar UHT	E 331 Citratet e natriumit	4 g/l
Gështenja në tretësirë	E 410 Gomë karube E 412 Gomë guari E 415 Gomë ksantani	quantum satis

Ushqimi	Aditivët	Sasia më e madhe e lejuar
Prodhime prej kakaos dhe çokollatës sipas akteve të nenit <sup>18(a)</sup>	E 330 Acidi citrik E 322 Lecitina E 334 Acid vere	0,5 % quantum satis 0,5 %



	E 422 Gliceroli E471 Mono-digliceridi i acideve yndyrore E 170 Karbonati i kalciumit E 500 Karbonati i natriumit E 501 Karbonati i kaliumit E 503 Karbonati i amoniumit E 504 Karbonati i magnezit E 524 Hidroksidi i natriumit E 525 Hidroksidi i kaliumit E 526 Hidroksidi i kalciumit E 527 Hidroksidi i amoniumit E 528 Hidroksidi i magnezit E 530 Oksidi i magnezit E 414 Gomë akacie (arabikë) E 440 Pektina E472c Esteri i acidit citrik të mono-digliceridit të acideve yndyrore	quantum satis quantum satis 7% me bazë të materies së tharë pa yndyrë të shprehur si Karbonatet e kaliumit  Vetëm për smaltimin e prodhimeve quantum satis quantum satis
Lëngje pemësh dhe nektar i përcaktuar me dispozita të posaçme	E 300 Acidi askorbik	quantum satis
Lëng ananasi <sup>16</sup>	E 296 Acid molle	3 g/l
Nektar, i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>16</sup>	E 330 Acidi citrik E 270 Acid laktik	5 g/l 5 g/l
Lëng rrushi, i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	E 170 Karbonat i kalciumi E 336 Tartaratët e kaliumit	quantum satis quantum satis
Lëng pemësh, i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	E 330 Acidi citrik	3 g/l
Ekstra xhem dhe ekstra zhele, ekstra marmelatë shtëpiake, <sup>7</sup> i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	E 440 Pektina E 270 Acid laktik E 296 Acid molle  E 300 Acidi askorbik E 327 Laktati i kalciumit  E 330 Acidi citrik  E 331 Citratet e natriumit E 333 Citratet e kalciumit E 334 Acid vere E 335 Tartaratet e natriumit  E 350 malati i natriumit E471 Monodigliceridet e acideve yndyrore	quantum satis            quantum satis
Xhem, xhelle, marmelata, marmelata shtëpiake, pekmeze dhe lyerje pemësh të ngjajshme, duke përfshirë prodhimet me vlera të zvogëluara energjike e përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>166</sup>	E 440 Pektinat E 270 Acid laktik E 296 Acid molle E 300 Acidi askorbik E 327 Laktati i kalciumit E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 333 Citratet e kalciumit	quantum satis quantum satis

	<p>E 334 Acid vere</p> <p>E 335 Tartaratet e natriumit</p> <p>E 350 Natrium-malati</p> <p>E 400 Acid alginik</p> <p>E 401 Natrium- alginati</p> <p>E 402 Kalium-alginati</p> <p>E 403 Alginati i amoniumit</p> <p>E 404 Alginati i kalciumit</p> <p>E 406 Agari</p> <p>E 407 Karragenani</p> <p>E 410 Gomë karube</p> <p>E 412 Gomë guari</p> <p>E 415 Gomë ksantan</p> <p>E 418 Gomë gellan</p> <p>E471 Monodigliceridet e Acideve yndyrore</p> <p>E 509 Kloruri i kalciumit</p> <p>E 524 Hidroksidi i natriumit</p>	<p>10 g/kg (veç e veç ose në kombinim)</p> <p>10 g/kg (veç e veç ose në kombinim)</p> <p>quantum satis</p> <p>quantum satis</p> <p>quantum satis</p>
<p>Qumësht i kondensuar dhe pluhur, i përcaktuar me dispozita të posaçme <sup>16</sup>.</p>	<p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 304 Esterët e Acideve yndyrore të acidit askorbik</p> <p>E 322 Lecitina</p> <p>E 331 Citrati i natriumit</p> <p>E 332 Citrati i kaliumit</p> <p>E 407 Karragenani</p> <p>E 500 ii) Hidrogjen Karbonati i natriumit</p> <p>E 501 ii) Hidrogjen karbonati i kaliumit</p> <p>E 509 kloruri i kalciumit</p>	<p>quantum satis</p>
<p>Ajkë e zakonshme e pasterizuar</p>	<p>E 401 Alginati i natriumit</p> <p>E 402 Alginati i kaliumit</p> <p>E 407 Karragenani</p> <p>E466 Karboksi-metil-celuloza e Natriumit</p> <p>E471 Mono-digliceridi i acideve yndyrore</p>	<p>quantum satis</p>
<p>Pemë dhe perime të papërpunuara të ngrira dhe të ngrira thellë; Pemë dhe perime të ftohura e të papërpunuara, të ripaketuara të gatshme për konsumim dhe patate të papërpunuara të qëruara e të paketuara.</p> <p>Kompote pemësh</p>	<p>E 296 Acid molle</p>	<p>quantum satis (vetëm për patate të qëruara)</p>

<p>Peshq, gaforre dhe guaca, duke përfshirë edhe prodhimet e tyre të ngrira dhe thellë të ngrira.</p>	<p>E300 Acidi askorbik E 301 Askorbati i natriumit E 302 Askorbati i kalciumit E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 332 Citratet e kaliumit</p> <p>E 440 Pektina</p> <p>E 509 Kloruri i kalciumit E 333 Citratet e kalciumit</p>	<p>quantum satis</p> <p>quantum satis (vetëm për kompote pemësh, përveç kompotit të mollëve)</p>
<p>Oriz i zier shpejtë</p>	<p>E471 Mono-digliceridet e acideve yndyrore E472a Esterët e acidit të uthullës mono-digliceride të acideve yndyrore</p>	<p>quantum satis</p>
<p>Vaj dhe tlyen i pa emulguar me origjinë bimore ose shtazore (përveç vajrave të virgjer dhe vajrave të ullirit).</p>	<p>E 304 Esterët e Acideve yndyrore të acidit askorbik E 306 Përzierja e pasuruar e tokoferolit E 307 Tokoferoli Alfa E 308 Tokoferoli Gama E 309 Tokoferoli Delta E 322 Lecitina E 471 Mono-digliceridet e Acideve yndyrore E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 332 Citratet e kaliumit E 333 Citratet e kalciumit</p>	<p>quantum satis</p> <p>30 g/l 10 g/l</p> <p>quantum satis</p>
<p>Vaj dhe tëlyen i pa emulguar me origjinë bimore ose shtazore (përveç vajrave të virgjer dhe vajrave të ullirit), me destinim të posaçëm për zierje dhe/ose fërgim ose për përgatitje të lëngut për lyerje.</p>	<p>E 270 Acidi laktik E 300 Acidi askorbik E 304 Esterët e acideve yndyrore të acidit askorbik E 306 Përzierja e pasuruar e tokoferolit E 307 Tokoferoli Alfa E 308 Tokoferoli Gama E 309 Tokoferoli Delta E 322 Lecitina E471 Mono-digliceridet e acideve yndyrore E 472c Esterët e Acidit citrik, mono-digliceridi i acideve yndyrore E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 332 Citratet e kaliumit E 333 Citratet e kalciumit</p>	<p>quantum satis</p> <p>30 g/l 10 g/l</p> <p>quantum satis</p>
<p>Vaj i rafinuar ulliri, përfshirë edhe vajin e bërthamave të ullirit.</p>	<p>E 307 Alfa-tokoferol</p>	<p>200 mg/l</p>
<p>Djath i fermentuar</p>	<p>E 170 Karbonati i kalciumit E 504 Karbonatet e magnezit</p>	<p>quantum satis</p>

	E 509 Kloruri i kalciumit E 575 Glukono-delta-laktoni E500 (ii) Hidrogjen karbonati i natriumit	quantum satis (vetëm për djath të freskët)
Mozzarella dhe djath albuminoz (djath hirre)	E 260 Acidi i uthullës E 270 Acid laktik E 330 Acidi citrik E 460 ii) Celuloza pluhur E 575 Glukono-delta-lakton	quantum satis  quantum satis (vetëm për djath të grirë dhe thërmuar)
Pemë dhe perime të konservuara në kanaqe dhe enë qelqi.	E 260 Acidi i uthullës E 261 Acetati i kaliumit E 262 Acetati i natriumit E 263 Acetati i kalciumit E 270 Acid laktik E 296 Acid molle E 300 Acidi askorbik E 301 Askorbati i natriumit E 302 Askorbati i kalciumit E 325 Laktati i natriumit E 326 Laktati i kaliumit E 327 Laktati i kalciumit E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 332 Citratet e kaliumit E 333 Citratet e kalciumit E 334 Acid vere E 335 Tartaratet e natriumit E 336 Tartaratet e kaliumit E 337 Tartarati i natrium-kaliumit E 509 Kloruri i kalciumit E 575 Glukono-delta-lakton	quantum satis  quantum satis
Gehakt (mish i grirë dhe i përzier, në mënyrën Daneze).	E 300 Acidi askorbik E 301 Askorbati i natriumit E 302 Askorbati i kalciumit E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 332 Citratet e kaliumit E 333 Citratet e kalciumit	quantum satis  quantum satis
Prodhime të paketuara mishi të freskët dhe të imtësuar	E 300 Acidi askorbik E 301 Askorbati i natriumit E 302 Askorbati i kalciumit E 330 Acidi citrik E 331 Citratet e natriumit E 332 Citratet e kaliumit E 333 Citratet e kalciumit	quantum satis
Bukë, vetëm prej elementeve si vijon: miell gruri, ujë, majë buke dhe substanca për shkriftësi, krip.	E 260 Acidi i uthullës E 261 Acetati i kaliumit E 262 Acetati i natriumit E 263 Acetati i kalciumit E 270 Acid laktik E 300 Acidi askorbik E 301 Askorbati i natriumit E 302 Askorbati i kalciumit	quantum satis

	<p>E304 Esterët e acideve yndyrore të acidit askorbik</p> <p>E 322 Lecitina</p> <p>E 325 Laktati i natriumit</p> <p>E 326 Laktati i kaliumit</p> <p>E 327 Laktati i kalciumit</p> <p>E 471 Mono-digliceridet e acideve yndyrore</p> <p>E 472a Esteri i acidit të uthullës mono-digliceridit të acideve yndyrore</p> <p>E472d Esteri i acidit të verës, mono-digliceridit të acideve yndyrore</p> <p>E472e Mono-diacetil-esteri i acidit të verës, mono-digliceridi i acideve yndyrore</p> <p>E 472f kombinim i esterit dhe acidit të verës dhe uthullës mono-digliceridit të acideve yndyrore</p>	
<p>Pain courant Français (lloj buke Franceze)</p> <p>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</p>	<p>E 260 Acidi i ufulles</p> <p>E 261 Acetati i kaliumit</p> <p>E 262 Acetatët e natriumit</p> <p>E 263 Acetati i kalciumit</p> <p>E 270 Acid laktik</p> <p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 302 Askorbati i kalciumit</p> <p>E 304 Esteri iAcideve yndyrore të acidit askorbik</p> <p>E 322 Lecitina</p> <p>E 325 Laktati i natriumit</p> <p>E 326 Laktati i kaliumit</p> <p>E 327 Laktati i kalciumit</p> <p>E 471Mono-digliceridi e acideve yndyrore</p>	
Brumëra të freskëta	<p>E 270 Acid laktik</p> <p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p> <p>E 322 Lecitina</p> <p>E 330 Acidi citrik</p> <p>E 334 Acid vere</p> <p>E 471Mono-digliceridi e acideve yndyrore</p> <p>E 575 Glukono-delta-lakton</p>	quantum satis
Verë, verë shkumuese dhe musht i fermentuar pjesërisht.	<p>Mund të përdoren aditivët në përputhje me Ligjin për Verërat dhe rregulloret për verërat<sup>19</sup></p> <p>Në përputhje me aktet miratohet oferta apo destinimi për konsumim nga njerëzit të verërave të caktuara të importit të cilat duhet ti nënshtrohen vlerësimit enologjik e të cilat nuk janë rregulluar me aktet nënligjore.</p>	pro memoria
Birrë	<p>E 270 Acid laktik</p> <p>E 300 Acidi askorbik</p> <p>E 301 Askorbati i natriumit</p>	quantum satis

	E 330 Acidi citrik E 414 Gomë akacie, gomë arabikë	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras (pastetë mëlçie), Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben	E 300 Acidi askorbik E 301 Askorbati i natriumit	quantum satis
Lëngje dhe nektar ananasi dhe marakuje	E 440 Pektinat	3 g/l
Djath i fermentuar i thërmësuar dhe i grirë	E 170 Karbonat kalciumi E 504 Karbonati i magnezit E 509 Kloruri i kalciumit E 575 Glukono-delta-lakton E 460 Celuloza	quantum satis
Gjalpë nga acidi i ajkës	E 500 Karbonatet e natriumit	quantum satis
Qumësht dhie i përpunuar UHT	E 331 Citratet e natriumit	4 g/l
Gështenja në tretësirë	E 410 Gomë karube E 412 Gomë guari E 415 Gomë ksantani	quantum satis

<sup>(a)</sup>Prodhimet e kakaos dhe çokollatës, me vlera të zvogëluara energjike, (me ose pa sheqer), nuk janë në Listën 7.

**Lista 8. –Konservans dhe anti-oksidues, shtimi i të cilave është i kufizuar në sasi:  
a) Sorbatet, benzoatet dhe p-hidroksibenzoatet**

Numri E	Emëri	Shkurtesa
E 200 E 202 E 203	Acidi Sorbik Sorbati i kaliumit Sorbati i kalciumit	Sa
E 210 E 211 E 212 E 213	Acidi benzoik Benzoati i natriumit Benzoati i kaliumit Benzoati i kalciumit	Ba <sup>(1)</sup>
E 214 E 215 E 218 E 219	Etil-p-hidroksibenzoati Etil p-hidroksibenzoati i natriumit Metil - p-hidroksibenzoat Natrium metil p-idroksibenzoati	PHB

<sup>(1)</sup>Acidi Benzoik mund të jetë i pranishëm në disa produkte të fermentuara, si rezultat i procesit fermentues, duke ndjekur praktikat e mira prodhuese.

**Vërejtje:**

- Sasitë e të gjitha substancave të lartcekura janë shprehur si acide të lira.
- Shkurtesat në tabel kanë këtë kuptim:
  - Sa + Ba: Sa dhe Ba - të përdorura veçmas ose të kombinuara,
  - Sa + PHB: Sa dhe PHB - të përdorura veçmas ose të kombinuara,

– Sa + Ba + PHB: Sa, Ba dhe PHB - të përdorura veçmas ose të kombinuara.  
 Sasitë e cekura më të mëdha të lejuara iu përkasin ushqimeve të përgatitura për konsumim, ose të përgatitura për konsumim sipas udhëzimit të prodhuesit

Ushqimi	Sasitë më të mëdha të lejuara (mg/kg ose mg/l), sipas konsistencës së produktit					
	Sa	Ba	PH B	Sa+Ba	Sa+PH B	Sa+Ba+PH B
Pijet e aromatizuara me bazë të verës, përfshirë verën e aromatizuar dhe koktejet me bazë vere, në përputhje me Ligjin për Verën, <sup>26</sup>	200					
Pijet e aromatizuara joalkoolike <sup>(a)</sup>	300	150		250+150		
Koncentrate çaji dhe koncentrate pemësh e çajesh bimore në gjendje të lëngët.				600		
Lëngë rrushi, i pa fermentuar, për përdorim në ritual				2000		
Verë,në përputhje me Ligjin për Verën, dhe rregulloret për verën <sup>19</sup> , Verë e dealkoolizuar, verë pemësh(përfshirë dealkoolizimin), Made wine; verë mollash dhe dardhash (përfshirë dealkoolizimin).	200					
Sød-Saft ose sødet- Saft (ëmbelsirë-Danisht)	500	200				
Pije joalkoolike në tinar.		200				
Pije mjalti.	200					
Pije alkoolike me më pak se 15 vol. % alkool.	200	200		400		
Mbushje për raviola(makarona) dhe produkte të ngjashme	1000					
Xhem, zhele, marmelatë shtëpiake, marmelatë me sasi të zvogëluar sheqeri e prodhime të ngjashme me vlera të vogla energjike, ose produkte pa sheqer, apo prodhime tjera pemësh për lyerje të ushqimit dhe produkte ta paketuara në ambalazh plastik. “Mermeladas”		500		1000		
Ëmbëlsuar me sheqer dhe sherbet («kristal») dhe pemë e perime të grimcuara.				1000		
Pemë të terura	1000					
Frugtgrød dhe Rote Grütze –frua të malit	1000	500				
Prodhime pemësh e perimesh, përfshirë edhe salcën me bazë peme, përveç puretë, shkumës (musse), kompotit, sallatave dhe prodhimeve të ngjashme në konserva dhe enë qelqi.	1000					
Perime në uthull, turshi apo vaj (përveç ullirit)				2000		
Brum patateje, flegra gjysmë të fërguara patateje	2000					
Njoki(duçe të patates)	1000					
Palentë-kaçmak	200					
Ullinj dhe prodhime me bazë ulliri	1000	500		1000		
Peshk i terur i njelmët				200		
Gaforret dhe guacat e ziera		1000		2000		

Crangon crangon dhe Crangon vulgaris, të ziera				6000		
Djathë i prerë dhe i pakeluar	1000					
Djathë i ri	1000					
Djathë i përpunuar ose i shkrirë	2000					
Djathë i shtresuar dhe djathë me shtojca të ushqimeve tjera	1000					
Desertë qumështi të papërpunuar me temperaturë, (në mënyrë termike)				300		
Qumësht i tharbur (gjizë)	1000					
Veze të lëngëta (të bardhët e vesë, të verdhët e vesë ose tërë veja)				5000		
Prodhime nga veja të dehidruara, të koncentruara, të ngrira dhe të ngrira thellë	1000					
Flegra të paketuara të bukës së tharë ose të përzhitur.	2000					
Prodhime furre buke, gjysmë të pjekura të paketuara, të dedikuara për shitje me pakicë, si dhe bukë me vlera të vogla energjike e dedikuar për shitje me pakicë.	2000					
Prodhime të furrës fisnike-delikateske me aktivitet uji mbi 0.65	2000					
Prodhime »Snack« (për përlypje) me bazë drithërash, patateje dhe frute arrash të mbështjellura.					1000 (max. 300 PHB)	
Brumëra	2000					
Ëmbëlsira (përveç çokollatave)						1500 (max. 300 PHB)
	1000 1000			1500		
..	2000 2000 1000 500	500 100 0 500 200		1000 2000 1000 1500 1000 1000 500		
Ushqim dietal por destinime të posaçme mjekësore <sup>25</sup> , përveç ushqimit të foshnjave dhe fëmijëve të vegjël, siç është paraparë me Rregulloren për Ushqimin për Nevoja të Posaçme Ushqimore <sup>10</sup> – Formula dietale për kontrollin e masës së destinuar për zëvendësimin e sasisë ditore të ushqimit ose si racion individual.				1500		
Zëvendësime mishi, peshq, gaforre, cefalopodë dhe djathë me bazë albumine.	2000					



Dulce de membrillo (ëmbëlsirë ftoni)		100 0				
Marmelatë, marmelatë shtëpiake, pekmez dhe lyerje tjera me bazë pemësh.				1500		
Ostkak	2000					
Pasha	1000					
Semmelknödelteig (fill për mbushje të specialiteteve nga mishi)	2000					
Djath dhe produkte të ngjashme me djathin (vetëm përpunim sipërfaqësor)	quantum satis					
Rrepë e kuqe e përpunuar në temperaturë.		200 0				
Mbështjellës me bazë të kolagjenit, me aktivitet uji më të lartë se 0.6	quantum satis					
Aromat				1500		
Shtojca ushqimi në gjendje të lëngët, të parapara me Rregullore të posaçme për shtojcat u e ushqimit.				2000		

<sup>(a)</sup> këtu nuk janë përfshirë pijet me bazë qumështi

**b) Dyoksidi i squfurit dhe sulfitet:**

Numri E	Emri
E 220	Dyoksidi squfurit
E 221	Sulfit natriumi
E 222	Hidrogjen sulfit i natriumit
E 223	Metabisulfit i natriumit
E 224	Metabisulfit i kaliumit
E 226	Sulfit kalciumi
E 227	Hidrogjen sulfiti i kalciumit
E 228	Hidrogjen sulfiti i kaliumit

**Vërejtje:**

1. Sasi të më të mëdha të lejuara janë dhënë si SO<sub>2</sub>, në mg/kg ose mg/l, sipas qëndrueshmërisë së produkteve dhe kanë të bëjnë me sasinë e tërësishme nga të gjitha burimet.

Nëse SO<sub>2</sub> është i pranishëm në sasi më të vogla se 10 mg/kg ose 10 mg/l, atëherë nuk ka nevojë të ceket

Ushqimi	Sasitë më të mëdha të lejuara (mg/kg ili mg/l) të shprehura si SO <sub>2</sub>
Mish i imtësuar,i formësuar me përmbajtje minimale perimesh dhe/ose drithërash, prej 4%	450
Salsiqe mëngjesi	450
Longaniza fresca dhe butifarra fresca (salsiqe të freskëta)	450
Peshk i njelmët i tharë i llojit ‘Gadidae’	200
Gaforre dhe cefalopodë (kryekëmborët, kallamaret, oktopodet)	
- të freskët, të ngrirë dhe thellë të ngrirë	150(a)
- gaforre, panaeidae solenceridae, aristeidae, familja:	
- deri 80 njësi	150(a)
- midis 80 dhe 120 njësi	200(a)
Gaforre dhe cefalopodë: (kryekëmborët, kallamaret, oktopodet)	
- të zier	300(a)
- gaforre të ziera nga familja Paneidae, Solenceridae, Aristeidae	
- deri 80 njësi	135(a)
- midis 80 i 120 njësi	180(a)
- mbi 120 njësi	270(a)
Biskota të thara	50
Amidon (përveç amidonit në ushqimin fillestar dhe kalimtar për foshnje, ushqimit me bazë drithërash dhe ushqimit për fëmijë)	50
Sago	30
Elb i pastruar dhe vernikosur	30
Patate e dehidruar	400
Prodhime »Snack« (për ngrënie duke brejtur) me bazë drithërash dhe patateje	50
Patate e qëruar	50
Patate e përpunuar (përfshirë pataten e ngrirë dhe të ngrirë thellë)	100
Brum patateje	100
Perime të bardha të thara	400
Perime të bardha të përpunuara (përfshirë perimet e ngrira dhe të ngrirë thellë)	50
Xhenxhefil i tharë	150
Domate e zezë e tharë	200
Rrënjë e pastruar e rrikës	800
Qepë e pastruar, qepë e re dhe hudhër	300
Pemë dhe perime në uthull, vaj apo turrshi (përveç ullinjve dhe specave turrshi)	100
specave turrshi	500
Kërpudha të përpunuara (duke i përfshirë këpurdhat e ngrira)	50
Kërpudha të thara	100
Pemë të thara:	
- kajsi, pjeshkë, rrush, kumbull dhe fik,	

- banane,	2000
- mollë dhe dardhë,	1000
- të tjera (përfshirë edhe fryte arrash)	600
	500
Kokos i tharë	50
E ëmbëlsuar me sherbet («kristal») dhe pemë e perime të lëmuara, angjelikë dhe rrënjë citrusi	100
Xhem, pekmez, marmelatë shtëpiake, xhelle dhe marmelatë siç parashihet me aktet e posaçme (përveç xhemit dhe zheleve extra), dhe lyerjeve tjera të ngjashme nga pemët, përfshirë edhe prodhimet me vlera të vogla energjike .17	50
Xhem, xhelle, marmelatë, marmelatë shtëpiake, pekmez pemësh të punuar me dyoksid squfuri	100
Mbushje për pite me bazë pemësh	100
Mëlmesa me bazë të lëngut të citrusit	200
Lëngë i koncentruar i rrushit për punimin e verës në amvisëri	2000
Mostarda di frutta (mustrdë frutash)	100
Lëngë pemësh për xhelle, pektin i langët për shitje konsumatorit të fundit.	800
Qershi në enë qelqi, pemë të thara të dehidruara dhe pemë me ngjyrë (lychees)	100
Limon i grirë në enë qelqi	250
Sheqer, ashtu siç parashihet me aktet e posaçme <sup>24</sup> , përveç shurupit të glukozës, qoftë i dehidruar apo jo.	10
Shurup glukoze dhe / ose shurup glukoze i tharë	20
Veshtulli /melasat/	70
Sheqerë të tjerë	40
Lyerje (shurup për petëza, shurup të aromatizuara për frape dhe akullore, prodhime tjera të ngjashme)	40
Lëng portokalli, grejpfrut, mollë dhe ananas për konsum me shumicë në objekte hotelerie	50
Lëng limoni dhe limon i gjelbër	350
Lëng pemësh i koncentruar i cili përmban së paku 2.5% elb (barley water)	350
Lëngje tjera pemësh të koncentruara ose prodhime të ngjashme capilé groselha;	250
Pije joalkoolike të aromatizuara të cilat përmbajnë lëngje pemësh	20 (vetëm të bartura nga koncentratit)
Pije joalkoolike të aromatizuara të cilat përmbajnë së paku 235 g/l shurup glukoze	50
Lëngë rrushi i pa fermentuar për përdorim në ceremoni	70
Ëmbëlsira me bazë të shurupit të glukozës	50 (vetëm të bartura nga shurupi i glukozës)
Birrë, duke përfshirë edhe birrat me sasi të vogël alkooli ose pije joalkoolike	20
Birrë me fermentim tjetër në tinarë	50
Verëra	(Veni re!) Verë, në përputhje me Ligjin për Verën dhe aktet tjera që kanë të bëjnë me verën <sup>19</sup> , në përputhje me aktet të cilat rregullojnë ofertën apo destinimet për konsum të

	drejtpërdrejt të njeriut të verërave të caktuara nga importi të cilat kanë mundur tu nënshtrohen kontrollit dhe vlerësimit enologjik dhe të cilat nuk janë të rregulluara me aktet tona ligjore.
Verë e dealkoolizuar	200
Verëra të reja –Made wine-	260
Verë molle, dardhe, verëra pemësh të ndryshme, verë shkumëzuese prej pemëve (përfshirë edhe prodhimet e dealkoolizuara)	200
Pije me mjaltë	200
Uthull e fermentuar	170
Senf, përveç senfit të llojit “Dion”	250
Senf i llojit “Dion”	500
Xhelatinë	50
Zëvendësime mishi, peshk e gaforre me bazë albuminash	200
Fryte arrash të marinuara	50
Misër i ëmbël i paketuar me vakum	100
Pije të distiluara alkoolike të cilat përmbajnë tërë frytin e dardhës	50
Salsicha fresca(salsiqe të freskëta)	450
Rrush tryeze	10
Qepujkë	10 (e matur me pjesët ushqyese)

<sup>(a)</sup>Në pjesët ushqyese

### c) Konservansë tjerë

Nr. E	Emri	Ushqimi	Sasitë më të mëdha të lejuara (mg/kg ose mg/l)
E 234	Nizinë (a)	Puding me grizë dhe Tapiokë dhe prodhime të ngjashme Djathi dhe djathi i shkrirë (i përpunuar Ajkë e ngjizur Maskarpone	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamicin	Përpunimi sipërfaqësor: -I djathit të fortë, gjysmë të fortë dhe djathit gjysmë të butë gjysmë të tharë, -suxhuk të terur dhe të kripur	1 mg/dm <sup>2</sup> sipërfaqe (nuk mund të vërtetohet në thellësi prej 5mm)
E 239	Heksameten -tetramin	Djath “Provolone”	25 mg/kg sasi reziduale, e shprehur si “formaldehid”
E 242	Dimetil dikarbonati	Pije të aromatizuara jo alkoolike, Verë e dealkoolizuar Koncentrat çaji i lëngët	250 mg/l sasi shtesë, prania e së cilës nuk mund të përcaktohet
E 284	Acidi Borik	Vezë bliri (kavijar)	4 g/kg E shprehur si acid borik
E 285	Tetraborati i natriumit (boraks)		

<sup>(a)</sup> Ky aditiv natyreshëm gjendet në disa djathëra si rezultat i procesit të fermentimi

Nr. E	Emri	Ushqimi	Sasia më e madhe që mund të shtohet gjatë prodhimit (e shprehur si NaNO <sub>2</sub> )	Sasia më e madhe e lejuar e mbeturinave (e shprehur si NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Nitrati i kalium	Prodhimet e mishit	150 mg/kg	
E 250	Nitrati i natrium	Prodhimet e mishit të punuara me procedurën e sterilizimit (Fo>3,00)y	100 mg/kg	
		<b>Prodhimet tradicionale të mishit të punuara me konservim të lëngët (1):</b> Wiltshire bacon (1.1), përshutë e gjysemqëndrueshme Toucinho fumado (1.2), Brinjë dhe këmbë derri të tymosura e prodhime të ngjashme Wiltshire ham (1.1), prodhime mishi të thara gjysmë të qëndrueshme e prodhime të ngjashme Rohschinken, nassgepökelt ) (1.6)Përshutë e ngjeshur e prodhime të ngjashme Cured tongue (1.3) gjuhë e tharë		175 mg/kg
		<b>Prodhimet tradicionale të mishit të punuara me metodën e konservim të tharë(2):</b> Dry cured bacon (2.1), përshutë e kryposur dhe e tharë dhe produkte të ngjajshme Dry cured ham (2.1),përshutë e tharë e derrat të llojeve të ndryshme Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2), Presunto, presuntoda pá i paio do		100 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 175 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg

	<p>lombo (2.3), dhe prodhime të ngjashme  Rohschinken, trocken-gepökelt  Prodhime afatgjata të mishit të tharë, lardh (2.5), e prodhime të ngjashme</p>		
	<p><b>Prodhimet tjera tradicionale përpunimit të mishit (3):(salsiqe dhe sallame të prodhuesve të ndryshëm nga vendet anëtare të BE-së)</b>  Vysočina  Selský salám  Turistický trvanlivý salám  Poličan  Herkules  Lovecký salám  Dunajská klobása  Byber i kuq (3.5), e prodhime të ngjashme  Rohschinken,trocken-/nassgepökelt (3.1),e prodhime të ngjashme  Jellied veal and brisket (3.2)</p>	180 mg/kg	50 mg/kg

Nr. E	Emri	Ushqimi	Sasia më e madhe që mund të shtohet gjatë prodhimit (e shprehur si NaNO3)	Sasitë më të mëdha të lejuara të mbeturinave (e shprehur si NaNO3)
E 251	Nitrati-kaliumi	Prodhimet e mishit të punuara pa nxehtësi	150 mg/kg	
E 252	Nitrati-natriumi	<p><b>Prodhime tradicionale të mishit të punuara me konservim të lëngët nga vendet anëtare të Be-së(1):</b></p> <p>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött (1.4),  Wiltshire bacon i Wiltshire ham (1.1),  Entremeada, entrecosto, chispe, orelheirae cabeça (salgados),  Toucinho fumado (1.2),  Rohschinken, nassgepökelt (1.6); e prodhime të ngjashme  Bacon, Filet de bacon (1.5), e prodhime të ngjashme sallamesh</p> <p>Cured tongue (1.3)  <b>Prodhime tradicionale mishitë konservuara pa ujë (2):</b>  Dry cured bacon i Dry cured ham (2.1), pancetë e tymosur e kripur, përzhitë e tymosur  Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado  y cecina (2.2),  Presunto, presunto da pá and paio do lombo (2.3),  Rohschinken, trockengepökelt prodhime afatgjata të mishit të terur dhe lardh afatgjatë (2.5), e prodhime të ngjashme  Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)</p>	300 mg/kg	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg  Pa shtojcën e E 249 ose  <b>E 250</b>  <b>10 mg/kg</b></p> <p><b>250 mg/kg</b></p> <p>250 mg/kg  Pa shtojcën e E 249 ose  <b>E 250</b></p>

	<p><b>Prodhimet tjera tradicionale të mishit të përpunuar nga vendet e BE-së( 3):</b></p> <p>Rohwürste (Salami i Kantwurst) (3.3), Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1), të ngjashme</p> <p>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1), e prodhime të ngjashme</p> <p>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4).</p> <p>Saucissons secs (3.6), e prodhime të ngjashme</p> <p>Jellied veal i brisket (3.2),</p>	<p>300mg/kg((pa shtojcën E 249 ose E 250)</p> <p>250 mg/kg (pa shtojcën E 249 ose E 250) **</p>	<p>250 mg/kg**</p> <p>10 mg/kg</p>
	<p>Djathë i fortë, gjysmë i fortë dhe gjysmë i butë</p> <p>Prodhime qumështi të ngjashme me djathin</p>	<p>150 mg/kg në qumështin për prodhimin e djathit ose sasia e njëjtë shtohet pas largimit të hirrës dhe shtimit të ujit</p>	
	<p>Renga dhe sardelëza të marinuara</p>	<p><b>500 mg/kg**</b></p>	

#### Vërejtje:

- (x) Nitritet me shenjën »për ushqim« mund të shiten ekskluzivisht në kombinim me kripën ose me zëvendësim kripe.
- (y) Vlerat Fo3 i përgjigjen zierjes tre minutash në 121 °C (ngarkesa bakteriale prej një miliard sporesh në 1000 kanaqe, zvogëlohet në një sporë në 1000 kanaqe).
- (x) Nitratet mund të jenë prezent në disa prodhime të mishi, të përpunuara termikisht si pasojë e konverzimit natyral të nitriteve në nitrate në ambient të dobët acidik.



1. Prodhimet e mishit zhyten në lëngë turshie e cili përmban nitrite ose / dhe nitrate, krip dhe elemente tjera. Prodhimet e mishit mund të jenë lëndë e prodhimit të mëtejme, p.sh. me tharjen.

1.1. Në mish depërton tretja krypore (Salamura) nga e cila rrjedh zhytja në këte tretje e cila zgjat 3 deri në 10 ditë. Ndërkaq tretja krypore përmban gjithashtu kultura initiale mikrobiologjike.

1.2. Tyretja krypore e lagur zgjatë 3 deri 5 ditë. Prodhimi nuk përpunohet nën temperaturë dhe ka një aktivitet të lartë uji.

1.3. Tretja krypore e lagur zgjat së paku 4 ditë, nëse zihet paraprakisht.

1.4. Në mish futet tretja krypore nga e cila rrjedh zhytja në këte tretje e cila zgjat 14 deri në 21 ditë. Pas kësaj pason pjekja me tymosje të ftohtë e cila zgjatë katër deri pesë javë

1.5. Tretja krypore e lagur zgjatë 4 deri 5 ditë në temperaturë 5 deri 7 °C, kurse pjekja zakonisht zgjatë 24 deri 40 orë, në temperaturën prej 22 °C, pas kësaj mund të fillohet me tymosje e cila zgjatë 24 orë në temperaturën prej 20 deri 25 °C dhe pastaj depozitohet në një kohë prej 3 deri 6 javë në temperaturë prej 12 deri 14 °C.

1.6. Koha e kryposjes varet prej masës dhe formës së copës së mishit dhe zgjatë përafërsisht 2 ditë për kg, pas së cilës pason pjekja.

2. Procedura e tretjes krypore të terur përfshinë aplikimin e përzierjes së thatë e cila përmban nitrite dhe / ose nitrate, kripë dhe elemente tjera në sipërfaqe të mishit, pas së cilës ndodh stabilizimi apo pjekja. Prodhimet e mishit mund të jenë lëndë e përpunimit të mëtejme, p.sh. përmes tharjes.

2.1. Pas tretjes krypore të terur pason pjekja katërditore.

2.2. Tretja krypore e terur me periudhë e stabilizimit së paku 10 ditë si dhe pjekjen e cila zgjatë më tepër se 45 ditë.

2.3. Tretja krypore e tretetur e cila zgjatë 10 deri 15 ditë, pas së cilës pason stabilizimi prej 30 deri 45 ditë si dhe pjekja e cila zgjatë së paku 2 muaj.

2.4. Tretja krypore e terur e cila zgjatë 3 ditë + 1 ditë/ kg, pas së cilës pason post-kryposja një javore pastraj qndrimi dhe pjekja e cila zgjatë prej 45 ditësh deri në 18 muaj.

2.5. Koha e kryposjes varet varet nga masa dhe forma e copës së mishit dhe zgjatë përafërsisht 10 deri 14 ditë, për të pasuar pastaj stabilizimi/ pjekja.

3. Përdorimi i kombinuar i tretjes krypore të terur apo të lagur ose, nëse nitritit dhe/ose nitrati shtuar në përzierjen e prodhimit, apo nëse tretja krypore futet në prodhim para se ai të zihet. Prodhimet mund të jenë lëndë e përpunimit të mëtejme, p.sh. përmes tharjes.

3.1. Përdorimi i kombinuar i tretjes krypore të terur dhe të lagur (pa injektim të kryposjes). Koha e kryposjes varet nga forma dhe masa e copës së mishit dhe zgjat përafërsisht 14 deri 35 ditë, pas së cilës pason stabilizimi/ pjekja..

3.2. Injektimi i kryposjes, pas së cilit së paku 2 ditësh, pason zierja në ujë të vluar e cila mund të zgjas edhe deri në tri orë.

3.3. Pjekja e prodhimit und të zgjas së paku 4 javë, kurse proporcioni midis ujit dhe albuminave është më i vogël se 1,7.

3.4. Pjekja zgjatë së paku 30 ditë.

3.5.Prodhimi i tharë zihet në temperaturë prej 70 °C, pas së cilës bëhet tharja dhe tymosja e cila zgjatë prj 8 deri në 12 ditë. Prodhimi i fermentuar është objekt i procesit të trefishë të fermentimit i cili zgjatë prej 14 deri në 30 ditë. Pas kësaj pason tymosja.

3.6.Suxhuku i i papërpounuar i fermentuar i tharë pa nitrite shtesë. Prodhimi fermentohet nën temperaturën prej 18 deri nën 22°C apo edhe në temperatura më të ulëta (10 deri në 12 °C) pas së cilës pason periudha e qëndrimit/pjekjes së paku j 3 javë. Proporcioni ujë/albuminë në prodhimin e tillë është më i vogël se 1,7.

Numri E	Emri	Ushqimi	Sasia më e madhe e lejueshme
E 280	Acid -propioniki Propionat - natriumi	Bukë e prerë e paketuar dhe bukë e thekur	3000 mg/kg,shprehur si Acid propionik
E 281		Bukë me vlera të vogla energjike	2000 mg/kg shprehur si Acid propionik
E 282	Propionat - kalciumi	Bukë pjesërisht e pjekur, bukë e paketuar,	
E 283	Propionat- kaliumi <sup>(a)</sup>	Prodhime cilësore-delikateske të furrës së bukës të paketuara (përfshirë ëmbëlsirat nga mielli) me aktivitet uji më shumë se 0.65 Kifle të paketuara dhe pite	
		Christmas pudding (puding i kërshëndellave)	1 000 mg/kg,shprehur si Acid propionik
		Bukë e paketuar	
		Pølsebrød, boller dhedansk flutes-kifle të paketuara	2 000 mg/kg, shprehur si Acid propionik
		Djathë dhe zëvendësime djathi (vetëm përpunim sipërfaqësor)	quantum satis
E 1105	Liozim (lizozim)	Djathë i fermentuar Verë në përputhje me rregullat e veçanta <sup>19</sup>	quantum satis  (pro memoria)

<sup>a)</sup>Acidi propionik dhe kripërat e tij mund të gjenden në prodhime të caktuara të fermentuara si rezultat i procesit të fermentimit duke përcjellë praktikatat e mira prodhuese.

#### d) Anti-oksidantët tjerë

##### Vërejtje

Shenja\* në tabelë ka të bëjë me rregullën e përpjesëtimit: nëse përdoret kombinimi kallnia, Butil-hidrokinoni tercial (TBHQ), Hidroksianizoli butilik ( BHA) dhe Hidroksianizoli butilik (BHT), atëherë duhet të ulen proporcionalisht sasi të individuale

Numri E	Emri	Ushqimi	Sasia më e madhe e lejueshme
E 310	Propil galat	Vaji dhe yndyra për prodhime profesionale të ushqimeve të përpunuara nën temperaturë.	200* (galati, TBHQ BHA, veçmas ose në kombinim)
E 311	Oktil galat	Vaji dhe yndyra për fërgim , me përjashtim të vajit të mbetjeve (kombine) të ullirit	100* (BHT),
E 312	Dodecil galat	Yndyra e dërrit, vaji i peshkut, yndyra e deles dhe gjedhit, yndyra e shpendëve.	shprehur në yndyrë.
E 319	Butil-hidrokinoni tercial (TBHQ)	Përzierja për embelsira (kolaçe) Prodhimet »Snack« (për përlypje) me bazë drithërash Qumësht pluhur për shitje në aparate automatike	200 (galat, TBHQ dhe BHA, veçmas ose në kombinim).
E 320	Hidroksianizoli butilik (BHA)	Supa të dehidruara Salce Mish i dehidruar Fryte arrash të përpunuara Drithëra të ziera paraprakisht	shprehur në yndyrë.
E 321	Hidroksianizoli butilik (BHT)	Mëlmesa dhe ëmbëlsimet	200 (galat dhe BHA, veçmas ose në kombinim), i shprehur në yndyrë.
		Patatja e dehidruar	25 (galat, TBHQ dhe BHA, veçmas ose në kombinim).
		Gumë për përlypje (çamçakëz) Shtojcat ushqimit <sup>23</sup>	400 (galat, TBHQ, BHT dhe BHA, veçmas ose në kombinim)
		Vajrat eterike	1000 (galat, TBHQ dhe BHA, veçmas ose në kombinim).
		Aromat, përveç vajrave eterike	100* (galat, veçmas ose në kombinim) 200* (TBHQ, BHA, veçmas ose në kombinim)
E 315	Acidi izoaskorbik	Prodhime mishi, të kripura dhe prodhime mishi të konservuara	500 i shprehur si acid izoaskorbik
E 316	Izoaskorbati i natriumi	Prodhime peshku gjysmë të konservuara dhe të konservuara, Peshku me lëkurë të kuqe i ngrirë dhe i ngrirë thellë	1500 i shprehur si acid izoaskorbik
E 586	4-Heksilrezorci noli	Gaforre të freskëta të ngrira dhe të ngrira thellë.	2 mg/kg si rezidue në mish gaforreje

**Lista 9. Aditivët tjerë të lejuar**

Sasitë më të mëdha të lejueshme të cekura i përkasin ushqimit të përgatitur për konsum me udhëzime të prodhuesit

<b>Nr. E</b>	<b>Emri</b>	<b>Ushqimi</b>	<b>Sasitë më të mëdha të lejueshme</b>
E 297	Acidi fumarinik	(promemoria!) Vera në përputhje me me rregullat me të cilat lejohet ofertimi ose destinimi për konsum direkt të verave të caktuara të importuara të cilat kanë mundë të i nënshtrohen vlerësimit enologjik e të cilat nuk janë të rregulluara me dispozita nacionale.	
		Masat për lyerje të prodhimeve cilësore – delikatose të furrës së bukës.	2.5 g/kg
		Ëmbëlsira sheqeri	1 g/kg
		Desertë në formë xhellesh Desertë me shije pemësh Përzierje të thara për desert, pluhur	4 g/kg
		Pluhur instant për pije me bazë pemësh	1 g/l
		Prodhime instant për përgatitje të çajit aromatik dhe çajeve të bimëve	1 g/kg
		Çamçakëzë	2 g/kg

	Në aplikimet në vijim janë cekur sasi të maksimale të lejueshme të acidit fosforik dhe fosfatit E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 i E 452 të cilët mund të shtohen veçmas ose në kombinim (shprehur si P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )		
E 338	Acidi fosforik	Pije të aromatizuara joalkoolike Qumësht i sterilizuar UHT Pemë të sheqerosura Produkte pemësh	700 mg/l 1 g/l 800 mg/kg 800 mg/kg
E 339	Fosfatet e natriumit: i) Mononatrium -fosfati ii) Dinatrium -fosfati iii) Trenatrium -fosfati	Qumësht i dendur ( kondensuar) me më pak se 28% materie të tharë Qumësht i dendur ( kondensuar) me më pak se 28% materie të thare Qumësht pluhur dhe qumësht i mazitur pluhur Qumësht i pasterizuar, sterilizuar dhe majë UHT e mazitur Shlag dhe produkte të ngjashme të yndyrës bimore Djathë i ri (përveç Mozzarella)	1 g/kg 1.5 g/kg 2.5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg
E 340	Kalium- fosfati: i) Monokalium -fosfati ii) Dikalium -fosfati iii) Trekalium -fosfati	Djathë i shkrirë (përpunuar ) e prodhime të ngjashme Prodhime prej mishi Pije sportistësh dhe ujë të përgatitur për tryezë Shtojca ushqimi <sup>23</sup> Kripë dhe zëvendësimet e saj Pije me albumina pemësh Zëvendësim për maje për pije,	20 g/kg <b>5 g/kg</b> 0.5 g/l quantum satis 10 g/kg 20 g/l 30 g/kg
E 341	Kalcium -fosfatet: i) Monokalcium -fosfati ii) Dikalcium- fosfati i) Trikalium fosfati	Zëvendësim për maje, për pije në aparate Deserte të ngrira Desertë Përzierje për desertë pluhur	50 g/kg 1 g/kg <b>3 g/kg</b> 7 g/kg
E 343	Fosfatet e magnezit: i) Monomagnez-fosfati ii) Dimagnez -fosfati	Produkte cilësore-delikatese të furrës së bukës Miell Miell i destinuar Bukë e pjekur në hi Vezë të lëngëta (e verdha, e bardha apo e tërë veja	20 g/kg 2,5 g/kg 20 g/kg 20 g/kg 10 g/kg
E 450	Difosfatet: i) Difosfat-dinatriumi ii) Difosfat- trenatriumi iii) Difosfat- tetranatriumi iv) Difosfat- tetrakaliumi v) Difosfat- dikalciumi vi) Kalcium- dihidrogjen-	Salcë Supë dhe lëngë mishi Çaj instant dhe çaje instant bimësh Çamçakëz Ushqim i dehidruar në pluhur Pije me bazë qumështi nga çokollata dhe ëmbëlsirat Pije alkoolike (përveç verës dhe birrës)	5 g/kg 3 g/kg 2 g/kg quantum satis 10 g/kg 2 g/l 1 g/l

	difosfati	Drithëra për mengjes Produkte “sneck”	5 g/kg 5 g/kg
E 451	Trifosfatet: i) Trefosfat-pentanatriumi	Surimi Masat për lyerje nga peshku dhe gaforrja	1 g/kg <b>5 g/kg</b>
	ii) Trefosfat-pentakaliumi	Masat për lyerje (shurup për petëza, shurup i aromatizuar për frape dhe akulllore , prodhime të ngjashme) Ushqim për nevoja të posaçme ushqyese Masat për lyerje për prodhime nga mishi dhe perimet	3 g/kg  5 g/kg 4 g/kg
E 452	Polifosfatet: i) Polifosfati i natriumit ii) Polifosfati i kalciumit iii) Polifosfati i natrium-kalciumit iv) Polifosfati i kalciumit	Bonbone ëmbëlsira sheqeri Sheqer për shërbim Tophtha brumi Brumrat File peshku të papërpunuara, të ngrira dhe të ngrira thellë Guaca dhe gaforre, të papërpunuara, të përpunuara, të ngrira dhe thellë të ngrira Prodhime të përpunuara patatesh (përfshirë pataten e ngrirë, të ngrirë thellë, të ftohur dhe prodhime të përpunuara të thara) dhe patate pjesërisht të fërguara, të ngrira dhe të ngrira thellë Yndurat lyerëse përveç gjalpës Gjalpë nga ajka e tharbët Prodhime të konservuara me thela (me luspa) Sprej të emulguara në bazë të ujit për lyerje të enëve për pjekje Pije nga aparati ose mënyra e ngjashme e përgatitjes me bazë të kafes Aromat	5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg 12 g/kg 5 g/kg  5g/kg 5g/kg  5g/kg 2 g/kg 1 g/kg  30 g/kg  2 g/l  40 g/kg
E 468	Na– metil-celuloza e rrjetëzuar	Shtojca ushqimi në gjendje të ngurtë <sup>23</sup>	30g/kg
E 431	Polioksietilen-stearati (40)	(pro memoria!) Vera në përputhje me me rregullat me të cilat lejohet ofertimi ose destinimi për konsum direkt të verave të caktuara të importuara të cilat kanë mundë të i nënshtrohen vlerësimit enologjik e të cilat nuk janë të rregulluara me dispozita nacionale	
E 353	Acidi i metatartarik	Made wine-verërat shkumuese	100mg/l
E 355	Acidi Adipinik	Mbushje dhe lyerje për prodhime cilësore-delikatese- të furrës së bukës	2 g/kg
E 356	Adipati i natriumit	Përzierje të thara për deserte në pluhur,	1 g/kg
E 357	Adipati i kaliumit	Desertë ngjajshëm me xhelle Desertë me shije pemësh Instant pluhur për punimin e pijeve në amvisni	6 g/kg 1 g/kg 10 g/l, i shprehur si acid adipinik
E 363	Acidi jantarik	Desertë	6 g/kg
		Supë dhe lëngë mishi Pije pluhur të cilat përgatiten për	5 g/kg 3 g/l

		përdorim, duke shtuar ujë ose lëngë	
E 385	Kalcium-dinatriumetileni dyamin tetra-acetati (kalcium-dinatriumi EDTA)	Salcë e emulguar  Perimet bishtajore, kërpudha dhe artiçoka në konserva dhe enë qelqi  Gaforre dhe guaca në konserva dhe enë qelqi Peshq në konserva dhe enë qelqi  Yndyrë për lyerje e definuar me aktin e posaçëm <sup>27</sup> në Shtojcën I pjesa B dhe C me përqindje të yndyrës 41 % ose më pak  Gaforre të ngrira dhe të ngrira thellë Libamáj, egézsben és tömbben-mishëra të fërguara furre.	75 mg/kg  250 mg/kg  75 mg/kg 75 mg/kg  100 mg/kg  75 mg/kg 250 mg/kg
E 405	Propan-1, 2-diol-alginati	Emulsione të yndyrshme Produkte të cilësore-delikatese bukëpjekësi Mbushje, lyerje, zbukurime për prodhime cilësore-delikatese të furrës së bukës dhe deserte  Ëmbëlsira e bonbone me bazë sheqeri Desertë të ngrirë me bazë uji Produkte “sneck” me bazë drithi dhe patateje, Salcë Birrë Çamçakëz Prodhime nga pemët dhe perimet Pije të aromatizuara joalkoolike Liker emulsiv Ushqim dietal për destinimet të posaçme mjekësore <sup>25</sup> – ushqim për nevoja të posaçme ushqyese me përmbajtje të posaçme – e dedikuar për zëvendësim të tërë racioneve apo një racioni të vetëm  Shtojca ushqimi <sup>23</sup> Pije mollash përveç cidre bouché(verë molle)	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg  1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1.2 g/kg  1 g/kg 100 mg/l
E 416	Goma karaja	Produkte “sneck” me bazë drithërash e patatesh	5 g/kg
		Lëngje mbi fryte arrash Mbushje, lyerje dhe zbukurime për prodhime të bukura bukëpjekësi	10 g/kg 5 g/kg

		Desertë Salcë e emulguar Liker me bazë vezësh Shtojca për ushqim Çamçakëz Aroma	6 g/kg 10 g/kg 10 g/kg quantum satis 5 g/kg 50 g/kg
E 420	Sorbitol: (i) Sorbitol  (ii) Shurup sorbitoli	Kryesisht ushqimi (përveç pijeve dhe ushqimi të tillë në të cilat nuk guxohet të shtohet aditivi sipas Nenit 40. të kësaj Rregullore)  Peshq, gaforre, guaska dhe cefalopodë të ngrirë e të ngrirë thellë.	quantum satis  (për të gjitha destinimet, përveç ëmbëlsimit)
E 421	Manitoli	Likere	quantum satis
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitolet: (i) Maltitoli (ii) Shurupi i maltitolit		
E 966	Laktitoli		
E 967	Ksilitoli		
E 968	Eritritoli	Ushqimi, përgjithësisht (përveç pijeve dhe ushqimi të cilit nuk guxohet t'i shtohet quantum satis aditivi sipas Nenit 40. të kësaj Rregullore)  Peshq, gaforre, guaska dhe cefalopodë të ngrirë e të ngrirë thellë.  Likere	quantum satis  quantum satis  quantum satis (për të gjitha destinimet, përveç ëmbëlsimit)
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurati (Polisorbati 20)	Produkte cilësore – delikatose të furrës së bukës	3 g/kg
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleati (Polisorbati 80)	Emulsione yndyrore për përdorim bukëpjekësi	10 g/kg
E 434	Polioksietilen Sorbitan monopalmitati (Polisorbat 40)	Zëvendësime apo prodhime të ngjashme me qumështin dhe ajkën	5 g/kg
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearati (Polisorbati 60)	Desertë të ngrira	1 g/kg



E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (Polisorbati 65)	Desertë	3 g/kg
		Ëmbëlsira, bonbone me bazë sheqeri	1 g/kg
		Salcë e emulguar	5 g/kg
		Supë	1 g/kg
		Çamçakëz	5 g/kg
		Shtojca ushqimi <sup>23</sup>	quantum satis
Ushqim dietal për destinim të posaçëm mjekësor <sup>25</sup>	1 g/kg , (veçmas ose në kombinim)		
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurati (Polisorbati 20)	Ushqimi për nevoja të posaçme ushqyese, me përmbajtje të veçantë i dedikuar për zëvendësim të një racioni ditor apo tërë racionit ditore	
		Arome, përveç aromës së tymit dhe aromave me bazë të oleorezinës së mëlmesës(f)	10 g/kg
		Ushqimi i cili përmban aromën rrjedhëse të tymit dhe aromën me bazë të rrëshirave të mëlmesave	1 g/kg
		Produkte cilësore – delikatese të furrës së bukës	3 g/kg
E 442	Fosfatidi i amonit	Prodhimet nga kakao dhe çokollata sipas dispozitave të posaçme ligjore, përfshirë edhe mbushjen e të njëjtave <sup>18</sup>	10 g/kg
		Ëmbëlsirat, bonbonet me bazë kakaoje dhe çokollate	10 g/kg
E 444	Acetat-izobutirati i saharozës	Pije joalkoolike të dendura dhe të aromatizuara	300 mg/l
		Pije alkoolike të dendura të aromatizuara të cilat përmbajnë më pak se 15vol. % alkool	300 mg/l
E 445	Esteret glicerike të rrëshirës së drurit	Pije joalkoolike të dendura të aromatizuara	100 mg/l
		Përpunim i lëvorës e fryteve të limonit(agruret)	50 mg/l
		Pije alkoolike të forta alkoolike të dendura pajtim me Rregulloren për pijet e forta alkoolike	100 mg/l
		Pije alkoolike të dendura të cilat përmbajnë më pak se 15 vol. % alkool	100 mg/l
E 473	Esteret saharike të acideve yndyrore	Kafe e lëngët në kënaçe	1 g/l

E 474	Saharogliceridet	<p>Prodhime e mishit termikisht të përpunuar</p> <p>Emulsione yndyrore për përdorim në furra bukëpjekësi</p> <p>Produkte cilësore-delikatese të furrës së bukës</p> <p>Zëvendësim për ajkë për pije</p> <p>Desertë të ngrirë</p> <p>Ëmbëlsira dhe prodhime tjera me bazë sheqeri</p> <p>Deserte Salcë</p> <p>Supë dhe lëngë mishi</p> <p>Pemë të freskëta, përpunimi sipërfaqësor</p> <p>Pije joalkoolike me bazë anasoni</p> <p>Pije joalkoolike nga kokosi dhe bajamja</p> <p>Pije alkoolike (përveç verës dhe birrës)</p> <p>Prodhime instant për pije të ngrohta</p> <p>Pije me bazë qumështi</p> <p>Shtojca ushqimi<sup>23</sup></p> <p>Ushqim dietal për nevoja të veçanta mjekësore<sup>23</sup>,</p> <p>Ushqim për nevoja të posaçme ushqyese, me përmbajtje të posaçme e dedikuar për zëvendësim të racionit ditor ose vetëm të një racioni.</p> <p>Çamçakëz</p> <p>Zëvendësim për ajkë për pije</p> <p>Ajkë e përpunuar me metodën e sterilizimit dhe ajkë e përpunuar me metodë të sterilizimit me vlerë të zvogluar të prezencës së yndyrës</p>	<p>5 g/kg (e shpreur në yndyrë)</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>20 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p>quantum satis</p> <p>5 g/l</p> <p>5 g/l</p> <p>5 g/l</p> <p>10 g/l</p> <p>5 g/l</p> <p>quantum satis</p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg (veçmas ose në kombinim)</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p>
E 475	Eteri poliglicerik i acideve yndyrore	<p>Produkte cilësore-delikatese të furrës së bukës</p> <p>Liker emulsiv</p> <p>Prodhime vezësh</p> <p>Zëvendësim për ajkë për pije</p> <p>Çamçakëz</p> <p>Emulsione yndyrore</p> <p>Zëvendësime ose prodhime të ngjashme me qumështin dhe ajkën</p> <p>Ëmbëlsirat dhe prodhimet tjera me bazë sheqeri</p>	<p>10 g/kg</p> <p>5 g/l</p> <p>1 g/kg</p> <p>0,5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>2 g/kg</p>

		Desertë Shtojca ushqimi <sup>23</sup> Ushqim dietal i posaçëm për nevoja të posaçme mjekësore <sup>25</sup> , me përmbajtje të posaçme për zëvendësim të nevojës ushqyese ditore apo të ndonjë racioni ushqyes ditor drithërat për mëngjez	2 g/kg quantum satis 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Poliglicerol-poliricinoleati	Masë tëlyeni të definuar me ligj të posaçëm në Shtojcën pjesa A, B dhe C që ka përmbajtjen yndyrore prej 41% ose më pak <sup>27</sup> Prodhime të ngjashme për lyerje të cilat kanë më pak se 10% yndyrë Lëngje Ëmbëlsirat dhe bombolat me bazë kakaoje, duke përfshi edhe çokollatën	4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg 5g/kg
E 477	Propan-1,2-diol-estere e acideve yndyrore	Produkte cilësore-delikatese bukëpjekësi Emulsione yndyrore për përdorim në furra buke Zëvendësime qumështi dhe maje qumështi me bazë tëlyeni bimësh Zëvendësime për maje pijesh Desertë të ngrira Ëmbëlsirat dhe prodhime tjera me bazë sheqeri Desertë Lëngë i rrahur për desertë, përveç majës Ushqim dietal i posaçëm për nevoja të posaçme mjekësore <sup>25</sup> , Ushqim për nevoja të posaçme ushqyese, me përmbajtje të posaçme e dedikuar për zëvendësim të racionit ditor ose vetëm të një racioni.	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479b	Vaji i termo-oksiduar i sojës me yndyra mono-dygliceridike	Emulsione të yndyrshme për fërgim	5 g/kg
E 481	Natrium stearoili-2-laktilati	Produktet cilësore-delikatese të bukëpjekësit	5 g/kg
E 482	Kalcium-stearoili-2-laktilati	Oriz për zierje të shpejtë Drithëra për mëngjes Liker emulsiv Pije alkoolike me më pak se 15% vol. Alkool Produkte “sneck” me bazë drithërash Çamçakëz Emulsione yndyrore	4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg

		Desertë	5 g/kg
		Ëmbëlsira dhe prodhime tjera me bazë sheqeri	5 g/kg
		Zëvendësime për ajkë për pije	3 g/kg
		Produkte “sneck” me bazë drithërash dhe patateje	5 g/kg
		Prodhime mishi të konservuara, të grimcuara të prera në katror	4 g/kg
		Prodhime instant për përgatitjen e pijeve të ngrohta	2 g/l
		Ushqim dietal për destinim të posaçëm mjekësor <sup>25</sup> – Ushqim për nevoja të posaçme ushqyese, me përmbajtje të posaçme e dedikuar për zëvendësim të racionit ditor ose vetëm të një racioni	2 g/kg
		Bukë (përveç llojeve të cilat nuk lejohen)	3 g/kg
		Mostardë frutash	2 g/kg /veçmas ose në kombinim/
E 483	Stearil-tartarati	Prodhime bukëpjekësi (përveç bukës së cekur në Listën 7)	4 g/kg
		Desertë	5 g/kg
E 491	Sorbitan – monostearati	Produkte cilësore-delikatese bukëpjekësi	10g/kg
E 492	Sorbitan – tristearati	Masë për Lyerje dhe lëngë për lyerjen e prodhimeve cilësore-delikatese të bukëpjekësit	5g/kg
E 493	Sorbitan - monolaurati	xhelle-marmelatë	25mg/kg(a)
E 494	Sorbitan - monooleati	Emulsione yndyrore	10g/kg
E 495	Sorbitan -monopalmitati	Zëvendësime për majë për pije	5g/kg
		Zëvendësime ose prodhime të ngjashme me qumështin dhe majën	5g/kg
		Koncentrate të lëngëta të çajit dhe të çajeve të bimëve e pemëve	0,5g/l
		Desertë të ngrira	0,5g/kg
		Desertë	5g/kg
		Ëmbëlsira dhe prodhime tjera me bazë sheqeri	5g/kg
		Ëmbëlsira dhe prodhime tjera me bazë kakaoje, përfshirë edhe çokollatën	10g/kg(b)

		Salcë e emulguar	5g/kg
		Shtojca ushqimi <sup>23</sup>	quantum satis
		Majë buke për pjekje	quantum satis
		Çamçakëz	5g/kg
		Ushqim dietal për përdorim të posaçëm mjekësor <sup>23</sup> – Ushqimi për përdorimit të posaçëm, me përbërje të posaçme i destinuar për zëvendësim të tërë racioneve ditore ose të një racioni të vetëm	5g/kg
		(Pro memoriam)	
		Vera në pajtim me rregullat, e cila ofrohet ose destinomi për konsum të drejtpërdrejtë i verërave të caktuara të importit iu shtrohen vlerësimit enologjik, e të cilat nuk janë të rregulluara me ligjet tona nacionale	Veçmas ose në kombinim
E 512	Kloriuri i kallait (II)	Asparguse të bardha në kanaqe dhe shishe qelqi	25 mg/kg sikur Sn
E 520	Sulfat-alumini	Të bardhët e vesë	30 mg/kg
E 521	Alumin-Sulfati i natrium	Pemë dhe perime të sheqerosura, kristalizuara dhe smaltuara	200 mg/kg,
E 522	Alumin-Sulfati i kalium		
E 523	Alumin sulfati i amonit		
E 541	Natrium-Fosfati i natriumit acidik	Produkte cilësore-delikateske bukëpjekësi (vetëm pogaçe dhe »kifile« brumëra)	1 g/kg shprehur si alumin
E 535	Ferocianati i natriumit	Kripë dhe zëvendësimet e saj	Veçmas ose kombinim, 20 mg/kg si kaliumi ferrocianid pa ujë
E 536	Ferocianati i Kaliumit		
E 538	Ferocianati i kalciumit		
E 551	Dioksid i silicit	Aromat	50g/kg
E 551	Dioksid silici	Ushqim pluhur (përfshirë edhe sheqernat)	10g/kg
E 552	Silikati i kalciumit	Kripa dhe zëvendësimet e saj	10g/kg
E553a	(i) Silikati i magnezit ii) Tresilikati i magnezit(c)	Shtojca ushqimi <sup>23</sup>	10g/kg
E 553b	Talku(c)-Pudër		
E 554	Silikati i natrium-aluminatit	Ushqim në formë pastiqerie dhe pasta me shtresë të jashtme	quantum satis
E 555	Silikati i kalium -aluminatit		
E 556	Silikati i kalcium - aluminit	Djathë i forte i grirë ose i bluar, djathë gjysmë i fortë dhe i shkrirë,i grirë ose i bluar zëvendësim djathi dhe zëvendësim për djathë të shkrirë	10g/kg
E 559	Silikati i aluminit (Kaolina)	Çamçakëz	quantum satis <sup>(d)</sup>

		Oriz Suxhuk (vetëm përpunim sipërfaqësor) Mëlmesa Ëmbëlsirat, (përveç çokollatës) Prodhime për lyerjen e enëve për pjekje	30g/kg quantum satis 30g/kg
E 579 E 585	Glukonati i hekurit (II) Laktati i hekurit (II)	Ullinj të ngjyrosur me të zezë me anë të oksidimit	150 mg/kg sikurse
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Acidi glutaminik Glutaminati i mononatriumit Glutaminati i monokaliumit Diglutaminat i kalciumit Glutaminati i monoamonit Diglutaminati i magnezit	Ushqim, përgjithësisht (përveç atyre në të cilat ndalohet përdorimi i aditivëve nga Neni 40 i kësaj Rregullore) Mëlmesa dhe kondimente	10 g/kg, veçmas ose në kombinim, quantum satis
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Acidi guanilik Guanilati i dinatriumit Guanilati i dikaliumit Guanilati i kalciumit Acidi inozinik Inozinati i dinatriumit Inozinati i dikaliumit Inozinati i kalciumit Kalcium-ribonukleotidi 5' Dinatrium-ribonukleotidi 5'	Ushqim, përgjithësisht (përveç atyre në të cilat ndalohet përdorimi i aditivëve nga Neni 40 i kësaj Rregullore) Mëlmesa dhe kondimente	500 mg/kg, veçmas ose në kombinim, si acid guanil quantum satis
E 900	Polisiloksani dimetilik	Xhem dhe xhelle, marmelata sipas rregulloreve të posaçme <sup>16</sup> dhe lyerje të ngjashme nga pemët, përfshirë edhe prodhimet me kalori të ulët Supa dhe lëngë mishi Yndyra dhe vajra për fërgim Ëmbëlsira dhe prodhime tjera (përveç çokollatës) Pije të aromatizuara joalkoolike Lëng ananasi Pemë e perime në kënaçe dhe enë qelqi Çamçakëz (Veni re) Verë në përputhje me ligjet që e rregullojnë ofertën për përdorim dhe	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/kg

		konsum të drejtpërdrejtë të verërave nga importi për të cilat duhet bërë vlerësimin enologjik, sepse nuk janë të rregulluara me ligjet tona Sød...Saft (ëmbëlsirë Daneza) Brumëra Pije alkoolike nga molla, përveç cidre bouché(verës së mollës) Aroma	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 901	Dylli i bletës, i bardh dhe i verdhë	Substancë për lëmim-lyrje vetëm për: Ëmbëlsira dhe prodhime tjera (përfshirë edhe çokollatën)	quantum satis
E 902	Dylli nga kandelila	Prodhime cilësore-delikateske të bukëpjekësit të lyera me çokollatë	
E 904	Shellak(rrëshira)	Ushqime për përtypje Fryte arrash Kokrra kafeje	
		Shtojca ushqimi <sup>23</sup> Agrumet e freskëta, ftonjët, mollat , dardhat,ananas (vetëm përpunim sipërfaqësor)	quantum satis quantum satis
		Pjeshkë dhe ananas (vetëm përpunim sipërfaqësor)	quantum satis
E 903	Dylli karnauba	Ëmbëlsira dhe prodhime tjera (përfshirë edhe çokollatën)  Produkte të vogla cilësore-delikateske bukëpjekësi të lyera me çokollatë Ushqim për përtypje Fryte arrash Kokrra kafeje Shtojca ushqimi <sup>23</sup> Agrumet e freskëta, ftonjët, mollat , dardhat, Pjeshkë dhe ananas (vetëm përpunim sipërfaqësor)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (vetëm për çamçakëz) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg
E 905	Dylli mikro-kristalor	Përpunimi sipërfaqësor: Ëmbëlsira dhe prodhime tjera, përveç çokollatës Çamçakëz Ftua, papajë, mango dhe avokado	quantum satis
E 912	Esteri i acidit montanik	Agrumet e freskëta (vetëm përpunim sipërfaqësor)	quantum satis
E 914	Dylli i oksiduar poli-etilenik	Ftua i freskët, papajë, mango, avokado dhe ananas (vetëm përpunim sipërfaqësor)	quantum satis
E 927b	Karbomidet	Çamçakëz pa sheqer	30 g/kg
E 950	Acesulfami-K	Çamçakëz me sheqer	800 g/kg
E 951	Aspartami		2500 mg/kg -

E 957	Taumatina		10 mg/kg (forcim arome) <sup>(e)</sup>
		Pije të aromatizuara joalkoolike Desertë- me dhe pa qumësht	0,5 mg/l 5 mg/kg (vetëm për forcim arome)
E 959	Neohesperidina DC	Çamçakëz me sheqer yndyrërat për lyerje në përputhje me rregullat e posaçme të Shtojcës I pjesa B dhe C <sup>27</sup> Prodhime nga mishi  xhelle pemësh Abumina bimësh	150 mg/kg(e)  5 mg/kg 5 mg/kg (vetëm për forcim arome)
E 999	Ekstrakti Quillai-e	Pije aromatizuese joalkoolike  Pije alkoolike mollash, përveç cidre bouché(ver(verës së mollës))	200 mg/l(e llogaritur në materjen e tharë) 200 mg/l (e llogaritur në materjen e tharë)
E 1201 E 1202	Polivinil-pirolidoni Polivinil-polipirolidoni	Shtojca ushqimi në formë tabletash dhe tabletash të mveshura <sup>23</sup>	quantum satis
E 1505	Trietil citrati	Të bardhët e vesë pluhur	quantum satis
E 1518	Gliceril-treacetati (treacetini)	Çamçakëz	quantum satis
E 459	Beta-ciklodekstrina	Ushqimi në formë tabletash dhe dhe tabletash të mveshura Aroma në: – Çaje në kapsula të aromatizuar dhe pije instant të aromatizuara në pluhur – Ushqime të aromatizuara për përtpje	quantum satis  500 mg/l  1g/kg-në ushqim të gatshëm ose të përgatitur sipas udhëzimit të prodhuesit
E 425	Konjak (g) (i) Goma konjak (ii) Konjak-gluko-manani	Ushqim përgjithësisht (përveç aditivëve të cilat nuk guxojnë të përdoren në ushqim, sipas Nenit 40 të kësaj Rregulloreje dhe ëmbëlsira bonbone prej xhellevë dhe enë të vogla nga xhellet )	10 g/kg -veçmas ose në kombinim
E 650 E 943a E 943b E 944	Acetate i zinkut Butani Izo-butani Propani	Çamçakëz Vaj bimësh në sprej për lyerje enësh për pjekje (vetëm për përdorim profesional) Emulsione me bazë uji në sprej	1 000 mg/kg quantum satis
E 907	Poli-1-deceni i hidrogjenizuar	Substance për lyerje-mveshje: – Ëmbëlsira dhe prodhime tjera me bazë sheqeri – Pemë të terura	2 g/kg 2 g/kg



E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	Treetil-citrati Diacetati i glicerinës (diacetini) Triacetat i glicerinës (treacetini) Propan dioli -1,2 (propilenglikoli)	Aroma	3 g/kg nga të gjitha burimet e ushqimit të gatshëm ose sipas udhëzimit të prodhuesit Tek pijet përveq pijeve të kremuara, sasia më e lartë e lejuar për E-1520 është 1 g/L
E 1519	Alkooli-benzilik	Aroma për: – likere, verëra aromatike, pije aromatike me bazë vere dhe kokteje aromatike nga vera – ëmbëlsira dhe prodhime tjera duke përfshirë çokollatat dhe prodhimet cilsore-delikateske të bukëpjekësit	100 mg/l  250 mg/kg nga të gjitha burimet e ushqimit të gatshëm ose sipas udhëzimit të prodhuesit
E 426	Hemi-celuloza e sojës	Pije me bazë qumështi, për shitje me pakicë Shtojca ushqimi <sup>23</sup> Salcë e emulguar Produkte cilsore-delikateske të bukëpjekësit të paketuara, për shitje me pakicë Fide të paketuara orientale, për shitje me pakicë Oriz i gatshëm i pakeluar, për shitje me pakicë Prodhime të paketuara nga patatja e përpunuar dhe orizi (të ngrira dhe thellë të ngrira, të ftohura dhe përpunime të prodhimeve të thara), për shitje me pakicë Prodhime vezësh të dehidruara, të koncentruara, të ngrira dhe të ngrira thellë Ëmbëlsira xhellesh, përveç xhelle bonboneve,	5 g/l 1,5 g/l 30 g/l 10 g/kg  10 g/kg 10 g/kg  10 g/kg  10 g/kg 10 g/kg
E 1204	Pululani	Shtojcat e ushqimi në formë kapsulash dhe tabletash, në pajtim me aktet e posaçme, <sup>23</sup> Ëmbëlsira të vogla për freskimin e zgavrës e gojës, në formë fletësh	quantum satis  quantum satis
E 1452	Alumin-oktenil-sukcinati i amidonit	Përgatitje vitaminoze në kapsula si plotësim ushqimi, në përputhje me aktet e posaçme <sup>23</sup>	35g/kg-në plotësime ushqimi

<sup>(a)</sup>Vetëm E 493.

<sup>(b)</sup>Vetëm E 492.

<sup>(c)</sup>pa asbest.

<sup>(d)</sup>Vetëm E 553b.

<sup>(e)</sup>Nëse E 950, E 951, E 957 dhe E 959 përdoren të kombinuar në çamçakëz, sasia maksimale e çdo aditivi zvogëlohet proporcionalisht

<sup>(f)</sup>Oleorezineve e mëlmesat e janë të përcaktuara si ekstrakte mëlmesë të cilëve u janë avulluar tretjet e lëngshme, duke lënë substancat e rrëshirës së mëlmesës.

<sup>g)</sup>këto substanca nuk mund të përdoren në prodhimin e ushqimit të dehidruar të destinuar për futjen e drejtpërdrejtë në organizëm për shkak të pasojave të mundshme të rihidrimin me rastin e futjes së tyre në organizëm.

### Lista 10. – Tretësit e lejueshëm dhe bartësit e aditivëve

Vërejtje:

Në Listë janë shënuar:

1. Substancat që mund të shërbejnë si tretëse dhe bartëse, kurse konsiderohen ushqim,
2. Substancat që janë shënuar në nenin 2. Pika 3. dhe Nenin 4. të kësaj rregullore,
3. Aditivët cilë para së gjithash kanë funksion të thartirës apo të rregullatorit të thartirës, siç janë acidi citrik ose hidroksidi- amoni

Nr. E	Emri	Përdorimi i kufizuar
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen-glikol)	Ngjyrimet, emulgatorët, antioksiduesit dhe enzimët (më së shumti 1 g/kg në ushqim)
E 422	Gliceroli	
E 420	Sorbitoli	
E 421	Manitoli	
E 953	Izomalti	
E 965	Maltitoli	
E 966	Laktitoli	
E 967	Ksilitoli	
E 968	Eritritoli	
E 400	Acidi algjinik	
E 401	Algjinati i natriumit	
E 402	Algjinati i kaliumit	
E 403	Algjinati i amonit	
E 404	Algjinati i kalciumit	
E 405	Propan-1,2-diol-algjinati	
E 406	Agari	
E 407	Karagenani	
E 410	Goma karuba	
E 412	Goma guar	
E 413	Tragakanti	
E 414	Goma arabika	
E 415	Goma ksantan	
E 440	Pektina	
E 432	Polioksietileni sorbitan monolaurati (Polisorbati 20)	Substancat kundër shkumëzimit
E 433	Polioksietileni sorbitan monooleati (Polisorbati 80)	
E 434	Polioksietileni sorbitan monopalmitati (Polisorbati 40)	
E 435	Polioksietileni sorbitani monostearati (Polisorbati 60)	

E 436	Polioksietileni sorbitani tristearati (Polisorbati 65)	
E 442	Fosfatidet e amonit	Antioksidantët
E 460	Celuloza: (i) celuloza mikrokristallore (ii) celuloza pluhur	
E 461	Metil-celuloza	
E 462	Etil-celuloza	
E 463	Hidroksi-propil-celuloza	
E 464	Hidroksi-propil-metil celuloza	
E 465	Etil-metil-celuloza	
E 466	Na karbo-ksimetil celuloza Karbo-ksimetil celuloza	
E 322	Lecitina	Gjyrërat dhe oksidantët tretës në yndyrë
E 432	Polisorbati 20	
E 433	Polisorbati 80	
E 434	Polisorbati 40	
E 435	Polisorbati 60	
E 436	Polisorbati 65	
E 470b	Kripërat e magnezit të acideve yndyrore	
E 471	Acidet mono dhe digliceride yndyrore	
E 472a	Esteret e acidit acetik mono dhe digliceride të acideve yndyrore	
E 472c	Esteret e acidit citrik mono dhe digliceride të acideve yndyrore	
E 472e	Esteri i acidit tartarik me acidet yndyrore mono dhe digliceride	
E 473	Esterët saharike të acideve yndyrore	
E 475	Esterët poliglicerolikë të acideve yndyrore	
E 491	Monostearat-sorbitanit	Ngjyrat dhe substancat kundër shkumëzimit
E 492	Tristearat-sorbitanit	
E 493	Monolaurat-sorbitanit	
E 494	Monooleat-sorbitanit	
E 495	Monopalmitat-sorbitanit	
E 1404	Amidoni i oksiduar	
E 1410	Monoamidon fosfati	
E 1412	Diamidon fiosfati i esterifikuar	
E 1413	Diamidon fosfati i fosfatizuar	
E 1414	Diamidon fofati i acetiluar	
E 1420	Amidoni i acetiluar	
E 1422	Adipat diamidoni i acetiluar	
E 1440	Hidroksipropili i amidonit	
E 1442	Hidroksipropili i diamidon fosfati	

E 1450	Natrium oktenil jantarat amidoni	
E 170	Karbonat i kalciumit	
E 263	Acetat i Kalciumit	
E 331	Citrati i Natriumit	
E 332	Citrati i Kaliumit	
E 341	Fosfati i Kalciumit	
E 501	Karbonati i Kaliumit	
E 504	Karbonati i Magnezit	
E 508	Kloruri i Kaliumit	
E 509	Kloruri i kalciumit	
E 511	Kloruri i magnezit	
E 514	Sulfati i natriumit	
E 515	Sulfati i kaliumit	
E 516	Sulfati i kalciumit	
E 517	Sulfati i amonit	
E 577	Glukonati i kaliumit	
E 640	Glicina dhe kripa e tij te natriumit	
E 1505	Trietil-citrati	
E 1518	Gliceril-triacetati (triacetini)	
E 551	Dioksid i silicit	Emulgatori i ngjyrave, maksimum 5% Për E 551: në E 171 dioksid-titani dhe E 172 oksidet e hekurit dhe hidroksidet (më së shumti 90% varësisht prej pigmentit)
E 552	Silikat i kalciumi	
E 553b	Talku	Ngjyrat, maksimum 5%
E 558	Bentoniti	
E 559	Silikati i aluminit (Kaolini)	
E 901	Dylli i bletës	Ngjyrat
E 1200	Polidekstroza	
E 1201	Polivinil-pirolidoni	Substancat për ëmbëlsim ose ëmbëlsuesit
E 1202	Polivinil-polipirolidoni	
E 322	Lecitini	Substancat për mveshjen e pemëve
E 432	Polisorbatii 20	
E 433	Polisorbati 80	
E 434	Polisorbati 40	
E 435	Polisorbati 60	
E 436	Polisorbati 65	
E 470a	Kriperat e natriumit, kaliumit dhe kalciumit te acideve yndyrore Mono dhe digliceridet e acideve yndyrore Sorbitan monostearat	
E 471	Sorbitan tristearat	
E 491	Sorbitan monolaurat	
E 492	Sorbitan monooleat	
E 493	Sorbitan monopalmitat	
E 494	Acidi Stearik	
E 495	Dimetil-poliksiloksani	
E 570		
E 900		
	Polietilenglikoli 6000	Ëmbëlsuesit

E 425	Konjaku (i) Goma konjak (ii) Glukomanani konjak	
E 459	Beta Ciklodekstrini	1 g/kg
E 1451	Amidoni i acetiluar dhe oksiduar	
E 468	Na-karboksimetil celuloza e rrjetëzuar Goma e rrjetëzuar e celulozës	Substancat embësuese dhe ëmbëlsuesit
E 469	Celuloza karboksimetile e hidrolizuar me ensim	
E 555	Silikati i kalium-aluminit	Në E 171 dioksid-titani dhe E 172 oksidet dhe hidroksidet i hekurit(max. 90% në raport me pimentin)

### **Lista 11. Aditivët e lejueshëm për aplikim në ushqimet të foshnjave dhe fëmijëve të vegjël**

#### **Vërejtje:**

Ushqimi për foshnje dhe fëmijë të vegjël dhe ushqimi i përpunuar me bazë të drithërave për foshnje dhe fëmijë të vegjël, mund të përmbajë E 414 (gomë akacie, gomë arabiku) dhe E 551 (dioksid silici) si rezultat i shtojcës së për punimin e ushqimit i cili nuk përmban më tepër se 150 g/kg E 414 dhe 10 g/kg E 551, si dhe E 421 (manitol) kur përdoret si bartës i vitaminës B12 (së paku një pjesë të vitaminës B12 në 1000 pjesë manitoli). Sasia e bartur e E 414 (carry over) në prodhim, i gatshëm për konsumim, nuk guxon të jetë më e madhe se 10 mg/kg.

Ushqimi për foshnje dhe fëmijë të vegjël dhe ushqimi i përpunuar me bazë të drithërave për foshnje dhe fëmijë të vegjël, mund të përmbajë E 1450 (natrium-oktenil-jantarar amidoni) , si rezultat i shtojcës së vitaminave apo përgatitjeve me acide yndyrore gjysmë të pangopura. Sasia e bartur e E 1450 në prodhim të gatshëm për konsum nuk guxon të jetë më e madhe se 100 mg/kg te përgatitjet vitaminoze dhe 1000 mg/kg te përgatitjet e acideve yndyrore gjysmë të pangopura.

Ushqimi për foshnje dhe fëmijë të vegjël dhe ushqimi i përpunuar me bazë të drithërave për foshnje dhe fëmijë të vegjël, mund të përmbajë E 301 (natrium-askorbati), në sasinë quantum satis në lëngun e përgatitur të ushqimit cili përmban acide yndyrore gjysmë të pangopura. Sasia e bartur e E 301 në ushqimin e gatshëm, të përgatitur, nuk guxon të jetë më e madhe se 75 mg/l.

Sasitë më të mëdha të lejueshme të cekura këtu kanë të bëjnë me ushqimin i cili përgatitet për konsumim dhe përgatitet sipas udhëzimeve të prodhuesit.

#### **a) Aditivët e lejueshëm për ushqimin fillestar të foshnjave të shëndosha dhe fëmijëve të vegjël**

#### **Vërejtje:**

1. për prodhimin e qumështit acidofil, mund të shfrytëzohen kulturat jo patogjene të cilat prodhojnë acidin laktik jo patogjen L(+)-.
2. Nëse ushqimit i shtohet më tepër se një nga substancat : E 322, E 471, E 472c dhe E 473, sasia më e madhe e lejueshme për atë ushqim për secilën nga ato substanca, zvogëlohet për sasinë përkatëse të sustancave tjera, të pranishme në atë ushqim.

Numri E	Emri	Sasia më e madhe e lejueshme
E 270	Acidi laktik (vetëm forma L(+)-) Acidi citrik	quantum satis

E 330 E 338	Acidi fosforik	quantum satis Në përputhje me kufizimet e akteve të caktuara të posaçme për ushqim foshnjash dhe fëmijësh <sup>28</sup>
E 306 E 307 E 308 E 309	Përzierje e pasuruar e tokoferolit Alfatokoferoli Gamatokoferoli Deltatokoferoli	10 mg/l, veçmas ose në kombinim
E 322 E 471	Lecitina Mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	1 g/l 4 g/l
E 304 (i)	L- askorbl palmitati	10 mg/l
E 331 E 332 E 339	Citrati i natriumit Citrati i kaliumit Fosfati i natriumit	2 g/l Veçmas ose në kombinim <sup>28</sup> 1 g/l shprehur si P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Fosfati i kaliumit	Veçmas ose në kombinim <sup>28</sup>
E 412	Goma guar	1 g/l, ku prodhimi i lëngët përmban proteine pjesërisht të hidrolizuara <sup>28</sup>
E 472 c	Esteret e acidit citrik mono dhe digliceride të acideve yndyrore	7.5 g/l, në pluhur 9 g/l, në gjendjen e lëngët ku ushqimi përmban proteine pjesërisht të hidrolizuara, peptide ose amino-acide <sup>28</sup>
E 473	Esterët saharike të acideve yndyrore	120 mg/l në prodhime që përmbajnë proteine të hidrolizuara, peptide ose amino-acide

#### b) Aditivët e lejueshëm në ushqimin e fazës kalimtare për foshnje të shëndosha dhe fëmijë të vegjël

Vërejtje:

1. Për prodhimin e qumështit acidofil, mund të shfrytëzohen kulturat mikrobiologjike të cilat prodhojnë L(+)- acidin laktik jo patogjen.
2. Nëse ushqimit i shtohet më tepër se një nga aditivët në vazhdim: E 322, E 471, E 472c dhe E 473 Sasia më e madhe e lejueshme, e përcaktuar për këtë ushqim, secili nga këta aditivë zvogëlohet për pjesën përkatëse të aditivit tjetër në atë ushqim.
3. Nëse ushqimit ti shtohet më shumë se një nga aditivët në vijim: E 407, E 410 dhe E 412 Sasia më e madhe e lejueshme, e përcaktuar për këtë ushqim, secili nga këta aditivë zvogëlohet për pjesën përkatëse të aditivit tjetër në atë ushqim

Numri E	Emri	Sasia më e madhe e lejueshme
E 270 E 330	Acidi laktik (vetëm forma L(+)-) Acidi citrik	quantum satis quantum satis
E 306 E 307 E 308 E 309 E 338	Përzierja e pasuruar e tokoferolit Alfa-tokoferoli Gama-tokoferoli Delta-tokoferoli Acidi fosforik	10 mg/l veçmas ose në kombinim  Në pajtim me kufizimet e parapara me rregulloret për ushqimin foshnjave dhe fëmijëve <sup>28</sup>
E 440	Pektina	5 g/l vetëm në ushqim të fazës të thartë kalimtar

E 322	Lecitina	1 g/l
E 471	Acidet mono dhe digliciridide yndyrore	4 g/l
E 407	Karagenani	0,3 g/l
E 410	Goma karuba	1 g/l
E 412	Goma guar	1 g/l
E 304 (i)	L-askorbil-palmitati	10 mg/l
E 331	Citrati i natriumit	2 g/l ,
E 332	Citrati i kaliumit	Veçmas ose në kombinim <sup>28</sup>
E 339	Fosfati i natriumit	1 g/l , si P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Fosfati i kaliumit	Veçmas ose në kombinim <sup>28</sup>
E 472 c	Esteret e acidit citrik mono dhe digliceride të acideve yndyrore	7.5 g/l - i shitur si pluhur 9 g/l në gjendje të lëngët ku prodhimi përmban proteina pjesërisht të hidrolizuara, peptidet ose amino acidet <sup>28</sup>
E 473	Esteret saharike të acideve yndyrore	120 mg/l në prodhimet që përmbajnë proteina të hidrolizuara, peptide ose amino-acide

**c) Aditivët e lejuar në ushqimin e përpunuar me bazë drithërash për foshnje të shëndosha dhe për fëmijë të vegjël**

Nr. E	Emri	Ushqimi	Sasia më e madhe e lejueshme
E 170	Karbonati i Kalciumi	Ushqimi i përpunuar me bazë të drithërave dhe ushqimi i fëmijëve	quantum satis (vetëm për përshtatjen e thartirës apo tretjes së ushqimit)
E 260	Acidi citrik		
E 261	Acetati i Kaliumit		
E 262	Acetati i Natriumit		
E 263	Acetat i Kalciumit		
E 270	Acidi laktik (*)		
E 296	Acidi i mollës (*)		
E 325	Laktati i Natriumit- (*)		
E 326	Laktati i Kaliumit- (*)		
E 327	Laktati i Kalciumit (*)		
E 330	Acidi citrik		
E 331	Citrati i Natriumit		
E 332	Citrati Kaliumit		
E 333	Citrati Kalciumit		
E 507	Acidi klorhidrik		
E 524	Hidroksidi i natriumit		
E 525	Hidroksidi i kaliumit		
E 526	Hidroksidi i kalciumit		
E 500	Karbonati i Natriumit	Ushqimi i përpunuar me bazë të drithërave dhe ushqimi i fëmijëve	quantum satis (vetëm si substanca për shkrehjen e brumit)
E 501	Karbonati Kaliumit		
E 503	Karbonati i amonit		

E 300	Acidi askorbik		Veçmas ose në kombinim,
E 301	L- askorbati i natriumit	Pijet me bazë pemësh e perimesh, lëngjet dhe ushqimi për fëmijë të vegjël	shprehur si acid askorbik
E 302	L-askorbati i kalciumit	Ushqimi i përpunuar me bazë të drithërave i cili përmban yndyrë duke përfshirë biskotat dhe rriska të bukës së tharë.	0.3 g/kg  0.2 g/kg

E 304(i)	L-askorbil -palmitati		
E 306	Përzierja e pasuruar e tokoferolit	Drithëra që përmbajnë yndyra, biskota, rriska të thara buke, ushqim për fëmijë të vegjël	0.1 g/kg, veçmas ose në kombinim
E 307	Alfa-tokoferoli		
E 308	Gama-tokoferoli		
E 309	Delta-tokoferoli		
E 338	Acidi fosforik	Ushqimi i përpunuar me bazë drithi dhe ushqimi për fëmijë	1g/kg si P2O5 (vetëm për përshtatje të aciditetit ose tretjes së ushqimit)
E 339	Fosfati i natriumit	Drithëra	1g/kg veçmas ose në kombinim, e shprehur si P2O5
E 340	Fosfati i kaliumit		
E 341	Fosfati i kalciumit		
E 322	Lecitin	Biskotat dhe rriskat e thara të bukës Ushqimi i përpunuar me bazë të drithit Ushqim fëmijësh	10 g/kg
E 471	Mono-digliceridet e acideve yndyrore	Biskotat dhe rriska të thara buke Ushqimi me bazë të drithit Ushqimi për fëmijë	5 g/kg veçmas ose në kombinim
E 472a	Esteri i acidit acetik monodigliceridet e acideve yndyrore		
E 472b	Esteri i acidit laktik Mono-digliceridet e acideve yndyrore		
E 472c	Esteri i acidit citrik mono-diglicerid i acideve yndyrore		
E 400	Acidi alginik	Desertët Pudingët	0.5 g/kg veçmas ose në kombinim
E 401	Alginati i Natriumit		
E 402	Alginati i Kaliumit		
E 404	Alginati i Kalciumit		
E 410	Goma karuba	Ushqimi i punuar me bazë të drithërave	10 g/kg , veçmas



E 412	Goma guar	dhe ushqimi për fëmijë	ose në kombinim
E 414	Goma arabika	Ushqimi i punuar me bazë të drithit, pa gluten	20, g/kg, veçmas ose në kombinim
E 415	Goma ksantan		
E 440	Pektina		
E 551	Dioksidi i Silicit	Drithërat e thara	2 g/kg
E 334	Acidi i verës (*)	Biskota dhe rriska të thara buke	5 g/kg si pjesë e mbetur
E 335	Tartarati i natriumit(*)		
E 336	Tartarati i Kaliumit(*)		
E 354	Tartarati i Kalciumit(*)		
E 450a	Difosfati i Dinatriumit		
E 575	Glukono-delta-laktoni		
E 1404	Amidoni i oksiduar	Ushqimi i përpunuar me bazë të drithërave dhe ushqimi i fëmijëve	50 g/kg
E 1410	Monoamidon fosfati		
E 1412	Diamidon Fosfati		
E 1413	Diamidon Fosfati i fosfatizuar		
E 1414	Diamidon Fosfati i acetiluar		
E 1420	Amidoni i acetiluar		
E 1422	Diamidon Adipat i acetiluar		
E 1450	Natrium- okteni-jantarat amidoni		
E 333	Citrati i Kalciumit	Në prodhimet me bazë pemësh me pak sheqer	quantum satis
E 341	Trekalcium-fosfati	Në desertë me bazë pemësh	1g/kg sikur P2O5
E 1451	Amidoni i acetiluar dhe oksiduar	Ushqimi i përpunuar me bazë të drithërave dhe ushqimi për fëmijë	50 g/kg

(\*) Vetëm forma L(+)-.

**d) Aditivëte lejueshëm në ushqim dietal për foshnje dhe fëmijë të vegjël për destinim të posaçëm mjekësor, siç parashihet me rregulloret e posaçme**

Aplikohen tabelat prej a) deri në c) nga Lista 11.

Nr. E	Emri	Sasia më e madhe e lejueshme	Kushtet e posaçme
E 401	Alginati i natriumit	1 g/l	Mbi 4 muaj, me kategori të posaçme të ushqimit dhe me përmbajtje të përshtatur, të nevojshme për çrregullime metabolike dhe për ushqimin me anë të pipëzës
E 405	Propan 1,2-diol-alginat	200 mg/l	Mbi 12 muaj, me dieta të posaçme për fëmijët e vegjël të cilët nuk e durojnë qumështin e lopës kanë çrregullime të lindura metabolike
E 410	Goma karuba	10 g/l	Nga lindja e tutje, në prodhimet për zvoglimin e refleks gastro-ezofageal
E 412	Guar Goma	10 g/l	Nga lindja e tutje, në prodhimet e lëngëta të cilat përmbajnë proteine të hidrolizuara,, peptide ose amino-acide në përputhje me kushtet e parapara

			me aktet e posaçme për ushqim foshnjash dhe formulat për fëmijë të vegjël <sup>28</sup>
E 415	Goma kasantan	1.2 g/l	Nga lindja e tutje, në prodhimet me bazë amino-acidesh ose peptide për të sëmurë me problem të kufizimeve të traktit gastro-intestinal, me asimilim të dobët të proteineve, ose me gabime të lindura metabolike
E 440	Pektinet	10 g/l	Nga lindja e tutje, në prodhimet që përdoren në rastet e çrregullimeve gastro-intestinale
E 466	Na-karboksi-metil celuloza	10 g/l ili kg	Nga lindja e tutje, në prodhimet që përdoren në rastet e çrregullimeve metabolike të cilat rregullohen me ushqim
E 471	Mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	5 g/l	Nga lindja e tutje, në dieta të posaçme, sidomos të atyre pa proteine
E 472c	Esteri i acidit citrik mono-diglicerid i acideve yndyrore	7.5 g/l, pluhur 9 g/l, përzierje e lëngët	Nga lindja e tutje
E 473	Esterët saharike të acideve yndyrore	120 mg/l	Prodhimet që përmbajnë proteina të hidrolizuara, peptide dhe amino-acide
E 1450	Natrium- okteni-jantarat amidoni	20 g/l	Në ushqim fillestar dhe kalimtar

### **SHTOJCA III\*\***

#### **LISTAT E ADITIVËVE TË LEJUAR PËR PËRDORIM NË ADITIVË, ENZIME USHQIMORE DHE AROMA USHQIMORE DHE KUSHTET E PËRDORIMIT TË TYRE**

Lista e bartësve dhe kushtet e përdorimit të tyre.

Pjesa 1. Bartësit në aditivë

Pjesa 2. Aditivët e ndryshëm nga bartësit në aditivë (nga Pjesa 1.)

Pjesa 3. Aditivët përfshirë bartësit në enzimet ushqimore

Pjesa 4. Aditivët përfshirë bartësit në aromat ushqimore

Pjesa 5. Bartësit në materiet ushqyese dhe substancat e tjera të cilat shtohen për qëllime ushqimore dhe/ose qëllime të tjera fiziologjike

\*\* Përfshirja e aditivëve, në listat e aditivëve të lejuar për përdorim në aditivë, enzime ushqimore dhe aroma ushqimore dhe kushtet e përdorimit të tyre, në këtë Shtojcë do të bëhet pas sjelljes së vendimeve të caktuara në nivelin e Bashkimit Evropian për përfshirjen e aditivëve në regjistrat e aditivëve të lejuar për përdorim në aditivë, enzime ushqimore dhe aroma ushqimore.

**SHTOJCA IV.**

**USHQIMET TRADICIONALE PËR TË CILAT SHTETET ANËTARE EDHE MË TUTJE MUND TË NDALONJË PËRDORIMIN E DISA KATEGORIVE TË ADITIVËVE**

Shteti anëtar	Ushqimi	Kategoritë e aditivëve të cilët janë të ndaluar
Gjermania	Birra tradicionale gjermane (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	Të gjithë përveç gazrave nën presion
Franca	Rrethi tradicional francez	Të gjithë
Franca	Tartufi tradicional i konservuar francez	Të gjithë
Franca	Kërmijtë tradicional të konservuar francez	Të gjithë
Franca	Konservat tradicionale të patave dhe rosave (confit)	Të gjithë
Austria	»Bergkäse« tradicional austriak	Të gjithë përveç konservueseve
Finlanda	»Mämmi« tradicional finlandez	Të gjithë përveç konservueseve
Suedia Finlanda	Shurupet e pemëve tradicional suedez	Ngjyrat
Danimarka	»Kødboller«	Konservuesit dhe ngjyrat
Danimarka	»Leverpostej« tradicional danez	Konservuesit (të ndryshëm nga acidi sorbinik) dhe ngjyrat
Spanja	»Lomo embuchado« tradicional spanjoll	Të gjithë përveç konservuesve dhe antioksiduesve
Italia	»Mortadella« tradicionale italiane	Të gjithë përveç, konservuesve, antioksiduesve, substancave për rregullimin e aciditetit, përforcuesit e shijes/aromës, stabilizatorët dhe gazet për paketim
Italia	»Cotechino e zampone« tradicionale italiane	Të gjithë përveç, konservuesve, antioksiduesve, substancave për rregullimin e aciditetit, përforcuesit e shijes/aromës, stabilizatorët dhe gazet për paketim

## SHTOJCA V.

### LISTA E NGJYRAVE NGA NENI 23. PËR TË CILAT DUHET TË SHËNOHEN INFORMATA SHITESË NË ETIKETËN E USHQIMIT

Ushqimi i cili përmban një ose më shumë ngjyra në vijim	Informata
Sunset yellow (E 110)*	»emërtimi specifik ose E numri i ngjyrës «: mund të ndikojë në aktivitetet dhe vëmendjen e fëmijëve
Quinoline yellow (E 104)*	
Carmoisine (E 122)*	
Allura red (E 129)*	
Tartrazine (E 102)*	
Ponceau 4R (E 124)*	

\* Me përjashtim të ushqimeve në të cilat ngjyrat përdoren për të shenjësuar rregullsinë shëndetësore ose ndonjë tregues tjetër në prodhimet e mishit ose për vulosje apo dekorim të lëvozhgës së vezëve.

### SHTOJCA VII.\*\*\*

\*\*\* Klasifikimi i aditivëve në kategoritë e caktuara nuk parandalon që ai të përdoret për më shumë funksione teknologjike, gjë që varet nga përbërësit, qëllimi dhe sasia e shtuar (në pajtim me nenin 10. paragrafin 1. të kësaj rregullore).

#### Lista e aditivëve të lejuar sipas numrave rendor - E- numrave

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funkcional
E 100	Curcumin	Ngjyrë
E 101	(i) Riboflavin, (ii) Riboflavin-5'-phosphate	Ngjyrë
E 102	Tartrazine	Ngjyrë
E 104	Quinoline Yellow	Ngjyrë
E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	Ngjyrë
E 120	Cochineal, Carminic acid, Karmin	Ngjyrë
E 122	Azorubine, Carmoisine	Ngjyrë
E 123	Amaranth	Ngjyrë
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	Ngjyrë
E 127	Erythrosine	Ngjyrë
E 129	Allura Red AC	Ngjyrë
E 131	Patent Blue V	Ngjyrë
E 132	Indigotine, Indigo carmine	Ngjyrë
E 133	Brilliant Blue FCF	Ngjyrë
E 140	Klorofili dhe klorofilinët: (i) Klorofili (ii) Klorofilinët:	Ngjyrë
E 141	Komplekset e bakrit të Klorofilit dhe Klorofilineve (i) Komplekset e bakrit të Klorofilit (ii) Komplekset e bakrit të Klorofilineve	Ngjyrë
E 142	Greens S	Ngjyrë
E 150a	Karamel i rëndomtë, karamel i thjeshtë	Ngjyrë
E 150b	Karamel alkalo-sulfidik	Ngjyrë
E 150c	Karamel i amonit	Ngjyrë
E 150d	Karamel sulfidin –amoni	Ngjyrë
E 151	Brilliant Black BN, Black PN	Ngjyrë
E 153	Karboni bimor	Ngjyrë
E 154	Brown FK	Ngjyrë
E 155	Brown HT	Ngjyrë

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funkcional
E 160a	Karotinet : (i) Përzierje e karotineve (ii) Beta- karotina	Ngjyrë
E 160b	Annatto, bixin, norbixin	Ngjyrë
E 160c	Ekstrakt speci, Capsanthin, Capsorubin	Ngjyrë
E 160d	Lycopene	Ngjyrë
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	Ngjyrë
E 160f	Ethyl ester i beta-apo-8'-carotenic acidit (C 30)	Ngjyrë

E 161b	Lutein	Ngjyrë
E 161g	Canthaxanthin	Ngjyrë
E 162	Beetroot Red, betanin	Ngjyrë
E 163	Anthocyanins	Ngjyrë
E 170	Karbonat kalciumi	Ngjyrë
E 171	Dioksid titani	Ngjyrë
E 172	Okside dhe hidrokside hekuri	Ngjyrë
E 173	Alumin	Ngjyrë
E 174	Argjend	Ngjyrë
E 175	Ari	Ngjyrë
E 180	Litholrubine BK	Ngjyrë
E 200	Acidi sorbik	Konservans
E 202	Sorbat kaliumi	Konservans
E 203	Sorbat kalciumi	Konservans
E 210	Acid benzoik	Konservans
E 211	Benzoat natriumi	Konservans
E 212	Benzoat kaliumi	Konservans
E 213	Benzoat kalciumi	Konservans
E 214	Etil p-hidroksibenzoat	Konservans
E 215	Etil p-hidroksibenzoat i natriumit	Konservans
E 218	Metil p-hidroksibenzoat	Konservans
E 219	Metil p-hidroksibenzoat natriumi	Konservans
E 220	Dioksid sulfuri	Konservans
E 221	Sulfit natriumi	Konservans
E 222	Sulfit hidrogjen natriumi	Konservans
E 223	Metabisulfit natriumi	Konservans
E 224	Metabisulfit Kaliumi	Konservans
E 226	Sulfite kalciumi	Konservans
E 227	Sulfit hidrogjen kalciumi	Konservans
E 228	Sulfit hidrogjen kaliumi	Konservans
E 234	Nizin	Konservans
E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funkcional
E 235	Natamicin	Konservans
E 239	Heksametilen tetramin	Konservans
E 242	Dimetil dikarbonat	Konservans
E 249	Nitrit kaliumi	Konservans
E 250	Nitrit natriumi	Konservans
E 251	Nitrat natriumi	Konservans
E 252	Nitrat kaliumi	Konservans
E 260	Acid uthulle	Konservans
E 261	Acetate kaliumi	rregullator i aciditetit
E 262	Acetatet e natriumit: (i) Acetat natriumi (ii) Acetat hidrogjen natriumi (Diacetat natriumi)	rregullator i aciditetit
E 263	Acetat kalciumi	rregullator i aciditetit
E 270	Acid laktik	rregullator i aciditetit
E 280	Acid propionik	Konservans
E 281	Propionat natriumi	Konservans
E 282	Propionat kalciumi	Konservans
E 283	Propionat kaliumi	Konservans

E 306	Përzierje e tokoferoleve të pasuruara	Antioksidues
-------	---------------------------------------	--------------

E 284	Acid borik	Konservans
E 285	Tetraborat natriumi (boraks)	Konservans
E 290	Dioksid karboni	Gaz nën presion
E 296	Acid molle	rregullator i aciditetit
E 297	Acid fumarik	rregullator i aciditetit
E 300	Acid askorbik	Antioksidues
E 301	Askorbat natriumi	Antioksidues
E 302	Askorbat kalciumi	Antioksidues
E 304	Esteret e acideve yndyrorë të acideve askorbike: (i) Askorbil palmitat i (ii) Askorbil stearat	Antioksidues
E 304	Esteret e acideve yndyrorë të acideve askorbike (i) Askorbil palmitat i (ii) Askorbil stearat	Antioksidues
E 306	Përzierje e tokoferoleve të pasuruara	Antioksidues
E 307	Alfa-tokoferol	Antioksidues
E 308	Gama-tokoferol	Antioksidues
E 309	Delta-tokoferol	Antioksidues
E 310	Propil galat	Antioksidues

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funksional
E 311	Octil galat	Antioksidues
E 312	Dodecil galat	Antioksidues
E 315	Acid Izoaskorbinik	Antioksidues
E 316	Izoaskorbat Natriumi	Antioksidues
E 319	Butil hidrokinon Terciar (TBHQ)	Antioksidues
E 320	Hidroksianisol i butilizuar (BHA)	Antioksidues
E 321	Hidrokitoluen i butilizuar (BHT)	Antioksidues
E 322	Lecitin	Emulgator
E 325	Laktat Natriumi	Antioksidues
E 326	Laktat Kaliumi	Antioksidues
E 327	Laktat Kalciumi	rregullator i aciditetit
E 330	Acid limoni	rregullator i aciditetit
E 331	Citratet e natriumit: (i) Mononatrium citrat (ii) Dinatrium citrat (iii) Trinatrium citrat	rregullator i aciditetit
E 332	Citratet e kaliumit: (i) Monokalium citrat (ii) Trikalium citrate	rregullator i aciditetit
E 333	Citratet e Kalciumit: (i) Monokalium citrat (ii) Dikalium citrate (iii) Trikalium citrat	rregullator i aciditetit
E 334	Acid vere (L(+)-)	rregullator i aciditetit
E 335	Tartaratet e natriumit: (i) Mononatrium tartarat (ii) Dinatrium tartarat	Stabilizator



E 336	Tartaratet e Kaliumit: (i) Monokalium tartarat (ii) Dikalium tartarat	rregullator i aciditetit
E 337	Tartarat e natriumit dhe kaliumit	rregullator i aciditetit
E 338	Acidi fosforik	rregullator i aciditetit
E 339	Fosfatet e natriumit: (i) Mono fosfat natriumi (ii) Difosfat natriumi (iii) Tre fosfat natriumi	rregullator i aciditetit
E 340	Fosfatet e kaliumit (i) Mono fosfat kaliumi (ii) Di fosfat kaliumi (iii) Tre fosfat kaliumi	rregullator i aciditetit
E 341	Fosfatet e kalciumit: (i) Monofosfat kalciumi (ii) Difosfat kalciumi (iii) Tre fosfat kalciumi	rregullator i aciditetit
E 343	Fosfatet e magnezit: (i) monofosfat magnezi (ii) Difosfat magnezi	rregullator i aciditetit

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funksional
E 350	Malatet e natriumit: (i) Malat natriumi (ii) Malat hidrogjen natriumi	rregullator i aciditetit
E 351	Malat kaliumi	rregullator i aciditetit
E 352	Malatet e kalciumit: (i) Malat kalciumi (ii) Malat hidrogjen kalciumi	rregullator i aciditetit
E 353	Acidi metatartarik	rregullator i aciditetit
E 354	Tartarat kalciumi	rregullator i aciditetit
E 355	Acid adipik	rregullator i aciditetit
E 356	Adipat natriumi	rregullator i aciditetit
E 357	Adipat kaliumi	rregullator i aciditetit
E 363	Acid succinic	rregullator i aciditetit
E 380	Citrat triamoni	rregullator i aciditetit
E 385	Kalcium dinatrium etilen diamin tetraacetat (Dinatrium kalciumi EDTA)	rregullator i aciditetit
E 400	Acid alginik	Dendësues/Emulgator
E 401	Alginat natriumi	Dendësues/Emulgator
E 402	Alginat kaliumi	Dendësues/Emulgator
E 403	Alginat amoni	Dendësues/Emulgator
E 404	Alginat kalciumi	Dendësues/Emulgator
E 405	Propan-1,2-diol alginat	Dendësues/Emulgator
E 406	Agar	Stabilizator
E 407	Karagenan	Dendësues/Emulgator
E 407a	Algë detare e pastruar eucheuma (PES)	Dendësues/Emulgator
E 410	Fara mielli, goma karuba	Dendësues/Emulgator
E 412	Goma Guar	Stabilizator
E 413	Tragakant	Dendësues/Emulgator
E 414	goma Akacia, Goma arabika	Dendësues/Emulgator
E 415	Goma Ksantan	Stabilizator
E 416	Goma Karaja	Dendësues/Emulgator
E 417	Goma Tara	Stabilizator

E 418	Goma Gellan	Dendësues/Emulgator
E 420	Sorbitolet: (i) Sorbitol (ii) Sorbitol shurup	Substancë për ëmbëlsim
E 421	Manitol	Substancë për ëmbëlsim
E 422	Glicerol	Substancë për ëmbëlsim
E 425	Konjak: (i) Konjak goma (ii) Konjak glukomanan	Dendësues/Emulgator
E 426	Hemiceluloza nga soja	Dendësues/Emulgator
E 431	Polioksietilen (40) stearat	Dendësues/Emulgator

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funksional
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)	Dendësues/Emulgator
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)	Dendësues/Emulgator
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)	Dendësues/Emulgator
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)	Dendësues/Emulgator
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)	Dendësues/Emulgator
E 440	Pektinet: (i) pektin (ii) pektin i amidonizuar	Dendësues/Emulgator
E 442	Fosfatide amoni	Dendësues/Emulgator
E 444	Saharoza acetat izobutirat	Dendësues/Emulgator
E 445	Estere gliceroli të rrëshirës së drurit	Dendësues/Emulgator
E 450	Difosfatet: (i) Difosfat dinatriumi (ii) tri fosfat natriumit (iii) Tetranatrium di fosfat (iv) difosfati i dikaliumi (v) Tri fosfat tetrakaliumi (vi) Difosfat di kalciumi (vii) difosfat hidrogjen kalciumi	Dendësues/Emulgator
E 451	Tripolifosfatet: (i) Pentanatrium tre fosfat (ii) Pentakalium trefosfat (iii)	rregullator i aciditetit
E 452	Polifosfatet: (i) polifosfat natriumi (ii) polifosfae kaliumi (iii) polifosfae natriumi kalciumi (iv) polifosfat kalciumi	Dendësues/Emulgator
E 459	Beta-ciklodekstrin	Dendësues/Emulgator
E 460	Celuloza: (i) Celuloza mikrokristallore (ii) Celuloza pluhur	Dendësues/Emulgator
E 461	Metil celuloza	Dendësues/Emulgator
E 462	Etil celuloza	Dendësues/Emulgator
E 463	Hidroksipropil celuloza	Dendësues/Emulgator
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	Dendësues/Emulgator
E 465	Etil metil celuloza	Dendësues/Emulgator
E 466	Karboksi metil celuloza , Na karboksi metil celuloza, Goma e celulozës	Dendësues/Emulgator

E 468	Na-metil celuloza e rrjetëzuar Goma e celulozës e rrjetëzuar	Dendësues/Emulgator
-------	---	---------------------

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funksional
E 469	Karboksimetil Celuloza e hidrolizuar me enime	Dendësues/Emulgator
E 470a	Kripërat e natriumit, kaliumit dhe kalciumit të acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 470b	Kripërat e magnezit të acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 471	Mono- dhe digliceridet e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 472a	Esteri i acidit acetik mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 472b	Esteri i acidit laktik mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 472c	Esteri i acidit të limonit mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 472d	Ester I acidit të verës mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 472e	Mono dhe diacetil ester i acidit të verës dhe mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 472f	Përzierje esteresh të acidit të verës dhe mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 473	Ester saharoze i acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 474	Saharogliceridet	Dendësues/Emulgator
E 475	Ester Poliglicerol i acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	Dendësues/Emulgator
E 477	Propan-1,2-diol esteret e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 479b	Vaj i sojës i termooksiduar me mono dhe digliceridet e acideve yndyrore	Dendësues/Emulgator
E 481	Stearoil-Natriumi 2-laktilat	Dendësues/Emulgator
E 482	Stearoil Kalciumi -2-laktilat	Dendësues/Emulgator
E 483	Stearil tartarat	Substancë për trajtimin e miellit
E 491	Sorbitan monostearat	Dendësues/Emulgator
E 492	Sorbitan tristearat	Dendësues/Emulgator
E 493	Sorbitan monolaurat	Dendësues/Emulgator
E 494	Sorbitan monooleat	Dendësues/Emulgator
E 495	Sorbitan monopalmitat	Dendësues/Emulgator
E 500	Karbonatet e natriumit: (i) Karbonat natriumi (ii) Natrium hidrogjen karbonat (iii) sekvikarbonat Natriumi	rregullator i aciditetit

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funksional
E 501	Karbonatet e kaliumit: (i) Karbonat kaliumi (ii) Kalium hidrogjen karbonat	rregullator i aciditetit
E 503	Karbonatet e amonit: (i) Karbonat amoni (ii) Amon hidrogjen karbonat	rregullator i aciditetit
E 504	Karbonatet e magnezit: (i) Karbonat magnezi (ii) Magnez hidrogjen karbonat	rregullator i aciditetit
E 507	Acid hidroklorik	rregullator i aciditetit
E 508	Klorid kaliumi	Substancë për xhelëzim
E 509	Klorid kalciumi	Stabilizues
E 511	Klorid magnezi	Stabilizues
E 512	Klorid Kallaji (II)	Antioksidues
E 513	Acid sulfurik	Rregullator i aciditetit
E 514	Sulfatet e natriumit: (i) Sulfat natriumi (ii) Natrium hidrogjen sulfat	Rregullator i aciditetit
E 515	Sulfatet e kaliumit: (i) sulfat kaliumi (ii) Kalium hidrogjen sulfat	Rregullator i aciditetit
E 516	Sulfat kalciumi	Substancë për trajtimin e miellit
E 517	Sulfat amoni	Rregullator i aciditetit
E 520	Sulfat alumini	Substancë për trajtimin e miellit
E 521	Sulfat alumini natriumi	Substancë për trajtimin e miellit
E 522	Sulfat alumini kalciumi	Rregullator i aciditetit
E 523	Sulfat alumini amoni	Stabilizues
E 524	Hidroksid natriumi	Rregullator i aciditetit
E 525	Hidroksid Kaliumi	Rregullator i aciditetit
E 526	Hidroksid kalciumi	Rregullator i aciditetit
E 527	Hidroksid amoni	Rregullator i aciditetit
E 528	Hidroksid magnezi	Rregullator i aciditetit
E 529	Oksid kalciumi	Rregullator i aciditetit
E 530	Oksid magnezi	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 535	Ferocianid Natriumi	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 536	Ferocianid Kaliumi	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 538	Ferocianid kalciumi	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 541	Fosfat natriumi alumini, acidik	Rregullator i aciditetit
E 551	Dioksid Silici	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 552	Silikat Kalciumi	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 553a	(i) Silikat Magnezi (ii) trisilikat Magnezi	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 553b	Talk	Substancë për parandalimin e mpiksimit

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funksional
E 554	Silikat natriumi alumini	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 555	Silikat kaliumi alumini	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 556	Silikat Kalciumi alumini	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 558	Bentonit	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 559	Silikat Alumini (Kaolin)	Substancë për parandalimin e mpiksimit
E 570	Acidi i sterainës (Acidet yndyore)	Stabilizator
E 574	Acidi glukonik	rregullator i aciditetit
E 575	Glukono-delta-lakton	rregullator i aciditetit
E 576	Glukonat Natriumi	Stabilizator
E 577	Glukonat Kaliumi	Stabilizator
E 578	Glukonat Kalciumi	rregullator i aciditetit
E 579	Glukonat hekuri (II)	Stabilizator
E 585	Laktat hekuri (II)	Stabilizator
E 586	4-heksilrezorcinol	Stabilizator
E 620	Acidi glutaminik	Përforcues i shijes/aromës
E 621	Mono glutaminat natriumi	Përforcues i shijes/aromës
E 622	Mono glutaminat kaliumi	Përforcues i shijes/aromës
E 623	Diglutaminat kalciumi	Përforcues i shijes/aromës
E 624	Mono glutaminat amoni	Përforcues i shijes/aromës
E 625	Diglutaminat Magnezi	Përforcues i shijes/aromës
E 626	Acidi guanil	Përforcues i shijes/aromës
E 627	Diguanilat natriumi	Përforcues i shijes/aromës
E 628	Diguanilat kaliumi	Përforcues i shijes/aromës
E 629	Guanilat Kalciumi	Përforcues i shijes/aromës
E 630	Acidi Inozin	Përforcues i shijes/aromës
E 631	Dinatriumi inozinat	Përforcues i shijes/aromës
E 632	Dikalium Inozinat	Përforcues i shijes/aromës
E 633	kalcium Inozinat	Përforcues i shijes/aromës
E 634	Kalcium 5'-ribonukleotid	Përforcues i shijes/aromës
E 635	Dinatrium 5'-ribonukleotid	Përforcues i shijes/aromës
E 640	Glicina dhe kryprat e saj të Natriumit	Përforcues i shijes/aromës

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funksional
E 650	Acetatet e zingut	rregullator i aciditetit
E 900	Dimetil poliksiloksan	Stabilizator
E 901	Dylli I bletëve, i bardhë dhe i verdhë	substancat për lustrim
E 902	Dylli Kandelila	substancat për lustrim
E 903	Dylli Karnaubia	substancat për lustrim
E 904	Rrëshira	substancat për lustrim
E 905	Dylli mikro-kristalor	substancat për lustrim
E 907	poli-1-decen i hidrogjenizuar	substancat për lustrim
E 912	Ester i acidit montan	substancat për lustrim
E 914	Dylli politeilenik i oksiduar	substancat për lustrim
E 920	L-Cistein	Substancë për trajtimin e miellit
E 927b	Karbamidi	Substancë për trajtimin e miellit
E 938	Argoni	gaz shtypës
E 939	Heliumi	gaz shtypës
E 941	Azoti	gaz shtypës
E 942	Oksid Azoti	gaz shtypës
E 943a	Butan	gaz shtypës
E 943b	Izobutan	gaz shtypës
E 944	Propan	gaz shtypës
E 948	Oksigjen	gaz shtypës
E 949	Hidrogjen	gaz shtypës
E 950	Acesulfam K	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 951	Aspartam	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 952	Acidet Ciklamine dhe kripërat e tyre të Na dhe Ca	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 953	Izomalt	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 954	Sakarina dhe kripërat e saj të Na, K dhe Ca	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 955	Sukraloza	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 957	Taumatini	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 959	Neohesperidin DC	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 961	Neotame	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 962	Kripa e aspartamit-acesulfamit	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 965	Maltitolet: (i) Maltitol (ii) Maltitol Shurup	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 966	Laktitol	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 967	Ksilitol	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 968	Eritritol	Substancat për ëmbëlsim /ëmbëlsuesit
E 999	Ekstrakt Quillai	Stabilizator

E numri	Emërtimi i aditivit	Veprimi themelor teknologjik-funkcional
E 1103	Invertaza	Stabilizator
E 1105	Liozim (Liozim)	Konservans
E 1200	Polidekstroza	Shtues vëllimi
E 1201	Polivinilpirolidon	Stabilizator
E 1202	Polivinilpolipirolidon	Stabilizator
E 1204	Pululam	Substancë për parandalimin e mpiksjes
E 1404	Amidon i oksiduar	amidon i modifikuar
E 1410	Monoamidon fosfat	amidon i modifikuar
E 1412	Diamidon fosfat	amidon i modifikuar
E 1413	Diamidon fosfat i fosfatizuar	amidon i modifikuar
E 1414	Diamidon fosfat i acetilizuar	amidon i modifikuar
E 1420	Amidon i acetilizuar	amidon i modifikuar
E 1422	Diamidon adipat i acetilizuar	amidon i modifikuar
E 1440	Hidroksi propel amidon	amidon i modifikuar
E 1442	Hidroksi propel diamidon fosfat	amidon i modifikuar
E 1450	Oktenil jantarat amidon natriumi	amidon i modifikuar
E 1451	Amidon i acetiluar i oksiduar	amidon i modifikuar
E 1452	Oktenil jantarat amidon alumini	amidon i modifikuar
E 1505	Trietil citratet	stabilizator
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)	Substancë për mbajtjen e lagështisë
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	Substancë për mbajtjen e lagështisë
E 1519	Alkooli benzilik	Substancë për mbajtjen e lagështisë
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	Substancë për mbajtjen e lagështisë

\* Rregullorja (BE) nr. 1331/2008 e Parlamentit dhe Këshillit Evropian e datës 16 dhjetor 2008. Me të cilën përcaktohet procedura e përbashkët për miratimin e aditivëve ushqimor, enzimeve ushqimore dhe aromave ushqimore.

<sup>1</sup> Për hartimin e kësaj Rregullore janë marrë për bazë dispozitat e:

- Rregullore (BE) nr. 1333/2008 të Parlamentit dhe Këshillit Evropian e datës 16 dhjetor 2008, për aditivët ushqimor
- Direktivës 2008/60/ BE e datës 17. qershor 2008. me të cilën përcaktohen kriteret e pastërtisë së ëmbëltuesve për përdorim në ushqim
- Direktivës 2008/84/ BE e datës 27. gusht 2008. me të cilën përcaktohen kriteret e posaçme për aditivët ushqimor të ndryshëm nga ëmbëltuesit dhe ngjyrat
- Direktivës 2008/128/ BE e datës 22. dhjetor 2008. me të cilën përcaktohen kriteret e posaçme të pastërtisë së ngjyrave për përdorim në ushqim
- Direktivës 2009/163/BE, e Parlamentit dhe Këshillit Evropian e datës 22. dhjetor 2009. për ëmbëltuesit për përdorim në ushqim

<sup>2</sup> Rregullorja (BE) nr. 1332/2008 e Parlamentit dhe Këshillit Evropian e datës 16. dhjetor 2008. Për enzimet ushqimore

<sup>3</sup> Rregullorja (BE) nr. 1334/2008 për aromat dhe disa përbërës të ushqimit me veti të aromave për përdorim edhe në ushqim, dhe ndryshimet dhe plotësimet e Rregulloreve të Këshillit (BE) nr. 1601/91, Rregullorja (BE) nr. 2232/96 dhe (BE) nr. 110/2008 dhe Direktiva 2000/13/BE

<sup>4</sup> Legjislacioni i Bashkimit Evropian deri me kompletimin e legjislacionit nacional të Republikës së Kosovës.

<sup>5</sup> Dispozitat e Direktivës së Këshillit 88/344/EEZ të datës 13. qershor 1988. për substancat ndihmëse në procesin e prodhimit,

<sup>6</sup> Dispozitat e Direktivës 91/414/EEZ e datës 15. korrik 1991 për vendosjen e produkteve bimore në treg

- <sup>7</sup> Dispozitat e Direktivës së Këshillit 98/83/EZ e datës 3. nëntor 1998. Për cilësinë e ujit për konsum nga njeriu
- <sup>8</sup> Dispozitat e Rregullores (BE) nr. 178/2002 e Parlamentit dhe Këshillit Evropian e datës 28. janar 2002 dhe dispozitat e Ligjit 03/L-016 Për Ushqimin të Republikës së Kosovës,
- <sup>9</sup> Dispozitat e Rregullores (BE) nr. 1829/2003 e Parlamentit dhe Këshillit Evropian e datës 22. Shtator të vitit 2003. për ushqimin gjenetiki të modifikuar ose ushqimin gjenetiki të modifikuar për kafshët
- <sup>10</sup> Dispozitat e Direktivës 89/398/EZ të datës 3. maj 1988 lidhur me ushqimin për nevoja të veçanta ushqimore
- <sup>11</sup> Dispozitat e Rregullores (BE) nr. 854/2004 e Parlamentit dhe Këshillit Evropian e datës 29. prill 2004. dhe Rregullores Nr.13/2011 me të cilën përcaktohen rregullat e veçanta për realizimin e kontroleve zyrtare të prodhimeve me origjinë shtazore të dedikuara për ushqimin e njerëzve
- <sup>12</sup> Dispozitat e Rregullores (BE) nr. 853/2004 e datës 29. prill 2004. dhe Rregullores Nr. 12/2011 me të cilën përcaktohen rregullat e veçanta të higjienës së ushqimit me prejardhje shtazore.
- <sup>13</sup> Dispozitat e Direktivës 2000/13/BE e Parlamentit dhe Këshillit Evropian lidhur me etiketimin, reklamimin dhe prezantimin e ushqimit dhe Direktivës së Këshillit të ministrave 89/396 BE për etiketat ose shenjat të cilat e përcaktojnë serinë të cilës i takon ushqimi
- <sup>14</sup> Dispozitat e Rregullores (BE) nr. 882/2004, dispozitat e Ligjit 03/L-016 Për Ushqimin të Republikës së Kosovës, dhe Rregullores Nr. 10/2011 për kontrollet zyrtare...
- <sup>15</sup> Dispozitat e Direktivës së Këshillit 2001/114/BE e datës 20. dhjetor 2001 për qumështin e skremuar (kondensuar) dhe qumështin pluhur,
- <sup>16</sup> Dispozitat e Direktivës së këshillit 2001/112/BE të datës 20. dhjetor 2001. Për lëngjet e pemëve dhe produkteve të afërta me to të dedikuara për ushqim nga njerëzit,
- <sup>17</sup> Dispozitat e Direktivës së këshillit 2001/113/EZ për xemët, xhelët, marmelatat, pekmezet dhe purenë e sheqerosur të gështenjës,
- <sup>18</sup> Dispozitat e Direktivës 2000/36/BE e Parlamentit dhe Këshillit Evropian të datës 23. qershor 2000 për çokollatën, kakaon dhe produktet e çokollatës të dedikuara për konsumin nga njerëzit
- <sup>19</sup> Ligji për verën pjesërisht është harmonizuar me dispozitat e Rregullores (BE) nr. 1493/1999 për organizimin e përbashkët të tregut të verës.
- <sup>20</sup> Dispozitat e Direktivës së Këshillit 2001/110/EEZ të datës 20. dhjetor 2001. për mjaltin.
- <sup>21</sup> Dispozitat e Direktivës së këshillit 80/777/BE e datës 15 korrik 1980. lidhur me përdorimin dhe vendosjen në treg të ujërave minerale natyrale
- <sup>22</sup> Dispozitat e Direktivës së këshillit 2001/111/BE të datës 20. dhjetor 2001 Për sheqernat dhe metodat e analizës së sheqernave të dedikuara për konsumim.
- <sup>23</sup> Dispozitat e Direktivës 2002/46/KE të datës 10.06.2002. për shtesat e ushqimit
- <sup>24</sup> Dispozitat e Direktivës 96/8 të këshillit të BE-së të datës 26. shkurt 1996. për zvogëlimin e peshës trupore.
- <sup>25</sup> Dispozitat e Direktivës 1999/21/BE të datës 25. mars 1999. për ushqimin për nevoja të veçanta mjekësore duke marrë parasysh ndryshimet dhe plotësimet e Direktivës 1999/21/BE të datës 5. janar 2000.
- <sup>26</sup> Ligji për verën pjesërisht i harmonizuar me dispozitat e Rregullores së këshillit (BE) nr. 1601/91 të datës 10 qershor 1991. me të cilën përcaktohen rregullat e përgjithshme për përkufizimin, përshkrimin dhe prezantimin e verërave të aromatizuara, pijeve të aromatizuara në bazë vere, koktejeve në bazë vere.
- <sup>27</sup> Dispozitat e Rregullores së Këshillit (BE) nr. 2991/94 e datës 5. 12. 1994. për përcaktimin e standardeve për yndyrat për lyerje,
- <sup>28</sup> Dispozitat e Direktivës 2006/125 e datës 5. dhjetor 2006. për ushqimin e përpunuar në bazë drithërash dhe ushqimin për foshnja dhe fëmijë të vegjël dhe Direktivës 2006/141/BE e datës 22. dhjetor 2006. për ushqimin fillestar dhe kalues për foshnjat duke marrë parasysh ndryshimet dhe plotësimet e Direktivës 1999/21/KE dhe Direktivës së Këshillit 92/52/BE e datës 18 qershor 1992. për ushqimin fillestar dhe kalues të dedikuar për eksport në vendet e treta.
- <sup>29</sup> Dispozitat e Rregullores (BE) nr. 110/2008 e Parlamentit dhe Këshillit Evropian e datës 15. janar 2008. për përkufizimin, përshkrimin, prezantimin, etiketimin dhe mbrojtjen e shenjave gjeografike të pijeve të forta alkoolike



**ANNEX I**  
**FUNCTIONAL CLASS OF FOOD ADDITIVES ACCORDING TO THEIR**  
**TECHNOLOGICAL AND FUNCTIONAL ATTRIBUTES**

1. "sweeteners" are substances used to impart or sweet a sweet taste to foods or in table-top sweeteners;
2. "colours" are substances which add or restore colour in a food and include natural constituents of foods and natural sources which normally are not consumed as foods as such and not normally used as characteristic ingredients of food. Preparations obtained from foods and other edible natural source materials obtained by physical and/or chemical extraction resulting in a selective extraction of the pigments relative to the nutritive or aromatic constituents are colours;
3. "preservatives" are substances which prolong the shelf-life of foods by protecting them against deterioration caused by micro-organisms and/or which protect against growth of pathogenic micro-organisms;
4. "antioxidants" are substances which prolong the shelf-life of foods by protecting them against deterioration caused by oxidation, such as fat rancidity and colour changes;
5. "carriers" are substances used to dissolve, dilute, disperse or otherwise physically modify a food additive or a flavouring food enzyme, nutrient and/or other substance added for nutritional or physiological purposes to a food without altering its function (and without exerting any technological effect themselves) in order to facilitate its handling application or use;
6. "acids" are substances which increase the acidity of a foodstuff and/or impart a sour taste to it;
7. "acidity regulators" are substances which alter or control the acidity or alkalinity of a foodstuff;
8. "anti-caking agents" are substances which reduce the tendency of individual particles of a foodstuff to adhere to one another;
9. "anti-foaming agents" are substances which prevent or reduce foaming;
10. "bulking agents" are substances which contribute to the volume of a foodstuff without contributing significantly to its available energy value;
11. "emulsifiers" are substances which make it possible to form or maintain a homogeneous mixture of two or more immiscible phases such as oil and water in a foodstuff;
12. "emulsifying salts" are substances which convert proteins contained in cheese into a dispersal form and thereby bring about homogeneous distribution of fat and other components;
13. "firming agents" are substances which make or keep tissues of fruit or vegetables firm or crisp, or interact with gelling agents to produce or strengthen a gel;
14. "flavor enhancers" are substances which enhance the existing taste and/or odour of a foodstuff;
15. "foaming agents" are substances which make it possible to form a homogeneous dispersion of a gaseous phase in a liquid or solid foodstuff;
16. "gelling agents" are substances which give a foodstuff texture through formation of a gel;
17. "glazing agents" (including lubricants) are substances which when applied to the external surface of a foodstuff impart or shiny appearance or provide a protective coating;
18. "humectants" are substances which prevent foods from drying or counteracting the effect of an atmosphere having a low degree of humidity, or promote the dissolution of a powder in an aqueous medium;
19. "modified starches" are substances obtained by one or more chemical treatments of edible starches which may have undergone a physical or enzymatic treatment and may be acid or alkali thinned or bleached;
20. "packaging gases" are gases other than air, introduced into a container;
21. "propellants" are gases other than air which expel a foodstuff from a container;
22. "raising agents" are substances or combinations of substances which liberate gas and thereby increase the volume of a dough or batter;
23. "sequestrants" are substances which form chemical complexes with metallic ions;
24. "stabilizers" are substances which make it possible to maintain the physico-chemical state of a foodstuff, stabilizers include substances which enable the maintenance of a homogeneous dispersion of two or more immiscible substances in a foodstuff, substances which stabilize, retain or intensify an existing colour of a food, including the formation of cross-links between proteins enabling the binding of food pieces into re-constituted food;
25. "thickeners" are substances which increase the viscosity of a foodstuff;
26. "flour treatment agents" are substances other than emulsifiers, which are added to flour or dough to improve its baking quality.

E No.	Name	Foodstuff	Maximum usable se
E 420  E 421 E 953 E 965  E 966 E 967 E 968	<b>Sorbitol:</b> (i) Sorbitol (ii) Sorbitol syrup Manitol Isomalti Maltitol: (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup Lactitol Xylitol Eritritol	<p><b>Deserts and similar products with energy –reduced or with no added sugar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Water based flavoured desserts ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>– milk and milk based products,</li> <li>– Fruit and vegetable based desserts,</li> <li>– Egg-based desserts,</li> <li>– Cereal based desserts,</li> <li>– Breakfast cereals or cereal –based products,</li> <li>– Fat based desserts ,</li> <li>–Eddible ices ,</li> <li>– jam,jellies,marmelades and crystallized fruit,</li> <li>–Fruit preparations,energy-reduced or with no added sugar with the exception of those intended for manufacture of fruit- juice -based drinks,</li> </ul> <p><b>Confectionary and other products:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Confectionery with no added sugar,</li> <li>– Dried fruit based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>– Starch based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>– Cocoa –based ,products ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>– Cocoa ,milk,dried-fruit or fat-based sandwich spreads ,energy-reduced or with no added sugar</li> <li>– Chewing gum with no added sugar</li> <li>– Sauces,</li> <li>– Mustard ,</li> <li>– Fine bakery products ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>– Products intended for particular nutritional uses,</li> <li>– Solid food supplements/dietary integrations set out by special provisions <sup>23</sup>.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">quantum satis</p>

E 950	Acesulfami K	<p><b>Non-alcoholic drinks ,energy –reduced or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Water-based flavoured drinks 350 mg/l</li> <li>– Milk and milk-derivative –based or fruit-based drinks. Energy reduced or with no added sugar 350 mg/l]</li> </ul> <p><b>Desserts and similar products with energy-reduced or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Water –based flavoured desserts, 350 mg/kg</li> <li>– Milk and milk derivative –based preparations 350 mg/kg</li> <li>– Fruit and vegetable –based desserts 350 mg/kg</li> <li>– Egg-based desserts 350 mg/kg</li> <li>– Cereal-based desserts 350 mg/kg</li> <li>– Fat-based desserts 350 mg/kg</li> </ul> <p><b>Products »Snack « :</b> 350 mg/kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Certain flavours of ready-to-eat ,prepacked ,dry,savoury starch products and coated nuts. 500 mg/kg</li> </ul> <p><b>Confectionary and other products:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Confectionary with no added sugar, 500 mg/kg</li> <li>– Cocoa or dried-fruit-based confectionary ,energy – reduced or with no added sugar, 1000 mg/kg</li> <li>– Starch-based confectionery ,energy reduced or with no added sugar, 1000 mg/kg</li> <li>– Cocoa,milk,dried-fruit or fat-based sandwich spreads ,energy-reduced or with no added sugar, 350 mg/l</li> <li>– Cider and perry, 350 mg/l</li> <li>– Alcohol free-beer or with an alcohol content not exceeding 1, 2 vol. %, 350 mg/l</li> <li>– Table beer – ‘Bière de table /Tafelbier/ Table beer’ (original wort content less than 6% of extract)except beers with high level of boiling (‘Obergäriges Einfachbier’), 350 mg/l</li> <li>– Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH, 350 mg/l</li> <li>– Brown beers of the ‘oud bruin’, 800 mg/kg</li> <li>– Edible ices ,energy –reduced or with no added sugar, 350 mg/kg</li> <li>– Canned or bottled fruit,energy-reduced or with no added sugar, 1000 mg/kg</li> <li>– Energy-reduced jams,jellies and marmelades, 350 mg/kg</li> <li>– Energy-reduced fruit and vegetable preparations, 200 mg/kg</li> <li>– Sweet sour preserves of fruit and vegetables, 200 mg/kg</li> <li>– Sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades ,crustaceans and molluscs, 350 mg/kg</li> <li>– Sauces , 350 mg/kg</li> <li>– Mustard, 1000 mg/kg</li> <li>– Fine bakery products for special nutritional uses, 1000 mg/kg</li> <li>– Complete formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal,<sup>24</sup> 450 mg/kg</li> <li>– Complete formulae and nutritional supplements for use under medical supervision <sup>25</sup> 450 mg/kg</li> <li>– Liquid food supplements /dietary integrators set out by</li> </ul>	
-------	--------------	--	--

		<p>special provisions <sup>23</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Solid food supplements/dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>– Food supplements/diet integrators based on vitamins and/or mineral elements ,syrup-type or chewable set out by special provisions <sup>23</sup></li> <li>– Breakfast cereals with a fibre content of more than 15 % and containing at least 20 % bran ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>– Energy-reduced soups,</li> <li>– Breath-freshening micro –sweets with no added sugar,</li> <li>– Energy-reduced beer,</li> <li>– Drinks consisting of a mixture of a non –alcoholic drink and beer ,cider ,perly,spirits or wine,</li> <li>– Spirit drinks containing less than 15 % vol. Alcohol,</li> <li>– Cornets and wafers for ice-cream with no added sugar,</li> <li>– Energy -reduced tablet form confectionary,</li> <li>– Feinkostsalat,</li> <li>– Essoblaten.</li> </ul>	<p>350 mg/ 1500 mg/l</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>1200 mg/kg 110 mg/l</p> <p>2500 mg/kg 25 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg 500 mg/kg 350 mg/kg 2000 mg/kg</p>
E 951	Aspartame	<p><b>Non-alcoholic drinks with energy-reduced values or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water based flavoured drinks ,energy reduced or with no added sugar ,</li> <li>- Milk and milk derivative based or fruit based juice ,energy-reduced or with no added sugar.</li> </ul> <p><b>Desserts and similar products ,energy-reduced values or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water based flavoured desserts ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Milk and milk-derivative based preparations ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Fruit and vegetable based desserts ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Egg-based desserts ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Cereal based desserts,</li> <li>- Fat –based desserts.</li> </ul> <p>» <b>snack products:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certain flavours of ready to eat prepacked ,dry , savoury starch products and coated nuts.</li> </ul> <p><b>Desserts and other products:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Desserts and other products with no added sugar,</li> <li>– Cocoa or dried fruit based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>– Starch based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>– Cocoa ,milk,dried fruit or fat sandwich spreads ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>– Chewing gum with no added sugar,</li> </ul>	<p>600 mg/l 600 mg/l</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg 1000 mg/kg 1000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cider and perry no alcohol or with content of 1.2 vol. %, alcohol</li> <li>- Table beer -'Bière de table/ Tafelbier /Table beer'(original wort content less than 6% ) except for (Obergäriges Einfachbier),</li> <li>- Beer with minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH,</li> <li>- Brown beer of 'oud bruin' type,</li> <li>- Eddible ices ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Canned or bottled fruit ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy-reduced jams,jellies and marmelades,</li> <li>- Sweet sour preserves of fruit and vegetables with no added sugar,</li> <li>- Sweet sour presewrves and semi <ul style="list-style-type: none"> <li>- fish and marinades of fish ,crustaceans and molluscs</li> <li>- Sauces ,</li> </ul> </li> <li>- Mustard ,</li> <li>- Fine bakery products for special nutritional uses,</li> <li>- Complete formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal,</li> <li>- Complete formulae and nutritional supplements for use under medical supervision ,</li> <li>- Liquid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>- Solid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>- <b>Food supplements /diet integrators based on vitamins and /or mineral elements ,syrup type or chewable <sup>23</sup>,</b></li> <li>- Breakfast cereals with a fibre content of more than 15 % and containing at least 20% bran ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy-reduced soups,</li> <li>- Breath-freshening ,micro-sweets,with no added sugar,</li> <li>- Strongly flavoured freshening throat pastilles with no added sugar,</li> <li>- Energy-reduced beer,</li> <li>- Drinks consisting of a mixture of a non-alcoholic drink and beer ,cider,perry and spirits or wine,spirit drinks containing less than 15 % alcohol by volume,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- Essoblaten.</li> </ul>	<p>5500 mg/kg</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>300 mg/kg</p> <p>300 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1700 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>600 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>5500 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>6000 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>25 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p>
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	<p><b>Non-alcoholic drinks with reduced energy values or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non-alcoholic flavoured drinks,</li> <li>- Milk and milk derivative based or fruit juice based drinks or with no added sugar.</li> </ul> <p><b>Desserts or similar products with reduced energy values or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water based flavoured desserts ,energy reduced or</li> </ul>	<p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>250 mg/kg</p>

		<p>with no added sugar,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Milk and milk derivative based preparations ,energy-reduced or with no added sugar</li> <li>- Fruit and vegetable based desserts ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Egg-based desserts ,energy-reduced or with no added sugar</li> <li>- Cereal based desserts,</li> <li>- Fat based desserts.</li> </ul> <p><b>Confectionery:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionery with no added sugar,</li> <li>- Cocoa or dried fruit based confectionery ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Starch based confectionery ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Cocoa milk ,dried fruit or fat based sandwich spreads ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Chewing gum with no added sugar,</li> <li>- Eddible ices ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Canned or bottled fruit energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy-reduced jam,jellies and marmalades,</li> <li>- Fruit and vegetable products with energy reduced values,</li> <li>- Fine bakery products for special nutritional uses,</li> <li>- Complete formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal,</li> <li>- Complete formulae and nutritional supplements for use under medical supervision ,</li> <li>- Liquid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup> ,</li> <li>- Solid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup> ,</li> <li>- Drinks consisting of a mixture of a non-alcoholic drink and beer ,cider ,perry ,spirits or wine,</li> <li>- Breath freshening micro-sweets with no added sugar,</li> <li>- Food supplements /diet integrators based on vitamins and/or mineral elements, syrup types or chewable <sup>23</sup> .</li> </ul>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1500 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>1600 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>250 mg/l</p> <p>2500 mg/kg</p> <p>1250 mg/kg</p>
E 954	Saccharin and its Na ,K,and Ca salts	<p><b>Non-alcoholic drinks:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water-based flavoured drinks ,energy reduced or with no added sugar</li> <li>- Milk and milk derivative based or fruit juice –based drinks ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- »Gaseosa« - non-alcoholic water based drink with added carbon dioxide (CO2), sweeteners and flavourings.</li> </ul> <p><b>Desserts and similar products ,energy reduced or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water –based flavoured desserts ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Milk and milk derivative based preparations ,energy reduced or with no added sugar,</li> </ul>	<p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>100 mg/l</p> <p>100 mg/kg</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruit and vegetable based desserts ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Egg based products,</li> <li>- Cereal based products,</li> <li>- Fat based products.</li> </ul>	<p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p>
	<p>»<b>Snack products :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certain flavours of ready to eat, prepacked, dry savory starch products and coated nuts.</li> </ul>	
	<p><b>Confectionery and other products:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionery and other products with no added sugar,</li> <li>- Cocoa or dried –fruit bnased confectionery ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Starch based confectionery,</li> <li>- Cocoa ,milk,dried fruit or fat based sandwich spreads ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Chewing gum with no added sugar,</li> <li>- Cider and perry,</li> <li>- Alcohol free beer or with no alcohol content not exceeding 1.2 vol. %, <ul style="list-style-type: none"> <li>- – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’ (original wort content less than 6% extract ) except (‘Obergäriges Einfachbier’),</li> </ul> </li> <li>- Beers with minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH,</li> <li>- Brown beers ‘oud bruin’,</li> <li>- Eddible ices ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Canned or bottled fruit ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy-reduced jams,jellies and marmalades,</li> <li>- Energy-reduced fruit and vegetable preparations,</li> <li>- Sweet sour preserves of fruit and vegetable,</li> <li>- Sweet sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish ,crustaceans and molluscs</li> <li>- Sauces ,</li> <li>- Mustard,</li> <li>- Fine bakery products for special nutritional uses,</li> <li>- Complete formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal,</li> <li>- Complete formulae and nutritional supplements for use under medical supervision ,</li> <li>- Liquid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>- Solid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>- <b>Food supplements /diet integrators based on vitamins and/or mineral elements ,syrup-type or chewable <sup>23</sup>,</b></li> <li>- Breakfast cereals with a fibre content of more than 15%,and containing at least 20 % bran ,energy – reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy-reduced soups,</li> <li>- Breath freshening micro sweets ,with no added sugar,</li> <li>- Drinks consisting of a mixture of a non-alcoholic drink and beer ,cider ,perry ,spirits or wine,</li> <li>- Spirit drinks containing less than 15 % alcohol by</li> </ul>	<p>100 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>300 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>1200 mg/kg</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>100 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>320 mg/kg</p> <p>170 mg/kg</p> <p>240 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>80 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1200 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>3000 mg/kg</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/kg</p>

		<p>volume</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cornets and wafers ,for ice –cream ,with no added sugar,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- Essoblaten.</li> </ul>	<p>800 mg/kg 160 mg/kg 800 mg/kg</p>
E 955	Sukraloza	<p><b>Non-alcoholic drinks with reduced energy values ,or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flavoured non-alcoholic drinks ,</li> <li>- Milk or milk derivative products or fruit based juice.</li> </ul> <p><b>Desserts and similar products ,energy reduced or with no added sugar :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water –based flavoured desserts ,energy reduced or with no added sugar ,</li> <li>- Milk and milk derivative based preparations ,energy reduced or with no added sugar ,</li> <li>- Fruit and vegetable based desserts ,</li> <li>- Egg based products ,</li> <li>- Cereal based products ,</li> <li>- Fat based products.</li> </ul> <p><b>»Snack products</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certain flavours of ready to eat, prepacked, dry savory starch products and coated nuts.</li> </ul> <p><b>Confectionery and other products</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionery and other products with no added sugar,</li> <li>- Cocoa or dried –fruit based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar ,</li> <li>- Starch based confectionery energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Cornets and wafers ,for ice –cream ,with no added sugar ,</li> <li>- Essoblaten,</li> <li>- Cocoa ,milk,dried fruit or fat based sandwich spreads ,energy reduced or with no added sugar ,</li> <li>- Breakfast cereals with a fibre content of more than 15 % and containing at least 20% bran ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Breath-freshening ,micro-sweets,with no added sugar,</li> <li>- Strongly flavoured freshening throat pastilles with no added sugar,</li> <li>- Chewing gum with no added sugar,</li> <li>- Sweet tablets form with no added sugar ,</li> <li>- Cider and perry,</li> <li>- Drinks consisting of a mixture of a non-alcoholic drink and beer ,cider ,perry ,spirits or wine,</li> <li>- Alcoholic beer containing less than 15 % vol. of alcohol ,</li> <li>- Alcohol free beer or with no alcohol content not exceeding 1.2 vol. %,</li> <li>- ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’ (original wort content less than 6% extract ) except (‘Obergäriges</li> </ul>	<p>300 mg 300 mg/l 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 200 mg/kg 1000 mg/kg 800 mg/kg 1000 mg/kg 800 mg/kg 800 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 2400 mg/kg 1000 mg/kg 3000 mg/kg 200 mg/kg 50 mg/l 250 mg/l 250 mg/l 250 mg/l</p>



		<p>Einfachbier'),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beer with minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH, 250 mg/l</li> <li>- Brown beers 'oud bruin', 250 mg/l</li> <li>- Beer with reduced energy values, 250 mg/l</li> <li>- Edible ices ,with energy reduced values or with no added sugar, 10 mg/l</li> <li>- Canned or bottled fruit ,energy reduced or with no added sugar, 320 mg/l</li> <li>- Jams ,jellies and marmelades with energy reduced values, 400 mg/kg</li> <li>- fruit and vegetable products with energy reduced values 400 mg/kg</li> <li>- Sweet-sour preserved fruits and vegetables, 400 mg/kg</li> <li>- Feinkostsalat, 180 mg/kg</li> <li>- Fish their marinades ,crustaceans and mollusks ,preserved or semi preserved ,sweet –sour, 140 mg/kg</li> <li>- Soups with reduced energy values, 120 mg/kg</li> <li>- Sauces, 45 mg/l</li> <li>- Mustard, 450 mg/kg</li> <li>- Fine bakery products for special nutritional needs, 140 mg/kg</li> <li>- Food intended for weight control, 700 mg/kg</li> <li>- Complete formulae and nutritional supplements for use under medical supervision , 320 mg/kg</li> <li>- Liquid food supplements /dietary integrators , 400 mg/kg</li> <li>- Solid food supplements <sup>3</sup></li> <li>- Food supplements /diet integrators based on vitamins and/or mineral elements ,syrup-type or chewable <sup>23</sup>. 240 mg/l</li> </ul>	<p>800 mg/kg</p> <p>2400 mg/kg</p>
E 957	Thaumatococcos	<p><b>Confectionery and other products:</b></p> <p>Confectionery and other products with no added sugar, 50 mg/kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocoa or dried –fruit based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar , 50 mg/kg</li> <li>- Chewing gum with no added sugar, 50 mg/kg</li> <li>- Food supplements /diet integrators based on vitamins and/or mineral elements syrup type or chewable with no added sugar <sup>23</sup>, 400 mg/kg</li> <li>- Edible ices, energy-reduced or with no added sugar. 50 mg/kg</li> </ul>	
E 959	Neohesperidin DC	<p><b>Non-alcoholic drinks ,energy reduced or with no added sugar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water based flavoured drinks ,energy reduced or with no added sugar , 30 mg/l</li> <li>- Milk and milk derivative based drinks, 50 mg/l</li> <li>- Fruit juice based drinks. 30 mg/l</li> </ul> <p><b>Desserts and similar products ,energy reduced or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water based flavoured desserts ,energy reduced or with no added sugar, 50 mg/kg</li> <li>- Milk and milk derivative based preparations ,energy-reduced or with no added sugar, 50 mg/kg</li> <li>- Fruit and vegetable based desserts, 50 mg/kg</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Egg based desserts,</li> <li>- Cereal based desserts,</li> <li>- Fat based desserts.</li> </ul>	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
	<p><b>Confectionery and other products:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionery and other products with no added sugar,</li> <li>- Cocoa based or dried fruit based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Starch based ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Cocoa ,milk ,dried fruit or fat based sandwich spreads ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Chewing gum with no added sugar,</li> <li>- Cider and perry ,</li> <li>- Alcohol free beer or with no alcohol content not exceeding 1.2 vol. %,</li> <li>- Table beer – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table (original wort content less than 6% extract ) except high boiled beer (‘Obergäriges Einfachbier’),</li> <li>- Beers with minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH,</li> <li>- Brown beer of ‘oud bruin’,</li> <li>- Eddible ices ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Canned and bottled fruit,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy –reduced jams,jellies and marmelades,</li> <li>- Sweet sour preserves of fruit and vegetable,</li> <li>- Energy-reduced fruit and vegetable preparations</li> <li>- Sweet-sour preserves and semi [preserves of fish and marinades of fish ,crustaceans and mollusks,</li> <li>- Sauces ,</li> <li>- Mustard,</li> <li>- Fine bakery products for special nutritional uses,</li> <li>- Complete formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal,</li> <li>- Liquid food supplements/dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>- Solid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>- Breakfast cereals with a fibre content of more than 15% and containing at least 20 % of bran ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy-reduced soups,</li> <li>- Breath –freshening micro-sweets ,with no added sugar,</li> <li>- Food supplements /diet integrators and/or based on vitamins and/or mineral elements ,syrup-type or chewable <sup>3</sup>,</li> <li>- Drinks consisting of a mixture of non-alcoholic drink and beer ,cider,perry ,spirits or wine,</li> <li>- Spirits drinks containing less than 15 % vol. of alcohol ,</li> <li>- Cornets and wafers for ice-cream ,with no added sugar,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- Energy reduced beer,</li> <li>- Complete formulae and nutritional supplements for use under medical supervision,</li> </ul>	<p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>20 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>30 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/l</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>30 mg/l</p> <p>30 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p>

		- Snacks; certain flavours of ready to eat, prepacked, dry, savoury starch products and coated nuts.	50 mg/kg
E 961	Neotamet	<p><b>Non-alcoholic drinks ,energy-reduced or with no added sugar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non-alcoholic flavoured drinks ,</li> <li>- Milk and milk derivative or fruit juice.</li> </ul> <p><b>Desserts and similar products ,energy-reduced or with no added sugar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water based flavoured desserts ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Milk and milk derivative based drinks,</li> <li>- Fruit and vegetable based,</li> <li>- Egg based ,</li> <li>- Cereal based</li> <li>- Fat based.</li> </ul> <p><b>»Snack products</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snacks; certain flavours of ready to eat, prepacked, dry, savoury starch products and coated nuts.</li> </ul> <p><b>Confectionery and other products:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionery and other products with no added sugar,</li> <li>- Cocoa based or dried fruit based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Starch based confectionery energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Cornets and wafers ,for ice –cream ,with no added sugar ,</li> <li>- Essoblaten,</li> <li>- Cocoa ,milk,dried fruit or fat based sandwich spreads ,energy reduced or with no added sugar</li> <li>- Breakfast cereals with a fibre content of more than 15 % and containing at least 20% bran ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Breath-freshening ,micro-sweets,with no added sugar,</li> <li>- Strongly flavoured freshening throat pastilles with no added sugar,</li> <li>- Sweet tablets form with no added sugar ,</li> <li>- bombonet në formë tableta me vlera të ulëta energjike,</li> <li>- Cider and perry ,</li> <li>- Drinks consisting of a mixture of non-alcoholic drink and beer ,cider,perry ,spirits or wine,</li> <li>- Spirit drinks containing less than 15 % vol. alcohol ,</li> <li>- Alcohol free beer or with no alcohol content not exceeding 1.2 vol. %,</li> <li>- Table beer – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table (original wort content less than 6% extract ) except high boiled beer (‘Obergäriges Einfachbier’),</li> <li>- Beers with minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH,</li> <li>- Brown beer of ‘oud bruin’,</li> </ul>	<p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>18 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>65 mg/kg</p> <p>65 mg/kg</p> <p>60 mg/kg</p> <p>60 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>65 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>15 mg/kg</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enewrgy-reduced beer,</li> <li>- Eddible ices ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Canned and bottled fruit,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy –reduced jams,jellies and marmelades,</li> <li>- Sweet sour preserves of fruit and vegetable,</li> <li>- Sweet sour preserves of fryuit and vegetavble,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- Sweet-sour preserves and semi [preserves of fish and marinades of fish ,crustaceans and mollusks,</li> <li>- Energy reduced soups,</li> <li>- Sauces,</li> <li>- Mustard,</li> <li>- Fine bakery products for special nutritional purposes,</li> <li>- Food intended for weight control,</li> <li>- Complete formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal,</li> <li>- Liquid food supplements/dietary integrators ,</li> <li>- Solid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>- Food supplements ,vitamine based and/or minerals syrup type or chewable <sup>23</sup>,</li> <li>- Table sweets.</li> </ul>	<p>1 mg/l</p> <p>26 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>12 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>5 g/l</p> <p>12 mg/kg</p> <p>12 mg/kg</p> <p>55 mg/kg</p> <p>26 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>20 mg/kg</p> <p>60 mg/kg</p> <p>185 mg/kg quantum satis</p>
E 962	Kripa <sup>c</sup> aspartam- acesulfam	<p><b>Non-alcoholic drinks ,energy-reduced or with no added sugar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non-aqlcoholic flavoured drinks ,</li> <li>- Milk and milk derivative or fruit juice products.</li> </ul> <p><b>Desserts and similar products ,energy-reduced or with no added sugar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water based flavoured desserts ,energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Milk and milk derivative based drinks, ,</li> <li>- Fruit and vegetable based,,</li> <li>- Egg based ,</li> <li>- Cereal based</li> <li>- Fat based.</li> </ul> <p><b>»Snack products</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snacks; certain flavours of ready to eat, prepacked, dry, savoury starch products and coated nuts.</li> </ul> <p><b>Confectionery and other products:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionery and other products with no added sugar,</li> <li>- Cocoa based or dried fruit based confectionery ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Starch based confectionery energy reduced or with no added sugar,</li> <li>- Cornets and wafers ,for ice –cream ,with no added sugar ,</li> <li>- Essoblaten,</li> <li>- Cocoa ,milk,dried fruit or fat based sandwich spreads ,energy reduced or with no added sugar</li> <li>– Breakfast cereals with a fibre content of more than 15 % and containing at least 20% bran ,energy reduced or</li> </ul>	<p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>500 mg/kg (**)</p> <p>500 mg/kg (*)</p> <p>500 mg/kg (*)</p> <p>1000 mg/kg (*)</p> <p>1000 mg/kg (**)</p> <p>1000 mg/kg(**)</p> <p>1000 mg/kg (**)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>with no added sugar,</li> <li>– Breath-freshening ,micro-sweets,with no added sugar,</li> <li>– Strongly flavoured freshening throat pastilles with no added sugar,</li> <li>- Sweet tablets form with no added sugar ,</li> <li>- bombonet në formë tableta me vlera të ulëta energjike,</li> <li>- Cider and perry ,</li> <li>- Drinks consisting of a mixture of non-alcoholic drink and beer ,cider,perry ,spirits or wine,</li> <li>- Spirit drinks containing less than 15 % vol. alcohol ,</li> <li>- Alcohol free beer or with no alcohol content not exceeding 1.2 vol. % ,</li> <li>- Table beer – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table (original wort content less than 6% extract ) except high boiled beer (‘Obergäriges Einfachbier’),</li> <li>- Beers with minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH,</li> <li>- Brown beer of ‘oud bruin’ ,</li> <li>- Enewrgy-reduced beer,</li> <li>- Eddible ices ,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Canned and bottled fruit,energy-reduced or with no added sugar,</li> <li>- Energy –reduced jams,jellies and marmelades,</li> <li>- Sweet sour preserves of fruit and vegetable,</li> <li>- Sweet sour preserves of fruit and vegetavble,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- Sweet-sour preserves and semi [preserves of fish and marinades of fish ,crustaceans and mollusks,</li> <li>- Energy reduced soups,</li> <li>- Sauces,</li> <li>- Mustard,</li> <li>- Fine bakery products for special nutritional purposes,</li> <li>- Food intended for weight control,</li> <li>- Complete formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal,</li> <li>- Liquid food supplements/dietary integrators ,</li> <li>- Solid food supplements /dietary integrators <sup>23</sup>,</li> <li>- Food supplements ,vitamine based and/or minerals syrup type or chewable <sup>23</sup>,</li> <li>- Table sweets.</li> </ul>	<p>2500 mg/kg (*)</p> <p>2000 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>25 mg/l (**)</p> <p>800 mg/kg (**)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>1000 mg/kg (**)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>200 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (**)</p> <p>200 mg/kg (*)</p> <p>110 mg/l (**)</p> <p>350 mg/kg (**)</p> <p>350 mg/kg (**)</p> <p>1000 mg/kg (*)</p> <p>450 mg/kg (*)</p> <p>450 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>500 mg/kg (*)</p> <p>2000 mg/kg (*)</p>
--	---	--

<sup>a</sup> For substances E 952, cyclamen acid and its Na and Ca salts ,maximum usable doses are expressed in frre acid.

<sup>b</sup> For substances E 954, saccharin and its Na,K and Ca salts ,maximum usable doses are expressed in free imide.

<sup>c</sup> For substances E 962, sp[artham salt – acesulfam, the maximum permitted quantity is expressed as maximum permitted quantity of aspartham salt (E 951) and acesulfam – K (E 950). The maximum permitted limit shall not exceed with use of aspartam – acesulfamit, individually or in mixture of these substances Limits have been stressed as equivalent to acesulfam – K (\*) or equivalent to aspartam (\*\*).

## **II. COLORING SUBSTANCES**

### **List 2. Coloring substances permitted to be used in foodstuffs**

<b>E Number</b>	<b>Name</b>	<b>Index number <sup>(a)</sup>(Colour Index) or description</b>
E 100	Curcumin	75300
E 101	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphat	
E 102	Tartrazinc	19140
E 104	Quinolinë Yellow	47005
E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	15985
E 120	Cochineal, acidi Carminic, Karmini	75470
E 122	Azorubinë, Carmoisinë	14720
E 123	Amaranth	16185
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	16255
E 127	Erythrosine	45430
E 129	Allura Red AC	16035
E 131	Patent Blue V	42051
E 132	Indigotine, Indigo carmine	73015
E 133	Brillant Blue FCF	42090
E 140	Chlorophyll and Chlorophylline i) Clorophyl ii) Chlorophylline	75810 75815
E 141	Coper complexes of chlorophylls and chlorophylline i) Coper complexes of chlorophyll ii) Coper complexes of chlorophylline	75815
E 142	Green S	44090
E 150a	Plain caramel	
E 150b	Caustic sulphite caramel	
E 150c	Ammonia caramel	
E 150d	Sulphite ammonia caramel	
E 151	Brillant black BN, Black PN	28440
E 153	Vegetable carbon	
E 154	Brown FK	
E 155	Brown HT	20285
E 160a	Caroteenes (i) Mixed caroteenes (ii) Beta caroteene	75130 40800
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	75120
E 160c	Paprika extract, Capsanthin, Capsorubin	
E 160d	Lycopene	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	40820
E 160f	Ethyl ester of beta-apo-8' - acid caroten-167(C314 30)	40825
E 161b	Lutein	

E 161g	Canthaxanthin		
E 162	Beetroot Red, Betanin		
E 163	Anthocyanins	Prepared by physical means from fruits and vegetables	
E 170	Foodstuffs	<b>Permitted colour</b>	<b>Maximum level</b>
E 171	Titanium dioxide		77891
Malic bread		E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel	quantum satis
Beer	Citric acid and hydroxides	E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel	quantum satis
	Iron red oxide		77491
	Iron dusty oxide		77492
	Yellow iron oxide		77499
Butter (Including concentrated butter)	Bluish green oxide –fat	E160a Carotenes	quantum satis
Butter and concentrated butter)	Aluminium		77000
E 174	Silver		
E 175	Gold		
E 180	Litholrubine BK		

a) Color index numbers or Color Index (CI ) is taken from the third edition of 1982 - index numbers on the Book 1 to 7 , 1315.Also from the amendment 37 to 40 (125), 41 to 44 (127-50), 45 to 48 (130), 49 to 52 (132-50), 53 to 56 (135).

b) The name caramel refers to the products of one or darker color which are intended for coloring. It does not correspond to the product obtained through heating of sugar and which is used for flavoring food (e.g. Confectionery , pastry, alcoholic drinks, etc.).

**List 3 – Foodstuffs to which only certain permitted colours may be added:**



Margarine ,minarine oter fat emulsions , and fats esentially free from water	E 100 Curcumine E 160a Carotenes E 160b Annatto, Bixina, Norbixina	quantum satis quantum satis 10 mg/kg
»Sage Derby« cheese	E 140 i) Chlorophylls ii) Chlorophyllin E 141 Coper complexes of chlorophylls and chlorophyllin	quantum satis
Ripened Orange, Yellow, and Broken white cheese, unflavoured cheese.	E 160a Carotenes E 160b Annatto, Bixina, Norbixina E160c Paprika extract, (piperi), Capsanthin, Capsorubin	quantum satis 15 mg/kg
»Red Leicester« cheese	E 160b Annatto, Bixina, Norbixina	50 mg/kg
»Mimolette« cheese	E 160b Annatto, Bixina, Norbixina	35 mg/kg
»Morbier« cheese	E 153 Vegetable carbon	quantum satis
Zred marbled cheese	E 120 Cochineal ,Carminic acid ,Carmines E 163 Anthocyanins	15 mg/kg quantum satis
Vinegar	E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel	quantum satis
Whiskey ,whiskey ,grain spirit (other than Korn or Korbrand Eau de vie de sigle Marque nationale luxembourgeoise), wine spirits ,rum.Brandy or Weinbrandy, grape marc ,grape marc spirit (other than Tsikoudia and Tsipouro and Eau de vie de marc Marque nation ale luxembourgeoise), Grappa invecchiata, Bagaceira velha and and other spirits as mentioned in the Regulation on spirits <sup>29</sup>	E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel	quantum satis
Aromatized wine-based drinks (except bitter soda ) and aromatized wines as mentioned in the Law on wines (»Narodne novine« Nr. 96/03) <sup>26</sup>	E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel	quantum satis
Americano	E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel E 163 Anthocyanins	quantum satis
	E 100 Curcumin, E 100 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'- phosphate E 102 Tartrazine E 104 Quinoline Yellow	100 mg/l (individually or in combination)

	E 120 Cochineal ,Carminic acid ,Carmines E 122 Azorubina E 123 Amarantha E 124 Ponceau 4R	
Bitter soda and bitter vino as mentioned in the Law on wine (»Narodne novine«, Nr. 96/03)26	E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel	quantum satis
	E 100 Curcumin, E 100 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5' - phosphate E 102 Tartrazine E 104 Quinoline Yellow E 120 Cochineal ,Carminic acid ,Carmines E 122 Azorubina E 123 Amarantha E 124 Ponceau 4R , Cochineal Red A E 129 Allura Red AC	100 mg/l (individually or in combination)
Liqueur wines and quality liqueur wines produced in specified region (with declaration of origin and production).	E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel	quantum satis
Vegetables in vinegar ,brine or oil (excluding olives)	E 100 (i) Riboflavine (ii) Riboflavine-5' - phosphate E 140 (i) Chlorophyll (ii) Chlorophylline E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel E 141 Coper complex (i) Chlorophyll (ii) Chlorophylline E 160a Carotene E 162 Beetroot, Red betanine E 163 Anthocyanins	quantum satis
Extracted ,puffed and/or fruit flavoured breakfast cereals	E 150c Ammonia caramel E 160a Carotene E 160b Annatto, Bixine ,Norbixine E 160c Paprika extract, Capsanthin, Capsorubin	quantum satis quantum satis 25 mg/kg quantum satis
Fruit flavoured breakfast cereals	E 120 Cochineal ,Carminic acid ,Carmines E 162 Beet root, red betanine E 163 Antocyanins	200 mg/kg (veçmas ose në kombinim)

Jam, jellies and marmelades as mentioned and similar fruit preparations including low calorie products.	E 140 i) Chlorophylls ii) Chlorophyllin E 141 Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllin E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel E 160a Carotene E160c Paprika extract Capsanthin, Capsorubin E 162 Beet root, red betanine E 163 Antocyanins	quantum satis
	E 104 Quinoline Yellow E 110 Sunset Yellow FCF E 120 Cochineal, Carminic acid E 124 Ponceau 4R E 142 Green S E 160d Lycopene E 161b Lutein	200 mg/kg (individually or in combination)
Sausages, pates and terrines	E 100 Curcumin E 120 Cochineal, Carminic acid E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel E 160a Carotene E160c Paprika extract Capsanthin, Capsorubin E 162 Beet root, red betanine E 163 Antocyanins	20 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis
Luncheon meat	E 129 Allura Red AC	25 mg/kg
Breakfast sausages Burger meat with a minimum vegetable and/or cereal content of 4%.	E 129 Allura Red AC E 120 Cochineal, Carminic acid, Carmines E 150a Plain caramel E 150b Caustic sulphite –caramel	25 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis
	E 150c Ammonia caramel E 150d Sulphite ammonia caramel	quantum satis quantum satis
»Chorizo« sausages »Salchichon«	E 120 Cochineal, Carminic acid, Carmines E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A	200 mg/kg 250 mg/kg
»Sobrasada«	E 110 Sunset Yellow FCF E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (edible external coating).	E 100 Curcumin E 101 (i) Riboflavine (ii) Riboflavine-5' - phosphate E 120 Cochineal, Carminic acid, Carmines	quantum satis
Dried potato granules and flakes	E 100 Curcumin	quantum satis
Processed mushy and garden peas (canned).	E 102 Tartrazine E 133 Brilliant blue FCF E 142 Green S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

**List 4. – Colours permitted for certain uses only:**

<b>Colours</b>	<b>Foodstuff</b>	<b>The maximum level</b>
E 123 Amaranth	Aperitive wines ,spirit drinks including products with less than 15 % alcohol per volume. Fish roe	30 mg/l 30 mg/kg
E 127 Erythrosine	Cocktail cherries and candied cherries »Bigarreaux« Cherries in syrup and in cocktails	200 mg/kg 150 mg/kg
E 154 Brown FK	Kippers	20 mg/kg
E 161g Cantaxanthin	»Saucisses de Strasbourg«	15 mg/kg
E 173 Aluminium	External coating of sugar confectionery for the decoration of cakes and pastyries	quantum satis
E 174 Silver	External coatings of confectionery Decoration of chocolates Liqueurs	quantum satis
E 175 Gold	External coatings of confectionery Decoration of chocolates Liqueurs	quantum satis
E 180 Litholrubine BK	Eddible cheese rind	quantum satis
E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Margarine ,minarine ,other fat emulsions and fats essentially free from water Decorations and pastra Fine bakery wares Eddible ices Liqueurs ,including lorrified beverages with less than 15% vol % of the alcohol, Flavoured processed cheese, Rippened orange ,yellow and broken white cheese Deserts <b>Snacks ,dry savoury potato or starch based snack products:</b> – Extruted or expanded savoury snack products – Other savoury snack products and savoury coated nuts. Smoked fish Eddible cheese rind and edible casings Cheese »Red Leicester« Cheese »Mimolette« Extruted puffed and/or fruit-flavoured breakfast cereals.	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/l 15 mg/kg 15 mg/kg 10 mg/kg  20 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 50 mg/kg 35 mg/kg  25 mg/kg

**List 5. Colours permitted in foodstuffs other than those mentioned in Article 38 as in the list 3 of Annex II of this Regulation:**

**a) The following colours may be used in foodstuffs as quantum satis mentioned in the Table 1 ,part b) in all other foodstuffs not mentioned in article 38 of this Regulation and the List 3 of Annex II of this Regulation.**

- E 101 (i) Riboflavin
- (ii) Riboflavin -5'- phosphate
- E 140 Chlorophylls and chlorophylline
- E 141 Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllines
- E 150a Plain caramel
- E 150b Caustic sulphite caramel
- E 150c Ammonia caramel
  
- E 150d Sulphite ammonia caramel
- E 153 Vegetable carbon
- E 160a Carotenes
- E 160c Paprika extract ,capsanthia ,capsorubin
- E 162 Beetroot Red, Betanin
- E 163 Anthocyanins
- E 170 Calcium carbonate
- E 171 Titanium dioxide
- E 172 Iron oxides and hydroxides.

**b) The following colours may be used singly or in combination in the following foods up to the maximum level specified in the table 1.of this List. For non-alcoholic flavoured drinks ,edible ices ,desserts ,fine bakery wares and confectionery and geesethe quantity of the colours :**

- E 110, E 122, E 124 and E 155 may not exceed the quantity of 50 mg/kg or 50 mg/l.
- E 100 Curcumin
- E 102 Tartrazine
- E 104 Quinoline Yellow
- E 110 Sunset Yellow FCF
- E 120 Cochineal , Carminic acid ,Carmine
- E 122 Azorubine ,Carmisine
- E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A
- E 129 Allura red AC
- E 131 Patent blue V
- E 132 Indigotine, Indigo carmine
- E 133 Brilliant Blue FCF
- E 142 Green S
- E 151 Brilliant black BN, Black PN
- E 155 Brown HT
- E 160d Lycopene
- E 160e Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
- E 160f Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)
- E 161b Luttein

Foodstuff	Maximum level
Non-alcoholic flavoured drinks	100 mg/l
Candied fruits and vegetables, Mostarda di frutta	200 mg/kg
Preserves of red fruits	200 mg/kg
Confectiuonery	300 mg/kg
Decorations and coatings	500 mg/kg
Fine bakery wares (e.g. viennoiserie, bisquits, cakes and wafers)	200 mg/kg
Eddible ices	150 mg/kg
Flavoured processed cheese	100 mg/kg
Desserts ,including flavoured milk products	150 mg/kg
Sauces, seasonings (for example curry powder tandoori), ,pickles , relishes, chutney and piccalilli	500 mg/kg
Mustard	300 mg/kg
Fish paste and crustacean paste	100 mg/kg
Pre-cooked crustaceans	250 mg/kg
Salmon substitutes	500 mg/kg
Surime	500 mg/kg
Fish roe	300 mg/kg
Smoked fish	100 mg/kg
<b>‘Snacks’:dry , savoury potato ,cereal or starch –based snack products:</b> - Extruded or expanded savoury snack products - Other savoury snack products and savoury coated nuts	200 mg/kg 100 mg/kg
Eddible cheese rind and eddible casings	quantum satis
Complete formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal	50 mg/kg
Complete formulae and nutritional supplements for use under medical supervision	50 mg/kg
Liquid food supplements/dietary itegrators	100 mg/kg
Solid food supplements/dietary integrator	300 mg/kg
Soups	50 mg/kg
Meat and fish analogues based on vegetable protein	100 mg/kg
Spiritous beverages (including products less than 15 % vol.of alcohol by volume),except those mentioned in Article 38 and the List 3 of this Regulation.	200 mg/kg
Aromatized wines ,aromatized wine-based drinks and aromatized wine-product cocktails as mentioned on the Law on wines No. 96/03)26, except those mentioned in article 38 and the List 3 ,Annex II of this Regulation	200 mg/kg
Fruit wines (still or sparkling)	200 mg/kg
Cider (except cidre bouche) and perry	

Aromatized fruit wines,cider and perry	
--	--

**Table 1.**

### III. OTHER ADDITIVES

List 6. Additives **except coloring and sweetening substances** ) use of which in general is permitted to be used in food , except those mentioned in article 40 of this Regulation:

\* Additives E 290, E 938, E 941, E 942 E 948 and E 949 may be used in foods mentioned in article 40 of this regulation

# Additives E 410, E 412, E 415, E 417 may not be used in food production of dehydrated food and as it is may be consumed by swallow would be rehydrated

E No.	Name
E 170	Calcium carbonates
E 260	Acetic acid
E 261	Potassium Acetate
E 262	Sodium acetates iii) Sodium acetate iv) Sodium hydrogen acetate (sodium diacetate)
E 263	Calcium acetate
E 270	Lactic acid
E 290	Carbon dioxide *
E 296	Malic acid
E 300	Ascorbic acid
E 301	Sodium ascorbate
E 302	Calcium ascorbate
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid i) Acorbyl palmitate ii) Ascorbyl stearate
E 306	Tocopherol –rich extract
E 307	Alpha Tocopherol
E 308	Gama tocopherol
E 309	Delta Tocopherol
E 322	Lecithins
E 325	Sodium lactate
E 326	Potassium lactate
E 327	Calcium lactate
E 330	Citric acid
E 331	Sodium citrates i) Monosodium citrates ii) Disodium citrates iii) Trisodium citrates
E 332	Potassium citrates i) Monopotassium citrates ii) Tripotassium citrates
E 333	Calcium citrates i) Monocalcium citrates ii) Dicalcium citrate iii) Tricalcium citrate
E 334	Tartaric acid L (+)
E 335	Sodium tartrates t i) Monosodium tartrate ii) Disodium tartrate
E 336	Potassium tartrate i) Tmonopotassium tartrate ii) Dipotassium tartrate
E 337	Sodium potassium tartrate

E 350	Sodium malates i) Sodium malates ii) Sodium hydrogen malate
E 351	Potassium malate
E 352	Calcium malates i) Calcium malates ii) Calcium hydrogen malates
E 354	Calcium tartarate
E 380	Triamonium citrate
E 400	Alginic acid
E 401	Sodium alginate
E 402	Potassium alginate
E 403	Ammonium alginate
E 404	Calcium alginate
E 406	Agar
E 407	Carragenan
E 407a	Processed eucheuma seaweed (PES)
E 410	Locust bean gum #
E 412	Guar gum
E 413	Tragacanth
E 414	Acacia gum (gum Arabic)
E 415	Xanthan gum
E 417	Tara gum
E 418	Gellan gum
E 422	Glycerol
E 426	Hemicellulosis Soya
E 440	Pectins i) Pectins ii) Amidated pectin
E 460	Cellulose i) Microcrystalline cellulose ii) Powdered cellulose
E 461	Methyl cellulose
E 462	Ethyl cellulose
E 463	Hydroxypropyl cellulose
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose
E 465	Ethyl methyl cellulose
E 466	Carboxy methyl cellulose Sodium carboxy cellulose Cellulose gum
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose Cellulose gum of hydrolyzed enzyme
E 470a	Sodium, Potassium and Calcium salts of fatty acids
E 470b	Magnesium salts of fatty acids
E 471	Mono and diglycerides of fatty acids
E 472a	Acetic and esters of mono and diglycerides of fatty acids
E 472b	Lactic acid esters of mono and diglycerides of fatty acids
E 472c	Citric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids
E 472d	Tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids



E 472e	Mono and diacetyl tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids
E 500	Sodium carbonates : i) Sodium carbonate ii) Sodium hydrogen carbonate iii) Sodium sesquicarbonate
E 501	Potassium carbonates: i) Calcium carbonate ii) Potassium hydrogen carbonate
E 503	Ammonium carbonates i) Ammonium carbonates ii) Ammonium hydrogen carbonate
E 504	Magnesium carbonates: i) Magnesium carbonates ii) Magnesium hydroxide carbonate (syn: Magnesium hydrogen carbonate)
E 500	Sodium carbonates <u>i) Sodium carbonates</u> <u>ii) Sodium hydrogen carbonates</u> <u>iii) Sodium sesquicarbonate</u>
E 507	<u>Hydrochloric acid</u>
E 508	Potassium chloride
E 509	Calcium chloride
E 511	Magnesium chloride
E 513	Sulfuric acid
E 514	Sodium sulfates i) Sodium sulfates ii) Sodium hydrogen sulfate
E 515	Potassium sulfates Potassium sulfate ii.) Potassium hydrogen sulfate
E 516	Calcium sulfates
E 524	Sodium hydroxide
E 525	Potassium hydroxide
E 526	Calcium hydroxide
E 527	Ammonium hydroxide
E 528	Magnesium hydroxide
E 529	Calcium oxide
E 530	Magnesium oxide
E 570	Fatty acids (stearin)
E 574	Gluconic acid
E 575	Glucono-delta –lactone
E 576	Sodium gluconate
E 577	Potassium gluconate
E 578	Calcium gluconate
E 640	Glycine and its sodium salt
E 920	L-cysteine

E398	Argon *
E 939	Helium
E 941	Nitrogen
E 942	Nitrous oxide *
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrosa
E 1404	Oxidized starch
E 1410	Monostarch phosphate
E 1412	Distarch phosphate
E 1413	Phosphated distarch phosphate
E 1414	Acetylated distarch phosphate
E 1420	Acetylated starch
E 1422	Acetylated distarch adipate
E 1440	Hydroxy propyl starch
E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate
E 1450	Starch sodium octenyl succinate
E 1451	Acetylated oxidized starch

<sup>(a)</sup> May be used only as **an additive** in flour processing



	E471 Mono-and diglycerides of fatty acids E 509 Calcium chloride E 524 Sodium hydroxide	quantum satis quantum satis quantum satis
Partially dehydrated and dehydrated milk as defined by	E 300 Ascorbic acid E 301 sodium ascorbate E 304 Fatty acids esters of ascorbic acid E 322 Lecithins E 331 Sodium citrates E 332 potassium citrates E 407 Carrageenan E 500 ii) Sodium bicarbonate E 501 ii) potassium bicarbonate E 509 Calcium chloride	quantum satis
Plain pasteurized cream	E 401 Sodium alginate E 402 potassium alginate I E 407 Carrageenan E466 Sodium carboxy methyl cellulose E471 Mono- and diglycerides of fatty acids	Quantum States
Frozen and deep frozen unprocessed fruit and vegetables , Prepacked , refrigerated , unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and Prepacked unprocessed and peeled potatoes  Fruit compote  Fish , crustaceans and molluscs including such products frozen and deep frozen.	E 296 Malic acid E300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate E 302 Calcium ascorbate E 330 Citric acid E 331 Sodium citrates E 332 potassium citrates E 440 Pectins E 509 Calcium chloride E 333 Calcium citrates	Quantum satis (only for peeling potatoes)  quantum satis  quantum satis (Only for fruit compote , except apple compote)
Quick –cook rice	E471 Mono-and diglycerides of fatty acid E472a Acetic acid esters of mono-and diglycerides of fatty acid	quantum satis
Non emulsified oils and fats of animal or vegetable origin (except virgin oils and olive oils).	E 304 Fatty acid esters of ascorbic acid E 306 Tocopherol rich extract E 307 Alpha Tocopherol E 308 Gama Tocopherol E 309 Delta Tocopherol	quantum satis
	E 322 Lecithins	30 g/l
	E 471 Mono-and diglycerides of fatty acids	10 g/l
	E 330 Citric acid E 331 Sodium citrates E 332 potassium citrates E 333 Calcium citrates	quantum satis
Non-emulsified oils and fats of animal and vegetable origin (except virgin oils and olive oils ) specifically intended for cooking and /or frying purposes or for preparation of gravy.	E 270 Lactic acid E 300 Ascorbic acid E 304 Fatty acid esters of ascorbic acid E 306 Tocopherol rich extract E 307 Alpha Tocopherol E 308 Gama Tocopherol E 309 Delta Tocopherol	quantum satis
	E 322 Lecithins	30 g/l
	E471 Mono-and diglycerides of fatty acids	10 g/l
	E 472c Citric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acid E 330 Citric acid E 331 Sodium citrates E 332 potassium citrates E 333 Calcium citrates	quantum satis
Refined olive oil , including olive pomace oil.	E 307 alpha Tocopherol	200 mg/l

Ripened cheese	E 170 Calcium carbonate E 504 Magnesium carbonates E 509 Calcium chloride E 575 Glucono –delta-lactone E500ii) Sodium hydrogen carbonate	quantum satis  quantum satis (Only for fresh cheese)
Mozzarella and whey cheese	E 260 Acetic acid E 270 Lactic acid E 330 Citric acid E 460 ii) powdered cellulose E 575 Glucono –delta-lactone	quantum satis  quantum satis (Only for minced cheese)
Canned and bottled fruit and vegetables.	E 260 Acetic acid E 261 Potassium acetate E 262 Sodium acetate E 263 Calcium acetate E 270 Lactic acid E 296 Malic acid E 300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate E 302 Calcium ascorbate E 325 Sodium lactate E 326 Potassium lactate E 327 Calcium lactate E 330 Citric acid E 331 Sodium citrates E 332 Potassium citrates E 333 Calcium citrates E 334 Tartaric acid E 335 Sodium tartarates E 336 Potassium tartarate E 337 Sodium-potassium tartarates E 509 Calcium chloride E 575 Glucono –delta-lactone	quantum satis  quantum satis
Gehakt (minced meat and mixed in a Danish way).	E 300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate E 302 Calcium ascorbate E 330 Citric acid E 331 Sodium citrates E 332 Potassium citrates E 333 Calcium citrates	quantum satis  quantum satis
Pre-packed preparations of fresh minced meat	E 300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate E 302 Calcium ascorbate E 330 Citric acid E 331 Sodium citrates E 332 Potassium citrates E 333 Calcium citrates	quantum satis
Bread prepared solely with the following ingredients : wheat flour , yeast or leaven , salt.	E 260 Acetic acid E 261 Potassium acetate E 262 Sodium acetate E 263 Calcium acetate E 270 Lactic acid E 300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate E 302 Calcium ascorbate E304 Fatty acid esters of ascorbic acid E 322 Lecithin E 325 Sodium lactate E 326 Potassium lactate E 327 Calcium lactate E 471 Mono-and diglycerides of fatty acids E 472a Acetic acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids E472d Tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids	quantum satis

	E472e Mono-and diacetyl tartaric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acid E 472f Mixed acetic and tartaric acid esters of mono-and triglycerides of fatty acids	
Pain courant français Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	E 260 Acetic acid E 261 Potassium acetate E 262 Sodium acetate E 263 Calcium acetate E 270 Lactic acid E 300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate E 302 Calcium ascorbate E 304 Fatty acid esters of ascorbic acid E 322 Lecithin E 325 Sodium lactate E 326 Potassium lactate E 327 Calcium lactate E 471 Monodiglycerides of fatty acids	
Fresh pasta	E 270 Lactic acid E 300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate E 322 Lecithin E 330 Citric acid E 334 Tartaric acid E 471 Monodiglycerides of fatty acids E 575 Glucono –delta-lactone	quantum satis
Wines and sparkling wines and partially fermented grape must.	Additives authorized in accordance with the Law on Wines Nr. 96/03) and regulations on wines .In accordance with regulations authorizing the offer or disposal for direct human consumption of certain imported wines which may have undergone ecological processes not provided by our regulations.	Pro memoria
Beer	E 270 Lactic acid E 300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate E 330 Citric acid E 414 Acacia gum (Arabic gum)	quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras (pastetë mëlçie), Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben	E 300 Ascorbic acid E 301 Sodium ascorbate	quantum satis
Pineapple and passion fruit juices and nectars	E 440 Pectin	3 g/l
Sliced and grated ripened cheese	E 170 Calcium carbonate E 504 Magnesium carbonates E 509 Calcium chloride E 575 Glucono –delta-lactone E 460 Cellulose	quantum satis
Soured cream butter	E 500 Sodium carbonate	quantum satis
Unprocessed goat milk , UHT	E 331 Sodium citrates	4 g/l
Liquid chestnut	E 410 Locust bean gum E 412 Guar gum E 415 Xanthan gum	quantum satis

<sup>(a) C</sup> Cocoa and chocolate products with reduced energy values (with or no added sugar ) are not listed in the list 7.

**List 8. –Sorbets, benzoates and p-hydroxybenzoates, Reaction of which depends on their quantity**

E Number	Name	Abbreviation
E 200 E 202 E 203	Sorbic acid Potassium sorbate Calcium sorbate	Sa
E 210 E 211 E 212 E 213	Benzoic acid Sodium benzoate Potassium benzoate Calcium benzoate	BA <sup>(1)</sup>
E 214 E 215 E 218 E 219	Ethyl-p-hydroxybenzoate Sodium ethyl p-hydroxybenzoate Methyl p-hydroxybenzoate Sodium methyl p-hydroxybenzoate	PHB

Benzoic acid may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice.

**Note:**

3. The levels of all substances mentioned above are expressed as the free acid.
4. The abbreviations used in the table mean the following:
  - Sa + Ba: Sa and Ba – used singly or in combination,
  - Sa + PHB: Sa and PHB - used singly or in combination,
  - Sa + Ba + PHB: Sa, Ba and PHB - used singly or in combination,
  - The maximum levels of use indicated refer to foodstuffs ready for consumption prepared following manufacturers' instructions.

Foodstuff	The maximum level (mg/kg or mg/l), as appropriate					
	Sa	Ba	PH B	Sa + Ba	Sa+P HB	Sa+Ba+P HB
Wine based flavored drinks including products covered by the Law on wines Nr. 96/03 <sup>26</sup>	200					
Non-alcoholic flavored drinks <sup>(a)</sup>	300	150		250 Sa+15 0 Ba		
Liquid tea concentrates and liquid fruit and herbal infusion concentrates.				600		
Grape juice , unfermented for sacramental use				2000		
Alcohol free wine , in accordance with Law on wines Nr. 96/03 and regulations on wines <sup>19</sup> , Fruit Wine (including alcohol free ) Made wine , cider and perry (including alcohol free).	200					
Sød ... Saft ose sødet ... Saft	500	200				
Alcohol free beer in keg.		200				
Mead.	200					
Spirits with less than 15 vol. % alcohol .	200	200		400		
Fillings of ravioli and similar products	1000					
Low sugar jams, jellies , marmalades and similar low calorie or sugar free products and other fruit based spreads and packed products in plastic packaging . “Mermeladas”		500		1000		
Canned crystallized and glace fruit and vegetables.				1000		
Dried fruits	1000					
Frugtgrød and Rote Grütze	1000	500				
Fruit and vegetable preparations including fruit based sauces or excluding puree , mouse , compote , salads and similar products , canned or bottled.	1000					
Vegetables in vinegar , brine or oil (excluding olives)				2000		
Potato dough and pre-fried potato slices	2000					
Gnocchi	1000					
Palente	200					
Olives and olive based preparations	1000	500		1000		
Jelly coatings of meat products (cooked , cured or dried), Plate.					1000	
Surface treatment of dried meat products.						Quantum satis
Semi preserved fish products including fish roe products.				2000	2000	
Salted dried fish				200		
Cooked crustaceans and mollusks		1000		2000		
Crangon crangon and Crangon vulgaris, tēja ziera				6000		
Cheese pre-packed , sliced	1000					
Processed cheese	1000					
Processed cheese or oiled	2000					
Laagered cheese and cheese with added foodstuffs	1000					
Non-heat treated dairy based desserts				300		
Curdled milk	1000					
Liquid egg (white , yolk or whole egg)				5000		
Dehydrated , concentrated , frozen and deep frozen egg products	1000					
Pre-packed sliced bread and rye- bread.	2000					
Partially baked , pre-packed bakery wares intended for retail sale as bread with low energy values.	2000					
Fine bakery wares with a water activity of more than 0.65	2000					



Cereal or potato based snacks and coated nuts.					1000 (max 300 PHB)	
Batters	2000					
Confectionery (excluding chocolate)						1500 (Max. 300 PHB)
Chewing gum				1500		
Toppings (syrup for pancakes , flavored syrups for milkshakes and ice cream ; similar products.	1000					
Fat emulsions (excluding butter ) with a fat content of 60% or more .	1000					
Fat emulsions with a fat content less than 60%	2000					
Emulsified sauces with a fat content 60% or more	1000	500		1000		
Emulsified sauces with fat content less than 60%	2000	1000		2000		
Non-emulsified sauces				1000		
Prepared salads				1500		
Mustard				1000		
Seasoning and condiments				1000		
Liquid soups and broths (excluding canned ).				500		
Aspic	1000	500				
.. Mehu and Makeutettu ... Mehu	500	200				
Dietetic foods intended for special medical purposes excluding foods for infants and young children as referred to in Regulation for special formulae <sup>10</sup> – Dietetic formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal.				1500		
Analogues of meat ,fish ,crustaceans and cephalopods and cheese based on protein.	2000					
Dulce de membrillo		1000				
Marmaladesand other coatings of fruit origin.				1500		
Ostkaka	2000					
Pasha	1000					
Semmelknödelteig	2000					
Cheese and cheese analogues (surface treatment only)	quant um satis					
Cooked red beet.		2000				
Collagen based casings with a water activity greater than 0.6						
Flavor				1500		
Liquid food additives as defined by the Regulation on food additives				2000		

Here are not included milk based drinks

**b) Sulphur dioxide and sulphates**

E Number	Name
E 220	Sulphur dioxide
E 221	Sodium sulphate
E 222	Sodium hydrogen sulphate
E 223	Sodium meta bisulphate
E 224	Potassium meta bisulphate
E 226	Calcium sulphate
E 227	Calcium hydrogen sulphate
E 228	Potassium hydrogen sulphate

**Note**

2. Maximum levels permitted are expressed as SO<sub>2</sub> in mg/kg or mg/l, as appropriate and relate to the total quantity available from all sources.
3. An SO<sub>2</sub> content is present of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l, is not considered to be present.

Foodstuffs	Maximum level permitted (mg/kg or mg/l) Expressed as SO <sub>2</sub>
Burger meat with a minimum vegetable and /or cereal content of 4%	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca and butifarra fresca	450
Dried salted fish of the 'Gadidae' species	200
Crustaceans and cephalopods:	
- Fresh, frozen or deep frozen	150(a)
- Crustaceans, panaeidae solenoceridae, aristeidae, family :	
- Up to 80 units	150(a)
- Between 80 and 120 units :	200(a)
- Over 120 units	300(a)
Crustaceans and cephalopods:	50(a)
- Cooked	
- Cooked crustaceans of Paneidae, Solenoceridae, Aristeidae family	
- Up to 80 units	135(a)
- Between 80 and 120 units	180(a)
- Over 120 units	270(a)
Dry bisquit	50
Starch (excluding starches for weaning foods ,follow-on formulae and infant formulae)	50
Sago	30
Pearl barley	30
Dehydrated potatoes	400
Cereal and potatoes based snacks	50
Peeled potatoe	50
Processed potatoe (including frozen and deep frozen potatoes)	100
Potato dough	100
White vegetables ,dried	400
White vegetables ,processed (including frozen and deep frozen white vegetables	50
Dried ginger	150
Dried tomatoes	200
Horseradish pulp	800
Onion ,garlic and shallot pulp	300
Vegetables and fruits in vinegar ,oil or in brine (except olives and golden peppers in brine)	100
Golkden peppers in brine	500
Processed mushrooms (including frozen mushrooms)	50
Dried mushrooms	
Dried fruits:	
- Apricots,peaches ,grapes ,prunes and figs,	2000
- Bananas ,	1000
- Apples and pears,	600
- Other (including nuts in shell)	500
Dried coconut	50
Candied crystalised or glaze fruit ,vegetav\bles ,angelica and citrus peel	100
Jam ,jellies and marmalade as defined by documents (except extra jam and jellies) ,and other similar fruit spreadfs including low calorie products . <sup>17</sup>	50
Jam ,jellies and marmelades made with sulphited fruit	100
Fruit based pie fillings	100
Citrus juice based seasonings	200
Concentrated grape juice for home wine making	2000
Mostarda di frutta	100
Jellying fruit extract ,liquid pectin for sale to the final consumer.	800
Bottled whiteheart cherries ,rehydrated dried fruit and lychees	100
Bottled sliced lemon	250

Sugars as defined by documents except glucose syrup ,whether or not dehydrated.	10
Glucose syrup and/or dried glucose syrup	20
Mistletoe	70
Other sugars	40
Topings syrups (for pancakes ,flavoured syrups for milkshakes and ice-cream ,similar products)	40
Orange,grapefruit,apple and pineapple juice for bulk dispensing in catering establishments	50
Lime and lemon juice	350
Concentrates based on fruit juice and containing not less than 2.5% barley (barley water)	350
Other concentrates based on fruit juice or comminuted fruit capilé groselha;	250
Non –alcoholic flavoured drinks containing fruit juice	20 (carry-over from concentrates only)
Non-alcoholic flavoured drinks containing at least 235 g/l glucose syrup	50
Grape juice ,unfermented for sacramental use	70
Glucose syrup based confectionery	50 (vetëm të bartura nga shurupi i glukozës)
Beer ,including low-alcohol and alcohol free beer	20
Beerr with a second fermentation in the cask	50
Wines	(Note !) Wine ,in accordance with Law on wines Nr. 96/03) and othe documents related to the wine <sup>19</sup> ,in accordance with regulations authorizing offer and disposal for direct human consumption of certain imported wines which may have undergone oenological processes not provided for by our national legislation.
Alcohol free wine	200
Made wine	260
Cider,perry ,fruit wine ,sparkling fruit wine (including alcohol free products)	200
Mead	200
Fermentation vinegar	170
Mustard excluding Dijon Mustard	250
Dijon Mustard	500
Gelatin	50
Vegetable and cereal protein based meat ,fish and crustacean analogues	200
Marinated nuts	50
Vaccum packed sweetcorn	100
Distilled alcoholic beverages containing whole pears	50
Salsicha fresca	450
Table grape	10
Fresh fruits with colors	10 (measured with nutritional parts)

<sup>(a)</sup> in the nutritional parts.

c) Other preservatives

E Nr.	Name	Foodstuffs	The maximum level (mg/kg or mg/l), as appropriate
E 234	Nisin (a)	Semolina and tapioca puddings and similar products ,Ripened cheese and processed cheese Clotted cream Mascarpone	3 mg/kg  12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamycin	Surface treatment of: Hard,semi-hard and semi-soft cheeseand dried,cured sausages	1 mg/dm <sup>2</sup> surface not present at depth of 5mm)
E 239	Hexamethylene- tetramine	Provolone cheese”	25 mg/kg residual amount expressed as formaldehyde”
E 242	Dimethyl dicarbonate	Non-alcoholic flavoured drinks ,Alcohol free wine Liquid tea concentrate	250 mg/l ingoing amount residues not detectable
E 284	Boric acid	Sturgeons egg (Caviar)	4 g/kg
E 285	Sodium tetraborate (borax)		Expressed as boric acid

<sup>(a)</sup>This substance may be present naturally in certain cheese s as a result of fermentation process.

E Nr.	Name	Foodstuffs	Maximum level which may be added during production expressed as NaNO <sub>2</sub> )	Maximum permitted level of the residue (expressed as NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Kalium nitritx	Meat products	150 mg/kg	
E 250	Sodime nitrite	Meat products made by sterilization procedure (Fo>3,00)y	100 mg/kg	
		<b>Traditionally produced meat products made by preservation of juice (1):</b> Wiltshire bacon (1.1), Polutrajne slanine Enteremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados) Toucinho fumado (1.2),eand similar products Wiltshire ham (1.1), dried meat products semi hard products and similar products Rohschinken, nassgepökelt (1.6); eprodhime të ngjashme Cured tongue (1.3) gjuhë e tharë		175 mg/kg
		<b>Traditionally meat products made by dried preservation (2):</b> Dry cured bacon (2.1), e të ngjashme Dry cured ham (2.1), Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2), Presunto, presuntoda pá i paio do lombo (2.3),and similar products Rohschinken, trocken-/nassgepökelt Longtimne dried meat products lardh (2.5), e prodhime të ngjashme		100 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 175 mg/kg 100 mg/kg
		<b>Other traditionally meat products (3):</b> Vysočina Selský salám Turistický trvanlivý salám Poličan Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5), and similar products Rohschinken,trocken-/nassgepökelt (3.1),e prodhime të ngjashme Jellied veal and brisket (3.2)	180 mg/kg	50 mg/kg
E Nr.	Name	Foodstuff	Maximum level which may be added during production expressed as NaNO <sub>3</sub> )	Maximum permitted level of the residue (expressed as NaNO <sub>3</sub> )
E 251	Potassium nitrate	Cured meat products	150 mg/kg	
E 252	Sodium nitrate	<b>Canned meat products made by preservation (1):</b>		

	<p>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött (1.4), Wiltshire bacon i Wiltshire ham (1.1), Entremeada, entrecosto, chispe, orelheirae cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2), Rohschinken, nassgepökelt (1.6); and similar products Bacon, Filet de bacon (1.5), e prodhime të ngjashme sallamesh Cured tongue (1.3) <b>Dried cured meat (2):</b> Dry cured bacon i Dry cured ham (2.1), pancetë e tymosur e kripur, përzhutë e tymosur Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2), Presunto, presunto da pá and paio do lombo (2.3), Rohschinken, trocken-/nassgepökelt longlife dried meat products të (2.5), and similar products Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)</p>	300 mg/kg	250 mg/kg
	<p><b>Other traditionally meat products (3):</b> Rohwürste (Salami i Kantwurst) (3.3), Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1), e similar products Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1),e similar products Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4). Saucissons secs (3.6), and similar products Jellied veal i brisket (3.2),</p>	300mg/kg(without additive E 249 or E 250)	250 mg/kg**
	<p>Hard,semi hard and semi soft cheese Dairy based cheese analogue</p>	250 mg/kg (without additive E 249 or E 250)**	10 mg/kg
	Pickled herrings and sprat	150 mg/kg in milk for cheese production or the same quantity to be added after removal of whey and addition of water	
		500 mg/kg**	

**Note:**

(x) Nitrites with label “for food” may be sold exclusively in combination with salt or as salt substitution.

(y) Values Fo3 relates to three minute cooking (boiling) in 121 °C (the quantity of bacteria of 1 miliard spores 1000 cans is reduced in one spore in 1000 cans).

(x) Nitrates m, easy be found in some heat treated meat products due to the nature change of the nitrite into nitrate with low acidity.

1. Meat products immerse in brine containing nitrites or/and nitrates , salt and other elements. Meat products may be further processed , e.g. its drying.
  - 1.1. Meat absorbs the brine which makes it to be more hard and immersion process lasts three to ten days. Whereas the brine contains initial microbiological cultures.
  - 1.2. Macro-absorption of brine lasts three to five days. The production is not processed under temperature and it has a high level of water activity.
  - 1.3. Macro-absorbtion of the brine lasts at least four days if not cooked in advance.
  - 1.4. Meat is immersed in brine which makes it harder , such immersion lasts 14 to 21 days .Afterwards takes place bake with cold smoking which lasts four to five weeks.
  - 1.5. The macro absorbtion of the brine Lasts four to five days in temperature 5 to 7 °C, while they bake usually lasts 24 to 40 hours in temperatures of 22 °C, after this process may be started with smoking which lasts 24 hours in temperatures of 20 to 25 °C and then is stored for a period of 3 to 6 weeks in temperature of 12 to 14 °C.
  - 1.6. The period of absorbtion of the brine depends from the weight and the form of the meat and lasts approximately 2 days for kg to follow then bake.
2. The procedure of immersion ,respectively absorbtion of the brine in dried meat includes application of the dried mixture containg nitrites and/or nitrates ,salt and other elements in a meat surface and then takes place the stabilization or baking.Products may be subject of further processing ,e.g after its drying.
  - 2.1. After immersion of the dried meat and its saturation with brine , follows the baking for a period of four days.
  - 2.2. The saturation of the dried meat with brine and stabilizing nature of 10 days and baking which lasts more than 45 days.
  - 2.3. The saturation of the dried meat with brine lasts 10 days to 15 days after which takes place the stabilization from 30 to 45 days and baking which lasts 2 months.
  - 2.4. The saturation of the dried meat which lasts 3 +1 days after which follows the saturation in oil and baking which lasts 45 days to 18 months.
  - 2.5. The saturation period with brine depends from the weight and form of the meat and lasts approximately 10 to 14 days to follow then stabilization and baking.
3. The combine use of the liquid salamura and dried or if the nitrite is added the mixture of the production or the brine is immersed in the production before the boil .Meat products may be subject of the further processing , e.g. through its drying.
  - 3.1. The combined use of the liquid and dried salamura (without immersion of the brine in the meat ). The period of the immersion of the brine depends from the weight and form of the meat and it may last approximately 14 to 35 days,to follow then with stabilization and its baking.
  - 3.2. Injection of the brine in the meat whichn then after two days is followed by boiling which may last up to three hours.
  - 3.3. The baking of the production may last four weeks whereas the proportion of water and albumins is less than 1,7.
  - 3.4. The baking lasts 30 days.
  - 3.5. The dried production is cooked in temperature of 70 °C, after which takes place the drying and smoking process which lasts 8 to 12 days. The fermented production is the subject of the triple fermentation procedure which lasts 14 to 30 days. Then follows with the smoking process.
  - 3.6. Fresh fermented sausage is dried without the addition of the nitrites. Such production is fermented under temperature of 18 to 22 °C and /or in lower temperature (1 of 0 to 12 °C) after which follows the baking period of 3 weeks. The proportion water and albumins in such production is less than 1,7.

E Nr	Name	Foodstuff	Maximum level
E 280	Propionic acid	Pre-packed sliced bread and rye bread	3000 mg/kg, expressed as Propionic acid
E 281	Sodium propionate		
E 282	Calcium propionate	Energy reduced bread	2000 mg/kg expressed as Propionic acid
E 283	Potassium propionate <sup>(a)</sup>	Partially baked pre-packed bread, Pre-packed fine bakery wares (including flour confectionery ) with a water activity of more than 0.65 Pre-packed rolls ,buns and pitta	
		Christmas pudding	1 000 mg/kg, expressed as Propionic acid
		Pre-packed bread	
		Pre-packed Pølsebrød, boller and dansk flutes	2 000 mg/kg, expressed as Propionic acid
		Cheese and cheese analogues (surface treatment only)	Quantum Satis
E 1105	Lysozyme (lizozim)	Ripened cheese Wine in accordance with general rules <sup>19</sup>	quantum satis (pro memoria)

Propionic acid and its salts may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practise.



#### d) Other Anti-oxidants

##### Note

\* In the table refers to the proportionality rule : when combinations of gallates TBHQ, BHA and BHT, are used ,the individual levels must be reduced proportionally.

E Number	Name	Foodstuffs	The maximum level
E 310	Propyl gallate	Fats and oils for the professional manufacturer of heat-treated foodstuffs.	200* (gallates and, TBHQ BHA, individually or in combination)
E 311	Octyl gallate	Frying oil and frying fat excluding olive pomace oil	100* (BHT),
E 312	Dodecyl gallate	Lard :fish oil;beef;poultry and sheep fat.	Expressed on fat.
E 319	Butylated hydroxytoluene (TBHQ )	Cake mixes Cereal based snack foods Milk powder for vending machines	200 (gallates TBHQ and BHA, individually or in combination.
E 320	Butylated hydroxytoluene (BHA)	Dehydrated soups Sauces Dehydrated meat Processed nuts Seasonings and condiments	Expressed on fat.
E 321		Relish and sweeteners	200 (gallates , BHA, individually or in combination) 100* (BHT), expressed in fats
	Butylated hydroxytoluene (BHT)	Dehydrated potatoes	25 (gallates ,TBHQ and BHA, individually or in combination.
		Chewing gum (çamçakêz) Dietary supplements <sup>23</sup>	400 (gallates , TBHQ, BHT and BHA,individually or in combination)
		Etheric oils	1000 (gallates,TBHQ and BHA, individually or in combination.
		Flavours ,except etheric oils	100* (gallates , individually or in combination) 200* (TBHQ, BHA, individually or in combination)
E 315	Erythorbic acid	Semi-preserved and preserved meat products	500 expressed as erythorbic acid
E 316	Sodium erythorbate	Preserved and semi-preserved fish products, Frozen and deep frozen fish with red skin	1500 expressed as erythorbic acid
E 586	4-Heksilrezorciniol i	Fresh frozen and deep frozen crustaceans.	2 mg/kg ingredient in crustacean flesh

**List 9. Other permitted additives**

The maximum levels of use indicated refer to foodstuffs ready for consumption prepared following manufacturers' instructions

E Nr.	Name	Foodstuff	Maximum level permitted
E 297	Fumaric acid	(pro-memoria!) Wine in accordance with regulation authorizing the offer or disposal for direct human consumption of certain imported wines which may have undergone oenological processes not provided for in national legislation.	
		Fillings and toppings for fine bakery wares.	2.5 g/kg
		Sugar confectionery	1 g/kg
		Gel-like –desserts Fruit flavoured desserts Dry powdered dessert mixes	4 g/kg
		Instant powders for fruit based drinks	1 g/l
		Instant products for preparation of flavoured tea and herbal infusions	1 g/kg
		Chewing gum	2 g/kg

		In the following applications the indicated maximum levels of phosphoric acid and the phosphates E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 and E 452 may be added individually or in combination (expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	
E 338	Phosphoric acid	Non-alcoholic flavoured drinks Sterilised and UHT milk	700 mg/l 1 g/l 800 mg/kg
E 339	Sodium phosphates: i) Monosodium phosphate ii) Disodium phosphate iii) Trisodium phosphate	Canned fruits Fruit preparations Partly dehydrated milk with less than 28 % solids Partly dehydrated milk with less than 28 % solids Dried milk and dried skimmed milk Pasteurized, sterilized and UHT creams Whipped cream and vegetable fat analogues Unripened cheese (except Mozzarella)	800 mg/kg 1 g/kg 1.5 g/kg 2.5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg
E 340	Potassium phosphates :  i) Mono potassium phosphate ii) Dipotassium phosphate iii) Tripotassium phosphate	Processed cheese and processed cheese analogues Meat products Sport drinks and prepared table waters Dietary supplements <sup>23</sup> Salt and its substitutes Fruit protein drinks Beverage whiteners Beverage whiteners for vending machines	20 g/kg 5 g/kg 0.5 g/l quantum satis 10 g/kg 20 g/l 30 g/kg 50 g/kg 1 g/kg 3 g/kg
E 341	Calcium phosphates: i) Monocalcium – phosphates ii) Dicalcium- phosphate iii) Tricalcium phosphate	Eddible ices Desserts Dry powdered dessert mixes Fine bakery wares	2.5 g/kg 7 g/kg 20 g/kg
E 343	Magnesium phosphates: i) Monomagnesium Phosphate ii) Dimagnesium phosphate	Flour Flour, self-raising Soda bread Liquid egg (white, yolk or whole egg ) Sauces Soups and broths	20 g/kg 20 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 3 g/kg
E 450	Diphosphates: i) Disodium diphosphate ii) Trisodium	Instant tea and instant herbal infusions Chewing gum UDried powdered foodstuffs Chocolate and malt dairy based drinks Alcoholic drinks (excluding wine and beer) Breakfast cereals Snacks Surimi Fish and crustacean paste	2 g/kg quantum satis 10 g/kg 2 g/l 1 g/l 5 g/kg

E 451	diphosphate	Toppings (syrups for pancakes, flavoured syrups for milkshakes and ice-cream; similar products)	5 g/kg
	iii) Tetra sodium phosphate		
	iv) diphosphate		
	v) Tetra potassium phosphate	Special formulae for particular nutritional uses	1 g/kg
	vi) Difosfat- dikalciumi		
	vi) Kalcium-dihidrogen-difosfati	Glazings for meat and vegetable [roducts]	5 g/kg
E 452	Triphosphates:	Sugar confectionery	3 g/kg
	i) Penta sodium triphosphates	Icing sugar	5 g/kg
	ii) pentapotassium triphosphates	Noodles	4 g/kg
	Polyphosphates:	Batters	5 g/kg
	i) Sodium polyphosphate	Fillets of unprocessed fish, frozen and deep-frozen	10 g/kg
	ii) Calcium polyphosphate	Unprocessed and processed mollusks and crustaceans frozen and deep frozen	2 g/kg
E 452	iii) Sodium calcium polyphosphates	Processed potato products (including frozen, deep frozen, chilled and dried processed products) and pre-fried frozen and deep frozen potatoes	12 g/kg
	iv) Calcium polyphosphate	Spreadable fats excluding butter	5 g/kg
		Beurre de crème acide	5 g/kg
			2 g/kg

E 468	Crosslinked sodium carboxy methyl cellulose	Canned crustacean products Waterbased emulsions sprays for coating baking tins Coffee based drinks for vending machines Flavours Solid dietary supplements <sup>23</sup>	1 g/kg 30 g/kg 2 g/l 40 g/kg 30 g/kg
E 431	Polyoxyethylene stearate (40)	(pro memoria!) Wine in accordance with regulation authorizing the offer or disposal for direct human consumption of certain imported wines which may have undergone oenological processes not provided for in national provisions	
E 353	Metatartaric acid	Wines in accordance with Law on wines Nr.....and (Regulations or AI ) on wines <sup>26</sup> , Made win	100 mg/l
E 355	Adipic acid	Fillings and toppings for fine bakery wares	2 g/kg
E 356	Sodium adipate	Dry powdered dessert mixes,	1 g/kg
E 357	Potassium adipate	Gel-like desserts Fruit flavoured desserts Powders for home preparation of drinks	6 g/kg 1 g/kg 10 g/l, i shprehur si acid adipinik
E 363	Succinic acid	Desserts Soups and broths Powders for home preparation of drinks	6 g/kg 5 g/kg 3 g/l

E 385	Calcium-disodium ethylene diamine tetraacetate (Calcium disodium EDTA)	<p>Emulsified sauces</p> <p>Canned and bottled pulses ,leggunes ,mushrooms and artichokes</p> <p>Canned and bottled crustaceans and mollusks</p> <p>Canned and bottled fish</p> <p>Spreadable fats as defined in the special act ,Annex I.Part Band</p> <p>C having a fat content 41 % or less</p> <p>Frozen and deep frozen crustaceans</p> <p>Libamáj, egészben és tömbben</p>	<p>75 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>75 mg/kg</p> <p>75 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>75 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p>
E 405	Propan-1, 2-diol-aliginate	<p>Fat emulsions</p> <p>Fine bakery wares</p> <p>Fillings ,toppings and coatings for the fine bakery wares and desserts</p> <p>Sugar confectionery</p> <p>Water-based edible ices</p> <p>Cereal and potato –based snacks,</p> <p>Sauces</p> <p>Beer</p> <p>Chewing gum</p> <p>Fruit and vegetable preparations</p> <p>Non-alcoholic flavoured drinks</p> <p>Emulsified liqueur</p> <p>Dietetic foods intended for special medical purposes –Dietetic formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal</p> <p>Dietary food supplements <sup>23</sup></p> <p>Cider excluding cider bouché</p>	<p>3 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>1,5 g/kg</p> <p>3 g/kg</p> <p>3 g/kg</p> <p>8 g/kg</p> <p>100 mg/l</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>300 mg/l</p> <p>10 g/l</p> <p>1.2 g/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>100 mg/l</p>
E 416	Karaya gum	<p>Cereal and potato based snacks</p> <p>Nut coatings</p> <p>Fillings,toppings and coatings for fine bakery wares</p> <p>Desserts</p> <p>Emulsified sauces</p> <p>Egg-based liqueurs</p> <p>Food supplements</p> <p>Chewing gum</p> <p>Flavours</p>	<p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>6 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>quantum satis</p> <p>5 g/kg</p> <p>50 g/kg</p>

E 420	Sorbitol: (i) Sorbitol (ii) Sorbitol strup	Foodstuffs in general (except drinks and those foodstuffs referred to in Article 40. Of this Regulation)	quantum satis (për të gjitha destinimet, përveç ëmbëlsimit)
E 421 E 953	Mannitol Isomalt	Frozen and deep-frozen unprocessed fish ,crustaceans ,mollusks and cephalopods.	
E 965	Maltitol: (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup	Liqueurs	
E 966 E 967	Lactitol Xylitol		
E 968	Eritritoli	Foodstuffs in general (except drinks and foods may not be added quantum satis additive in accordance with Article 40 of this Regulation)  Frozen and deep-frozen unprocessed fish ,crustaceans ,mollusks and cephalopods.  Liqueurs	quantum satis quantum satis quantum satis (for all purposes Except sweeteners)
E 432	Polyoxyethylen sorbitan monolaurate Polysorbate 20)	Fine bakery wares	3 g/kg
E 433	Polyoxyethylen sorbitan monooleati (Polysorbate 80)	Fat emulsions for baking purposes  Milk and cream analogues	10 g/kg  5 g/kg
E 434	Polyoxyethylen sorbitan Monopalmitate (Polysorbate 40)	Eddible ices  Desserts	1 g/kg
E 435	Polyoxyethylen sorbitan monostearate (Polysorbate 60)	Sugar confectionery	3 g/kg 1 g/kg
E 436	Polyoxyethylen sorbitan tristearate (Polysorbate 65)	Emulsified sauces  Soups  Chewing gum  Dietary food supplements <sup>23</sup>	5 g/kg  1 g/kg  5 g/kg  quantum satis

		Dietetic foods intended for special medical purposes –Dietetic formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal <sup>25</sup>	1 g/kg , (individually or in combination)
		Dietetic formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal <sup>25</sup>	10 g/kg
		Flavors except smoke flavor and oleoresine based flavor (f)	1 g/kg
E 442	Ammonium phosphatide	Cocoa and chocolate products as defined in special legal provisions , including the filing of the same 18	10 g/kg
		Confectionery based on these products	10 g/kg
E 444	Sacrose acetate isobutyrate	Non-alcoholic flavored cloudy drinks	300 mg/l
		Non-alcoholic flavored cloudy drinks	300 mg/l
E 445	Glycerol esters of wood rosites	Containing less than 15vol. % of alcohol	100 mg/l
E 473	Sacrose esters of fatty acids	Non-alcoholic flavored cloudy drinks	50 mg/l
E 474	Sacroglycerides	Surface treatment of citrus fruit	100 mg/l
		Hard brew in accordance with Regulation on hard brews (Regulation or AI)	100 mg/l
		An impermeable alcohol drink containing less than 15 vol. % of alcohol	1 g/l
		Canned liquid coffee	5 g/kg (expressed in fat ) 10 g/kg
		Heat –treated meat products	10 g/kg
		Fat emulsions for baking purposes	20 g/kg
		Fine bakery wares	5 g/kg
		Beverage whiteners	5 g/kg
		Edible ices	5 g/kg
		Sugar confectionery	10 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Sauces	quantum satis
		Soups and broths	5 g/l
		Fresh fruits surface treatment	5 g/l
		Non-alcoholic aniuseed –based drinks	5 g/l
		Non-alcoholic coconut and almond drinks	5 g/l
		Spirituos beverages (excluding wine and beer)	10 g/l
		Powders for preparation of hot drinks	5 g/l
		Dairy –based drinks	quantum satis
		Dietary food supplements <sup>23</sup>	5 g/kg
		Dietetic foods intended for special medical purposes ;	



		Dietetic formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal Chewing gum Cream analogues Sterilized cream and sterilized cream with reduced fat content	10 g/kg (individually or in combination ) 5 g/kg  5 g/kg
E 475	Polyglycerol esters of fatty acid	Fine bakery wares Emulsified liqueurs Egg products Beverage whiteners Chewing gum Fat emulsions Milk and Cream analogues Sugar confectionery Desserts Dietary food supplements <sup>23</sup> Dietetic foods intended for special medical purposes ; Dietetic formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal Granola -type breakfast cereals	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg quantum satis 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Polyglycerol polyricinoleate	Spreadable fats as defined in Annex A,B and C of the Law xxx having of fat content of 41% or less <sup>27</sup> Similar spreadable products with a fat content of less than 10% fat Dressings Cocoa based confectionery , including chocolate	4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg 5g/kg
E 477	Propane -1,2-diol-esters of fatty acid	Fine bakery wares Fat emulsions for baking purposes Milk and cream analogues Beverage whiteners Edible ices Sugar confectionery Desserts Whipped dessert toppings other than cream Dietetic foods intended for special medical purposes ; Dietetic formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479b	Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono and diglycerides of fatty acids	Fat emulsions for frying purposes	5 g/kg

E 481	Sodium stearyl -2 – lactylate	Fine bakery wares Quick cook rice	5 g/kg 4 g/kg
E 482	Calcium stearyl-2 lactylate	Breakfast cereals Emulsified liqueur Spirits with less than 15% vol. Alcohol Cereal-based snacks Chewing gum Fat emulsions Desserts Sugar confectionery Beverage whiteners Cereal and potato based snacks Minced and diced canned meat products Powders for the preparation of hot beverages Dietetic foods intended for special medical purposes ; Dietetic formulae for weight control intended to replace total daily food intake or an individual meal Bread ( except breads which are not permitted ) Mostarda di frutta	5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg /individually or in combination /
E 483	Stearyl tartarate	Fine bakery wares (except the bread listed in the List 7 7) Desserts	4 g/kg
E 491	Stearyl tartarate	Fine bakery wares bukëpjekësi	5 g/kg
E 492	Sorbitan – monostearate	Toppings and coatings for the fine bakery wares Jelly marmalade	10g/kg 5g/kg
E 493	Sorbitan – tristearate	Fat emulsions	25mg/kg (a) 10g/kg
E 494	Sorbitan - monolaurate Sorbitan - monooleate		
E 495	Sorbitan -monopalmitate	Beverage whiteners Milk and cream analogies Liquid teat concentrations and liquid fruit and herbal infusions concentrate Edible ices Desserts	5g/kg 5g/kg 0,5g/l 0,5g/kg 5g/kg 5g/kg

		Sugar confectionery Cocoa based confectionery , including chocolate Emulsified sauces Dietary food supplements <sup>23</sup> Yeast for baking Chewing gum Dietetic foods for special medical purposes ; dietetic formulae for 5g/kg of special use with special content intended to replace total daily food intake or an individual meal (Pro memoria) Wine in accordance with regulation authorizing the offer or disposal for direct human consumption of certain imported wines which may have undergone oenological processes not provided for in national legislation	10g/kg(b) 5g/kg quantum satis quantum satis 5g/kg 5g/kg Individually or in combination
E 512	Stannous chloride (II)	Canned and bottled white asparagus	25 mg/kg sikur Sn
E 520	Aluminium sulfate		30 mg/kg
E 521	Aluminium sodium sulfate		200 mg/kg, veçmas ose kombinim me aluminium
E 522	Aluminium calcium sulfate	Egg white	
E 523	Aluminium ammonium sulfate		
E 541	Sodium aluminium phosphate acidic	Scandied ,crystallized and glace fruit and vegetables	1 g/kg shprehur si aluminium
		Fine bakery wares (scones and sponge wares only)	
E 535	Sodium ferrocyanide	Salts and its substitutes	Veçmas ose kombinim,
E 536	Calcium ferricyanide		20 mg/kg si kalium ferrocianid pa ujë
E 538	Potassium ferrocyanide		
E 551	Silicon dioxide	Flavours	50g/kg
E 551	Silicon dioxide	Dried powdered foodstuffs (including sugars)	10g/kg
E 552	Calcium silicate	Salts and its substitutes	10g/kg
E553a	(i)Magnesium silicate	Food supplements <sup>23</sup>	10g/kg
	ii) Magnesium trisilicate <sup>(c)</sup>	Foodstuffs in tablet and coated tablet form	quantum satis
E 553b		Sliced or grated hard , semi hard and processed cheese	
E 554	Talc <sup>(c)</sup>	Sliced or grated cheese analogues and processed cheese analogues	10g/kg
E 555	Sodium aluminium silicate	Chewing gum	quantum satis <sup>(d)</sup>
E 556	Calcium aluminium silicate	Rice	
E 559	Potassium aluminium silicate	Seasonings (only surface use)	30g/kg
	Aluminium silicate (Kaolin)	Confectionery (excluding chocolate)	quantum satis
		Tin-greasing products	30g/kg
E 579	Ferrous cluconate (II)	Olives darkened by oxidation	150 mg/kg as Fe
E 585	Ferrous lactate (II)		
E 620	Glutamic acid	Foodstuffs in general (except which the use of additives is not permitted from Article 40 of this Regulation)	10 g/kg, individually or in combination,
E 621	Monosodium gluconate		
E 622	Monocalcium gluconate	Condiments and seasonings	quantum satis
E 623	Calcium diglutamate		
E 624	Monoamonium glutamate		
E 625	Magnesium diglutamate		

E 626	Guanylic acid	Foodstuffs in general (except which the use of additives is not permitted from Article 40 of this Regulation)	500 mg/kg, individually or in combination as guanylic acid		
E 627	Disodium guanylate				
E 628	Dicalcium guanylate	Condiments and seasonings	quantum satis		
E 629	Calcium guanylate				
E 630	Inosinic acid				
E 631	Disodium inosinate				
E 632	Dicalcium inosinate				
E 633	Calcium inosinate				
E 634	Calcium 54 ribonucleotides				
E 635	Disodium 54 – ribonucleotides				
E 900	Dimethyl Polysiloxane			Jam ,jellies and marmelades as defined by the specific Regulation and similar fruits spreads including low calorie products Soups and broths Oils and fats for frying Confectionery (excluding chocolate) Non-alcohol flavoured drinks Pineapple juice V=Canned and bottled fruit and vegetable Chewing gum (pro memoria) Wine in accordance with Regulation authorizing the offer or disposal for direct human consumption of certain imported wines which may have undergone oenological processes not provided for in our national legislation Sød...Saft Batters Cider excluding cidre bouché Flavours	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 100 mg/kg  10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 901	Beeswax ,white and yellow			As glazing agents only for: Confectionery (including choicolate ) Small products of fine bakery wares coated with chocolate	quantum satis
E 902	Candelilla wax	Snacks			
E 904	Shellac	Nuts			
E 904	Carnauba wax	Coffee beans			
		Food supplements <sup>3</sup>	quantum satis		
		Fresh citrus fruits ,melons,apples and pears (surface treatment only)	quantum satis		
		Peaches and pineapples (surface treatment only)	quantum satis		
E 903	Microcrystalline wax	Confectionery (including chocolate )  Small products of fine bakery wares coated with chocolate Snacks Nuts Coffee beans Food supplements <sup>3</sup> Fresh citrus fruits ,melons,apples and pears (surface treatment	500 mg/kg 1 200 mg/kg (vetëm për çamçakëz) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg		

		only	
E 905	Microcrystalline wax	Surface treatment of: Confectionery (excluding chocolate ) Chewing gum Melons ,papaya ,avocado and pineapple	quantum satis
E 912 E 914	Montan acid esters Oxidized polyethylene wax	Fresh citrus fruits (lemon) (surface treatment only) Fresh melons ,papaya ,mango avocado and pineapple (surface treatment only)	quantum satis quantum satis
E 927b	Carbamide	Chewing gum without added sugar	30 g/kg
E 950 E 951 E 957	Acesulfame -K Aspartame Thaumatococcus	Chewing gum with added sugar  Water-based non-alcoholic drinks Desserts –Dairy and non dairy	800 g/kg 2500 mg/kg - 10 mg/kg (as flavor enhancer) <sup>(e)</sup> 0,5 mg/l 5 mg/kg (flavour enhancer)
E 959	Neohesperidine DC	Chewing gum with added sugar Spreadable fats as defined in Annex I ,Part B and C of the Regulation <sup>27</sup> Meat products Fruit jellies Vegetable proteins	150 mg/kg(e) 5 mg/kg 5 mg/kg (flavour enhancer)
E 999	Quillaia extract	Water –based flavoured non-alcoholic drinks  Cider excluding cidre bouché	200 mg/l Dried substance 200 mg/l Sdried substance
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidone Poyvinylpoly pyrrolidone	Dietary food supplements in tablet and coated tablet form <sup>23</sup>	E 1201 quantum satis
E 1505	Triethyl citrate	White powder	quantum satis
E 1518	Glyceryl triacetate (tyriacetin))	Chewing gum	quantum satis
E 459	Beta –cyclodextrine	Fodstuffs in tablet and coated tablet form Flavours in: – Tea in flavoured capsula and instant flavoured drinks as powder – Flavoured snake	quantum satis 500 mg/l 1 g/kg-në in ready to eat food or prepared under mmanufacrurer’s instruction

E 425	Konjac (g) (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomanane	Foodstuffs in general (except those which can not be used in food under article 40 of this Regulation and sweets from jellies and minijellies )	10 g/kg –individually or in combination
E 650 E 943a E 943b E 944	Zinc acetate Butan Iso-butan Propan	Chewing gum Plant oil in spray for dyeing of receptacles for baking (only for professional use) Water-based Emulsions in spray	1 000 mg/kg quantum satis
E 907	Poly-1-decen-I hydrogenised	Glazing agent: – Sugar confectionery – Dried fruits	2 g/kg 2 g/kg
E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	Trietil-citrate Diacetat of glycerine (diacetini) Glycerine triacetate (treacetine) Propan diol -1,2 (propilenglycol )	Flavors	3 g/kg from all sources of the ready food or in accordance with manufacturers' instruction n
E 1519	Benzil –alcohol	Falvor for: – Liqueres ,flavoured wines and wine-based flavoured drinks,flavoured wine cocktails – Confectionery and other chocolate products and fine bakery wares	100 mg/l  250 mg/kg from all sources of the ready food or in accordance with manufacturers' instruction n
E 426	Soya semi-cellulose	Milk –based drinks for retail Food supplements <sup>23</sup> Emulsified sauce Packed fine bakery wares for retail Packed oriental slices for retail Packed rice for retail Processed potato packed products and frozen and and rice (chilled ,frozen and deep frozen and dried processed products Dehydrated egg products ,concentrated ,frozen and deep frozen Jelly confectionery ,excluding jelly sweets,	5 g/l 1,5,g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg

E 1204	Pululane	Food supplements in a tablet form ,in accordance with special acts, <sup>23</sup> Small sweet breathing sweeteners in a petal form	quantum satis quantum satis
E 1452	Aluminium-oktenil-sukcinat-amidone	Vitamin preparations in capsules as food supplement ,in accordance with special acts 23	35g/kg-food siupplements

<sup>(a)</sup> Only E 493.

<sup>(b)</sup> Only E 492.

<sup>(c)</sup> Without asbest

<sup>(d)</sup> Only E 553b.

<sup>(e)</sup> If E 950, E 951, E 957 and E 959 are used in combination in the chewing gum , the maximum level of each additive shall be reduced proportionally

<sup>(f)</sup> Seasonings of oleosines are defined as seasoning extracts which have been volatilised extract digestion gum substance and volatilized water.

<sup>(g)</sup> These substances may not be used in production of the dehydrated food intended to be consumed directly due to the possible re-hydration during the insertion into the organism.

**List 10. – Permitted carriers and carrier solvents**

Note:

4. Substances which may serve as solvents and carriers and generally considered as foodstuffs,
5. Substances referred to in article 2, point 3 and article 4 of this regulation,

Substances having primarily an acid or acidity regulator function such as citric acid and ammonium hydroxide

E No	Name	Restricted use
E 1520	Propan-1,2-diol (propylene glycol)	Colours, emulsifiers, antioxidants and enzymes (maximum 1 g/kg in the foodstuff)
E 422	Glycerol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Eritritol	
E 400	Alginic acid	
E 401	Sodium algininate	
E 402	Potassium algininate	
E 403	Ammonium algininate	
E 404	Calcium algininate	
E 405	Propan-1,2-diol-algininate	
E 406	Agar	
E 407	Carrageenan	
E 410	Locust bean gum	
E 412	Guar gum	
E 413	Tragacanth	
E 414	Arabic gum	
E 415	Xanthan gum	
E 440	Pectine	
E 432	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (Polysorbate 20)	Antifoaming agents
E 433	Polyoxyethylene sorbitan monooleate (Polysorbate 80)	
E 434	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (Polysorbate 40)	
E 435	Polyoxyethylene sorbitan monostearate (Polysorbate 60)	
E 436	Polyoxyethylene sorbitan tristearate (Polysorbate 65)	
E 442	Ammonium phosphatiders	Antioxidants
E 460	Cellulose:	
	(iii) Microcrystalline cellulose	
E 461	(iv) Powdered cellulose	
E 462	Methyl cellulose	
E 463	Ethyl cellulose	
E 464	Hydroxypropyl cellulose	
E 465	Hydroxypropyl methyl cellulose	
E 466	Ethyl methyl cellulose	
	Carboxy methyl cellulose	

	Carboxy methyl cellulose	
E 322 E 432 E 433 E 434 E 435 E 436 E 470b E 471 E 472a E 472c E 472e E 473 E 475	Lecithin Polysorbate 20 Polysorbate 80 Polysorbate 40 Polysorbate 60 Polysorbate 65 Magnesium salts of fatty acids Mono and diglycerides of fatty acids Acetic acid esters of mono and diglycerides of fatty acids Citric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids Mono and diacetyl tartaric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids Sacrose esters of fatty acids Polyglycerol esters of fatty acids	Colours and fat soluble antioxidants
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitan monostearate Sorbitan tristearate Sorbitan monolaurate Sorbitan monoleate Sorbitan monopalmitate	Colours and anti foaming agents
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450	Oxidized starch Monostarch phosphate Distarch phosphate Phosphated distarch phosphate Acetylated distarch phosphate Acetylated starch Acetylated distarch adipate Hydroxy propyl starch Hydroxy propyl distarch phosphate Starch sodium octenyl succinate	
E 170 E 263 E 331 E 332 E 341 E 501 E 504 E 508 E 509	Calcium carbonate Calcium acetate Sodium citrates Calcium citrates Calcium phosphates Calcium carbonates Magnesium carbonate Potassium chloride Calcium chloride	



E 511	Magnesium chloride	
E 514	Sodium sulphate	
E 515	Potassium sulphate	
E 516	Calcium sulphate	
E 517	Ammonium sulphate	
E 577	Potassium gluconate	
E 640	Glycine and its sodium salt	
E 1505	Triethyl citrate	
E 1518	Glyceryl triacetate (triacetate)	
E 551	Silicon dioxide	Colouring emulsifiers maximum 5% For E 551: in E 171 titanium dioxide and E 172 iron oxides and hydroxides (maximum 90% dependent on the pigment)
E 552	Calcium silicate	
E 553b	Talc	Colouring ,maximum 5%
E 558	Bentoinite	
E 559	Aluminium silicate (Kaolin)	
E 901	Beeswax	Colourings
E 1200	Polidextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	Sweetening agents or sweeteners
E 1202	Polyvinylpyrrolidone	
E 322	Lecithins	Glazing agents for fruits
E 432	Polysorbates 20	
E 433	Polysorbate 80	
E 434	Polysorbate 40	
E 435	Polysorbate 60	
E 436	Polysorbate 65	
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	
E 471	Mono and diglycerides of fatty acids	
E 491	Sorbitan monostearate	
E 492	Sorbitan tristearate	
E 493	Sorbitan monolaurate	
E 494	Sorbitan monooleate	
E 495	Sorbitan monopalmitate	
E 570	Stearic acid	
E 900	Dimethyl-polysiloxane	
	Polyethylene glycol 6000	Sweeteners
E 425	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannan	
E 459	Beta-cyclodextrin	1 g/kg
E 1451	Amidoni i acetiluar dhe oksiduar	
E 468	Cross linked sodium carboxy methyl cellulose Cross linked cellulose gum	Sweeteners
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	
E 555	Potassium-aluminium silicate	Not E 171 titanium dioxide and E 172 iron oxides and hydroxides (max. 90% in report with pigment)

**List 11. Food additives permitted in foods for infants and young children**

**Note:**

Formulae and weaning foods for infants and young children may contain E 414 (acacia gum ,gum arabic) and E 551 (silicone dioxide) resulting from the addition of nutrient preparations containing not more than 150 g/kg E 414 and 10 g/kg E 551, as well as E 421 (manitol) when used as a carrier for vitamin B12 (not less than one part vitamin B12 in 1000 parts of manitol). The carry over of E 414 (carry over) in the product ready for consumption should not be more than 10 mg/kg.

Formulae and weaning foods for infants and young children may contain E 1450 (sodium octanil jantarat starch) ,as a result of addition of vitamins preparations with fatty acids semi saturated..The conveyed quantity of E 1450 in products ready for production can not be higher than 100 mg/kg of vitamin preparations 1000 mg/kg at semi-saturated fatty acid preparations.

Formulae and weaning foods and cereal based processed formulae may contain E 301 (sodium ascorbate), quantum satis in juice containing semi-saturated fatty acids E 301 in the ready to eat foods can not be higher than 75 mg/l.

The maximum permitted level of use refer to foodstuffs ready for consumption prepared following manufacturers' instructions.

**a) Food additives permitted in infant formulae for infants in good health**

**Note:**

3. For the manufacture of acidified milks ,non-pathogenic L(+)-lactic acid .
4. If more than one of the substances : E 322, E 471, E 472c and E 473,are added to a foodstuff ,the maximum level established for that foodstuff for each of these substances is lowered with that relative part as is present of the other substances together in that foodstuff..

E Number	Name	Maximum level
E 270	Lactic Acid L(+)- (form only )	quantum satis
E 330	Citric acid	quantum satis
E 338	Phosphoric acid	In conformity with the limits set in legislation on infant formulae and weaning formulae <sup>28</sup>
E 306	Tocopherol rich extract	10 mg/l, Individually or in combination
E 307	Alfa -Tocopherol	
E 308	Gama-Tocopherol Delta-Tocopherol \	
E 309		
E 322	Lecithins	1 g/l
E 471	Mono and diglycerides of fatty acids	4 g/l
E 304 (i)	L- ascorbyl palmitate	10 mg/l
E 331	Sodium citrates	2 g/l
E 332	Potassium citrates	Individually or in combination <sup>28</sup>
E 339	Sodium phosphates	1 g/l expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Potassium phosphates	Individually or in combination <sup>28</sup>
E 412	Guar gum	1 g/l, where the respective production contains hydrolyzed albumins <sup>28</sup>
E 472 c	Citric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids	7.5 g/l, in powder 9 g/l , as liquid where the products contain partially hydrolysed proteins ,peptides or amino acids <sup>28</sup>
E 473	Sacrose esters of fatty acids	120 mg/l in products containing hydrolysed proteins,peptides or amino acids

**c) Food additives permitted in follow on formulae for infants in good health**

Note:

4. For the manufacture of acidified milks ,non-pathogenic L(+)-lactic acids producing non pathogenic.
5. If more than one substances is added:to foodstuffs E 322, E 471, E 472c and E 473 the maximum level established for the foodstuffs for each of these substances bis lowered with that relative part as is present of the other substances together in that foodstuiff.

If more than one of the substances is added to a foodstuff: E 407, E 410 and E 412 The maximum level established in that foodstuff for each of these substances is lowered with that relative part as is present of the other substances together in that foodstuff

E Number	Name	Maximum level
E 270	Lactic Acid (form L(+) only)	quantum satis
E 330	Citric acid	quantum satis
E 306	Tocopherol rich extract	10 mg/l individually or in combination
E 307	Alfa-tocopherol	
E 308	Gama-Tocopherol	
E 309	Delta-Tocopherol	In conformity with the limits set out in regulation on infant and weaning formulae <sup>28</sup>
E 338	Phosphoric acid	
E 440	Pectins	5 g/l in acidified follow-on formulae
E 322	Lecithins	1 g/l
E 471	Mono and diglycerides of fatty acids	4 g/l
E 304 (i)	L-ascorbyl palmitate	10 mg/l
E 407	Carrageenans	0,3 g/l
E 410	Locust bean gum	1 g/l
E 412	Guar gum	1 g/l
E 304 (i)	L-ascorbyl palmitate	10 mg/l
E 331	Calcium citrates	2 g/l , si P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 332	Sodium phosphates	Individually or in combination <sup>8</sup>
E 339	<b>Sodium phosphates</b>	1 g/l , as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	<b>Calcium phosphates</b>	Individually or in combination
E 472 c	Citric acid esters of mono and diglycerides of fatty acids	7.5 g/l - sold as powder 9 g/l sold as liquid where the products contain partially hydrolysed proteins ,peptides or amino acids <sup>28</sup>
E 473	Sacrose esters of fatty acids	120 mg/l in products containing hydrolysed proteins ,peptides or amino acids

**c) Food additives permitted in a weaning foods for infants and young children in good health**

E No.	Name	Foodstuff	Maximum level
E 170	Calcium carbonates	Cereal based foods and weaning foods	quantum satis (only as raising agents or pH adjustments )
E 260	Acetic acid		
E 261	Calcium acetate		
E 262	Sodium acetate		
E 263	Potassium acetate		
E 270	Lactic acid (*)		
E 296	Malic acid (*)		
E 325	Sodium lactate (*)		
E 326	Calcium lactate (*)		
E 327	Potassium lactate (*)		
E 330	Citric acid		
E 331	Sodium citrates		
E 332	Calcium citrates		
E 333	Potassium citrates		
E 507	Hydrochloric acid		
E 524	Sodium hydroxide		
E 525	Calcium hydroxide		
E 526	Potassium hydroxide		
E 500	Sodium carbonates	Cereal based foods and weaning foods	quantum satis (only as raising agents or pH adjustments )
E 501	Calcium carbonates		
E 503	Ammonium carbonates		
E 300	Ascorbic acid	Fruit and vegetable based drinks ,juices and baby foods	Individually or in combination expressed as ascorbic acid
E 301	Sodium L -ascorbate	Fat containing cereal based foods including biscuits and rusks	0.3 g/kg
E 302	Calcium L-ascorbate		0.2 g/kg
E 304(i)	L-ascorbyl palmitate	Fat containing cereals ,biscuits ,rusks and baby foods	0.1 g/kg,individually or in combination
E 306	Tocopherol –rich extract		
E 307	Alfa –Tocopherol		
E 308	Gama-Tocopherol		
E 309	Delta-Tocopherol		
E 338	Phosphoric acid	Fat containing cereals ,biscuits ,rusks and baby foods	1g/kg as P2O5 (Only as pH adjustment)
E 339	Sodium phosphates	Cereals	1g/kg individually or in combination expressed as P2O5
E 340	Calcium phosphates		
E 341	Potassium phosphates		
E 322	Lecithin	Fat containing cereals ,biscuits ,rusks and baby foods	10 g/kg
E 471	Mono and diglycerides of fatty acids	Fat containing cereals ,biscuits ,rusks and baby foods	5 g/kg ndividually or in combination
E 472a	Acetic acid esters of mono and diglycerodes of fatty acids		
E 472b	Lactic acid esters of mono and diglycerides of fatty acids		
E 472c	Citric acid esters of mono and		

	diglycerides of fatty acids		
E 400	Alginic acid	Desserts	0.5 g/kg individually or in combination
E 401	Sodium alginate	Pudings	
E 402	Calcium, alginate		
E 404	Potassium alginate		
E 410	Locust bean gum	Fat containing cereals ,bisquits ,rusks and baby foods	10 g/kg individually or in combination
E 412	Guar gum	Fat containing cereals ,bisquits ,rusks and baby foods without gluten	
E 414	Arabic gum		20, g/kg, individually or in combination
E 415	Xanthan gum		
E 440	Pectins		

E 551	Silicon dioxide	Dry cereals	2 g/kg
E 334	Tartaric acid (*)	Biscuits and rusks	5 g/kg si pjesë e mbetur
E 335	Sodium tartarateb (*)		
E 336	Calcium tartarate (*)		
E 354	Potassium tartarate (*)		
E 450a	Disodium diphosphate		
E 575	Glucono-delta lactone		
E 1404	Oxidized starch	Weaning foods	50 g/kg
E 1410	Monostarch phosphates		
E 1412			
E 1413	Distarch phosphate		
E 1414	Phosphated distarch phosphates		
E 1420	Acetylated distarch phosphates		
E 1422	Acetylated starch		
E 1450	Acetylated distarch adipate		
	Starch sodium octenyl succinate		
E 333	Calcium citrates	In low sugar fruit based products	quantum satis
E 341	Trcalcium phosphate	In fruit based desserts	1g/kg kao P2O5
E 1451	Acetylated oxidised starch	Weaning foods	50 g/kg

(\*)L(+)- Form only .

a) **Food additives permitted in foods for infants and young children for special medical purposes, as defined by specific regulations**

The tables from a) to c) from the List 11.

E No.	Name	Maximum level	Specific conditions
E 401	Sodium alginate	1 g/l	From four months onwards in special food products with adapted composition required for metabolic disorders and for general table feeding
E 405	Propane 1,2-dio-alginate	200 mg/l	From 12 months onwards in specialised diets intended for young children who have cow's milk intolerance or inborn errors of metabolism
E 410	Loicust bean gum	10 g/l	From birth onwards in products for reduction of gastro oesophagel reflux
E 412	Guar Gum	10 g/l	From birth onwards in products in liquid formulae containing hydrolysed proteins ,peptides or amino acids in conformity with the conditions set in specific regulations <sup>28</sup>
E 415	Xanthan gum	1.2 g/l	From birth onwards for use in products based on amino acids or peptides for nuse with patients who have problems with impairment of the gastro intestinal tract ,protyein mal absorption or inborn errors of metabolism
E 440	Pectins	10 g/l	From birth onwards in products used in case of gastro intestinal disorders
E 466	Na-carboxy metil celulose	10 g/l ili kg	From birth onwards in products for dietary management of metabolic disorders
E 471	Mono and diglycerides of fatty acids	5 g/l	From birth onwards in specialised diets ,particularely those devoid of proteins
E 472c	Lemon ester acids Mono and diglycerides of fatty acids	7.5 g/l, pluhur 9 g/l,përzierje e lëngët	From birth onwards
E 473	Sarcose esters of fatty acids	120 mg/l	Products containing hydrolysed proteins, peptides and amino acids
E 1450	Octenyl jantarat of sodium starch	20 g/l	In infant formulae and follow-on formulae

**ANNEX III\*\***

**THE LIST OF PERMITTED FOOD ADDITIVES FOR USE IN ADDITIVES ,FOOD ENZYMES AND FOOD FLAVOURINGS AND CONDITIONS OF THEIR USE**

The list of conveyers and conditions of their use.

Part 1. Conveyers in additives

Part 2. Different additives from conveyers in additives (from Part 1.)

Part 3. Additives including conveyers in food enzymes

Part 4. Additives including conveyers in food flavourings

Part 5. Conveyers in food substances and other substances to be added for food purposes and/or other physiological purposes

\*\* Including the additives in permitted additive for use in in additives ,food enzymes and food flavourings and conditions of their use

.As annex shall become after the decisions at the European Union Level to include additives in the list of the permitted additive ,food enzymes and food flavourings

ANNEX IV.  
TRADITIONAL FOODS FOR WHICH MEMBER STATES STILL MAY PROHIBIT THE USE OF CERTAIN CATEGORIES OF  
FOOD ADDITIVES

Member State	Foodstuff	The prohibited additive category
Germany	Traditional German Beer (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	All ,except gases under pressure
France	Traditional French Circle	All
France	Traditional French preserved Tartuf	All
France	Traditional Preserved French snails	All
France	Traditional preserves of ducks and goose (confit)	All
Austria	»Bergkäse«Traditional Austrian	All except preservatives
Finland	»Mämmi« tradicional finlandez	All except preservatives
Sweeden Finland	Shurupet e pemëve tradicional suedez	Colours
Danmark	»Kødboller«	Colours and preservatives
Danmark	»Leverpostej« Traditional Danish	Preservatives (other than sorbic acid ) and colours
Spain	»Lomo embuchado« Traditional Spanish	All except preservatives and antioxidants
Italy	»Mortadella«Traditional Italian	All ,except preservatives ,antioxidants and substances for regulation of acidity ,flavor enhancewr ,stabilizers and and packaging gases
Italy	»Cotechino e zampone« Traditional Italian	All ,except preservatives ,antioxidants and substances for regulation of acidity ,flavor enhancewr ,stabilizers and and packaging gases



ANNEX V.

THE LIST OF COLOURS FROM ARTICLE I 23.FOR WHICH ADDITIONAL INFORMATION IS NEEDED IN THE FOOD LABEL

The food containing one or more colours as as follows	Information
Sunset yellow (E 110)*	»specific name or E number may affect in the activities and attention of the children
Quinoline yellow (E 104)*	
Carmoisine (E 122)*	
Allura red (E 129)*	
Tartrazine (E 102)*	
Ponceau 4R (E 124)*	

\* Except foods in which colours are used to indicate health regularity or any other indicator in meat products or stamping or decoration of egg shell.

## ANNEX VII. \*\*\*

\*\*\* Functional classes of the food additives does not prevent to be used in one or more technological function and which depends from the ingredients, purpose and quantity added (in accordance with article 10, paragraph 1 of this regulation).

**The list of food additives according to the serial numbers - E numbers**

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 100	Curcumin	Color
E 101	(i) Riboflavin, (ii) Riboflavin-5'-phosphate	Color
E 102	Tartrazine	Color
E 104	Quinoline Yellow	Color
E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	Color
E 120	Cochineal, Carminic acid, Karmin	Color
E 122	Azorubine, Carmoisine	Color
E 123	Amaranth	Color
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	Color
E 127	Erythrosine	Color
E 129	Allura Red AC	Color
E 131	Patent Blue V	Color
E 132	Indigotine, Indigo carmine	Color
E 133	Brilliant Blue FCF	Color
E 140	Chlorophyll and chlorophyllines: (i) Chlorophyll (ii) Chlorophyllines:	Color
E 141	Copper compounds of chlorophyll and chlorophyllines (i) Copper compounds of chlorophyll (ii) Copper compounds of chlorophyllines	Color
E 142	Greens S	Color
E 150a	Common caramel and simple caramel	Color
E 150b	Alkali-sulfidic caramel	Color
E 150c	Ammonia caramel	Color
E 150d	Ammonia-sulfidin caramel	Color
E 151	Brilliant Black BN, Black PN	Color
E 153	Vegetable carbon	Color
E 154	Brown FK	Color
E 155	Brown HT	Color
E 160a	Cartoonist : (i) carotene mixtures (ii) Beta-carotene	Color
E 160b	Annatto, bixin, norbixin	Color
E 160c	Pepper extract, Capsanthin, Capsorubin	Color

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 160d	Lycopene	Color
E 160e	Beta-APO-8'-carotenal (C 30)	Color
E 160f	Ethyl ester I beta-APO-8'-carotene acidity (C 30)	Color
E 161b	Latin	Color
E 161g	Canthaxanthin	Color
E 162	Beetroot Red, betanin	Color
E 163	Anthocyanins	Color
E 170	Calcium carbonates	Color
E 171	Titanium dioxide	Color
E 172	Ferrum oxide and Ferrum hydroxide	Color
E 173	Aluminium	Color
E 174	Silver	Color
E 175	Gold	Color
E 180	Litholrubine BK	Color
E 200	Sabin acid	Preservative
E 202	Potassium sorbet	Preservative
E 203	Calcium sorbet	Preservative
E 210	Benzoik acid	Preservative
E 211	Sodium benzoate	Preservative
E 212	Potassium benzoate	Preservative
E 213	Calcium benzoat	Preservative
E 214	Et IL p-hidroxybenzoat	Preservative
E 215	Et IL p-hidroxybenzoat	Preservative
E 218	Metil p-hidroxybenzoat natriumi	Preservative
E 219	Sodium methyl p-hidroxybenzoat	Preservative
E 220	Pyrites dioxide	Preservative
E 221	Sodium sulfide	Preservative
E 222	Sodium hydrogen sulfide	Preservative
E 223	Sodium Metabisulfide I	Preservative
E 224	Potassium Metabisulfide	Preservative
E 226	Calcium sulfide	Preservative
E 227	Calcium Sulfide hydrogen	Preservative
E 228	Potassium Sulfide hydrogen	Preservative
E 234	Nizin	Preservative
E 235	Natamycin	Preservative
E 239	Hexameten tetramin	Preservative
E 242	Dimetil bicarbonate	Preservative
E 249	Potassium nitrate	Preservative
E 250	Sodium nitrate	Preservative
E 251	Sodium nitrate	Preservative

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 252	Potassium nitrate	Preservative
E 260	Acetic Acid	Preservative
E 261	Potassium Acetate	Acidity regulator
E 262	Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium hydrogen acetate (sodium diacetate)	Acidity regulator
E 263	Calcium acetate	Acidity regulator
E 270	Lactic Acid	Acidity regulator
E 280	Propionic Acid	Preservative
E 281	Sodium Propionat	Preservative
E 282	Potassium Propionat	Preservative
E 283	Potassium Propionat	Preservative
E 284	Boric acid	Preservative
E 285	Sodium Tetraborat (borax)	Preservative
E 290	Carbon dioxide	Gas under pressure
E 296	Malic acid	Acidity regulator
E 297	Fumaric acid	Acidity regulator
E 300	Ascorbic acid	Antioxidant
E 301	Sodium ascorbate	Antioxidant
E 302	Potassium ascorbate	Antioxidant
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid (i) Ascorbyl palmitat I (ii) Ascorbyl stearate	Antioxidant
E 306	Tocopherol-rich extract	Antioxidant
E 307	Alpha tocopherol	Antioxidant
E 308	Gamma-tocopherol	Antioxidant
E 309	Delta-tocopherol	Antioxidant
E 310	Propyl Goliath	Antioxidant
E 311	Acetyl Goliath	Antioxidant
E 312	Dodecyl Goliath	Antioxidant
E 315	Isoascorbynic acid	Antioxidant
E 316	Sodium Isoascorbat	Antioxidant
E 319	butil hidrokinon Terciar (BHQT)	Antioxidant
E 320	Hidroksianisol I butilizuar (HAB)	Antioxidant
E 321	Butilizied hidrokitoluen (HTB)	Antioxidant
E 322	Lecithins	Emulsifier
E 325	Sodium lactate	Antioxidant
E 326	Potassium lactate	Antioxidant
E 327	Calcium lactate	Acidity regulator
E 330	Citric acid	Acidity regulator
E 331	Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Dinatrium citrate (iii) Trisodium citrate	Acidity regulator
E 332	Potassium citrates (i) Monopotasium citrates (ii)	Acidity regulator

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
	Tripotassium citrate	
E 333	Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dckalcium citrate (iii) Tricalcium citrate	Acidity regulator
E 334	Tartaric acid (L (+) -)	Acidity regulator
E 335	Monosodium tartrate (i) Monosodium tartrate (ii) Disodium tartrate	Stabilizer
E 336	Pottasium tartarates (i) Monopotassium tartarat (ii) Dipotassium tartarat	Acidity regulator
E 337	Sodium potassium tartrate	Acidity regulator
E 338	Phosphorous acid	Acidity regulator
E 339	Sodium phosphates (i) Monosodium phosphates (ii) Sodium DI phosphate (iii) sodium three phosphates	Acidity regulator
E 340	Potassium phosphates (i) Mono potassium phosphates (ii) DI potassium phosphate (iii) Tre potassium phosphate	Acidity regulator
E 341	Calcium phosphates (i) Mono calcium phosphate (ii) DI calcium phosphate (iii) Tre calcium phosphate	Acidity regulator
E 343	Magnesium phosphates (i) mono magnesium phosphate (ii) DI magnesium phosphate	Acidity regulator
E 350	Sodium malates (i) Sodium malate (ii) Sodium hydrogen malate	Acidity regulator
E 351	Potassium malate	Acidity regulator
E 352	Calcium malates (i) Calcium malate (ii) Calcium hydrogen malate	Acidity regulator
E 353	Metavinic acid \	Acidity regulator
E 354	Calcium Tartarate	Acidity regulator
E 355	Adipinic acid	Acidity regulator
E 356	Sodium Adipate	Acidity regulator
E 357	Potassium Adipate	Acidity regulator
E 363	Amberic Acid am	Acidity regulator
E 380	Triammonium citrate	Acidity regulator
E 385	Calcium di sodium ethylene diaminium tetraacetat (Calcium di sodium EDTA)	Acidity regulator
E 400	Alginic Acid	Thickener
E 401	Sodium alginate	Thickener
E 402	Potassium alginate	Thickener
E 403	Amonium alginate	Thickener
E 404	Calcium alginate	Thickener
E 405	Propan-1,2-diol alginate	Thickener
E 406	Agar	Thickener
E 407	Carragenan	Thickener
E 407a	Prufiged seaweed eucheuma (PES)	Thickener
E 410	Leaven ,Caruba gum	Thickener

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 412	Guar gum	Thickener
E 413	Tragakant	Thickener
E 414	Acacia gum ,Arabic gum	Thickener
E 415	Xanthan gum	Thickener
E 416	Karaja gum	Thickener
E 417	Tara Gum	Thickener
E 418	Geallan gum	Thickener
E 420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol syrup	Sweetener
E 421	Manitol	Sweetener
E 422	Glycerol	Sweetener
E 425	Brandy (i) Brandy gum (ii) Brandy glucomanan	Thickener
E 426	Soya hemicelullose	Thickener
E 431	Polioxitilen (40) stearate	Emulsifier
E 432	Polioxsietilen Sorbitan monolaurate (Polisorbat 20)	Emulsifier
E 433	Polioxsietilen Sorbitan monooleate (Polisorbat 80)	Emulsifier
E 434	Polioksietilen Sorbitan monopalmitat (Polisorbat 40)	Emulsifier
E 435	Polioksietilen Sorbitan monasteries (Polisorbat 60)	Emulsifier
E 436	Polioksietilen Sorbitan tristearat (Polisorbat 65)	Emulsifier
E 440	Pectins (i) pectin (ii) starch pectin	Thickener
E 442	Ammonium phosphate	Emulsifier
E 444	Sucrose acetate izobutirat	Emulsifier
E 445	Glycerol esters of wood gum	Emulsifier
E 450	DI Phosphates (i) DI phosphates DI sodium (ii) Sodium DI phosphate t (iii) Tetra sodium DI phosphate (iv) Potasium dii phosphate (v) DI phosphate tetra potassium (vi) DI phosphate DI calcium (vii) DI phosphate DI hydrogen calcium	Emulsifier
E 451	Tripoliphosphate (i) Pentasodium true Phosphate (ii) Pentapotassium three phosphates (III)	Acidity regulator
E 452	Poliphosphates (i) sodium pliphosphates (ii) Potasium pliphosphates (iii) Sodium calcium pliphosphaters (iv) Calkcium pliphosphates	Emulsifier
E 459	Beta-ciklodextrin	Thickener
E 460	Cellulose (i) micro crystal cellulose (ii) Dry cellulose	Emulsifier
E 461	Methyl cellulose	Thickener

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 462	Ethyl cellulose	Thickener
E 463	Hidroxypropyl cellulose	Thickener
E 464	Hidroxypropyl methyl cellulose	Thickener
E 465	Ethyl –methyl cellulose	Thickener
E 466	Carboxy methyl cellulose, cellulose gum	Thickener
E 468	Na-methyl reticulated cellulose Reticulated cellulose gum	Thickener
E 469	Hydrolyzed carboxy methyl enzymatic cellulose	Thickener
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	Emulsifier
E 470b	Magnesium salts of fatty acids	Emulsifier
E 471	Mono– and diglycerides of fatty acids	Emulsifier
E 472a	Ester of acetic acid of mono and diglycerides of fatty acids	Emulsifier
E 472b	Ester of lactic acid of mono the and diglycerides of fatty acids	Emulsifier
E 472c	Ester of lemon acid of mono and diglycerides of fatty acids	Emulsifier
E 472d	Ester of malic acid of mono and diglycerides of fatty acids	Emulsifier
E 472e	Mono–and diacetyl ester of malic acid and mono and diglycerides of fatty acids	Emulsifier
E 472f	Mixtures of malic acid esters and mono and diglycerides of fatty acids	Emulsifier
E 473	Sucrose esters of fatty acids	Emulsifier
E 474	Saharoglycerides	Emulsifier
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	Emulsifier
E 476	Polyglycerol poliricinoleate	Emulsifier
E 477	Propan-1, 2-diol esters of fatty acids	Emulsifier
E 479b	Thermooxidised Soya oil with mono and diglycerides of fatty acids	Emulsifier
E 481	Stearoil-Sodium 2-lactilate	Emulsifier
E 482	Stearoil Calciumi -2-lactilate	Emulsifier
E 483	Stearil tartarate	Substancë për trajtimin e miellit
E 491	Sorbitan monostearate	Polyglycerol
E 492	Sorbitan tristearate	Polyglycerol
E 493	Sorbitan monolaurate	Polyglycerol
E 494	Sorbitan monooleate	Polyglycerol
E 495	Sorbitan monopalmitate	Polyglycerol
E 500	Sodium carbonates (i) Sodium carbonates (ii) Sodium hydrogen carbonate (iii) Sodium sekvi carbonates	Acidity regulator

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 501	Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium hydrogen carbonate	Acidity regulator
E 503	Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium hydrogen carbonate	Acidity regulator
E 504	Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii) Magnesium hydrogen carbonate	Acidity regulator
E 507	Chloric acid	Acidity regulator
E 508	Potassium chloride	Jelly agent
E 509	Calcium chloride	Fixing agent
E 511	Magnesium chloride	Fixing agent
E 512	Tin chloride (II)	Antioxidant
E 513	Sulphuric Acid	Acidity regulator
E 514	Sodium sulfates (i) Sodium sulfate (ii) Sodium hydrogen sulfate	Acidity regulator
E 515	Potassium sulfate (i) potassium sulfate (ii) Potassium hydrogen sulfate	Acidity regulator
E 516	Calcium sulfate	Flour treatment agent
E 517	Ammonium sulfate	Flour treatment agent
E 520	Aluminium sulfate	Flour treatment agent
E 521	Sodium –aluminium sulfate	Flour treatment agent
E 522	Aluminium –Calcium sulfate	Acidity regulator
E 523	Aluminium ammonium sulfate	Stabilizers
E 524	Sodium hydroxide	Acidity regulator
E 525	Potassium hydroxide	Acidity regulator
E 526	Calcium hydroxide	Acidity regulator
E 527	Ammonium hydroxide	Acidity regulator
E 528	Magnesium hydroxide	Acidity regulator
E 529	Calcium oxide	Acidity regulator
E 530	Magnesium oxide	Prevention agent against granulation
E 535	Sodium ferrocyanide	Prevention agent against granulation
E 536	Potassium ferrocyanide	Prevention agent against granulation
E 538	Fashioned calcium	Prevention agent against granulation
E 541	Sodium aluminium phosphate , acidic	Acidity regulator
E 551	Silicon dioxide	Prevention agent against granulation
E 552	Calcium silicate	Prevention agent against granulation
E 553a	(i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate	Prevention agent against granulation
E 553b	Talk	Prevention agent against granulation
E 554	Sodium aluminium silicate	Prevention agent against granulation
E 555	Potassium aluminium silicate	Prevention agent against granulation
E 556	Calcium aluminium silicate	Prevention agent against granulation
E 558	Bentonite	Prevention agent against granulation
E 559	Aluminium silicate (Kaolin)	Prevention agent against granulation



E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 570	Stearin Acidi (Fatty acids )	Stabilizer
E 574	Gluconic acid	Acidity regulator
E 575	Glucono-delta-lacton	Acidity regulator
E 576	Sodium gluconate	Stabilizer
E 577	Potassium gluconate	Stabilizer
E 578	Calcium gluconate	Acidity regulator
E 579	Ferrous gluconate (II)	Stabilizer
E 585	Iron lactate (II)	Stabilizer
E 586	4-hexilrezorcinol	Stabilizer
E 620	Glutaminic acid	Flavor enhancer
E 621	Sodium mono gglutamate	Flavor enhancer
E 622	Potassium mono glutamine	Flavor enhancer
E 623	Calcium DI glutamine	Flavor enhancer
E 624	Ammonium mono glutamine	Flavor enhancer
E 625	Magnesium di glutamate	Flavor enhancer
E 626	Guanil acid I	Flavor enhancer
E 627	Sodium di guanilate	Flavor enhancer
E 628	Potassium Di guanilat	Flavor enhancer
E 629	Calcium Guanilat	Flavor enhancer
E 630	Inozin Acid	Flavor enhancer
E 631	Sodium di inosinate	Flavor enhancer
E 632	Potassium Di inozinat	Flavor enhancer
E 633	Calcium inosinate	Flavor enhancer
E 634	Calcium 5'-ribonucleotide	Flavor enhancer
E 635	Di natri 5'-ribonukleotidie	Flavor enhancer
E 640	Glicinum and its sodium salts	Flavor enhancer
E 650	Zinc acetate	Acidity regulator
E 900	DI-methyl polyxisiloxsan	Stabilizers
E 901	White and yellow beeswax	Coating agent
E 902	Kandelila beeswax	Coating agent
E 903	Carnival beeswax	Coating agent
E 904	Gum	Coating agent
E 905	Micro-crystalline beeswax	Coating agent
E 907	Hydrogenized poli-1-decen	Coating agent
E 912	Ester of montan acid	Coating agent
E 914	Oxydised politeilec beeswax	Coating agent
E 920	L-cysteine	Flour treatment agent
E 927b	Karbamid	Flour treatment agent
E 938	Argon	Suppressor gas
E 939	Helium	Suppressor gas

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 941	Nitrogen	Suppressor gas
E 942	Nitrogen oxide	Suppressor gas
E 943a	Butan	Suppressor gas
E 943b	Izobutan	Suppressor gas
E 944	Propan	Suppressor gas
E 948	Oxygen	Suppressor gas
E 949	Hydrogen	Suppressor gas
E 950	Acesulfam K	Sweetening agents-sweeteners
E 951	Aspartame	Sweetening agents - sweeteners
E 952	Ciklamine acids and their Na and Ca salts	Sweetening agents- sweeteners
E 953	Isomalt	Sweetening agents- sweeteners
E 954	Saharine and their Na ,K and Ca salts	Sweetening agents- sweeteners
E 955	Sucrose	Sweetening agents- sweeteners-
E 957	Taumatine	Sweetening agents- sweeteners
E 959	Neohesperidine DC	Sweetening agents- sweeteners
E 961	Neotame	Sweetening agents- sweeteners
E 962	Acesulfame-aspartame salts	Sweetening agents- sweeteners
E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup	Sweetening agents- sweeteners
E 966	Lactitol	Sweetening agents- sweeteners
E 967	Xylitol	Sweetening agents- sweeteners
E 968	Eritritol	Sweetening agents- sweeteners
E 999	Quillai Extract	Stabilizers
E 1103	Invertaza	Stabilizers
E 1105	Lisozim (Lizozim)	Preservative
E 1200	Polidextrosa	Volume enhancer
E 1201	Polivinilpirolidon	Stabilizers
E 1202	Polivinilpolipirolidon	Stabilizers
E 1204	Pululam	Agent against granulation
E 1404	Oxidized starch	Modified starch
E 1410	Monostarch phosphate	Modified starch
E 1412	Starch phosphate	Modified starch
E 1413	Distance phosphatisied phosphate	Modified starch
E 1414	Acti distarch phosphate	Modified starch
E 1420	Acetylied starch	Modified starch
E 1422	Acetylied distarch adipate	Modified starch
E 1440	Hydroxy propel starch	Modified starch
E 1442	Hydroxy propels distarch phosphate	Modified starch
E 1450	Octane jantarat sodium starch	Modified starch
E 1451	Oxidized actualized starch	Modified starch
E 1452	Oktenil jantarat aluminium starch	Modified starch

E number	The label of additive	Basic technological-functional action
E 1505	Triethyl citrate	Stabilizers
E 1517	Glycerol dictates (dissenting)	Humidity agent
E 1518	Glycerol tractate (traction)	Humidity agent
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	Humidity agent

\* Regulation (EU) No. 1331/2008 of the European Parliament and Council of 16 December 2008 by which defines common procedures for approval of food additives , food enzymes and food flavorings.

<sup>1</sup> For drafting of this Regulation have been taken into consideration the Provisions of :

Regulation (EU) No. 1333/2008 the European Parliament and Council of 16 December 2008 on food additives,

– Directive 2008/60/ EU on 17 June 2008 by which defines purines criteria of the sweeteners for use in fond,

– Directive 2008/84/ EU of 27 August 2008 by which define specific criteria for food additives other than sweeteners and colors,

- Directive 2008/128/ BEEU of 22 December 2008 by which define specific purimes criteria of colors for use in fond,

– Directive 2009/163/EU, of the European Parliament and Council of 22 December for sweeteners for use in Fond,

<sup>2</sup> Regulation (EU) No. 1332/2008 of the European Parliament and Council of 16 December 2008 on food Enzymes,

<sup>3</sup> Regulation (EU) No. 1334/2008 on flavorings and some other ingredients with flavor characteristics for use in foods and amendments of the Regulation of the Council (EU) No. 1601/91, Regulation (EU) No. 2232/96 and (EU)No. 110/2008 and the Directive 2000/13/EU,

<sup>4</sup> The national legislation by which is taking over the European Union legislation which directly shall be implemented by the entry of the Republic of Kosovo into European Union,

<sup>5</sup> By the Regulation on other substances which are included in the manufacturing process shall be taken over provisions of the Directive of the Council 88/344/EEZ on 13 June 1988.On the harmonization of the Laws within the Member States countries in the field of the extracted dilutions in food production and their ingredients,

<sup>6</sup> National legislation on plant protection and other by-law documents approved based on the same Law are taken over the provisions of the Directive 91/414/EEZ of 15 July 1991 for placement into the market of the plant products

<sup>7</sup> By the Regulation on the health regularity of potable water are taken over the provisions of the Council Directive 98/83/EU of 3 November 1998 on water quality for human consumption,

<sup>8</sup> By the Food Law are taken over the provisions of the Regulation (EU) No. 178/2002 of the European Parliament and Council of 28 January 2002 and the provisions of the Law on food 03/L-016 of the Republic of Kosovo,

<sup>9</sup> Provisions of the Regulation (EU)No.. 1829/2003 of the European Parliament and the Council of 22 September 2003 for genetically modified food or feed,

<sup>10</sup> Provisions of the Directive 89/398/EU on 3 May 1988. regarding to the food for special nutritional needs

<sup>11</sup> Provisions of the (EU) Regulation No. 854/2004 of the European Parliament and the Council of 29 April 2004 and Regulation No.13/2011 ,laying down specific rules on realization of official control of food of animal origin intended for human consumption,

<sup>12</sup> Provisions of the Regulation (EU) No. 853/2004 of 29 April 2004 and Regulation No.12/2011 ,laying down specific rules on hygiene of food of animal orizin,

- <sup>13</sup> Provisions of the Directive 2000/13/EU of the European Parliament and the Council on harmonization of the legislation of the Member States countries regarding to the labeling, advertisement and presentation of food and a Directive of the Council 89/396 EU on labels or marks laying down the series of the food belonging,
- <sup>14</sup> Provisions of the Regulation (EU) No. 882/2004 for official controls, Provisions of the Law No. 03/L-016 On Food and Regulation No. 10/2011 on official controls,
- <sup>15</sup> Provisions of the Council Directive 2001/114/EU of 20 December 2001. for potted milk and dried milk,
- <sup>16</sup> Provisions of the Regulation for fruit juices and similar products intended for consumption are taken the provisions of Council Directive 2001/112/EU of 20 December 2001,
- <sup>17</sup> Provisions of the Council Directive 2010/113/EE for jams, jellies, marmalades and sugared puree of the Chestnuts,
- <sup>18</sup> Provisions of the Regulation of the European Council of 23 June 2000 for chocolate and products thereof for intended for human consumption,
- <sup>19</sup> Law on wine partially is harmonized with the provisions of the Regulation (EU) No. 1493/1999 on the common organization of the market for wine,
- <sup>20</sup> Provisions of the Council Directive 2001/110/EEC of 20 December 2001 regarding to honey,
- <sup>21</sup> Provisions of the Council Directive 80/777/EU of 15 July 1980 regarding to the use and placement into the market of the natural mineral waters,
- <sup>22</sup> Provisions of the Council Directive 2001/111/EU of 20 December 2001 for sugars and analyses methods for sugars intended for human consumption,
- <sup>23</sup> Provisions of the Directive 2002/46 /EC of 10.06.2002 on food additives
- <sup>24</sup> Provisions of the Directive 96/8 of the Council of 26 February 1996 for weight control,
- <sup>25</sup> Provisions Directive 1999/21/EU of 25 March 1999 for food for special medical purposes having in regard amendments of the Directive 1999/21/EU of 5 January 2000,
- <sup>26</sup> Law on wine partially harmonized with the provisions of the Council Regulation (EU) No. 1601/91 of 10 June 1991 by which are laid down general rules ,for definition, description and presentation of flavored wines ,wine based cocktails,
- <sup>27</sup> Provisions of Council Regulation (EU) No. 2991/94 of 5. 12. 1994. Laying down standards for coating fats,
- <sup>28</sup> Provisions of the Directive 2006/125 of 5 December 2006. For processed cereal food and formulae and Directive 2006/141/EU of 22. December 2006. For infant formulae having in regard amendments of the Directive 1999/21/EC and Council Directive 92/52/EC of 18 June 1992 for food intended for export into third countries,
- <sup>29</sup> Provisions of the Regulation (EU) No 110/2008 of the European Parliament and the Council of 15 January 2008. per on definition ,description, presentation, labelling and protection of the geographical marks of the spiritus.

## PRILOG I.

### KATEGORIJA ADITIVA PREMA SVOJIM TEHNOLOŠKIM I FUNKCIONALNIM SVOJSTVIMA

1. »sladila« su tvari koje se koriste za davanje slatkog okusa hrani i u stolnim sladilima;
2. »bojila« su tvari koje daju, pojačavaju ili obnavljaju boju u hrani, a obuhvaćaju osim sintetiziranih bojila i prirodne sastojke hrane i prirodne izvore koji se obično ne uzimaju kao hrana i koji se obično ne koriste kao tipični sastojci hrane. Pripravci dobiveni iz hrane i drugih sirovina iz prirodnih izvora dobivaju se fizičkom i/ili kemijskom ekstrakcijom sa selektivnim izlučivanjem pigmenta za bojenje koji je dominantan u odnosu na sastojke hrane ili aromatske sastojke;
3. »konzervansi« su tvari koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovanog mikroorganizmima i/ili koji štite od razvoja patogenih mikroorganizama;
4. »antioksidansi« su tvari koje priječe promijene na hrani, produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovanog oksidacijom, kao što je ranjetljivost masti i promjene boje;
5. »nosači« su tvari koje se koriste za otapanje, razrjeđivanje, raspršivanje ili druge fizičke promjene aditiva ili aroma, prehrambenih enzima, hranjivih tvari i/ili drugih tvari koje se dodaju hrani u prehrambene i fiziološke svrhe, bez mijenjanja njezine funkcije, nemaju tehnološko djelovanje a služe kako bi se olakšalo postupanje, primjenu ili uporaba istih;
6. »kiseline« su tvari koje povećavaju kiselost hrane i/ili mu daju kiseli okus;
7. »regulatori kiselosti« su tvari koje mijenjaju ili kontroliraju kiselost ili lužnatost hrane;
8. »substance za sprečavanje zgrudnjavanja« su tvari koje dodatkom praškastim mješavinama ili hrani sprječavaju stvaranje većih nakupina ili gruda te održavaju sipkost;
9. »substance protiv pjenjenja« su tvari koje sprečavaju ili smanjuju pjenjenje;
10. »substance za povećanje volumena« su tvari koje povećavaju volumen hrane bez značajnog doprinosa povećanju energetske vrijednosti;
11. »emulgatori« su tvari koje omogućavaju održavanje homogene smjese dvaju ili više faza koje se inače ne mogu miješati kao što su ulje i voda u hrani;
12. »emulgatorske soli« su tvari koje dispergiraju bjelančevine sadržane u siru i time doprinose homogenoj razdiobi masti i drugih sastojaka;
13. »učvršćivači« su tvari koje čine ili održavaju tkivo voća ili povrća čvrstim ili hrskavim ili sudjeluju u interakciji s tvarima za želiranje kako bi tvorile ili učvrstile gel;
14. »pojačivači arome« su tvari koje pojačavaju postojeći okus i/ili miris hrane;
15. »substance za pjenjenje« su tvari koje omogućavaju homogeno raspršivanje plinovite faze u tekućoj ili krutoj hrani;
16. »substance za želiranje« su tvari koje hrani daju teksturu stvaranjem gela;
17. »tvari za poliranje« (uključujući maziva) su tvari koje, kada se nanese na vanjsku površinu hrane, daju sjajan izgled ili tvore zaštitnu oblogu;
18. »substance za zadržavanje vlage« su tvari koje sprečavaju isušivanje hrane.
19. »modificirani škrobovi« su tvari dobivene putem jednog ili više hemijskih postupaka jestivih škrobova fizikalnim ili enzimatskim postupcima, a mogu biti obrađeni ili izbijeljeni kiselinom ili lužinom;
20. »plinovi za pakiranje« su plinovi drugačiji od zraka koji su uvede u spremnike pre, tijekom ili nakon stavljanja hrane u spomenuti spremnik;
21. »potisni plinovi« su plinovi drugačiji od zraka koji potiskuju hranu iz spremnika;

22. »substance za rahljenje« su tvari ili mješavine tvari koje oslobađaju plin i time povećavaju obujam tijesta ili tekućeg tijesta;
23. »sekvestranti« su tvari koji tvore kemijske komplekse sa metalnim ionima;
24. »stabilizatori« su tvari koje omogućavaju održavanje fizikalno-kemijskog stanja hrane; stabilizatori obuhvaćaju tvari koje omogućavaju održavanje homogene raspršenosti dvaju ili više tvari koje se u hrani međusobno ne miješaju, tvari koje stabiliziraju, zadržavaju ili pojačavaju postojeću boju hrane i tvari koje povećavaju sposobnost vezanja hrane, uključujući stvaranje unakrsnih veza između bjelančevina koje omogućavaju vezivanje komada hrane u rekonstituiranoj hrani;
25. »zgušnjivači« su tvari koje povećavaju viskoznost otopina ili hrane;
26. »substance za tretiranje brašna« su tvari drugačije od emulgatora koje se dodaju brašnu ili tijestu za poboljšanje njegovih svojstava pri pečenju.

**PRILOG II.**  
**SLADILA**

Lista 1. – **Materije i za zaslađivanje dopuštene za upotrebu u pojedinim vrstama hrane**

E broj	Naziv sladila	Hrana	Najveća dopuštena količina
E 420  E 421 E 953 E 965  E 966 E 967  E 968	Sorbitol: i) Sorbitol ii) Sorbitol sirup  Manitol Isomalt Maltitol: i) Maltitol (ii) Maltitol sirup Laktitol Ksilitol  Eritritol	<p><b>Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aromatizirani vodeni desert,</li> <li>– na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,</li> <li>– na osnovi voća i povrća,</li> <li>– na osnovi jaja,</li> <li>– na osnovi žitarica,</li> <li>– žitarice za doručak ili proizvodi na osnovi žitarica,</li> <li>– na osnovi masti,</li> <li>– smrznuti deserti,</li> <li>– džemovi, želei, marmelade, domaće marmelade i ušćereno voće,</li> <li>– proizvodi od voća, uz izuzetak onih koji su namijenjeni za proizvod- nju voćnih sokova,</li> </ul> <p><b>Slastice i drugi proizvodi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– slastice bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi škroba, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi kakaa, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– gume za žvakanje bez dodanog šećera</li> <li>– umaci,</li> <li>– senf,</li> <li>– fini pekarski proizvodi, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– proizvodi namijenjeni za posebne prehrambene potrebe,</li> <li>– dodaci prehrani u krutom stanju koji su propisani posebnim propisom<sup>23</sup>.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">quantum satis</p>
E 950	Acesulfam K	<p><b>Bezalkoholna pića smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p>	<p style="text-align: center;">350 mg/l</p>

	<p>– bezalkoholna aromatizirana pića,  – na osnovi mlijeka i mliječnih proizvoda ili na osnovi voćnog soka.</p> <p><b>Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti sa ili bez dodanog šećera:</b></p> <p>– aromatizirani vodeni desert,  – na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,  – na osnovi voća i povrća,  – na osnovi jaja,  – na osnovi žitarica,  – na osnovi masti,</p> <p><b>»Snack proizvodi« (grickalice):</b>  – gotovi proizvodi određenih aroma, zapakirani suhi,  začinjeni proizvodi od škroba i ušećerenog orašastog ploda ili orašastog ploda s preljevom.</p> <p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b>  – slastice bez dodanog šećera,  – na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,  – na osnovi škroba, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,  – namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,  – guma za žvakanje bez dodanog šećera,  – jabukovača i kruškovača,  – bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola do 1.2 vol. %, – stolno pivo – ‘Bière de table /Tafelbier/ Table beer’ (originalna sladovina sa manje od 6% ekstrakta)sa izuzetkom piva gornjeg vrenja (‘Obergäriges Einfachbier’) – piva sa minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženo kao NaOH,  – smeđa piva tipa ‘oud bruin’,  – smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,  – voće u limenkama ili staklenkama smanjene energetske vrijednosti s ili bez dodanog šećera, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</p>	<p>350 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1000 mg/kg</p> <p>2000 mg/kg</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p>
--	--	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– džemovi, želei, domaće marmelade i marmelade smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– proizvodi od voća i povrća smanjene energetske vrijednosti, slatko-kiselo konzervirano voće i povrće,</li> </ul>	350 mg/kg
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– slatko-kiselo konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca,</li> <li>– umaci,</li> <li>– senf,</li> <li>– fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe,</li> <li>– hrana namijenjena prehrani za redukciju tjelesne mase koja je propisana posebnim propisom,<sup>24</sup></li> <li>– hrana za posebne medicinske namjene koja je propisana posebnim propisom<sup>25</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani u tekućem stanju koji su propisani posebnim propisom<sup>23</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani u krutom stanju<sup>23</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje koji su propisani posebnim propisom<sup>23</sup>,</li> <li>- žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15% i najmanje 20% posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– juhe smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera,</li> <li>– pivo smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– pića koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jabuko- vače, kruškovače, jakog alkoholnog pića ili vina,</li> <li>– alkoholna pića koja sadrže manje od 15 % vol. alkohola,</li> <li>– korneti i vafli, za sladoled, bez dodanog šećera,</li> <li>– bomboni u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– Feinkostsalat,</li> <li>- Essoblaten.</li> </ul>	<p>200 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>450 mg/kg</p> <p>450 mg/kg</p> <p>350 mg/l</p> <p>500 mg/l</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>500 mg/kg</p> <p>25 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p>
E 951	Aspartame	<p><b>Bezalkoholna pića smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bezalkoholna aromatizirana pića,</li> <li>– na osnovi mlijeka i mliječnih proizvoda ili na osnovi voćnog soka.</li> </ul> <p><b>Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti sa ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aromatizirani vodeni desert,</li> </ul>	<p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,</li> <li>- na osnovi voća i povrća,</li> <li>- na osnovi jaja,</li> <li>- na osnovi žitarica,</li> <li>- na osnovi masti.</li> </ul> <p>»Snack proizvodi« (grickalice):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gotovi proizvodi određenih aroma, zapakirani suhi, začinjeni proizvodi od škroba i ušećerenog orašastog ploda ili orašastog ploda s preljevom.</li> </ul> <p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slastice i drugi proizvodi bez dodanog šećera,</li> </ul>	<p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- na osnovi škroba, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- guma za žvakanje bez dodanog šećera,</li> <li>- jabukovača i kruškovača, bezalkoholne ili sa sadržajem alkohola do 1.2 vol. %, stolno pivo- 'Bière de table/ Tafelbier /Table beer' (originalna sladočina sa manje od 6% ekstrakta) sa izuzetkom piva gornjeg vrenja (Obergäriges Einfachbier),</li> <li>- piva s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženo kao NaOH,</li> <li>- smeđa piva tipa 'oud bruin',</li> <li>- smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- voće u limenkama ili staklenkama smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- džemovi, želei, domaće marmelade i marmelade smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- proizvodi od voća i povrća smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- slatko-kiselozirano voće i povrće,</li> <li>- slatko-kiselozirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca,</li> <li>- umaci,</li> <li>- senf,</li> <li>- fini pekarski proizvodi za posebne prehrane potrebe,</li> <li>- hrana namijenjena prehrani za redukciju tjelesne mase<sup>24</sup>,</li> <li>- hrana za posebne medicinske namjene<sup>25</sup>,</li> <li>- dodaci prehrani u tekućem stanju<sup>23</sup>,</li> <li>- dodaci prehrani u krutom stanju<sup>23</sup>,</li> <li>- dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje<sup>23</sup>,</li> </ul>	<p>2 000 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>5 500 mg/kg</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>300 mg/kg</p> <p>300 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 700 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>600 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i najmanje 20% posija, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- juhe smanjene energetske vrednosti,</li> <li>- osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera,</li> <li>- jako aromatizirane pastile za osvježavanje usne šupljine bez dodanog šećera,</li> <li>- pivo smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- pića koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jabuko- vače, kruškovače, jakog alkoholnog pića ili vina,</li> <li>- alkoholna pića koja sadrže manje od 15% vol. alkohola,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- Essoblaten.</li> </ul>	<p>5 500 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>6 000 mg/kg</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>25 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>350 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p>
E 952	Ciklaminska kiselina i njene Na i Ca soli <sup>a</sup>	<p><b>Bezalkoholna pića smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezalkoholna aromatizirana pića,</li> <li>- na osnovi mlijeka i mliječnih proizvoda ili na osnovi voćnog soka.</li> </ul> <p><b>Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aromatizirani vodeni desert,</li> <li>- na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,</li> <li>- na osnovi voća i povrća,</li> <li>- na osnovi jaja,</li> <li>- na osnovi žitarica,</li> <li>- na osnovi masti.</li> </ul> <p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slastice i drugi proizvodi bez dodanog šećera,</li> <li>- na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- na osnovi škroba, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- guma za žvakanje bez dodanog šećera,</li> <li>- smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>- voće u limenkama ili staklenkama smanjene energetske vrijednosti</li> </ul>	<p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 500 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>s ili bez dodanog šećera,</li> <li>– džemovi, želei, domaće marmelade i marmelade smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– proizvodi od voća i povrća smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- fini pekarski proizvodi za posebne prehrane potrebe,</li> <li>– hrana namijenjena prehrani za redukciju tjelesne mase<sup>24</sup>,</li> <li>– hrana za posebne medicinske namjene<sup>25</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani u tekućem stanju<sup>23</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani u krutom stanju<sup>23</sup>,</li> <li>– pića koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jabuko- vače, kruškovače, jakog alkoholnog pića ili vina,</li> <li>– osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera,</li> <li>dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u</li> </ul>	<p>1 000 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>1 600 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>2500 mg/l</p> <p>1 250 mg/kg</p>
E 954	Saharin i njegove Na, K i Ca soli <sup>b</sup>	<p><b>Bezalkoholna pića:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bezalkoholna aromatizirana pića, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi mlijeka i mliječnih proizvoda ili na osnovi voćnog soka, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– »Gaseosa« aromatizirano bezalkoholno piće sa dodanim CO<sub>2</sub> i sladilima.</li> </ul> <p><b>Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aromatizirani vodeni desert,</li> <li>– na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,</li> <li>– na osnovi voća i povrća,</li> <li>– na osnovi jaja,</li> <li>– na osnovi žitarica,</li> <li>– na osnovi masti.</li> </ul> <p><b>»Snack proizvodi« (grickalice):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gotovi proizvodi određenih aroma, zapakirani suhi, začinjeni proizvodi od škroba i ušećerenog orašastog ploda ili orašastog ploda s preljevom.</li> </ul> <p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Slastice i drugi proizvodi bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi škroba,</li> <li>– namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti,</li> </ul>	<p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>100 mg/l</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>300 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p>

	<p>smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</p> <p>– guma za žvakanje bez dodanog šećera,</p> <p>– jabukovača i kruškovača,</p> <p>– bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola do 1.2 vol. %,</p> <p>– stolno pivo – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’ (originalna sladovina sa manje od 6% ekstrakta) sa izuzetkom piva gornjeg vrenja (‘Obergäriges Einfachbier’),</p> <p>– piva sa minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženo kao NaOH,</p> <p>– smeđa piva tipa ‘oud bruin’,</p> <p>– smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez odanog šećera,</p> <p>– voće u limenkama ili staklenkama smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</p> <p>– džemovi, želei, domaće marmelade i marmelade smanjene energetske vrijednosti,</p> <p>– proizvodi od voća i povrća, smanjene energetske vrijednosti,</p> <p>– slatko-kiselo konzervirano voće i povrće,</p> <p>– slatko-kiselo konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca,</p> <p>– umaci,</p> <p>– senf,</p> <p>– fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe,</p>	<p>1 200 mg/kg</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>100 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>320 mg/kg</p> <p>170 mg/kg</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– hrana namijenjena prehrani za redukciju tjelesne mase<sup>24</sup>,</li> <li>– hrana za posebne medicinske namjene<sup>25</sup>,</li> <li>- dodaci prehrani u tekućem stanju<sup>23</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani u krutom stanju<sup>23</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje<sup>23</sup>,</li> <li>– žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i najmanje 20% posija, smanjene energetske vrijednosti sa ili bez dodanog šećera,</li> <li>– juhe smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– osvježivači daha u obliku tabletica bez dodanog šećera,</li> <li>– pića koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jabuko- vače, kruškovače, jakog alkoholnog pića ili vina,</li> <li>– alkoholna pića koja sadrže manje od 15 % vol. alkohola,</li> <li>– korneti i vafli, za sladoled, bez dodanog šećera,</li> <li>– Feinkostsalat,</li> <li>- Essoblaten.</li> </ul>	<p>240 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>80 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p> <p>1 200 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>3 000 mg/kg</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>160 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p>
E 955	Sukraloza	<p><b>Bezalkoholna pića smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bezalkoholna aromatizirana pića,</li> <li>– na osnovi mlijeka i mliječnih proizvoda ili na osnovi voćnog soka.</li> </ul> <p><b>– Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aromatizirani vodeni desert,</li> <li>– na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,</li> <li>– na osnovi voća i povrća,</li> <li>– na osnovi jaja,</li> <li>– na osnovi žitarica,</li> <li>– na osnovi masti.</li> </ul> <p><b>»Snack proizvodi« (grickalice):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gotovi proizvodi određenih aroma, zapakirani suhi, začinjeni proizvodi od škroba i ušećerenog orašastog ploda ili orašastog ploda s preljevom.</li> </ul> <p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Slastice i drugi proizvodi bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi škroba, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog</li> </ul>	<p>300 mg/l</p> <p>300 mg/l</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p>

		<p>šećera,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– korneti i vafli, za sladoled, bez dodanog šećera, bez dodanog šećera</li> <li>– Essoblaten,</li> <li>– namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i najmanje 20% posija, smanjene energetske vrijednosti s ili bez dodanog šećera,</li> <li>-smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> </ul>	<p>1 000 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– stolno pivo – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’, (originalna sladovina sa manje od 6% ekstrakta) sa izuzetkom piva gornjeg vrenja (‘Oberjähriges Einfachbier’),</li> <li>– piva sa minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženo kao NaOH, <ul style="list-style-type: none"> <li>– smeđa piva tipa ‘oud bruin’,</li> </ul> </li> <li>- pivo smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– voće u limenkama ili staklenkama smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– džemovi, želei, domaće marmelade i marmelade smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- proizvodi od voća i povrća smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- slatko-kiselo konzervirano voće i povrće,</li> <li>-Feinkostsalat,</li> <li>– slatko-kiselo konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca, <ul style="list-style-type: none"> <li>– juhe smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– umaci,</li> <li>– senf,</li> <li>– fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe,</li> <li>– hrana namijenjena prehrani za redukciju tjelesne mase<sup>24</sup>,</li> <li>– hrana za posebne medicinske namjene<sup>27</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani u tekućem stanju<sup>25</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani u krutom stanju<sup>25</sup>,</li> </ul> </li> <li>– dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje<sup>25</sup>.</li> </ul>	<p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>250 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>320 mg/l</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>180 mg/kg</p> <p>140 mg/kg</p> <p>120 mg/kg</p> <p>45 mg/l</p> <p>450 mg/kg</p> <p>140 mg/kg</p> <p>700 mg/kg</p> <p>320 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>240 mg/l</p> <p>800 mg/kg</p> <p>2 400 mg/kg</p>
E 957	Taumatina	<p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b></p> <p>Slastice i drugi proizvodi bez dodanog šećera,</p>	<p>50 mg/kg</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– osnovi kaka a ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– guma za žvakanje bez dodanog šećera,</li> <li>– dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje<sup>23</sup>,</li> <li>– smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera.</li> </ul>	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
E 959	Neohesperidin DC	<p><b>Bezalkoholna pića smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bezalkoholna aromatizirana pića,</li> <li>– na osnovi mlijeka i mliječnih proizvoda,</li> <li>– na osnovi voćnog soka.</li> </ul> <p><b>Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aromatizirani vodeni desert,</li> <li>– na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,</li> <li>– na osnovi voća i povrća,</li> <li>– na osnovi jaja,</li> <li>– na osnovi žitarica,</li> <li>– na osnovi masti.</li> </ul> <p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b></p> <p>Slastice i drugi proizvodi bez dodanog šećera,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– na osnovi kaka a ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi škroba, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– namazi na osnovi kaka a, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– guma za žvakanje bez dodanog šećera,</li> <li>– jabukovača i kruškovača,</li> <li>– bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola do 1.2 vol. %, stolno pivo – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table (originalna sladovina sa manje od 6% ekstrakta) sa izuzetkom piva gornjeg vrenja (‘Ober- gärriges Einfachbier’),</li> <li>– piva sa minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženo kao NaOH,</li> <li>– smeđa piva tipa ‘oud bruin’</li> <li>– smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> </ul>	<p>30 mg/l</p> <p>50 mg/l</p> <p>30 mg/l</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>20 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>50 mg/kg</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- voće u limenkama ili staklenkama smanjene energetske vrijednosti s ili bez dodanog šećera,</li> <li>- džemovi, želei, domaće marmelade i marmelade smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- proizvodi od voća i povrća smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- slatko-kiseloz konzervirano voće i povrće,</li> <li>- slatko-kiseloz konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca,</li> <li>- umaci,</li> <li>- senf,</li> </ul>	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>30 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe,</li> <li>- hrana namijenjena prehrani za redukciju tjelesne mase<sup>24</sup>,</li> <li>- dodaci prehrani u tekućem stanju<sup>23</sup>,</li> <li>- dodaci prehrani u krutom stanju<sup>23</sup>,</li> <li>- žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i najmanje 20% posija, smanjene energetske vrijednosti s ili bez dodanog šećera,</li> <li>- juhe smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera,</li> <li>- dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje<sup>23</sup>,</li> <li>- pića koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jabukovače, kruškovače, jakog alkoholnog pića ili vina,</li> <li>- alkoholna pića koja sadrže manje od 15 % vol. alkohola,</li> <li>- korneti i vafli, za sladoled, bez dodanog šećera,</li> <li>- Feinkostsalat,</li> <li>- pivo smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>- hrana za posebne medicinske namjene,</li> <li>- »Snack proizvodi« (grickalice): gotovi proizvodi određenih aroma, zapakirani suhi, začinjani proizvodi od škroba i</li> </ul>	<p>150 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/l</p> <p>400 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>30 mg/l</p> <p>30 mg/l</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>

		ušećerenog orašastog ploda ili orašastog ploda s preljevom.	
E 961	Neotame	<p><b>Bezalkoholna pića smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bezalkoholna aromatizirana pića,</li> <li>– na osnovi mlijeka i mliječnih proizvoda ili na osnovi voćnog soka.</li> </ul> <p><b>Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– aromatizirani vodeni desert,</li> <li>– na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,</li> <li>– na osnovi voća i povrća,</li> <li>– na osnovi jaja,</li> <li>– na osnovi žitarica,</li> <li>– na osnovi masti.</li> </ul> <p><b>»Snack proizvodi« (grickalice):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gotovi proizvodi određenih aroma, zapakirani suhi, začinjeni proizvodi od škroba i ušećerenog orašastog ploda ili orašastog ploda s preljevom.</li> </ul> <p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Slastice i drugi proizvodi bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– na osnovi škroba, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– korneti i vafli za sladoled, bez dodanog šećera,</li> <li>– Essoblaten,</li> <li>- namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> </ul>	<p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>18 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>65 mg/kg</p> <p>65 mg/kg</p> <p>60 mg/kg</p> <p>60 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i najmanje 20% posija, smanjene energetske vrijednosti s ili bez dodanog šećera,</li> <li>– osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera,</li> <li>– jako aromatizirane pastile za grlo, bez dodanog šećera,</li> <li>- guma za žvakanje bez dodanog šećera,</li> <li>- bomboni u obliku tableta smanjene energetske vrijednosti,</li> </ul>	<p>32 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>65 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>15 mg/kg</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– jabukovača i kruškovača,</li> <li>– pića koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog pića i piva,</li> <li>– jabuko- vače, kruškovače, jakog alkoholnog pića ili vina,</li> <li>– alkoholna pića koja sadrže manje od 15 % vol. alkohola,</li> <li>– bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola do 1.2 vol. %,</li> <li>– stolno pivo – ‘Bière de table/ Tafelbier/ Table beer’ (originalna sladovina sa manje od 6% ekstrakta) sa izuzetkom piva gornjeg vrenja (‘Obergäriges Einfachbier’),</li> <li>– piva sa minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženo kao NaOH,</li> <li>– smeđa piva tipa ‘oud bruin’</li> <li>– pivo smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</li> <li>– voće u limenkama ili staklenkama smanjene energetske vrijednosti s ili bez dodanog šećera,</li> <li>– džemovi, želei, domaće marmelade i marmelade smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– proizvodi od voća i povrća smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– slatko-kiselo konzervirano voće i povrće,</li> <li>– Feinkostsalat,</li> <li>– slatko-kiselo konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca,</li> <li>– juhe smanjene energetske vrijednosti,</li> <li>– umaci,</li> <li>– senf,</li> <li>– fini pekarski proizvodi za posebne prehrabene potrebe,</li> <li>- hrana namijenjena prehrani za redukciju tjelesne mase<sup>24</sup>,</li> <li>– hrana za posebne medicinske namjene<sup>25</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani u tekućem stanju<sup>23</sup>,</li> <li>-dodaci prehrani u krutom stanju<sup>23</sup>,</li> <li>– dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje<sup>23</sup>,</li> <li>- stolna sladila.</li> </ul>	<p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>20 mg/l</p> <p>1 mg/l</p> <p>26 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>12 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>5 g/l</p> <p>12 mg/kg</p> <p>12 mg/kg</p> <p>55 mg/kg</p> <p>26 mg/kg</p> <p>32 mg/kg</p> <p>20 mg/kg</p> <p>60 mg/kg</p> <p>185 mg/kg</p> <p>quantum satis</p>
E 962	Aspartam- ace- sulfam sol <sup>c</sup>	<p><b>Bezalkoholna pića smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bezalkoholna aromatizirana pića,</li> </ul>	350 mg/l (*)

	<p>– na osnovi mlijeka i mliječnih proizvoda ili na osnovi voćnog soka.</p> <p><b>Deserti i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera:</b></p> <p>– aromatizirani vodeni desert,</p> <p>– na osnovi mlijeka ili mliječnih proizvoda,</p> <p>– na osnovi voća i povrća,</p> <p>– na osnovi jaja,</p> <p>– na osnovi žitarica,</p> <p>– na osnovi masti.</p> <p><b>»Snack proizvodi« (grickalice):</b></p> <p>– gotovi proizvodi određenih aroma, zapakirani suhi, začinjeni proizvodi od škroba i ušećerenog orašastog ploda ili orašastog ploda s preljevom.</p> <p><b>Slastice i drugi proizvodi:</b></p> <p>Slastice i drugi proizvodi bez dodanog šećera,</p> <p>– na osnovi kakaa ili sušenog voća, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</p> <p>– na osnovi škroba, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</p> <p>- Essoblaten,</p> <p>– namazi na osnovi kakaa, mlijeka, sušenog voća ili masti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog šećera,</p> <p>- žitarice za doručak sa sadržajem vlakana većim od 15%, i najmanje 20% posija, smanjene energetske vrijednosti s ili bez dodanog šećera,</p> <p>– osvježivači daha u obliku tableta bez dodanog šećera,</p> <p>– guma za žvakanje bez dodanog šećera,</p> <p>– jabukovača i kruškovača,</p> <p>– pića koja se sastoje od mješavine bezalkoholnog pića i piva, jabukovače, kruškovače, jakog alkoholnog pića ili vina,</p> <p>– alkoholna pića koja sadrže manje od 15 % vol. alkohola,</p> <p>– bezalkoholno pivo ili sa sadržajem alkohola do 1.2 vol. %,</p> <p>– stolno pivo – 'Bière de table/ Tafelbier/ Table beer' (originalna sladovina s manje od 6% ekstrakta) s izuzetkom piva gornjeg vrenja ('Oberjähriges Einfachbier'),</p> <p>– piva s minimalnom kiselošću od 30 miliekvivalenata izraženo kao NaOH,</p> <p>– smeđa piva tipa 'oud bruin',</p> <p>– pivo smanjene energetske vrijednosti,</p> <p>– smrznuti deserti, smanjene energetske vrijednosti ili bez dodanog</p>	<p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/kg (*)</p> <p>500 mg/kg (**)</p> <p>500 mg/kg (*)</p> <p>500 mg/kg (*)</p> <p>1 000 mg/kg (*)</p> <p>1 000 mg/kg (**)</p> <p>1 000 mg/kg (**)</p> <p>1000 mg/kg (**)</p> <p>2500 mg/kg (*)</p> <p>2 000 mg/kg (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>350 mg/l (*)</p> <p>25 mg/l (**)</p> <p>800 mg/kg (**)</p>
--	---	--

	šećera, – voće u limenkama ili staklenkama smanjene energetske vrijednosti sa ili bez dodanog šećera, – džemovi, želei, domaće marmelade i marmelade smanjene energetske vrijednosti, – proizvodi od voća i povrća smanjene energetske vrijednosti, – slatko-kiselo konzervirano voće i povrće, – Feinkostsalat,	350 mg/kg (*) 1 000 mg/kg (**) 350 mg/kg (*) 200 mg/kg (*) 350 mg/kg (**) 200 mg/kg (*) 110 mg/l (**) 350 mg/kg (**) 350 mg/kg (**) 1 000 mg/kg (*) 450 mg/kg (*) 450 mg/kg (*) 350 mg/l (*) 500 mg/kg (*) 2 000 mg/kg (*)
	- slatko-kiselo konzervirana i polukonzervirana riba i marinade od ribe, rakova i mekušaca, - juhe smanjene energetske vrijednosti, - umaci, - senf, - fini pekarski proizvodi za posebne prehrambene potrebe, - hrana namijenjena prehrani za redukciju tjelesne mase <sup>24</sup> , - hrana za posebne medicinske namjene <sup>25</sup> , - dodaci prehrani u tekućem stanju <sup>23</sup> , - dodaci prehrani u krutom stanju <sup>23</sup> , - dodaci prehrani na osnovi vitamina i/ili minerala u obliku sirupa ili za žvakanje <sup>23</sup> .	350 mg/kg (*) 1 000 mg/kg (**) 350 mg/kg (*) 200 mg/kg (*) 350 mg/kg (**) 200 mg/kg (*) 110 mg/l (**) 350 mg/kg (**) 350 mg/kg (**) 1 000 mg/kg (*) 450 mg/kg (*) 450 mg/kg (*) 350 mg/l (*) 500 mg/kg (*) 2 000 mg/kg (*)

<sup>a</sup> Za aditiv E 952, ciklaminska kiselina i njene Na i Ca soli, najveća dopuštena količina izražena je kao kiselina.

<sup>b</sup> Za aditiv E 954, saharin i njegove Na, K i Ca soli, najveća dopuštena količina izražena je kao saharin.

<sup>c</sup> Za aditiv E 962, aspartam – acesulfamovu sol, najveća dopuštena količina izvedena je iz najvećih dopuštenih količina sastojaka soli, aspartama (E 951) i acesulfama

– K (E 950). Najveća dopuštena količina za oba aditiva neće biti prekoračena uporabom aspartam – acesulfama, bilo pojedinačno ili kombinacijom tih dvaju aditiva.

Ograničenja su izražena kao ekvivalenti acesulfama – K (\*) ili ekvivalenti aspartama (\*\*).

## I. BOJILA

Lista 2. Bojila dopuštena za dodavanje hrani

E broj	Uobičajeni naziv	Indeksni broj <sup>(a)</sup> boje (Colour Index) ili opis
E 100	Curcumin	75300
E 101	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate	
E 102	Tartrazine	19140
E 104	Quinoline Yellow	47005
E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	15985
E 120	Cochineal, Carminic acid, Karmin	75470
E 122	Azorubine, Carmoisine	14720
E 123	Amaranth	16185
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	16255
E 127	Erythrosine	45430
E 129	Allura Red AC	16035
E 131	Patent Blue V	42051
E 132	Indigotine, Indigo carmine	73015
E 133	Brillant Blue FCF	42090
E 140	Klorofili Klorofili ni i) Klorofili ii) Klorofilini	75810 75815
E 141	Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina i) Bakreni kompleks klorofila ii) Bakreni kompleks klorofilina	75815
E 142	Green S	44090
E 150a	Obični Karamel, jednostavni karamel <sup>(b)</sup>	
E 150b	Alkalno sulfadni karamel	
E 150c	Amonijačni karamel	
E 150d	Sulfitno-amonijski karamel	
E 151	Brillant black BN, Black PN	28440
E153	Biljni ugljen	
E 154	Brown FK	
E 155	Brown HT	20285

E 160a	Karoteni (i) mješavina karotena  (ii) Beta – karoten	75130 40800
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	75120
E 160c	Ekstrakt paprike, Capsanthin, Capsorubin	
E 160d	Lycopene	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	40820
E 160f	Ethyl ester of beta-apo-8' -carotenic acid (C 30)	40825
E 161b	Lutein	
E161g	Canthaxanthin	
E 162	Beetroot Red, Betanin	
		Priređeni ekstrakcijom iz voća i povrća
E 170	Kalcijev karbonat	77220
E 171	Titanov dioksid	77891
E 172	Željezo oksidi i hidroksidi Željezni oksid, crveni Željezni oksid, smeđi Željezni oksid, žuti Željezni oksid, crni	77491 77492 77499
E 173	Aluminij	77000
E 174	Srebro	
E 175	Zlato	
E 180	Litholrubine BK	

<sup>(a)</sup> Indeksni brojevi bojila ili Colour Index (CI) uzeti su iz trećeg izdanja od 1982 Indeksa bojila, knjige 1 do 7, 1315. Također iz amandmana 37 do 40 (125), 41 do 44 (127-50), 45 do 48 (130), 49 do 52 (132-50), 53 do 56 (135).

<sup>(b)</sup> Naziv karamel odnosi se na proizvode pretežno izražene smeđe boje koji su namijenjeni za bojenje. Ne odnosi se na proizvod dobiven zagrijavanjem šećera koji se koristi za davanje arome hrani (npr. slastica, peciva, alkoholnih pića).

Lista 3. – Hrana kojoj se mogu dodavati samo određena bojila:

Hrana	Bojila	Najveća dopuštena količina
Ječmeni kruh	E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum m satis
Pivo »Cidre bouche«	E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum m satis
Maslac (uključujući maslac sa smanjenim udjelom masti i koncentrirani maslac)	E160a karoteni	quantum m satis
Margarin, polumasti margarin (margarin), te ostale masne emulzije i masti koje gotovo i ne sadrže vodu	E 160a karoteni E 100 Curcumin E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	quantum satis quantum satis 10 mg/kg
»Sage Derby« sir	E 140 i) Klorofili ii) Klorofilini E 141 Bakreni kompleksi klorofila i klorofilina	quantum m satis
Fermentirani narandžasti, žuti i bijeli sir u komadima, nearomatizirani topljeni sir	E 160a Karoteni E 160c Ekstrakt paprike, Capsanthin, Capsorubin E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	quantum m satis 15 mg/kg
»Red Leicester« sir	E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	50 mg/kg
»Mimolette« sir	E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	35 mg/kg
»Morbier« sir	E 153 Biljni ugljen	quantum m satis
Crveni mramorni sir	E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid E 163 Anthocyanins	125 mg/kg quantum satis
Ocat	E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum m satis
Whisky, Žitna rakija (osim Korn ili Kornbrand ili Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise), alkoholna pića od vina, Rum, Brandy ili Weinbrand,	E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum m satis



Rakija od groždane komine ili komo vica (osim Tsikoudia i Tsipouro i Eau de vie de marc Marque nation ale luxembourgeoise), Grappa invecchia- ta, Bagaceira velha i ostala jaka alko- holna pića definirana u Pravilniku o jakim alkoholnim pićima <sup>29</sup>		
Aromatizirana pića na bazi vina (osim bitter soda ) i aromatizirana vina, sukladno Zakonu o vinu <sup>26</sup>	E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni Caramel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum satis
Americano	E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel E 163 Anthocyanins	quantum satis
	E 100 Curcumin E 101 (i) Riboflavin (ii)Riboflavin-5' -phosphate E 102 Tartrazine E 104 Quinoline Yellow E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid E 122 Azorubine E 123 Amaranth E 124 Ponceau 4R	100 mg/1 (pojedinačno ili u kombinaciji)
Bitter soda i bitter vino sukladno Zakonu o vinu	E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum satis
	E 100 Curcumin E 101 (i) Riboflavin (ii)Riboflavin-5' -phosphate E 102 Tartrazine E 104 Quinoline Yellow E 110 Sunset Yellow FCF E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid E 122 Azorubine E 123 Amaranth E 124 Ponceau 4R,Cochineal Red A E 129 Allura Red AC	100 mg/1 (pojedinačno ili u kombinaciji)
Likerska vina i likerska kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom	E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum satis
Povrće u octu, slanoj vodi ili ulju (osim maslina)	E 101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5' -phosphate E 140 i) Klorofil ii) Klorofilin E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum satis

	E 141 Bakreni kompleksi i) klorofili ii) klorofilini E 160a Karoteni E 162 Beetroot, betanin E 163 Antocyanins	
Ekstrudiranjem oblikovane i/ili voćem aromatizirane žitarice za doručak	E 150c amonijačni karamel E 160a karoteni E 160b Annatto, Biksin, Norbixin E 160c Ekstrakt paprike, Capsanthin, Capsorubin	quantum satis quantum satis 25 mg/kg quantum satis
Žitarice za doručak s aromom voća	E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid E 162 Beet red, betanin E 163 Antocyanins	200 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)
Džem, želei, pekmezi, domaća marmelada i marmalade kako je to navedeno posebnim propisima <sup>17</sup> i slični pripravci od voća uključujući proizvode smanjene energetske vrijednosti	E 100 Curcumin E 140 i) Klorofili ii) Klorofilini E 141 Bakreni kompleksi i) klorofila ii) klorofilina E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel E 160a Karoteni E 160c Ekstrakt paprike, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetroot Red, betanin E 163 Anthocyanins	
	E 104 Quinoline Yellow E 110 Sunset Yellow FCF E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid E 124 Ponceau 4R E 142 Green S E 160d Lycopene E 161b Lutein	100 mg/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)
Kobasice, paštete i riblje paštete Mesni namaz s povrćem (terrines)	E 100 Curcumin E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karmel E 160a karoteni E 160c Ekstrakt paprike, Capsanthin, Capsorubin 162 Beetroot Red, betanin	20 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis
Mesni narezak	E 129 Allura Red AC	25 mg/kg
Breakfast sausages Usitnjeno oblikovano meso sa minimalnim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4%	E 129 Allura Red AC E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid E 150a Obični Karamel E 150b alkalno sulfitni karamel	25 mg/kg 100 mg/kg quantum satis quantum satis
	E 150c amonijačni karamel E 150d sulfitno-amonijačni karamel	quantum satis quantum satis
»Chorizo« kobasice »Salchichon«	E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A	200 mg/kg

		250 mg/kg
»Sobrasada«	E 110 Sunset Yellow FCF E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturme (jestivi vanjski omotač)	E 100 Curcumin E 101 (i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5' -phosphate E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid	quantum satis
Sušene granule i listići od krumpira	E 100 Curcumin	quantum satis
Prerađeni grašak, gnječen i povrtni grašak (konzerviran)	E 102 Tartrazine E 133 Brilliant blue FCF E 142 Green S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

Lista 4. – **Bojila dopuštena samo za određenu hranu:**

Bojila	Hrana	Najveća dopuštena količina
E 123 Amaranth	Aperitivi na bazi vina, jaka alkoholna pića uključujući proizvode sa manje od 15% volu- mних postotaka alkohola Riblja ikra	30 mg/l 30 mg/kg
E 127 Erythrosine	Višnje za koktele i kandirane trešnje »Bigarreaux« trešnje u sirupu i u koktelima	200 mg/kg 150 mg/kg
E 154 Brown FK	Dimljeni losos	20 mg/kg
E 161g Cantaxant hin	»Saucisses de Strasbourg«	15 mg/kg
E 173 Aluminij	Vanjski šećerni omotač za dekoraciju slastica, kolača i peciva	quantum satis
E 174 Srebro	Vanjski omotači za slastice Ukrasi za čokoladu Likeri	quantum satis
E 175 Zlato	Vanjski omotači za slastice Ukrasi za čokoladu Likeri	quantum satis
E 180 Litholrubine BK	Kora tvrdog sira	quantum satis
E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Margarin, polumasni margarin (minarin), te ostale masne emulzije i masti koje gotovo i ne sadrže vodu Dekoracije i preljevi Fini pekarski proizvodi Smrznuti deserti Likeri, uključujući alkoholna pića s manje od 15% vol % alkohola Aromatizirani topljeni sir Fermentirani narančasti, žuti i mrvljeni bijeli sir; obrađeni sir bez dodanih aroma Deserti	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/l 15 mg/kg 15 mg/kg 10 mg/kg

--	--	--

	<b>»Snack proizvodi« (grickalice): suhi, začinjeni proizvodi od krumpira, žitarica ili na bazi škroba:</b> - Ekstrudirani začinjeni proizvodi za grickanje - Ostali začinjeni proizvodi za grickanje i ora-šasti plodovi sa začinskim preljevima Dimljena riba Jestiva kora sira i jestivi vanjski omoti »Red Leicester« sir »Mimolette« sir	20 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 50 mg/kg 35 mg/kg
	Ekstrudirane i/ili voćem aromatizirane žitarice za doručak	25 mg/kg

**Lista 5. Bojila koja su dopuštena u hrani koja nije navedena u članku 38. i Listi 3. Priloga II. ovoga Pravilnika:**

a) Sljedeća bojila mogu se koristiti prema quantum satis u hrani koja se navodi u Tablici 1 u dijelu b) i u svojoj ostaloj hrani, koja nije navedena u članku 38. ovoga Pravilnika i Listi 3. Priloga II. ovoga Pravilnika.

E 101 (i) Riboflavin

(ii) Riboflavin-5'-phosphate E 140 Klorofili i Klorofilini

E 141 Bakreni kompleksi Klorofila i Klorofilina E 150a Obični Karamel

E 150b Alkalno sulfitni karamel E 150c Amonijačni karamel

E 150d Sulfitno-amonijačni karamel E 153 Biljni ugljen

E 160a Karoteni

E 160c Ekstrakt paprike, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetroot Red, Betanin

E 163 Anthocyanins

E 170 Kalcijev karbonat E 171 Titanov dioksid

E 172 Željezo oksidi i hidroksidi.

b) Bojila koja se mogu upotrebljavati pojedinačno ili u kombinaciji u hrani s najvećom dopuštenom količinom bojila kako je navedeno u Tablici

1. ove Liste. Kod bezalkoholnih aromatiziranih pića, smrznutih aromatiziranih deserata, deserata, finih pekarskih proizvoda i slastica, količina bojila

E 110, E 122, E 124 i E 155 ne smije biti viša od 50 mg/kg ili 50 mg/l.

E 100 Curcumin

E 102 Tartrazine

E 104 Quinoline Yellow

E 110 Sunset Yellow FCF

E 120 Karmin, Cochineal, Carminic acid

E 122 Azorubine, Carmoisine

E 124 Ponceau 4R, Cochineal Red A

E 129 Allura red AC

E 131 Patent blue V

E 132 Indigotine, Indigo carmine

E 133 Brilliant Blue FCF

E 142 Green S

E 151 Brilliant black BN, Black PN

E 155 Brown HT  
 E 160d Lycopene  
 E 160e Beta-apo-8'-carotenal (C 30)  
 E 160f Ethy ester of beta-apo-8'-carotenic  
 E 161b Lutein

Tablica 1.

Hrana	Najveća dopuštena količina
Bezalkoholna aromatizirana pića	100 mg/l
Kandirano voće i povrće, Mostarda di frutta	200 mg/kg
Konzervirano crveno voće	200 mg/kg
Bombonski proizvodi i slične slastice	300 mg/kg
Dekoracije, ukrasi i preljevi	500 mg/kg
Fini pekarski proizvodi (e.g. bečka peciva, biskviti, kolači i vafli)	200 mg/kg
Smrznuti deserti	150 mg/kg
Aromatizirani topljeni sir	100 mg/kg
Deserti uključujući aromatizirane mliječne proizvode	150 mg/kg
Umaci, začini (npr. Curry prah, tandoori), ukiseljeno povrće začinjeno - ne kaše, chutney i piccalilli	500 mg/kg
Senf	300 mg/kg
Riblja pašteta i pašteta od rakova	100 mg/kg
Prethodno kuhani rakovi	250 mg/kg
Zamjena za losos	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Riblja ikra	300 mg/kg
Dimljena riba	100 mg/kg
'Grickalice' (snack): suhi, začinjeni proizvodi od krumpira, žitarica ili na bazi škroba: – Ekstrudirani začinjeni proizvodi za grickanje – Ostali začinjeni proizvodi za grickanje i orašasti plodovi sa začinskim smjesama	200 mg/kg 100 mg/kg
Jestiva kora od sira i jestivi vanjski dijelovi u koje se proizvod pakira	quantum satis
Pripravci namijenjeni kontroli tjelesne mase, a zamjenjuju cjelodnevni unos hrane ili pojedinačni obrok	50 mg/kg
Pripravci i hranjivi nadomjesci koji se koriste pod medicinskim nadzorom	50 mg/kg
Dodaci prehrani u tekućem obliku/dijetetski integratori	100 mg/kg
Dodaci prehrani u krutom obliku/dijetetski integratori	300 mg/kg
Juhe	50 mg/kg
Analozi mesa i ribe na bazi biljnih bjelančevina	100 mg/kg
Jaka alkoholna pića (uključujući i proizvode sa manje od 15 % vol. alkohola), osim onih koji se spominju u članku 38. i Listi 3. ovoga Pravilnika	200 mg/kg
Aromatizirana vina sukladno Zakonu o vinu (»Narodne novine« broj 96/03) <sup>26</sup> , aromatizirana pića na bazi vina i aromatizirani kokteli na bazi vina, osim onih koji se spominju u članku 38. i Listi 3. Priloga II ovoga Pravilnika	200 mg/kg
Voćna vina (obična ili pjenušava) Jabukovača (osim cidre bouche) i kruškovača Aromatizirana voćna vina od jabukovače i kruškovače	200 mg/kg

## II. OSTALI ADITIVI

Lista 6. **Aditivi (osim bojila i tvari za zaslađivanje ili sladila) čija je uporaba općenito dopuštena u hrani osim one koja je navedena u članku 40. ovoga Pravilnika:**

\* Aditivi E 290, E 938, E 941, E 942 E 948 i E 949 mogu se upotrebljavati u hrani koja se navodi u članku 40. ovoga Pravilnika.

# Aditivi E 410, E 412, E 415, E 417 ne mogu se upotrebljavati u proizvodnji dehidrirane hrane koja se kao takva konzumira i koja bi se tada mogla rehidrirati pri gutanju.

E broj	Naziv
E 170	Kalcijev karbonat
E 260	Octena kiselina
E 261	Kalijev acetat
E 262	Natrijevi acetati i) Natrijev acetat ii) Natrijev hidrogen acetat (natrijev diacetat)
E 263	Kalcijev acetat
E 270	Mliječna kiselina
E 290	Ugljični dioksid *
E 296	Jabučna kiselina
E 300	Askorbinska kiselina
E 301	Natrijev askorbat
E 302	Kalcijev askorbat
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline i) Askorbil palmitat ii) Askorbil stearat
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitini
E 325	Natrijev laktat
E 326	Kalijev laktat
E 327	Kalcijev laktat
E 330	Limunska kiselina
E 331	Natrijevi citrati i) Mononatrijev citrat ii) Dinatrijev citrat iii) Trinatrijev citrat
E 332	Kalijevi citrati i) Monokalijev citrat ii) Trikalijev citrat
E 333	Kalcijevi citrati i) Monokalcijev citrat

	ii) Dikalcijev citrat iii) Trikalcijev citrat
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)
E 335	Natrijevi tartarati i) Mononatrijev tartarat ii) Dinatrijev tartarat
E 336	Kalijevi tartarati i) Monokalijev tartarat ii) Dikalijev tartarat
337	Natrij-kalijev tartarat
E 350	Natrijevi malati i) Natrijev malat ii) Natrijev hidrogen malat
E 351	Kalijev malat
E 352	Kalcijev malat i) Kalcijev malat ii) Kalcijev hidrogen malat
E 354	Kalcijev tartarat
E 380	Triamonijev citrat
E 400	Alginska kiselina
E 401	Natrijev alginat
E 402	Kalijev alginat
E 403	Amonijev alginat
E 404	Kalcijev alginat
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma (PES)
E 410	Karuba guma, Guma rogačeve mahune #
E 412	Guar guma #
E 413	Tragakant
E 414	Akacija guma, Guma arabika
E 415	Ksantan guma #
E 417	Tara guma #
E 418	Gellan guma
E 422	Glicerol
E 426	Hemiceluloza iz soje
E 440	Pektini i) Pektin ii) amidirani pektin
E 460	Celuloza i) Mikrokristalična celuloza ii) Celuloza u prahu
E 461	Metil celuloza
E 462	Etil celuloza
E 463	Hidroksipropil celuloza

E 464	Hidroksipropil metil celuloza
E 465	Etil metil celuloza
E 466	Karboksi metil celuloza Na karboksi metil celuloza Celulozna guma
E 469	Enzimski hidrolizirana karboksi metil celuloza Enzimski hidrolizirana celulozna guma
E 470a	Natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina
E 470b	Magnezijeve soli masnih kiselina
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina
E 472a	Ester octene kiseline mono – i diglicerida masnih kiselina
E 472b	Ester mliječne kiseline mono – i diglicerida masnih kiselina
E 472c	Ester limunske kiseline mono – i diglicerida masnih kiselina
E 472d	Ester vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472e	Mono- i diacetilni ester vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 472f	Smjesa estera vinske i octene kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina
E 500	Natrijevi karbonati i) Natrijev karbonat ii) Natrijev hidrogen karbonat iii) Natrijev seskvikarbonat
E 501	Kalijeve karbonati i) Kalijev karbonat ii) Kalijev hidrogen karbonat
E 503	Amonijevi karbonati i) Amonijev karbonat ii) Amonijev hidrogen karbonat
E 504	Magnezijevi karbonati i) Magnezijev karbonat ii) Magnezijev hidrogen karbonat
E 507	Kloridna kiselina
E 508	Kalijev klorid
E 509	Kalcijev klorid
E 511	Magnezijev klorid
E 513	Sulfatna kiselina
E 514	Natrijevi sulfati i) Natrijev sulfat ii) Natrijev hidrogen sulfat
E 515	Kalijeve sulfat i) Kalijev sulfat ii) Kalijev hidrogen sulfat
E 516	Kalcijev sulfat
E 524	Natrijev hidroksid
E 525	Kalijev hidroksid
E 526	Kalcijev hidroksid
E 527	Amonijev hidroksid
E 528	Magnezijev hidroksid
E 529	Kalcijev oksid



E 530	Magnezijev oksid
E 570	Stearinska kiselina
E 574	Glukonska kiselina
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Natrijev glukonat
E 577	Kalijev glukonat
E 578	Kalcijev glukonat
E 640	Glicin i njegova natrijeva sol
E 920	L-Cistein <sup>(a)</sup>
E 938	Argon*
E 939	Helij*
E 941	Dušik*
E 942	Dušikov oksid*
E 948	Kisik*
E 949	Vodik*
E 1103	Invertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Oksidirani škrob
E 1410	Monoškrobni fosfat
E 1412	Diškrob fosfat
E 1413	Diškrob fosfat fosfatizirani
E 1414	Diškrob fosfat acetilirani
E 1420	Acetilirani škrob
E 1422	Acetilirani diškrobni adipat
E 1440	Hidroksi propil škrob
E 1442	Hidroksi propil diškrob fosfat
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob

(a) Može se koristiti samo kao aditiv za obradu brašna.

Lista 7. Hrana u kojoj se može upotrebljavati samo ograničen broj aditiva iz Liste 6.

Hrana	Aditiv	Najveća dopuštena količina
Proizvodi od kaka i čo- kolade kako je određeno posebnim propisima <sup>18</sup> (a)	E 330 Limunska kiselina E 322 Lecitini E 334 Vinska kiselina E 422 Glicerol E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina E 170 Kalcijev karbonat E 500 Natrijevi karbonati E 501 Kalijevi karbonati E 503 Amonijevi karbonati E 504 Magnezijevi karbonati E 524 Natrijev hidroksid E 525 Kalijev hidroksid E 526 Kalcijev hidroksid E 527 Amonijev hidroksid E 528 Magnezijev hidroksid E 530 Magnezijev oksid E 414 Akacija guma (guma arabika) E 440 Pektini E 472c Ester limunske kiseline mono- i diglice-rida masnih kiselina	0,5 % quantum satis 0,5 % quantum satis quantum satis 7% na bazi suhe materije bez masnoće izražene kao kalijevi karbonati           samo za glaziranje proizvoda quantum satis quantum satis
Voćni sokovi i nektari kako je određeno posebnim propisima <sup>16</sup>	E 300 Askorbinska kiselina	
Sok od ananasa <sup>16</sup>	E 296 Jabučna kiselina	
Nektari kako je određeno posebnim propisima <sup>16</sup>	E 330 Limunska kiselina E 270 Mliječna kiselina	
Sok od grožđa kako je određeno posebnim propisima <sup>16</sup>	E 170 Kalcijev karbonat E 336 Kalijevi tartarati	
Voćni sokovi kako je određeno posebnim propisima <sup>16</sup>	E 330 Limunska kiselina	3 g/l
Ekstra džem i ekstra žele, ekstra domaća marmelada kako je određeno posebnim propisima <sup>17</sup>	E 440 Pektini	quantum satis
	E 270 Mliječna kiselina E 296 Jabučna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 327 Kalcijev laktat E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijevi citrati E 333 Kalcijevi citrati E 334 Vinska kiselina E 335 Natrijevi tartarati E 350 Natrijevi malati	quantum satis
	E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis
Džemovi, želei,	E 440 Pektini	

marme-lade, domaća marmelada i pekmez i ostali slični voćni namazi uključujući proizvode smanjene ener-getske vrijednosti kako je određeno posebnim propisima <sup>17</sup>	E 270 Mliječna kiselina E 296 Jabučna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 327 Kalcijev laktat E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijevi citrati E 333 Kalcijevi citrati E 334 Vinska kiselina E 335 Natrijevi tartarati E 350 Natrijevi malati E 400 Alginska kiselina E 401 Natrijev alginat E 402 Kalijev alginat E 403 Amonijev alginat E 404 Kalcijev alginat E 406 Agar E 407 Karagenan E 410 Karuba guma E 412 Guar guma E 415 Ksantan guma E 418 Gellan guma	10 g/kg (pojedinačno ili u kombinaciji)
	E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis
	E 509 Kalcijev klorid E 524 Natrijev hidroksid	quantum satis
Kondenzirano mlijeko i mlijeko u prahu kako je definirano posebnim propisima <sup>15</sup>	E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 304 Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline E 322 Lecitini E 331 Natrijevi citrati E 332 Kalijev citrati E 407 Karagenan E 500 ii) Natrijev hidrogen karbonat E 501 ii) Kalijev hidrogen karbonat E 509 Kalcijev klorid	quantum satis
Obično pasterizirano vrhnje	E 401 Natrijev alginat E 402 Kalijev alginat E 407 Karagenan E 466 Na karboksi metil celuloza E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina	quantum satis
Smrznuto i duboko-smr- znuto neprerađeno voće i povrće; prepakirano ohlađeno neprerađeno voće i povrće spremno za konzumiranje i zapakirani neprerađeni i oguljeni krumpiri.	E 296 Jabučna kiselina	quantum satis (samo za oguljene krumpire)
Voćni kompoti	E300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 302 Kalcijev askorbat E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijevi citrati E 332 Kalijevi citrati	quantum satis (samo za voćne kompote osim jabučnih)

Riba, rakovi i mekušci, uključujući njihove smrznute i duboko smrznute proizvode	E 440 Pektin E 509 Kalcijev klorid E 333 Kalcijevi citrati	
Brzo kuhana riža	E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina E 472a Esteri octene kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	quantum satis
Neemulgirana ulja i ma- sti životinjskog ili biljnog podrijetla (osim djevi- čanskih ulja i maslinovog ulja)	E 304 Esteri masnih kiselina askorbinske Kiseline E 306 Mješavina tokoferola obogaćena E 307 Alfa-tokoferol E 308 Gama-tokoferol E 309 Delta-tokoferol	quantum satis
	E 322 Lecitini	30 g/l
	E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina	10 g/l
	E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijevi citrati E 332 Kalijeve citrati E 333 Kalcijevi citrati	quantum satis
Neemulgirana ulja i masti životinjskog ili biljnog podrijetla (osim djevičanskih ulja i masli- novog ulja) s posebnom namjenom za kuhanje i/ ili prženje ili za pripremu preljeva	E 270 Mliječna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 304 Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline E 306 Mješavina tokoferola obogaćena E 307 Alfa-tokoferol E 308 Gama-tokoferol E 309 Delta-tokoferol	quantum satis
	E 322 Lecitini	30 g/l
	E 471 Mono- i digliceridi masnih Kiselina	10 g/l
	E 472c Ester limunske kiseline mono- i diglice- rida masnih kiselina E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijevi citrati E 332 Kalijeve citrati E 333 Kalcijevi citrati	quantum satis
Rafinirano maslinovo ulje, uključujući ulje od komine maslina	E 307 Alfa- tokoferol	200 mg/l
Fermentirani sir	E 170 Kalcijev karbonat E 504 Magnezijevi karbonati E 509 Kalcijev klorid E 575 Glukono-delta-lakton E 500ii Natrijev hidrogen karbonat	quantum satis  quantum satis (samo za svježi sir)
	E 260 Octena kiselina E 270 Mliječna kiselina E 330 Limunska kiselina E 460 ii) Celuloza u prahu	quantum satis

	E 575 Glukono-delta-lakton	quantum satis (samo za ribani i rezani sir)
Konzervirano voće i povrće u limenkama i staklenkama	E 260 Octena kiselina E 261 Kalijev acetat E 262 Natrijevi acetati E 263 Kalcijev acetat E 270 Mliječna kiselina E 296 Jabučna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 302 Kalcijev askorbat E 325 Natrijev laktat E 326 Kalijev laktat E 327 Kalcijev laktat E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijevi citrati E 332 Kalijevi citrati E 333 Kalcijevi citrati E 334 Vinska kiselina E 335 Natrijevi tartarati E 336 Kalijevi tartarati E 337 Natrijev kalijev tartarat E 509 Kalcijev klorid E 575 Glukono-delta-lakton	quantum satis  quantum satis
Gehakt (miješano mljeveno meso na danski način)	E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 302 Kalcijev askorbat E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijevi citrati E 332 Kalijevi citrati E 333 Kalcijevi citrati	quantum satis  quantum satis
Zapakirani proizvodi od svježeg usitnjenog mesa	E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 302 Kalcijev askorbat E 330 Limunska kiselina E 331 Natrijevi citrati E 332 Kalijevi citrati E 333 Kalcijevi citrati	quantum satis
Kruh samo od sljedećih sastojaka: pšenično brašno, voda, kvasac ili tvarima za rahljenje, sol	E 260 Octena kiselina E 261 Kalijev acetat E 262 Natrijevi acetati E 263 Kalcijev acetat E 270 Mliječna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 302 Kalcijev askorbat E 304 Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline E 322 Lecitini E 325 Natrijev laktat E 326 Kalijev laktat E 327 Kalcijev laktat E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina E 472a Ester octene kiseline mono- i	quantum satis

	<p>diglicerida masnih kiselina E 472d Ester vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina E 472e Mono i diacetil ester vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina E 472f smjesa estera vinske i octene kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina</p>	
<p>Pain courant français ( vrsta kruha u Francu- skoj)  Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</p>	<p>E 260 Octena kiselina E 261 Kalijev acetat E 262 Natrijevi acetati E 263 Kalcijev acetat E 270 Mliječna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 302 Kalcijev askorbat E 304 Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline E 322 Lecitini E 325 Natrijev laktat E 326 Kalijev laktat E 327 Kalcijev laktat E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina</p>	quantum satis
Svježa tjestenina	<p>E 270 Mliječna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 322 Lecitini E 330 Limunska kiselina E 334 Vinska kiselina E 471 Mono- i digliceridi masnih kiselina E 575 Glukono-delta-lakton</p>	quantum satis
Vina, pjenušava vina i djelomično fermentirani mošt	<p>Mogu se koristiti aditivi sukladno Zakonom o vinu i pravilni- cima koji se odnose na vino<sup>19</sup> – u skladu sa propisima kojim se odobrava nudenje ili namjena za direktnu ljudsku potrošnju određenih uvezenih vina koja su mogla biti pod- vrgnuta enološkoj ocjeni a koja nisu uređena na- šim nacionalnim propisima</p>	pro memoria
Pivo	<p>E 270 Mliječna kiselina E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat E 330 Limunska kiselina E 414 Akacija guma, Guma arabika</p>	quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras (jetrena pašteta), Libamáj, liba- máj egészben, libamáj tömbben	<p>E 300 Askorbinska kiselina E 301 Natrijev askorbat</p>	quantum satis
Sokovi i nektari ananasa i marakuje	E 440 Pektini	3 g/l
Rezani i ribani fermenti- rani sir	E 170 Kalcijev karbonat	quantum satis

	E 504 Magnezijevi karbonati E 509 Kalcijev klorid E 575 Glukono-delta-lakton E 460 Celuloze	
Maslac od kiselog vrhnja	E 500 Natrijevi karbonati	quantum satis
Kozje mlijeko obrađeno UHT	E 331 Natrijevi citrati	4 g/l
Kestenje u tekućini	E 410 Karuba guma E 412 Guar guma E 415 Ksantan guma	quantum satis

(a) Proizvodi od kakaa i čokolade smanjene energetske vrijednosti sa ili bez dodanog šećera nisu sadržani u Listi 7.

**Lista 8. – Konzervansi i antioksidansi čije je dodavanje ograničeno količinom:**

**a) Sorbati, benzoati i p-hidroksibenzoati**

E broj	Naziv	Skraćenica
E 200	Sorbinska kiselina	Sa
E 202	Kalijev sorbat	
E 203	Kalcijev sorbat	
E 210	Benzojeva kiselina	Ba <sup>(1)</sup>
E 211	Natrijev benzoat	
E 212	Kalijev benzoat	
E 213	Kalcijev benzoat	
E 214	Etilni-p-hidroksibenzoat	PHB
E 215	Natrijev etil p-hidroksibenzoat	
E 218	Metilni p-hidroksibenzoat	
E 219	Natrijev metilni p-hidroksibenzoat	

(1) Benzojeva kiselina može biti prisutna u određenim fermentiranim proizvodima kao rezultat procesa fermentacije prateći dobru proizvođačku praksu.

**Napomena**

- Količine svih gore navedenih tvari izražene su kao slobodna kiselina.
- Skraćenice koje se koriste u tablici znače sljedeće:
  - Sa + Ba: Sa i Ba upotrijebljeni pojedinačno ili u kombinaciji
  - Sa + PHB: Sa i PHB upotrijebljeni pojedinačno ili u kombinaciji
  - Sa + Ba + PHB: Sa, Ba i PHB upotrijebljeni pojedinačno ili u kombinaciji.

Naznačene najveće dopuštene količine odnose se na hranu koja pripremljena za konzumiranje ili se priprema za konzumiranje prema uputstvu proizvođača.

Hrana	Najveće dopuštene količine (mg/kg ili mg/l prema konzistenciji proizvoda )					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Aromatizirana pića na bazi vina uključujući aromatizirana vina sukladno Zakonu o vinu <sup>26</sup> i aromatizirane koktele na bazi vina	200					
Bezalkoholna aromatizirana pića <sup>(a)</sup>	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Koncentrati čaja i koncentrati voćnih i biljnih čajeva u tekućem stanju				600		
Sok od grožđa, nefermentirani, za sakralnu upotrebu				2 000		
Vina sukladno Zakonu o vinu i pravilnicima koji se odnose na vino <sup>19</sup> dealkoholizirano vino, voćno vino (uključujući dealkoholizirano), Made wine; jabukovača i kruškovača (uključujući dealkoholizirane)	200					
Sød ... Saft ili sødet ... Saft	500	200				
Bezalkoholno pivo u bačvama		200				
Medovina	200					
Alkoholna pića s manje od 15 vol. % alkohola	200	200		400		
Punila za raviole i slične proizvode		1 000				
Džemovi, žele, domaća marmelada, marmelada sa smanjenom količinom šećera i slični proizvodi smanjene energetske vrijednosti ili proizvodi bez šećera ili drugi namazi na osnovi voća, i proizvodi pakirani u plastične ambalaze Mermeladas		500		1 000		
Kandirano, sa šećerni preljevom (»kristalno«) i glacé voće i povrće				1 000		
Sušeno voće	1 000					
Frugtrød i Rote Grütze	1 000	500				
Proizvodi od voća i povrća uključujući umake na bazi voća, osim pirea, pjena (musse), kompota, salata i sličnih proizvoda u konzervama ili staklenkama	1 000					
Povrće u octu, salamuri ili ulju (osim maslina)				2 000		
Krumpirovo tijesto i polupržene kriške krumpira	2 000					
Njoki	1 000					
Palenta	200					
Masline i proizvodi na bazi maslina	1 000	500		1 000		
aštitni sloj od želea za proizvode od mesa (kuhane, usoljene ili sušene), Pašteta					1 000	
Površinska obrada sušenih proizvoda od mesa						quantum satis
Ribljji proizvodi obrađeni postupkom pasterizacije uključujući proizvode riblje mladi				2000		
Slana, sušena riba				200		
Rakovi i mekušci, kuhani		1000		2 000		
Crangon crangon i Crangon vulgaris, kuhani				6 000		
Sir, zapakirani, rezani	1 000					
Nezreli sir	1 000					
Prerađeni ili topljeni sir	2 000					
Slojeviti sir i sir s dodatkom druge hrane	1 000					
Mliječni deserti koji nisu termički obrađeni				300		



Usireno mlijeko (gruš)	1 000					
Tekuća jaja (bjelanjak, žumanjak ili čitavo jaje)				5 000		
Dehidrirani, koncentrirani, smrznuti i duboko smrznuti proizvodi od jaja	1 000					
Zapakirane šnite kruha i raženog kruha	2 000					
Polupečeni, zapakirani pekarski proizvodi namijenjeni za maloprodaju i kruh smanjene energetske vrijednosti namije- njen za maloprodaju	2 000					
Fini pekarski proizvodi sa aktivnosti vode od preko 0.65	2 000					
»Snack proizvodi« (grickalice) na bazi žitarica ili krumpi- ra i obloženi orašasti plodovi					1 000 (max. 300 PHB)	
Tijesta	2 000					
Slastice (osim čokolade)						1 500 (max 300 PHB)
Guma za žvakanje				1 500		
Preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za frape i sladoled; slični proizvodi)	1 000					
Masne emulzije (osim maslaca) sa udjelom masti od 60% ili više	1 000					
Masne emulzije udjelom masti s manje od 60%	2 000					
Emulgirani umaci s udjelom masti 60% ili više	1 000	500		1 000		
Emulgirani umaci s udjelom masti manje od 60%	2 000	1000		2 000		
Neemulgirani umaci				1 000		
Pripremljene salate				1 500		
Senf				1 000		
Začini i kondimenti				1 000		
Juhe u tekućem stanju i bujoni (osim konzerviranih)				500		
Aspik	1 000	500				
.. Mehu i Makeutettu ... Mehu	50 0	200				

Dijetalna hrana za posebnu medicinsku namjenu <sup>25</sup> osim hrane za dojenčad i malu djecu kako je to uređeno posebnim pravilnikom o hrani za posebne prehrambene potrebe <sup>10</sup> – dijetetske formule za kontrolu mase namijenjene zamjenu cijelodnevno unosa hrane ili kao pojedinačni obrok				1 500		
Zamjene za meso, ribe, rakove i glavonošce i sir na osnovi bjelančevina	2 000					
Dulce de membrillo		1000				
Marmelada, domaća marmelada, pekmez i drugi namazi na osnovi voća				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Sir i proizvodi slični siru (samo površinska obrada)	quantum satis					
Toplinski obrađena cikla		2000				
Omoti na bazi kolagena sa aktivitetom vode većim od 0.6	quantum satis					
Arome				1 500		
Dodaci prehrani u tekućem stanju propisani posebnim propisom o dodacima prehrani <sup>23</sup>				2000		

(a) Ovdje nisu uključena pića na mliječnoj osnovi

#### b) Sumporni dioksid i sulfiti –

E broj	Naziv
E 220	Sumporni dioksid
E 221	Natrijev sulfit
E 222	Natrijev hidrogen sulfit
E 223	Natrijev metabisulfit
E 224	Kalijev metabisulfit
E 226	Kalcijev sulfit
E 227	Kalcijev hidrogen sulfit
E 228	Kalijev hidrogen sulfit

#### Napomena

1. Najveće dopuštene količine izražene su kao SO<sub>2</sub> u mg/kg ili mg/l prema konzistenciji proizvoda i odnose se na ukupnu količinu iz svih izvora.
2. Ako je SO<sub>2</sub> prisutan u količini manjoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l ne treba se navoditi.

Hrana	Najveće dopuštene količine (mg/kg ili mg/l) izražene kao
Usitnjeno, oblikovano meso s minimalnim sadržajem povrća i/ili žitarica od 4%	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca i butifarra fresca	450
Sušena slana riba 'Gadidae' vrste	200
Rakovi i glavonošci: – svježi, smrznuti i duboko smrznuti	150(a)
– rakovi, panaeidae solenceridae, aristeidae familija:	
– do 80 jedinica	150(a)
– između 80 i 120 jedinica	200(a)
– preko 120 jedinica	300(a)
– preko 120 jedinica Rakovi	50(a)
– i glavonošci:	135(a)
– kuhani	180(a)
– kuhani rakovi iz obitelji Paneidae, Solenceridae, Aristeidae	270(a)
– do 80 jedinki	
– između 80 i 120 jedinki	
– više od 120 jedinki	
Suhi biskviti	50
Škrob (izuzev škroba u početnoj i prijelaznoj hrani za dojenčad i hrani na bazi žitarica i hrani za djecu)	50
Sago	30
Glazirani očišćeni ječam	30
Dehidrirani krumpiri	400
»Snack proizvodi« (grickalice) na bazi žitarica i krumpira	50
Oguljeni krumpiri	50
Prerađeni krumpiri (uključujući smrznute i duboko smrznute krumpire)	100
Tijesto od krumpira	100
Bijelo povrće, sušeno	400
Bijelo povrće, prerađeno (uključujući smrznuto i duboko smrznuto bijelo povrće)	50

Sušeni đumbir	150
Sušena rajčica	200
Ribani korjen hrena	800
Očišćeni luk, bijeli luk i mladi luk	300
Povrće i voće u octu, ulju ili salamuri (osim maslina i zlatnih paprika u salamuri)	100
Zlatne paprike u salamuri	500

Prerađene gljive (uključujući smrznute gljive)	50
Sušene gljive	100
Sušeno voće – marelice, breskve, grožđe, šljive i smokve	2000
– banane	1000
– jabuke i kruške	600
– ostalo (uključujući orašaste plodove)	500
Sušeni kokos	50
Kandirano, sa šećerni preljevom (»kristalno«) i glacé voće i povrće, angelika i kore citrusa	100
Džem, pekmez, domaća marmelada, žele i marmelada kako je to određeno u posebnim pravilnicima (osim ekstra džema i ekstra žele) i drugi slični voćni namazi uključujući proizvode smanjene energetske vrijednosti <sup>17</sup>	50
Džem, žele, marmelada, domaća marmelada, pekmez od voća obrađenog sumpornim dioksidom	100
Punila za pite na bazi voća	100
Začini na bazi soka citrusa	200
Koncentrirani sok od grožđa za pravljenje vina u domaćinstvu	2000
Mostarda di frutta	100
Voćni sok za želiranje, tekući pektin za prodaju krajnjem potrošaču	800
Trešnje u staklenkama, rehidrirano suho voće i liči voće (lychees)	100
Rezani limun u staklenkama	250
Šećeri kako je to definirano posebnim propisima <sup>24</sup> osim siru- pa glukoze, bilo dehidriranog ili ne	10
Glukočni sirup i/ili sušeni glukočni sirup	20
Melasa	70
Ostali šećeri	40
Preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za frape i sladoled; slični proizvodi)	40
Sok od naranče, grejpfruta, jabuke i ananasa za upotrebu naveliko u ugostiteljskim objektima	50
Sok limuna i zelenog limuna	350
Koncentrirani voćni sok koji sadrže najmanje 2.5% ječma (barley water)	350
Ostali koncentrirani voćni sokovi ili slični proizvodi; capilé groselha	250
Bezalkoholna aromatizirana pića koja sadrže voćne sokove	20 (samo preneseno iz koncentrata)

Bezalkoholna aromatizirana pića koja sadrže najmanje 235 g/l sirupa glukoze	50
Sok od grožđa, nefermentirani, za sakralnu upotrebu	70
Slastice na bazi sirupa glukoze	50 (samo preneseno iz sirupa glukoze)
Pivo uključujući pivo s malom količinom alkohola ili bezalkoholno pivo	20
Pivo sa drugom fermentacijom u bačvi	50
Vina	(pro memoria) Vino sukladno Zakonu o vinu i pravilnicima koji se

	odnose na vino <sup>19</sup> – u skladu sa propisima kojim se odobrava nuđenje ili namjena za direktnu ljudsku potrošnju određenih uvezenih vina koja su mogla biti podvr- gnuta enološkoj ocjeni a koja nisu uređena našim nacionalnim propisima
Dealkoholizirano vino	200
Made wine	260
Jabukovača, kruškovača, voćna vina, pjenušava voćna vina (uključujući dealkoholizirane proizvode)	200
Medovina	200
Fermentirani ocat	170
Senf, osim Dijon senfa	250
Dijon senf	500
Želatina	50
Zamjene za mesa, ribu i rakove na osnovi bjelančevina	200
Marinirani orašasti plodovi	50
Vakumski pakirani slatki kukuruz	100
Destilirana alkoholna pića koja sadrže cijele kruške	50
Salsicha fresca	450
Stolno grožđe	10
Svježi liči	10 (mjereno na jestive dijelove)

<sup>(a)</sup> U jestivim dijelovima

#### b) Ostali konzervansi

E broj	Naziv	Hrana	Najveće dopuštene količine (mg/kg ili mg/l)
E 234	Nizin <sup>(a)</sup>	Pudinzi od griza i tapioke i slični proizvodi Sir i topljeni (prerađeni) sir Zgrušano vrhnje Maskarpon	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamicin	Površinska obrada: – tvrdog, polutvrdog i polumekanog sira  – sušene, usoljene kobasice	1 mg/dm <sup>2</sup> površine (da se ne može dokazati na dubini od 5 mm)
E 239	Heksameten tetramin	Provolone sir	25 mg/kg rezidualna količina, izražena kao for- maldehid
E 242	Dimetil dikarbonat	Bezalkoholna aromatizirana pića, Dealkoholizirano vino Koncentrat čaja – tekući	250 mg/l dodana količina čije rezidue se ne mogu odrediti
E 284	Borna kiselina	Jaja jesetre (Kavijar)	4 g/kg izraženo kao borna kiselina
E 285	Natrijev tetraborat (boraks)		

<sup>(a)</sup> Ovaj aditiv se može prirodno naći u nekim sirevima kao rezultat procesa fermentacij

E broj	Naziv	Hrana	Najveća količina koja se može dodati tijekom proizvodnje (izraženo kao NaNO <sub>2</sub> )	Najveće dopuštene količina ostata- ka (izraženo kao NaNO <sub>2</sub> )

E 249 E 250	Kalijev nitrit <sup>x</sup>	Proizvodi od mesa	150 mg/kg	
	Natrijev nitrit <sup>x</sup>	Proizvodi od mesa obrađeni postupkom sterilizacije (Fo>3,00) <sup>y</sup>	100 mg/kg	
		<b>Tradicionalni proizvodi od mesa obrađeni postupkom mokrog salamurenja (1):</b> Wiltshire bacon (1.1), Polutrajne slanine Enteremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados) Toucinho fumado (1.2), i slični proizvodi Wiltshire ham (1.1), polutrajni suhomesnati proizvodi i slični proizvodi Rohschinken, nassgepökelt (1.6); i slični proizvodi Cured tongue (1.3) sušeni jezik Tradicionalni proizvodi od mesa obrađeni postupkom suhog salamurenja (2): Dry cured bacon (2.1), i slični proizvodi Dry cured ham (2.1), Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2), Presunto, presuntoda pá i paio do lombo (2.3), i slični proizvodi Rohschinken, trockengepökelt Trajni suhomesnati proizvodi i trajne slanine (2.5), i slični proizvodi		175 mg/kg  100 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg  175 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg
		<b>Drugi tradicionalno obrađeni proizvodi od mesa (3):</b> Vysočina Selský salám Turistický trvanlivý salám Poličan Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5), i slični proizvodi Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1), i slični proizvodi Jellied veal and brisket (3.2)	180 mg/kg	50 mg/kg

E broj	Naziv	Hrana	Najveća količina koja se može dodati tijekom proizvodnje (izraženo kao NaNO <sub>2</sub> )	Najveće dopuštene količina ostata- ka (izraženo kao NaNO <sub>2</sub> )
E 251	Kalijev nitrat z	Proizvodi od mesa koji nisu toplinski obrađeni	150 mg/kg	
E 252	Natrijev nitrat z	<b>Tradicionalni proizvodi od mesa obrađeni postupkom mokrog salamurenja (1):</b>		
		Kylmäsavustettu poronliha Kallrökt renkött (1.4), Wiltshire bacon i Wiltshire ham (1.1), Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2), Rohschinken, nassgepökelt (1.6); i slični proizvodi Bacon, Filet de bacon (1.5), i slični proizvodi Slanina  Cured tongue (1.3) <b>Tradicionalni proizvodi od mesa obrađeni postupkom suhog salamurenja (2):</b>	300 mg/kg	250 mg/kg
		Dry cured bacon i Dry cured ham (2.1), dimljena usoljena panceta, dimljeni pršut Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2) Presunto, presunto da pá and paio do lombo (2.3), Rohschinken, trockengepökelt Trajni suhomesnati proizvodi i trajne slanine (2.5), i slični proizvodi Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)		250 mg/kg bez dodavanja E 249 ili E 250 10 mg/kg  250 mg/kg  250 mg/kg bez dodavanja E 249 ili E 250

		<b>Drugi tradicionalno obrađeni proizvodi od mesa (3):</b> Rohwürste(Salami i Kantwurst) (3.3),  Rohschinken,trocken-/nassgepökelt (3.1), i slični proizvod Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4). Saucissons secs (3.6), i slični proizvodi Jellied veal i brisket (3.2), Tvrđi, polutvrđi i polumeki sir	300mg/kg(bez dodavanja E 249 ili E 250)**  250 mg/kg (bez dodavanja E 249 ili E 250) **	250 mg/kg**  10 mg/kg
		Mliječni proizvodi slični siru	150 mg/kg u mlijeku za proizvodnju sira ili jednakovrijedna količina ako se dodaje nakon odstranjivanja sirutke i dodavanja vode	
		Marinirani sleđevi i srdelice	500 mg/kg**	

**Napomena:**

(x) Nitrit s oznakom »za prehranu« može se prodavati isključivo u smjesi sa soli ili zamjenom za sol.

(y) Vrijednost Fo 3 odgovara trominutnom grijanju na 121 °C (bakterijsko opterećenje od milijardu spora u 1000

limenki smanjuje se na jednu sporu u 1000 limenki).

(z) Nitrati mogu biti prisutni u nekim toplinski obrađenim proizvodima od mesa kao posljedica prirodne konverzije nitrita u nitrate u slabo kiselom okolišu.



1. Proizvodi od mesa se uranjaju u salamuru koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke. Proizvodi od mesa mogu biti predmet daljnje prerade, npr. sušenjem.
  - 1.1. U meso se ubrizgava salamura, iza čega slijedi uranjanje u salamuru koje traje 3 do 10 dana. Mokra salamura, također, sadrži mikrobiološke starter kulture.
  - 1.2. Mokro salamurenje traje 3 do 5 dana. Proizvod se ne obrađuje toplinski i ima visoki aktivitet vode.
  - 1.3. Mokro salamurenje traje najmanje 4 dana uz prethodno kuhanje.
  - 1.4. U meso se ubrizgava salamura, iza čega slijedi uranjanje u salamuru koje traje 14 do 21 dan. Nakon toga slijedi zrenje u hladnom dimljenju koje traje 4 do 5 tjedana.
  - 1.5. Mokro salamurenje traje 4 do 5 dana pri 5 do 7 °C, zrenje obično traje 24 do 40 sati pri 22 °C, nakon toga može slijediti dimljenje koje traje 24 sata pri 20 do 25 °C i pohranjivanje koje traje 3 do 6 tjedana pri 12 do 14 °C.
  - 1.6. Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa i traje otprilike 2 dana/kg, nakon čega slijedi zrenje.
2. Postupak suhog salamurenja uključuje primjenu suhe smjese koja sadrži nitrite i/ili nitrate, sol i druge sastojke na površinu mesa, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje. Proizvodi od mesa mogu biti predmet daljnje prerade, npr. sušenjem.
  - 2.1. Nakon suhog salamurenja slijedi četverodnevno zrenje.
  - 2.2. Suho salamurenje sa stabilizacijskim periodom od najmanje 10 dana i zrenjem koje traje više od 45 dana.
  - 2.3. Suho salamurenje koje traje 10 do 15 dana, nakon čega slijedi stabilizacija od 30 do 45 dana i zrenje koje traje najmanje 2 mjeseca.
  - 2.4. Suho salamurenje koje traje 3 dana + 1 dan/kg, iza čega slijedi tjedan dana post-salamurenja te starenje i zrenje koje traje od 45 dana do 18 mjeseci.
  - 2.5. Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa i traje otprilike 10 do 14 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje.
3. Kombinirana upotreba mokre i suhe salamure ili ako je nitrit i/ili nitrat dodan u smjesu proizvoda ili ako se salamura ubrizgava u proizvod prije kuhanja. Proizvodi mogu biti predmet daljnje prerade, npr. sušenjem.
  - 3.1. Kombinirana upotreba suhe i mokre salamure (bez ubrizgavanja salamure). Vrijeme salamurenja ovisi o obliku i masi komada mesa i traje otprilike 14 do 35 dana, nakon čega slijedi stabilizacija/zrenje.
  - 3.2. Ubrižgavanje salamure, iza čega, nakon najmanje 2 dana, slijedi kuhanje u kipućoj vodi koje može trajati i do 3 sata.
  - 3.3. Zrenje proizvoda traje najmanje 4 tjedana, a omjer između vode i bjelančevine je manji od 1,7.
  - 3.3. Zrenje proizvoda traje najmanje 4 tjedana, a omjer između vode i bjelančevine je manji od 1,7.
  - 3.4. Zrenje traje najmanje 30 dana.
  - 3.5. Sušeni proizvod se kuha na 70 °C, nakon čega slijedi sušenje i dimljenje koji traju 8 do 12 dana. Fermentirani proizvod je predmet trostupanjskog postupka fermentacije, koji traje od 14 do 30 dana, nakon čega slijedi dimljenje.
  - 3.6. Sirova fermentirana suha kobasica bez dodanih nitrita. Proizvod se fermentira pri temperaturama od 18 do 22 °C ili nižim (10 do 12 °C) iza čega slijedi razdoblje starenja/zrenja od najmanje 3 tjedna. Omjer voda/bjelančevina u proizvodu je manji od 1,7.

E broj	Nazi	Hrana	Najveća dopuštena količina
E 280 E 281	Propionska kiselina Natrijev propionat	Zapakirani narezani kruh i raženi kruh	3 000 mg/kg izraženo kao propionska kiselina
E 282 E 283	Kalcijev propionat Kalijev propionat <sup>(a)</sup>	Kruh smanjene energetske vrijednosti Djelomično pečeni, zapakirani kruh, zapakirani fini pekarski proizvodi (uključujući slastice od brašna) sa aktivitetom vode većim od 0.65 Zapakirane kifle, i pitta	2 000 mg/kg izraženo kao propionska kiselina
		Christmas pudding	1 000 mg/kg izraženo kao propionska kiselina
		Zapakirani kruh	
		Zapakirani pølsebrød, boller i dansk flutes	2 000 mg/kg izraženo kao propionska kiselina
		Sir i zamjene za sir (samo površinska obrada)	quantum satis
E 1105	Liozim (lizozim)	Fermentiran sir Vino u skladu sa posebnim propisima <sup>19</sup>	quantum satis (pro memoria)

<sup>(a)</sup> Propionska kiselina i njene soli mogu se naći u određenim fermentiranim proizvodima kao rezultat procesa fermentacije prateći dobru proizvođačku praksu.

#### b) Ostali antioksidansi

Napomena

Oznaka \* u tablici odnosi se na pravilo razmjernosti: ako se koristi kombinacija galata, TBHQ, BHA i BHT, pojedinačne se količine trebaju razmjerno sniziti.

E broj	Naziv	Hrana	Najveće dopuštene količine (mg/kg)
E 310	Propil galat	Masti i ulja za profesionalnu proizvodnju toplinski obrađene hrane	200* (galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji)
E 311	Oktil galat	Ulja i masti za prženje, izuzev ulja komine maslina	100* (BHT) izraženi na mast
E 312	Dodecil galat	Svinjska mast, riblje ulje, goveda i ovčja mast, mast peradi	
E 319	Tercijarni butilhidrokinon (TBHQ)	Smjese za kolače »Snack proizvodi« (grickalice) na osnovi žitarica Mlijeko u prahu za prodajne automate	200 (galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji)
E 320	Butilirani hidroksianizol (BHA)	Dehidrirane juhe Umaci Dehidrirano meso Prerađeni orašasti plodovi Prethodno kuhane žitarice	izraženi na mast
E 321	Butilirani hidroksitoluen (BHT)	Začini i kondimenti	200 (galati i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji) izraženi na mast
		Dehidrirani krumpir	25 (galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji)
		Gume za žvakanje Dodaci prehrani <sup>23</sup>	400 (galati, TBHQ, BHT i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji)
		Eterična ulja	1000 (galati, TBHQ i BHA, pojedinačno ili u kombinaciji)
		Arome osim eteričnih ulja	100* (galati, pojedinačno ili u kombinaciji) 200* (TBHQ, BHA, pojedinačno ili u kombinaciji)
E 315	Izoaskorbinska kiselina	Usoljeni proizvodi od mesa i konzervirani proizvodi od mesa	500 izraženo kao izoaskorbinska kiselina
E 316	Natrijev izoaskorbat	Konzervirani i polukonzervirani riblji proizvodi Smrznuta i duboko smrznuta riba s crvenom kožom	1500 izraženo kao izoaskorbinska kiselina
E 586	4-Heksilrezorcinol	Svježi, smrznuti i duboko smrznuti rakovi	2 mg/kg kao rezidue u mesu rakova

Lista 9. **Ostali dopušteni aditivi**

Naznačene najveće dopuštene količine odnose se na hranu koja je pripremljena za konzumiranje sljedeći uputstva proizvođača

E broj	Naziv	Hrana	Najveće dopuštene količine
E 297	Fumarna kiselina	pro memoria)	
		Vino sukladno propisima kojim se odobrava nuđenje ili namjena za direktnu konzumaciju određenih uvezenih vina koja su mogla biti podvrgnuta enološkoj ocjeni a koja nisu uređena našim nacionalnim propisima	
		Nadjevi i preljevi za fine pekarske proizvode	5.5 g/kg
		Slastice od šećera	1 g/kg
		Deserti nalik na žele Deserti sa okusom voća Suhe mješavine za desert, u prahu	4 g/kg
		Instant prašci za pića na bazi voća	1 g/l
		Instant proizvodi za pripremu aromatiziranog čaja i biljnih čajeva	1 g/kg
	Guma za žvakanje	2 g/kg	
E 338	Fosforna kiselina	U sljedećim primjenama navedene su najveće dopuštene količine fosforne kiseline i fosfata E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 i E 452 koji se mogu dodati pojedinačno ili u kombinaciji (izraženi kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ):	
		Bezalkoholna aromatizirana pića kiselina	700 mg/l
		Sterilizirano i UHT mlijeko	1 g/l
		Kandirano voće	800 mg/kg
E 33	Natrijevi fosfati i) Mononatrijev fosfat ii) Dinatrijev fosfat iii) Trinatrijev fosfat	Voćni proizvodi	800 mg/kg
		Ugušćeno (kondenzirano) mlijeko s manje od 28% suhe materije	1 g/kg
		Ugušćeno (kondenzirano) mlijeko s više od 28% suhe tvari	1.5 g/kg
		Mlijeko u prahu i obrano mlijeko u prahu	4.5 g/kg
		Pasterizirano, sterilizirano i UHT obrađeno vrhnje	5 g/kg
Šlag i slični proizvodi od biljnih masti	5 g/kg		

E 340	Kalijev fosfati	Nezreli sir (osim Mozzarella)	2 g/kg
	i) Monokalijev fosfat	Topljeni ( prerađeni ) sir i slični proizvodi	20 g/kg
	ii) Dikalijev fosfat	Proizvodi od mesa	5 g/kg
	iii) Trikalijev fosfat	Pića za sportaše i pripremljene stolne vode	0.5 g/l
		Dodaci prehrani <sup>23</sup>	quantum satis
E 341	Kalcijev fosfati	Sol i njegove zamjene	10 g/kg
	i) Monokalijev fosfat	Pića s bjelančevinama od povrća	20 g/l
	ii) Dikalijev fosfat	Zamjene za vrhnje za napitke	30 g/kg
	iii) Trikalijev fosfat	Zamjene za vrhnje za napitke za automate	50 g/kg
		Smrznuti deserti	1 g/kg
E 343	Magnezijev fosfati	Deserti	3 g/kg 7
	i) Monomagnezijev fosfat	Smjese za deserte u prahu	g/kg 20
	ii) Dimagnezijev fosfat	Fini pekarski proizvodi	g/kg 2,5
		Brašno	g/kg 20
		Namjensko brašno	g/kg 20
E 450	Difosfati	Lužnati kruh	g/kg 10
	i) Dinatrijev difosfat	Tekuća jaja (bjelanjak, žumanjak ili cijelo jaje)	g/kg 5
	ii) Trinatrijev difosfat	Umaci	g/kg
	iii) Tetranatrijev difosfat	Juhe i bujoni	3 g/kg
	iv) Tetrakalijev difosfat	Instant čaj i instant biljni čajevi	2 g/kg
v) Dikalijev difosfat	Guma za žvakanje	quantum satis	
vi) Kalcijev dihidrogen difosfat	Dehidrirana hrana u prahu	10 g/kg	
	Pića na mliječnoj bazi od čokolade i slada	2 g/l	
	Alkoholna pića (osim vina i piva)	1 g/l	
		5 g/kg	
		5 g/kg	
		1 g/kg	

E 451	Trifosfati i) Pentanatrijev trifosfat ii)Pentakalijev trifosfat	Žitarice za doručak Snack proizvodi Surimi Namaz od riba i rakova Preljevi (sirupi za palačinke, aromatizirani sirupi za frape i sladoled, slični proizvodi) Hrana za posebne prehrambene potrebe Premazi za proizvode od mesa i povrća	5 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg
E 452	Polifosfati i)Natrijev polifosfat ii)Kalijev polifosfat iii)Natrij kalcijev polifosfat iv)Kalcijev polifosfat	Premazi za proizvode od mesa i povrća Bomboni slastice od ećera Šećer za posipanje Okruglice Tijesta Nepretrađeni smrznuti i duboko smrznuti file od ribe Mekušci i rakovi, nepretrađeni i pretrađeni, smrznuti i duboko smrznuti Pretrađeni proizvodi od krumpira (uključujući smrznuti,duboko smrznuti, ohlađeni i osušeni pretrađeni proizvodi) i djelomično prženi smrznuti i duboko smrznuti krumpiri Mazive masti osim maslaca Maslac od kiselog vrhnja Konzervirani proizvodi od ljuskara Emulgirani sprejevi na bazi vode za premazivanje posuda za pečenje Napici iz automata ili sličnog načina pripreme na bazi kave Arome Dodaci prehrani u čvrstom stanju <sup>23</sup>	4 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg 12 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 1 g/kg 30 g/kg 2 g/l 40 g/kg 30 g/kg
E 468	Umrežena Na- metil celuloza		
E 431	Polioksietilen (40) stearat	(pro meoria) Vino u skladu sa propisima kojim se odobrava nuđenje ili namjena za direktnu ljudsku potrošnju određenih uvezenih vina koja su mogla biti podvrgnuta enološkoj ocjeni a koja nisu uređena našim nacionalnim propisima	

E 353	Metavinska kiselina	Vina sukladno Zakonu o vinu i pravilnicima koji se odnose na vino <sup>26</sup> , Made wine	100 mg/l
E 355	Adipinska kiselina	Punila i preljevi za fine pekarske proizvode	2 g/kg
E 356	Natrijev adipat	Suhe mješavine za deserte, u prahu	1 g/kg
E 357	Kalijev adipat	Deserti nalik na žele	6 g/kg
		Deserti sa okusom voća	1 g/kg
		Instant u prahu za pripravu pića u domaćinstvu	10 g/l izraženo kao adipinska kiselina
E 363	Jantarna kiselina	Deserti	6 g/kg
		Juhe i bujoni	5 g/kg
		Napitci u prahu koji se pripremaju za upotrebu dodatkom vode ili tekućine	3 g/l
E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (Kalcijev dinatrijev EDTA)	Emulgirani umaci	75 mg/kg
		Mahunarke, mahunasti plodovi, gljive i artičoke u konzervama ili staklenkama	250 mg/kg
		Rakovi i mekušci u konzervama ili staklenkama	75 mg/kg
		Riba u konzervama ili staklenkama	75 mg/kg
		Mazive masti definirane posebnim propisom <sup>27</sup> u Prilogu I dio B i C s udjelom masti od 41 % ili manje	100 mg/kg
		Smrznuti i duboko smrznuti rakovi	75 mg/kg
		Libamáj, egészben és tömbben	250 mg/kg
E 405	Propan-1, 2-diol alginat	Masne emulzije	3 g/kg
		Fini pekarski proizvodi	2 g/kg
		Punila, preljevi i ukrasi za fine pekarske proizvode i deserte	5 g/kg
		Slastice, bomboni na bazi šećera	1,5 g/kg
		Smrznuti deserti na bazi vode	3 g/kg
		Snack proizvodi na bazi žitarica i krumpira	3 g/kg
		Umaci	8 g/kg
		Pivo	100 mg/l
		Guma za žvakanje	5 g/kg
		Proizvodi od voća i povrća	5 g/kg

		Bezalkoholna aromatizirana pića Emulzijski likeri Dijetalna hrana za posebne medicinske namjene <sup>25</sup> – Hrana za posebne prehrambene potrebe, posebnog sastava namjenjena kao zamjena za cjelodnevni obrok ili pojedinačni obrok Dodaci prehrani <sup>23</sup> Jabukovača osim cidre bouché	300 mg/l 10 g/l  1.2 g/kg 1 g/kg 100 mg/l
E 416	Karaja guma	Snack proizvodi na bazi žitarica i krumpira Preljevi na orašastim plodovima Punila, preljevi i ukrasi za fine pekarske proizvode Deserti Emulgirani umaci Likeri na bazi jaja Dodaci prehrani Guma za žvakanje Arome	5 g/kg 10 g/kg  5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l quantum satis 5 g/kg 50 g/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sorbitol sirup  Manitol Isomalt  Maltitol i) Maltitol ii) Maltitol sirup  Laktitol Ksilitol	Hrana, općenito (osim pića i one hrane u koju se ne smiju dodavati aditivi prema članku 40. ovog Pravilnika)  Smrznuta i duboko smrznuta neprerađena riba, rakovi, mekušci i cefalopodi Likeri	quantum satis  (za sve namjene osim zaslađivanja)
E 968	Eritritol	Hrana, općenito (osim pića i one hrane u koju se ne smiju dodavati aditivi prema članku 40. ovog Pravilnika) Smrznuta i duboko smrznuta neprerađena riba, rakovi, mekušci i cefalopodi Likeri	quantum satis  quantum satis quantum satis (za sve namjene osim zaslađivanja)



E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)	Fini pekarski proizvodi	3 g/kg
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)	Masne emulzije za primjenu u pekarstvu	10 g/kg
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)	Zamjene ili proizvodi slični mlijeku i vrhnju	5 g/kg
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)	Smrznuti deserti	1 g/kg
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)	Deserti	3 g/kg
		Slastice, bomboni na osnovi šećera	1 g/kg
		Emulgirani umaci	5 g/kg
		Juhe	1 g/kg
		Gume za žvakanje	5 g/kg
		Dodaci prehrani <sup>23</sup>	quantum satis
		Dijetetska hrana za posebne medicinske namjene <sup>25</sup>	1 g/kg Pojedinačno ili u kombinaciji
		Hrana za posebne prehrambene potrebe, posebnog sastava namjenjena kao zamjena za cjelodnevni obrok ili pojedinačni obrok	
		Arome, osim tekuće arome dima i aroma na bazi začinskih oleorezina <sup>(f)</sup>	10 g/kg
		Hrana koja sadrži tekuću aromu dima i aromu na bazi začinskih oleosmola	1 g/kg
E 442	Amonijev fosfatid	Proizvodi od kakaa i čokolade prema posebnim propisima uključujući punila istih <sup>18</sup>	10 g/kg
		Slastice, bomboni na bazi kakaa i čokolade	10 g/kg
E 444	Saharoza acetat izobutirat	Bezalkoholna aromatizirana mutna pića	300 mg/l
		Aromatizirana mutna alkoholna pića koja sadrže manje od 15 vol. % alkohola	300 mg/l
E 445	Glicerolni esteri smola drveta	Bezalkoholna aromatizirana mutna pića	100 mg/l
		Površinska obrada citrusnog voća	50 mg/kg
		Mutna jaka alkoholna pića shdno Pravilniku o jakim alko- holnim pićima <sup>29</sup>	100 mg/l
		Mutna alkoholna pića koja sadrže manje od 15 vol. % alkohola	100 mg/l
E 473	Sahrozni esteri masnih kiselina	Kava tekuća u limenci	1 g/l
E 474	Saharogliceridi	Toplinski obrađeni proizvodi od mesa	5 g/kg (izraženo na masnoću )
		Masne emulzije za primjenu u pekarstvu	10 g/kg
		Fini pekarski proizvodi	10 g/kg
		Zamjene za vrhnje za napitke	20 g/kg

		<p>Smrznuti deserti</p> <p>Slastice i ostali proizvodi na osnovi šećera</p> <p>Deserti Umaci</p> <p>Juhe i bujoni</p> <p>Svježe voće, površinska obrada</p> <p>Bezalkoholna pića na bazi anisa</p> <p>Bezalkoholna pića od kokosa i badema</p> <p>Alkoholni napitci (osim vina i piva)</p> <p>Instant proizvodi za tople napitke</p> <p>Pića na mliječnoj bazi</p> <p>Dodaci prehrani<sup>23</sup></p> <p>Dijetetska hrana za posebne medicinske namjene<sup>23</sup></p> <p>Hrana za posebne prehrambene potrebe, posebnog sastava namjenjena kao zamjena za cjelodnevni obrok ili pojedinačni obrok</p> <p>Guma za žvakanje</p> <p>Zamjene za vrhnje za napitke</p> <p>Vrhnje obrađeno postupkom sterilizacije i vrhnje obrađeno postupkom sterilizacije sa smanjenim udjelom masnoće</p>	<p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p>quantum satis</p> <p>5 g/l</p> <p>5 g/l</p> <p>5 g/l</p> <p>10 g/l</p> <p>5 g/l</p> <p>quantum satis</p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p>
E 475	Poliglicerolni esteri masnih kiselina	<p>Fini pekarski proizvodi</p> <p>Emulzijski likeri</p> <p>Proizvodi od jaja</p> <p>Zamjene za vrhnje za napitke</p> <p>Guma za žvakanje</p> <p>Masne emulzije</p> <p>Zamjene ili proizvodi slični mlijeku i vrhnju</p> <p>Slastice i ostali proizvodi na osnovi šećera</p> <p>Deserti</p> <p>Dodaci prehrani<sup>23</sup></p> <p>Dijetetska hrana za posebne medicinske namjene<sup>25</sup></p> <p>Hrana za posebne prehrambene potrebe, posebnog sastava namijenjena kao zamjena za cjelodnevni obrok ili pojedinačni obrok</p> <p>Žitarice za doručak tipa granole</p>	<p>10 g/kg</p> <p>5 g/l</p> <p>1 g/kg</p> <p>0,5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p>quantum satis</p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p>
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	<p>Mazive masti definirane posebnim propisom u Prilogu I dio A, B i C koji imaju sadržaj masti od 41% ili manje<sup>27</sup></p> <p>Slični proizvodi za mazanje koji sadrže manje od 10% masti</p>	<p>4 g/kg</p> <p>4 g/kg</p>

		Preljevi	4 g/kg
		Slastice, bomboni na osnovi kaka, uključujući čokoladu	5 g/kg
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	Fini pekarski proizvodi	5 g/kg
		Masne emulzije za primjenu u pekarstvu	10 g/kg
		Zamjene za vrhnje i mlijeko na bazi biljnih masti	5 g/kg
		Zamjene za vrhnje za napitke	1 g/kg
		Smrznuti deserti	3 g/kg
		Slastice i drugi proizvodi na osnovi šećera	5 g/kg
		Deserti	5 g/kg
		Tučeni preljevi za deserte osim vrhnja	30 g/kg
		Dijetetska hrana za posebne medicinske namjene <sup>25</sup> – Hrana za posebne prehrambene potrebe, posebnog sastava namijenjena kao zamjena za cjelodnevni obrok ili pojedinačni obrok	1 g/kg
E 479b	Termooksidirano sojino ulje s mono- i digliceridima masnih kiselina	Masne emulzije za prženje	5 g/kg
E 481	Natrijev stearoil-2-laktilat	Fini pekarski proizvodi	5 g/kg
E 482	Kalcijev stearoil-2-laktilat	Riža za brzo kuhanje	4 g/kg
		Žitarice za doručak	5 g/kg
		Emulzijski likeri	8 g/l
		Alkoholna pića s manje od 15% vol. alkohola	8 g/l
		Snack proizvodi na bazi žitarica	2 g/kg
		Guma za žvakanje	2 g/kg
		Masne emulzije	10 g/kg
		Deserti	5 g/kg
		Slastice i drugi proizvodi na osnovi šećera	5 g/kg
		Zamjene za vrhnje za napitke	3 g/kg
		Snack proizvodi na bazi žitarica i krumpira	5 g/kg
		Konzervirani proizvodi od mesa, usitnjeni i narezani na kockice	4 g/kg
		Instant proizvodi za pripravu toplih napitaka	2 g/l
		Dijetetska hrana za posebne medicinske namjene <sup>25</sup> – Hrana za posebne prehrambene potrebe, posebnog sastava namijenjena kao zamjena za cjelodnevni obrok ili pojedinačni obrok	2g/kg

		Kruh (osim onih vrsta kod kojih nije dopušteno)	3g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg
			Pojedinačno ili u kombinaciji
E 483	Stearil tartarat	Pekarski proizvodi (osim kruha navedenog u Listi 7)	4 g/kg
		Deserti	5 g/kg

E 491	Sorbitan monostearat	Fini pekarski proizvodi	10g/kg
E 492	Sorbitan tristearat	Preljevi i posipi za fine pekarske proizvode	5g/kg
E 493	Sorbitan monolaurat	Žele-marmelada	25mg/kg(a)
E 494	Sorbitan monooleat	Masne emulzije	10g/kg
E 495	Sorbitan monopalmitat	Zamjene za vrhnje za napitke	5g/kg
		Zamjene ili proizvodi slični mlijeku i vrhnju	5g/kg
		Tekući koncentri čaja i tekući koncentri voćnih i biljnih čajeva	0,5g/l
		Smrznuti deserti	0,5g/kg
		Deserti	5g/kg
		Slastice i drugi proizvodi na osnovi šećera	5g/kg
		Slastice i drugi proizvodi na osnovi kaka, uključujući čokoladu	10g/kg(b)
		Emulgurini umaci	5g/kg
		Dodaci prehrani <sup>23</sup>	quantum satis
		Kvasac za pečenje	quantum satis
		Guma za žvakanje	5g/kg
		Dijetetska hrana za posebne medicinske namjene <sup>23</sup> – Hrana za posebne prehrabene potrebe, posebnog sastava namjenjena kao zamjena za cjelodnevni obrok ili pojedinačni obrok (pro memoria)	5g/kg
		Vino u skladu sa propisima kojim se odobrava nuđenje ili namjena za direktnu ljudsku potrošnju određenih uvezenih vina koja su mogla biti podvrgnuta enološkoj ocjeni a koja nisu uređena našim nacionalnim propisima	Pojedinačno ili u kombinaciji
E 512	Kositar (II) klorid	Bijele šparoge u limenkama ili staklenkama	25 mg/kg kao Sn
E 520	Aluminijev sulfat	Bjelanjak	30 mg/kg
E 521	Aluminijev natrijev sulfat	Kandirano, kristalizirano i glazirano voće i povrće	200 mg/kg
E 522	Aluminijev kalijev sulfat		Pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao aluminij
E 523	Aluminijev amonijev sulfat		

E 541	Natrijev aluminijev fosfat, kiseli	Fini pekarski proizvodi (samo pogačice i »prhka« tijesta)	1 g/kg izraženo kao aluminij
E 535	Natrijev ferocijanid	Sol i njegove zamjene	Pojedinačno ili u kombinaciji, 20 mg/ kg kao bezvodni kalijev ferocijanid
E 536	Kalijev ferocijanid		
E 538	Kalcijev ferocijanid		
E 551	Silicijev dioksid	Arome	50g/kg
E 551	Silicijev dioksid	Hrana u prahu (uključujući šećere)	10g/kg
E 552	Kalcijev silikat	Sol i njegove zamjene	10g/kg
E553a	i)Magnezijev silikat ii)Magnezijev trisilikat	Dodaci prehrani <sup>23</sup>	10g/kg
E 553b	(c) Talk(c)		
E 554	Natrijev aluminijev silikat	Hrana u obliku pastila i pastila s vanjskim slojem	quantum satis
E 555	Kalijev aluminij silikat	Rezani ili ribani tvrdi, polutvrđi i topljeni sir, rezane ili ribane zamjene za sir i zamjene za topljeni sir	10g/kg
E 556	Kalcijev aluminij silikat	Guma za žvakanje	quantum satis(d)
E 559	Aluminijev silikat (Kaolin)	Kobasice (samo površinska obrada)	30g/kg
		Začini	
		Slatkiši osim čokolade (samo površinska obrada)	
		Proizvodi za premazivanje posuda za pečenje	30g/kg
E 579 E 585	Željezni (II) glukonat Željezni (II) laktat	Masline obojane u crno oksidacijom	150 mg/kg kao Fe
E 620	Glutaminska kiselina	Hrana općenito (osim one kod koje nije dopuštena uporaba aditiva iz članka 40. ovog Pravilnika)	10 g/kg Pojedinačno ili u kombinaciji
E 621	Mononatrijev glutaminat		
E 622	Monokalijev glutamina	Začini i kondimenti	quantum satis
E 623	Kalcijev diglutaminat		
E 624	Monoamonijev glutaminat		
E 625	Magnezijev diglutaminat		

E 626	Guanilna kiselina	Hrana općenito (osim one kod koje nije dopuštena uporaba aditiva iz članka 40. ovoga Pravilnika)	500 mg/kg pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao guanilna kiselina
E 627	Dinatrijev guanilat		
E 628	Dikalijev guanilat		
E 629	Kalcijev guanilat		
E 630	Inozinska kiselina		
E 631	Dinatrijev inozinat		
E 632	Dikalijev inozinat		
E 633	Kalcijev inozinat		
E 634	Kalcijev 5'-ribonukleotid		
E 635	Dinatrijev 5'-ribonukleotid		
E 900	Dimetil polisiloksan	Džem, žele i marmalade kako je to određeno posebnim pravilnicima <sup>16</sup> i slični voćni namazi, uključujući niskokalorične proizvode Juhe i bujoni Ulja i masti za prženje Slastice i drugi proizvodi (osim čokolade) Bezalkoholna aromatizirana pića Sok od ananasa Voće i povrće u limenkama i staklenkama Guma za žvakanje (pro memoria) Vino u skladu sa propisima kojim se odobrava nuđenje ili namjena za direktnu ljudsku potrošnju određenih uvezenih vina koja su mogla biti podvrgnuta enološkoj ocjeni a koja nisu uređena našim nacionalnim propisima Sød...Saft Tijesta Jabukovača osim cidre bouché Arome	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/l/kg 100 mg/kg      10 mg/l 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti Kandelila vosak Šelak	Kao tvari za glaziranje samo za:	quantum satis
E 902		Slastice, i drugi proizvodi (uključujući čokoladu)	
E 904		Male fine pekarske proizvode obložene čokoladom Grickalice Orašasti plodovi Zrna kave	
		Dodaci prehrani <sup>23</sup> Svježe citrus voće, dinje, jabuke i kruške (samo površinsku obradu)	quantum satis quantum satis
		Breskve i ananas (samo površinska obrada)	quantum satis
E 903	Karnauba vosak	Kao sredstva za glaziranje samo za:	

		Slastice i drugi proizvodi (uključujući čokoladu) Mali fini pekarski proizvodi obloženi čokoladom Grickalice Orašasti plodovi Zrna kave Dodaci prehrani <sup>23</sup> Svježe citrus voće, dinje, jabuke kruške, breskve i ananas (samo površinska obrada)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (samo za gumu za žvakanje )  200 mg/kg  200 mg/kg  200 mg/kg  200 mg/kg
E 905	Mikrokristalični vosak	Površinska obrada: Slastice i drugi proizvodi, osim čokolade Žvakaća guma Dinje, papaja, mango i avokado	quantum satis
E 912	Ester montanske kiseline	Svježe citrus voće (samo površinska obrada)	quantum satis
E 914	Oksidirani polietilenski vosak	Svježa dinja, mango, papaja, avokado i ananas (samo površinska obrada)	quantum satis
E 927b	Karbamid	Guma za žvakanje bez dodanog šećera	30 g/kg
E 950	Acesulfam-K	Gume za žvakanje sa dodanim šećerima	800 g/kg
E 951	Aspartam		2500 mg/kg
E 957	Taumatoin	Bezalkoholna aromatizirana pića Deserti-mliječni i nemliječni	10 mg/kg (samo kao pojačivač arome) (e) 0,5 mg/l 5 mg/kg (samo kao pojačivač arome)
E 959	Neohesperidin DC	Gume za žvakanje s dodanim šećerima Mazive masti u skladu s posebnim propisom u Prilogu I dio B i C <sup>27</sup> Proizvodi od mesa Voćni želei Biljne bjelančevine	150 mg/kg(e)  5 mg/kg  5 mg/kg (samo kao pojačivač arome)
E 999	Ekstrakt Quillai-e	Bezalkoholna aromatizirana pića Jabukovača osim cidre bouché	200 mg/l računato na suhu tvar  200 mg/l računato na suhu tvar

E 1201	Polivinil pirolidon	Dodaci prehrani u obliku pastila i obloženih pastila <sup>23</sup>	quantum satis
E 1202	Polivinil polipirrolidon		quantum satis
E 1505	Trietil citrat	Bjelanjak u prahu	quantum satis
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	Guma za žvakanje	quantum satis
E 459	Beta-ciklodekstrin	Hrana u obliku pastila i obloženih pastila Arome u:	quantum satis

		- kapsuliranim aromatiziranim čajevima i aromatiziranim instant pićima u prahu - aromatiziranim grickalicama	500 mg/l 1 g/kg u hrani na gotov proizvod ili pripremljen po uputi proizvođača
E 425	Konjak (g) (i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan	Hrana općenito (osim kod koje se aditivi ne smiju dodavati, članak 40. ovoga Pravilnika i slastice bomboni od želea uklju- čujući mini posudice od želea )	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 650	Cinkov acetat	Žvakaća guma	1 000 mg/kg
E 943a	Butan	Biljno ulje u spreju za podmazivanje posuda za pečenje (samo za profesionalnu upotrebu) Emulzije na bazi vode u spreju	quantum satis
E 943b	Izo-butan		
E 944	Propan		
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	Tvar za glaziranje za: - slastice i druge proizvode na bazi šećera - sušeno voće	2 g/kg 2 g/kg
E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	Trietil citrat Glicerilni diacetat (diacetin) Glicerilni triacetat (triacetin) Propan-1,2-diol (propilen glikol)	Arome	3 g/kg iz svih izvora u gotovoj hrani ili pripremljenoj prema uputi proizvođača. Kod napitaka, uz izuzetak kremastih likera, najveća NDK za E 1520 je 1 g/l.
E 1519	Benzilni alkohol	Arome za - likere, aromatizirana vina, aromatizirana pića na bazi vina i aromatizirane koktele od vina - slastice i drugi proizvodi uključujući čokoladu i fine pekarske proizvode	100 mg/l 250 mg/kg iz svih izvora u gotovoj hrani ili pripremljenoj prema uputi proizvođača.

E 426	Hemiceluloza iz soje	Napitci na osnovi mlijeka, za prodaju na malo Dodaci prehrani <sup>23</sup> Emulgirani umaci Zapakirani fini pekarski proizvodi, za prodaju na malo Zapakirani gotovi orijentalni rezanci, za prodaju na malo Zapakirana gotova riža, za prodaju na malo Zapakirani proizvodi od prerađenog	5 g/l 1,5,g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg
-------	----------------------	---	---



		krumpira i riže (uključujući smrznute, duboko smrznute, rashlađene i sušene prerađene proizvode), za prodaju na malo Dehidrirani, koncentrirani, smrznuti i duboko smrznuti proizvodi iz jaja Žele slatkiši, izuzev žele bombona	10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg
E 1204	Pululan	Dodaci prehrani prema posebnim propisima u obliku kapsula i tableta <sup>23</sup> Mali slatkiši za osvježavanje daha u obliku listića	quantum satis quantum satis
E 1452	Aluminijev oktenilsukcinat škrob	Vitaminski pripravci u kapsulama u dopunama prehrani prema posebnim propisima <sup>23</sup>	35 g/kg u dopunama prehrani

<sup>(a)</sup> Samo E 493.

<sup>(b)</sup> Samo E 492.

<sup>(c)</sup> Bez azbesta.

<sup>(d)</sup> Samo E 553b.

<sup>(e)</sup> Ako se E 950, E 951, E 957 i E 959 upotrebljavaju u gumama za žvakanje u kombinaciji, maksimalna količina svakog aditiva se smanjuje proporcionalno

<sup>(f)</sup> Oleorezini začina su određene kao ekstrakti začina iz kojih je ispareno ekstrakciono otapalo, ostavljajući mješavinu hlapivog ulja i smolastih tvari iz začina.

<sup>(g)</sup> Ove tvari ne mogu se koristiti u proizvodnji dehidrirane hrane koja je namijenjena za direktno unošenje u organizam zbog mogućih posljedica rehidracije pri unosu u organizam.

Lista 10. – **Dopuštena otapala i nosači za aditive**

Napomena:

U Listi nisu navedene:

1. Tvari koje mogu služiti kao otapala i nosači a smatraju se hranom,

2. Tvari koje su navedene u članku 2. točka 3. i članku 4. ovoga Pravilnika,

Aditivi koji primarno imaju funkciju kiseline ili regulatora kiselosti, kao što su citratna kiselina i amonij hidroksid

E broj	Naziv	Ograničena upotreba
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	Bojila, emulgatori, antioksidansi i enzimi (maksimalno 1 g/kg u hrani)
E 422 E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Glicerol Sorbitol Manitol Izomalt Maltitol Laktitol Ksilitol Eritritol	
E 400 E 401 E 402 E 403 E 404	Alginska kiselina Natrijev alginate Kalijev alginate Amonijev alginat Kalcijev alginat	
E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	Propan-1,2-diol alginat Agar Karagenan Karuba guma Guar guma Tragakant Guma arabika Ksantan guma Pektini	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20) Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80) Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40) Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60) Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat	Tvari protiv pjenjenja
E 442	Amonijev fosfatid	Antioksidansi
E 460 E 461 E 462 E 463 E 464 E 465 E 466	Celuloza: (i) mikrokristalična celuloza (ii) celuloza u prahu Metil celuloza Etil celuloza Hidroksipropil celuloza Hidroksipropil metil celuloza Etil metil celuloza Na karboksi metil celuloza Karboksi metil celuloza	

E 322	Lecitini	Bojila i antioksidansi topljivi u mastima
E 432	Polisorbat 20	
E 433	Polisorbat 80	
E 434	Polisorbat 40	
E 435	Polisorbat 60	
E 436	Polisorbat 65	
E 470b	Magnezijeve soli masnih kiselina	
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	
E 472a	Ester octene kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	
E 472c	Ester limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	
E 472e	Ester vinske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	Bojila i tvari protiv pjenjenja
E 475	Poliglicerolski esteri masnih kiselina	
E 491	Sorbitan monostearat	
E 492	Sorbitan tristearat	
E 493	Sorbitan monolaurat	
E 494	Sorbitan monooleat	
E 495	Sorbitan monopalmitat	
E 1404	Oksidirani škrob	
E 1410	Monoškrobni fosfat	
E 1412	Diškrobni fosfat esterificirani	
E 1413	Diškrobni fosfat fosfatizirani	
E 1414	Diškrobni fosfat acetilirani	
E 1420	Acetilirani škrob	
E 1422	Acetilirani diškrobni adipat	
E 1440	Hidroksi propil škrob	
E 1442	Hidroksi propil diškrobni fosfat	
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob	
E 170	Kalcijevi karbonati	
E 263	Kalcijevi acetat	
E 331	Natrijevi citrati	
E 332	Kalijevi citrati	
E 341	Kalcijevi fosfati	
E 501	Kalijevi karbonati	
E 504	Magnezijevi karbonati	
E 508	Kalijev klorid	
E 509	Kalcijev klorid	
E 511	Magnezijev klorid	
E 514	Natrijev sulfat	
E 515	Kalijev sulfat	
E 516	Kalcijev sulfat	
E 517	Amonijev sulfat	
E 577	Kalijev glukonat	
E 640	Glicin i njegova natrijeva sol	
E 1505	Trietil citrat	
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	
E 551	Silicijev dioksid	Emulgatori i bojila, maksimum 5% Za E 551: u E 171 titanijev dioksid i E 172 željezni oksidi i hidroksidi (maksimalno 90% u odnosu na pigment)
E 552	Kalcijev silikat	
E 553b	Talk	Bojila, maksimum 5%
E 558	Bentonit	
E 559	Aluminijev silikat (Kaolin)	

E 901	Pčelinji vosak	Bojila
E 1200	Polidekstroza	
E 1201	Polivinil pirolidon	Tvari za zaslađivanje ili sladila
E 1202	Polivinil polipirrolidon	
E 322	Lecitini	Tvari za glaziranje voća
E 432	Polisorbat 20	
E 433	Polisorbat 80	
E 434	Polisorbat 40	
E 435	Polisorbat 60	
E 436	Polisorbat 65	
E 470a	Natrijeve, kalijeve i kalcijeve soli masnih kiselina	
E 471	Mono i digliceridi masnih kiselina	
E 491	Sorbitan monostearat	
E 492	Sorbitan tristearat	
E 493	Sorbitan monolaurat	
E 494	Sorbitan monooleat	
E 495	Sorbitan monopalmitat	
E 570	Stearinska kiselina	
E 900	Dimetil polisiloksan	
	Polietilenglikol 6000	Zaslađivač ili sladilo
E 425	Konjak i) Konjak-guma ii) Konjak-glukomanan	
E 459	Beta-ciklodekstrin	1 g/kg
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	
	Umrežena Na-karboksimetil celuloza	Tvari za zaslađivanje ili sladila
E 468	Umrežena celulozna guma	
E 469	Enzimski hidrolizirana karboksimetil celuloza	
E 555	Kalijev aluminijev silikat	U E 171 titanij dioksid i E 172 željezni oksidi i hidrok- sidi (maksimum 90% u odnosu na pigment)

Lista 11. **Aditivi dopušteni za upotrebu u hrani za dojenčad i malu djecu**

Napomena

Hrana za dojenčad i malu djecu te prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu može sadržavati E 414 (Akacija guma, gumu arabiku) i E 551 (silicijev dioksid) kao rezultat dodatka pripravaka hrane koji ne sadrže više od 150 g/kg E 414 i 10 g/kg E 551, kao i E 421 (manitol) kada se upotrebljava kao nosač za vitamin B<sub>12</sub> (najmanje jedan udeo vitamina B<sub>12</sub> na 1 000 dielova manitola). Prenesena količina E 414 (carry over) u proizvod spreman za konzumiranje ne smije biti veća od 10 mg/kg.

Hrana za dojenčad i malu djecu te prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu može sadržavati E 1450 (natrijev oktenil jantarat škrob) kao rezultat dodatka vitaminskih pripravaka ili pripravaka polinezasićenih masnih kiselina. Prenesena količina E 1450 u proizvod spreman za konzumiranje ne smije biti veća od 100 mg/kg kod vitaminskih pripravaka i 1 000 mg/kg kod pripravaka polinezasićenih masnih kiselina.

Hrana za dojenčad i malu djecu te prerađena hrana na bazi žitarica za dojenčad i malu djecu može sadržavati E 301 (natrijev askorbat), u quantum satis količini u preljevima pripravaka hrane koji sadrže polinezasićene masne kiseline. Prenesena količina E 301 u gotov proizvod spreman za konzumiranje ne smije biti veća od 75 mg/l.

Navedene najveće dopuštene količine odnose se na hranu koja je spremna za konzumaciju i pripremljenu na osnovi uputa proizvođača.

**b) Aditivi dopušteni u početnoj hrani za zdravu dojenčad i malu djecu**

Napomena

1. Za proizvodnju acidofilnog mlijeka, mogu se koristiti nepatogene kulture koje proizvode ne-patogenu L(+)-mliječnu kiselinu.

Ako se hrani dodaje više od jedne od sljedećih supstanci E 322, E 471, E 472c i E 473, najveća dopuštena količina određena za tu hranu za svaku od tih supstanci umanjuje se za odgovarajući udio koliko je prisutno druge supstance u toj hrani

E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina
E 270	Mliječna kiselina (samo L(+)- forma)	quantum satis
E 330	Limunska kiselina	quantum satis
E 338	Fosforna kiselina	U skladu sa ograničenjima određenim posebnim propisima za hranu za dojenčad i malu djecu <sup>28</sup>
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	10 mg/l
E 307	Alfa-tokoferol	pojedinačno ili u kombinaciji
E 308	Gama-tokoferol	
E 309	Delta-tokoferol	
E 322	Lecitini	1 g/l
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	4 g/l
E 304(i)	L-askorbil palmitat	10 mg/l
E 331	Natrijevi citrati	2 g/l
E 332	Kalijeve citrati	Pojedinačno ili kombinaciji <sup>28</sup>
E 339	Natrijevi fosfati	1 g/l izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Kalijeve fosfati	Pojedinačno ili u kombinaciji <sup>28</sup>
E 412	Guar guma	1 g/l, gdje tekući proizvod sadrži djelimično hidrolizirane bjelanče- vine <sup>28</sup>
E 472 c	Ester limunske kiseline mono-i diglicerida masnih kiselina	7.5 g/l u prahu 9 g/l u tekućem stanju gdje proizvodi sadrži djelimično hidrolizirane bjelančevine , peptide ili amino kiseline <sup>28</sup>
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120 mg/l u proizvodima koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, pep- tide ili amino kiseline

**b) Aditivi dopušteni u prelaznoj hrani za zdravu dojenčad i malu djecu**

Napomena:

1. Za proizvodnju acidofilnog mlijeka, mogu se koristiti mikrobiološke kulture koje proizvode ne-patogenu L(+)-mliječnu kiselinu.
2. Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 322, E 471, E 472c i E 473 najveća dopuštena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio drugog aditiva u toj hrani.
3. Ako se hrani dodaje više od jednog od sljedećih aditiva E 407, E 410 i E 412 najveća dopuštena količina određena za tu hranu za svaki od tih aditiva umanjuje se za odgovarajući udio drugog aditiva u toj hrani.

<b>E broj</b>	<b>Naziv</b>	<b>Najveća dopuštena količina</b>
E 270 E 330	Mliječna kiselina (samo L(+) – forma) Limunska kiselina	quantum satis quantum satis
E 306  E 307 E 308 E 309 E 338	Mješavina tokoferola obogaćena  Alfa-tokoferol Gama-tokoferol Delta-tokoferol Fosforna kiselina	10 mg/l pojedinačno ili u kombinaciji    U skladu s ograničenjima određenim posebnim propisima za hranu za dojenčad i malu djecu <sup>28</sup>
E 440	Pektini	5 g/l samo u kiseloj prijelaznoj hrani
E 322 E 471	Lecitini Mono- i digliceridi masnih kiselina	1 g/l 4 g/l
E 407 E 410 E 412	Karagenan Karuba guma Guar guma	0,3 g/l 1 g/l 1 g/l
E 304 (i)	L-askorbil palmitat	10 mg/l
E 331 E 332	Natrijevi citrati Kalijeve citrati	2 g/l Pojedinačno ili u kombinaciji <sup>28</sup>
E 339 E 340	Natrijevi fosfati Kalijeve fosfati	1g/l izraženo kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Pojedinačno ili u kombinaciji <sup>28</sup>
E 472 c	Esteri limunske kiseline mono-i diglicerida masnih kiselina	7.5 g/l prodavan u prahu 9 g/l u tekućem stanju gdje proizvodi sadrži djelomično hi- drolizirane bjelančevine, peptide ili amino kiseline <sup>28</sup>
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120 mg/l u proizvodima koji sadrže hidrolizirane bjelanče- vine, peptide ili amino kiseline

c) Aditivi dopušteni u prerađenoj hrani na bazi žitarica za zdravu dojenčad i malu djecu

E broj	Naziv	Hrana	Najveća dopuštena količina
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333 E 507 E 524 E 525 E 526	Kalcijevi karbonati Octena kiselina Kalijev acetat Natrijevi acetati Kalcijev acetat Mliječna kiselina (*) Jabučna kiselina (*) Natrijev laktat (*) Kalijev laktat (*) Kalcijev laktat (*) Limunska kiselina Natrijevi citrati Kalijevi citrati Kalcijevi citrati Kloridna kiselina Natrijev hidroksid Kalijev hidroksid Kalcijev hidroksid	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana	quantum satis (samo za prilagođavanje kiselosti ili lužnatosti hrane)
E 500 E 501 E 503	Natrijevi karbonati Kalijevi karbonati Amonijevi karbonati	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana	quantum satis (samo kao tvari za rahljenje tijesta)
E 300	Askorbinska kiselina		Pojedinačno ili u kombinaciji, izraženo kao askorbinska kiselina
E 301	Natrijev L-askorbat	Napitci na bazi voća i povrća, sokovi i hrana malu djecu	0.3 g/kg
E 302	Kalcijev L-askorbat	Hrana na bazi žitarica koja sadrži masti uključujući biskvite i dvopek	0.2 g/kg
E 304 (i)	L-askorbil palmitat	Žitarice koje sadrže masti, biskviti,	0.1 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena		
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginska kiselina Natrijev alginat Kalijev alginat Kalcijev alginat	Deserti Pudinzi	0.5 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 410 E 412 E 414	Karuba guma Guar guma Guma arabika	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana	10 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji 20 g/kg pojedinačno ili u kombinaciji
E 415 E 440	Ksantan guma Pektini	Hrana na bazi žitarica bez glutena	
E 551	Silicijev dioksid	Sušene žitarice	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a	Vinska kiselina (*) Natrijev tartarat (*) Kalijev tartarat (*) Kalcijev tartarat (*) Dinatrijev difosfat	Biskviti i dvopek	5 g/kg kao ostatak

E 575	Glukono-delta-lakton		
E 1404	Oksidirani škrob	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana	50 g/kg
E 1410	Monoškrobni fosfat		
E 1412	Diškrobni fosfat		
E 1413	Diškrobni fosfat fosfatizirani		
E 1414	Diškrobni fosfat acetilirani		
E 1420	Acetilirani škrob		
E 1422	Acetilirani diškrobni adipat		
E 1450	Natrijev okteniljantarat škrob		
E 333	Kalcijevi citrati	U proizvodima na bazi voća s malim sadržajem šećera	quantum satis
E 341	Trikalcijev fosfat	U desertima na bazi voća	1g/kg kao P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 1451	Acetilni oksidirani škrob	Prerađena hrana na bazi žitarica i dječja hrana	50 g/kg

(\*) Samo L(+)- forma.



**d) Aditivi dopušteni u dijetetskoj hrani za dojenčad i malu djecu za posebnu medicinsku namjenu kako je to uređeno posebnim pra- vilnicima**

Primjenjuju se tablice a) do c) iz Liste 11.

E broj	Naziv	Najveća dopuštena količina	Posebni uvjeti
E 401	Natrijev alginat	1 g/l	Od četiri mjeseca pa nadalje u posebnim kategorijama hrane s prilagođenim sastavom, koji je potreban za metaboličke poremećaje i za opće hranjenje na cijevčicu
E 405	Propan 1,2-diol alginat	200 mg/l	Od 12 mjeseci pa nadalje u posebnim dijetama namijenjenim za malu djecu koja nemaju toleranciju na kravlje mlijeko ili imaju urođene poremećaje metabolizma
E 410	Karuba guma	10 g/l	Od rođenja pa nadalje u proizvodima za smanjenje gastroezofagealni refluksa
E 412	Guar guma	10 g/l	Od rođenja pa nadalje u proizvodima u tekućim pripravcima koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide ili amino kiseline a u skladu s uvjetima utvrđenim u posebnim propisima o pripravcima za dojenčad i formulama za malu djecu <sup>28</sup>
E 415	Ksantan guma	1.2 g/l	Od rođenja pa nadalje u proizvodima na bazi amino kiselina ili peptida za bolesnike koji imaju probleme sa ograničenjima gastrointestinalnog trakta, lošom asimilacijom bjelančevina ili urođene greške u metabolizmu
E 440	Pektini	10 g/l	Od rođenja pa nadalje u proizvodima koji se koriste u slučajevima gastro-intestinalnih poremećaja
E 466	Na karboksimetil celuloza	10 g/l ili kg	Od rođenja pa nadalje u proizvodima za metaboličke poremećaje koji se reguliraju prehranom
E 471	Mono- i digliceridi masnih kiselina	5 g/l	Od rođenja pa nadalje u posebnim dijetama, posebno onim gdje nema bjelančevina
E 472c	Ester limunske kiseline mono- i diglicerida masnih kiselina	7.5 g/l u prahu 9 g/l u tekućoj smjesi	Od rođenja pa nadalje
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	120 mg/l	Proizvodi koji sadrže hidrolizirane bjelančevine, peptide i aminokiseline
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob	20 g/l	U početnoj hrani i prijelaznoj hrani

Lista 12. – **Popis odobrenih aditiva**

PRILOG III\*\*

LISTE ADITIVA ODOBRENIH ZA UPORABU U ADITIVIMA, PREHRAMBENIM ENZIMIMA I  
PREHRAMBENIM AROMAMA I UVJETI NJIHOVE UPORABE

Liste nosača i uvjeti njihove uporabe.

Dio 1. Nosači u aditivima

Dio 2. Aditivi drugačiji od nosača u aditivima (iz Dio 1.)

Dio 3. Aditivi uključujući nosače u prehrambenim enzimima

Dio 4. Aditivi uključujući nosače u prehrambenim aromama

Dio 5. Nosači u hranjivim tvarima i drugim tvarima koje se dodaju u prehrambene i/ili druge fiziološke svrhe

\*\* Uvrštavanje aditiva, u liste dopuštenih aditiva za uporabu u aditivima, prehrambenim enzimima i prehrambenim aromama i uvjete njihove uporabe, u ovaj Prilog izvršit će se nakon donošenja odgovarajućih odluka na razini Europske unije o uvrštavanju aditiva u popise dopuštenih aditiva za uporabu u aditivima, prehrambenim enzimima i prehrambenim aromama

PRILOG IV.

TRADICIONALNA HRANA ZA KOJE DRŽAVE ČLANICE MOGU I DALJE  
ZABRANJIVATI KORIŠTENJE NEKIH KATEGORIJA ADITIVA

Država članica	Hrana	Kategorije aditiva koji su zabranjeni
Njemačka	Tradicionalno njemačko pivo (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	Svi osim potisnih plinova
Francuska	Tradicionalni francuski krug	Svi
Francuska	Tradicionalni francuski konzervirani tartufi	Svi
Francuska	Tradicionalni francuski konzervirani puževi	Svi
Francuska	Tradicionalne guščje i pačje konzerve (confit)	Svi
Austrija	Tradicionalni austrijski »Bergkäse«	Svi osim konzervansa
Finska	Tradicionalni finski »Mämmi«	Sviosim konzervansa
Švedska Finska	Tradicionalni švedski i finski voćni sirupi	Bojila
Danska	Tradicionalni danski »Kødboller«	Konzervansi i bojila
Danska	Tradicionalni danski »Leverpostej«	Konzervansi (drugačiji od sorbinske kiseline) i bojila
Španjolska	Tradicionalni španjolski »Lomo embuchado«	Svi osim konzervansa i antioksidansa
Italija	Tradicionalna talijanska »Mortadella«	Svi osim konzervansa, antioksidansa, tvari za reguliranje kiselosti, pojačivača okusa/aroma, stabilizatora i plinova za pakiranje
Italija	Tradicionalni talijanski »Cotechino e zampone«	Svi osim konzervansa, antioksidansa, tvari za reguliranje kiselosti, pojačivača okusa/aroma, stabilizatora i plinova za pakiranje

PRILOG V.

POPIS BOJILA IZ ČLANKA 23. ZA KOJE TREBA NAVESTI DODATNE  
INFORMACIJE KOD OZNAČAVANJA HRANE

Hrana koja sadrži jedno ili više sljedećih bojila	Informacija
Sunset yellow (E 110)*	»specifični naziv ili E broj bojila«: može utjecati na aktivnost i pažnju djece
Quinoline yellow (E 104)*	
Carmoisine (E 122)*	
Allura red (E 129)*	
Tartrazine (E 102)*	
Ponceau 4R (E 124)*	
* S izuzetkom hrane u kojima se bojila koriste za označavanje zdravstvene ispravnosti ili drugo označavanje na proizvodima od mesa ili za žigosanje ili ukrasno bojenje ljuske jaja	

PRILOG VII.\*\*\*

\*\*\* Razvrstavanje aditiva u određenu kategoriju ne sprečava da se on koristi za više tehnoloških funkcija što ovisi o svojstvima, namjeni i dodanoj količini (sukladno članku 10. stavku 1. ovoga Pravilnika).

**Lista dopuštenih aditiva prema rednom broju E brojeva**

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 100	Curcumin	bojilo
E 101	(i) Riboflavin, (ii) Riboflavin-5'-phosphate	bojilo
E 102	Tartrazine	bojilo
E 104	Quinoline Yellow	bojilo
E 110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	bojilo
E 120	Cochineal, Carminic acid, Karmin	bojilo
E 122	Azorubine, Carmoisine	bojilo
E 123	Amaranth	bojilo
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	bojilo
E 127	Erythrosine	bojilo
E 129	Allura Red AC	bojilo
E 131	Patent Blue V	bojilo
E 132	Indigotine, Indigo carmine	bojilo
E 133	Brilliant Blue FCF	bojilo
E 140	Klorofili i klorofilini: (i) Klorofili (ii) Klorofilini:	bojilo
E 141	Bakreni kompleksi Klorofila i Klorofilina (i) Bakreni kompleksi Klorofila (ii) Bakreni kompleksi Klorofilina	bojilo
E 142	Greens S	bojilo
E 150a	Obični Karamel , jednostavni Karamel	bojilo
E 150b	Alkalno – sulfitni karamel	bojilo
E 150c	Amonijačni karamel	bojilo
E 150d	Sulfitno-amonijski karamel	bojilo

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 151	Brilliant Black BN, Black PN	bojilo
E 153	Biljni ugljen	bojilo
E 154	Brown FK	bojilo
E 155	Brown HT	bojilo
E 160a	Karoteni : (i) Mješavina karotena (ii) Beta- karoten	bojilo
E 160b	Annatto, bixin, norbixin	bojilo
E 160c	Ekstrakt paprike, Capsanthin, Capsorubin	bojilo
E 160d	Lycopene	bojilo
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	bojilo
E 160f	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)	bojilo
E 161b	Lutein	bojilo
E 161g	Canthaxanthin	bojilo
E 162	Beetroot Red, betanin	bojilo
E 163	Anthocyanins	bojilo
E 170	Kalcijev karbonat	bojilo
E 171	Titanov dioksid	bojilo
E 172	Željezni oksidi i hidroksidi	bojilo
E 173	Aluminij	bojilo
E 174	Srebro	bojilo
E 175	Zlato	bojilo
E 180	Litholrubine BK	bojilo
E 200	Sorbinska kiselina	konzervans
E 202	Kalijev sorbat	konzervans
E 203	Kalcijev sorbat	konzervans
E 210	Benzojeva kiselina	konzervans
E 211	Natrijev benzoat	konzervans
E 212	Kalijev benzoat	konzervans
E 213	Kalcijev benzoat	konzervans
E 214	Etil p-hidroksibenzoat	konzervans
E 215	Natrijev etil p-hidroksibenzoat	konzervans
E 218	Metil p-hidroksibenzoat	konzervans
E 219	Natrijev metil p-hidroksibenzoat	konzervans

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 220	Sumporni dioksid	konzervans
E 221	Natrijev sulfit	konzervans
E 222	Natrijev hidrogen sulfit	konzervans
E 223	Natrijev metabisulfit	konzervans
E 224	Kalijev metabisulfit	konzervans
E 226	Kalcijev sulfit	konzervans
E 227	Kalcijev hidrogen sulfit	konzervans
E 228	Kalijev hidrogen sulfit	konzervans
E 234	Nizin	konzervans
E 235	Natamicin	konzervans
E 239	Heksameten tetramin	konzervans
E 242	Dimetil dikarbonat	konzervans
E 249	Kalijev nitrit	konzervans
E 250	Natrijev nitrit	konzervans
E 251	Natrijev nitrat	konzervans
E 252	Kalijev nitrat	konzervans
E 260	Octena kiselina	konzervans
E 261	Kalijev acetat	regulator kiselosti
E 262	Natrijevi acetati (i) Natrijev acetat (ii) Natrijev hidrogen acetat (Natrijev diacetat)	regulator kiselosti
E 263	Kalcijev acetat	regulator kiselosti
E 270	Mliječna kiselina	regulator kiselosti
E 280	Propionska kiselina	konzervans
E 281	Natrijev propionat	konzervans
E 282	Kalcijev propionat	konzervans
E 283	Kalijev propionat	konzervans
E 284	Borna kiselina	konzervans
E 285	Natrijev tetraborat (borax)	konzervans
E 290	Ugljični dioksid	potisni plin
E 296	Jabučna kiselina	regulator kiselosti
E 297	Fumarna kiselina	regulator kiselosti
E 300	Askorbinska kiselina	antioksidans

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 301	Natrijev askorbat	antioksidans
E 302	Kalcijev askorbat	antioksidans
E 304	Esteri masnih kiselina askorbinske kiseline (i) Askorbil palmitat i (ii) Askorbil stearat	antioksidans
E 306	Mješavina tokoferola obogaćena	antioksidans
E 307	Alfa-tokoferol	antioksidans
E 308	Gama-tokoferol	antioksidans
E 309	Delta-tokoferol	antioksidans
E 310	Propil galat	antioksidans
E 311	Octil galat	antioksidans
E 312	Dodecil galat	antioksidans
E 315	Izoaskorbinska kiselina	antioksidans
E 316	Natrijev izoaskorbat	antioksidans
E 319	Tercijalni butil hidrokinon (TBHQ)	antioksidans
E 320	Butilirani hidroksianisol (BHA)	antioksidans
E 321	Butilirani hidrokitoluen (BHT)	antioksidans
E 322	Lecitini	emulgator
E 325	Natrijev laktat	antioksidans
E 326	Kalijev laktat	antioksidans
E 327	Kalcijev laktat	regulator kiselosti
E 330	Limunska kiselina	regulator kiselosti
E 331	Natrijevi citrati (i) Mononatrijev citrat (ii) Dinatrijev citrat (iii) Trinatrijev citrat	regulator kiselosti
E 332	Kalijevi citrati (i) Monokalijev citrat (ii) Trikalijev citrat	regulator kiselosti
E 333	Kalcijevi citrati (i) Monokalcijev citrat (ii) Dikalcijev citrat (iii) Trikalcijev citrat	regulator kiselosti
E 334	Vinska kiselina (L(+)-)	regulator kiselosti
E 335	Natrijevi tartarati (i) Mononatrijevi tartarat (ii) Dinatrijev tartarat	stabilizator
E 336	Kalijevi tartarati (i) Monokalijev tartarat (ii) Dikalijev tartarat	regulator kiselosti
E 337	Natrijev kalijev tartrat	regulator kiselosti
E 338	Fosforna kiselina	regulator kiselosti
E 339	Natrijevi fosfati (i) Mononatrijev fosfat (ii) Dinatrijev fosfat (iii) Trinatrijev fosfat	regulator kiselosti



E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 340	Kalijeve fosfate (i) Monokalijev fosfat (ii) Dikalijev fosfat (iii) Trikalijev fosfat	regulator kiselosti
E 341	Kalcijevi fosfati (i) Monokalcijev fosfat (ii) Dikalcijev fosfat (iii) Trikalcijev fosfat	regulator kiselosti
E 343	Magnezijevi fosfati (i) monomagnezijev fosfat (ii) Dimagnezijev fosfat	regulator kiselosti
E 350	Natrijevi malati (i) Natrijev malat (ii) natrijev hidrogen malat	regulator kiselosti
E 351	Kalijev malat	regulator kiselosti
E 352	Kalcijevi malati (i) Kalcijev malat (ii) Kalcijev hidrogen malat	regulator kiselosti
E 353	Metavinska kiselina	regulator kiselosti
E 354	Kalcijev tartarat	regulator kiselosti
E 355	Adipinska kiselina	regulator kiselosti
E 356	Natrijev adipat	regulator kiselosti
E 357	Kalijev adipat	regulator kiselosti
E 363	Jantarna kiselina	regulator kiselosti
E 380	Triamonijev citrat	regulator kiselosti
E 385	Kalcijev dinatrijev etilen diamin tetraacetat (Kalcijev dinatrijev EDTA)	regulator kiselosti
E 400	Alginska kiselina	zgušnjivač
E 401	Natrijev alginat	zgušnjivač
E 402	Kalijev alginat	zgušnjivač
E 403	Amonijev alginat	zgušnjivač
E 404	Kalcijev alginat	zgušnjivač
E 405	Propan-1,2-diol alginat	zgušnjivač
E 406	Agar	zgušnjivač
E 407	Karagenan	zgušnjivač
E 407a	Pročišćena morska alga eucheuma (PES)	zgušnjivač
E 410	Brašno sjemenke rogača, Karuba guma	zgušnjivač
E 412	Guar guma	zgušnjivač
E 413	Tragakant	zgušnjivač
E 414	Akacia guma, Guma arabika	zgušnjivač
E 415	Ksantan guma	zgušnjivač
E 416	Karaja guma	zgušnjivač

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 417	Tara guma	zgušnjivač
E 418	Gellan guma	zgušnjivač
E 420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol sirup	tvar za zaslađivanje
E 421	Manitol	tvar za zaslađivanje
E 422	Glicerol	tvar za zaslađivanje
E 425	Konjak (i) Konjak guma (ii) Konjak glukomanan	zgušnjivač
E 426	Hemiceluloza iz soje	zgušnjivač
E 431	Polioksietilen (40) stearat	emulgator
E 432	Polioksietilen sorbitan monolaurat (polisorbat 20)	emulgator
E 433	Polioksietilen sorbitan monooleat (polisorbat 80)	emulgator
E 434	Polioksietilen sorbitan monopalmitat (polisorbat 40)	emulgator
E 435	Polioksietilen sorbitan monostearat (polisorbat 60)	emulgator
E 436	Polioksietilen sorbitan tristearat (polisorbat 65)	emulgator
E 440	Pektini (i) pektin (ii) amidirani pektin	zgušnjivač
E 442	Amonijev fosfatid	emulgator
E 444	Saharoza acetat izobutirat	emulgator
E 445	Glicerolni esteri smola drveta	emulgator
E 450	Difosfati (i) Dinatrijev difosfat (ii) natrijev difosfat (iii) Tetranatrijev difosfat (iv) Dikalijev difosfat (v) Tetrakalijev difosfat (vi) Dikalcijev difosfat (vii) Kalcijev dihidrogen difosfat	emulgator
E 451	Tripolifosfati (i) Pentanatrijev trifosfat (ii) Pentakalijev trifosfat (iii)	regulator kiselosti
E 452	Polifosfati (i) Natrijevi polifosfati (ii) Kalijeви polifosfati (iii) Natrijev kalcijev polifosfat (iv) Kalcijevi polifosfati	emulgator
E 459	Beta-ciklodekstrin	zgušnjivač
E 460	Celuloza (i) Mikrokristalinična celuloza (ii) Celuloza u prahu	emulgator
E 461	Metil celuloza	zgušnjivač

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 462	Etil celuloza	zgušnjivač
E 463	Hidroksipropil celuloza	zgušnjivač
E 464	Hidroksipropil metil celuloza	zgušnjivač
E 465	Etil metil celuloza	zgušnjivač
E 466	Karboksi metil celuloza , Na karboksi metil celuloza, Celulozna guma	zgušnjivač
E 468	Umrežena Na-metil celuloza Umrežena celulozna guma	zgušnjivač
E 469	Enzimatski hidrolizirana karboksimetil celuloza	zgušnjivač
E 470a	Natrijeva , kalijeva i kalcijeva sol masnih kiselina	emulgator
E 470b	Magnezijeva sol masnih kiselina	emulgator
E 471	Mono– i digliceridi masnih kiselina	emulgator
E 472a	Ester octene kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	emulgator
E 472b	Ester mliječne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	emulgator
E 472c	Ester limunske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	emulgator
E 472d	Ester vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	emulgator
E 472e	Mono– i diacetil ester vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	emulgator
E 472f	Smjesa estera octene i vinske kiseline mono i diglicerida masnih kiselina	emulgator
E 473	Saharozni esteri masnih kiselina	emulgator
E 474	Saharogliceridi	emulgator
E 475	Poliglicerolni ester masnih kiselina	emulgator
E 476	Poliglicerol poliricinoleat	emulgator
E 477	Propan-1,2-diol esteri masnih kiselina	emulgator
E 479b	Termooksidirano sojino ulje s mono i digliceridima masnih kiselina	emulgator
E 481	Natrijev stearoil-2-laktilat	emulgator
E 482	Kalcijev stearoil-2-laktilat	emulgator
E 483	Stearil tartarat	tvar za tretiranje brašna
E 491	Sorbitan monostearat	emulgator
E 492	Sorbitan tristearat	emulgator
E 493	Sorbitan monolaurat	emulgator

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 494	Sorbitan monooleat	emulgator
E 495	Sorbitan monopalmitat	emulgator
E 500	Natrijevi karbonati (i) Natrijev karbonat (ii) Natrijev hidrogen karbonat (iii) Natrijev sekvikarbonat	regulator kiselosti
E 501	Kalijeve karbonati (i) Kalijev karbonat (ii) Kalijev hidrogen karbonat	regulator kiselosti
E 503	Amonijevi karbonati (i) Amonijev karbonat (ii) Amonijev hidrogen karbonat	regulator kiselosti
E 504	Magnezijevi karbonati (i) Magnezijev karbonat (ii) Magnezijev hidrogen karbonat	regulator kiselosti
E 507	Kloridna kiselina	regulator kiselosti
E 508	Kalijev klorid	tvar za želiranje
E 509	Kalcijev klorid	učvršćivač
E 511	Magnezijev klorid	učvršćivač
E 512	Kositar (II) klorid	antioksidans
E 513	Sulfatna kiselina	regulator kiselosti
E 514	Natrijevi sulfati (i) Natrijev sulfat (ii) Natrijev hidrogen sulfat	regulator kiselosti
E 515	Kalijeve sulfati (i) kalijev sulfat (ii) Kalijev hidrogen sulfat	regulator kiselosti
E 516	Kalcijev sulfat	tvar za tretiranje brašna
E 517	Amonijev sulfat	tvar za tretiranje brašna
E 520	Aluminijev sulfat	tvar za tretiranje brašna
E 521	Aluminijev natrijev sulfat	tvar za tretiranje brašna
E 522	Aluminijev kalijev sulfat	regulator kiselosti
E 523	Aluminijev amonijev sulfat	stabilizator
E 524	Natrijev hidroksid	regulator kiselosti
E 525	Kalijev hidroksid	regulator kiselosti
E 526	Kalcijev hidroksid	regulator kiselosti
E 527	Amonijev hidroksid	regulator kiselosti
E 528	Magnezijev hidroksid	regulator kiselosti
E 529	Kalcijev oksid	regulator kiselosti
E 530	Magnezijev oksid	tvar za sprečavanje

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
		zgrudnjavanja
E 535	Natrijev ferocijanid	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 536	Kalijev ferocijanid	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 538	Kalcijev ferocijanid	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 541	Natrijev aluminijev fosfat , kiseli	regulator kiselosti
E 551	Silicijev dioksid	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 552	Kalcijev silikat	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 553a	(i) Magnezijev silikat (ii) Magnezijev trisilikat	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 553b	Talk	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 554	Natrijev aluminijev silikat	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 555	Kalijev aluminijev silikat	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 556	Kalcijev aluminijev silikat	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 558	Bentonit	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 559	Aluminijev silikat (Kaolin)	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 570	Stearinska kiselina (Masne kiseline)	stabilizator
E 574	Glukonska kiselina	regulator kiselosti
E 575	Glukono-delta-lakton	regulator kiselosti
E 576	Natrijev glukonat	stabilizator
E 577	Kalijev glukonat	stabilizator
E 578	Kalcijev glukonat	regulator kiselosti
E 579	Željezni (II) glukonat	stabilizator
E 585	Željezni (II) laktat	stabilizator
E 586	4-heksilrezorcinol	stabilizator
E 620	Glutaminska kiselina	pojačivač

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
		okusa/arome
E 621	Mononatrijev glutaminat	pojačivač okusa/arome
E 622	Monokalijev glutaminat	pojačivač okusa/arome
E 623	Kalcijev diglutaminat	pojačivač okusa/arome
E 624	Monoamonijev glutaminat	pojačivač okusa/arome
E 625	Magnezijev diglutaminat	pojačivač okusa/arome
E 626	Guanilna kiselina	pojačivač okusa/arome
E 627	Dinatrijev guanilat	pojačivač okusa/arome
E 628	Dikalijev guanilat	pojačivač okusa/arome
E 629	Kalcijev guanilat	pojačivač okusa/arome
E 630	Inozinska kiselina	pojačivač okusa/arome
E 631	Dinatrijev inozinat	pojačivač okusa/arome
E 632	Dikalijev inozinat	pojačivač okusa/arome
E 633	Kalcijev inozinat	pojačivač okusa/arome
E 634	Kalcijev 5'-ribonukleotid	pojačivač okusa/arome
E 635	Dinatrijev 5'-ribonukleotidi	pojačivač okusa/arome
E 640	Glicin and njegova natrijeva sol	pojačivač okusa/arome
E 650	Cink acetat	regulator kiselosti
E 900	Dimetil poliksiloksan	stabilizator
E 901	Pčelinji vosak, bijeli i žuti	tvari za poliranje
E 902	Kandelila vosak	tvari za poliranje

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 903	Karnauba vosak	tvori za poliranje
E 904	Šelak	tvori za poliranje
E 905	Mikrokristalični vosak	tvori za poliranje
E 907	Hidrogenirani poli-1-decen	materije za poliranje
E 912	Ester montanske kiseline	materije za poliranje
E 914	Oksidirani polietilenski vosak	materije za poliranje
E 920	L-Cistein	materije za tretiranje brašna
E 927b	Karbamid	materije za tretiranje brašna
E 938	Argon	potisni plin
E 939	Helij	potisni plin
E 941	Dušik	potisni plin
E 942	Dušikov oksid	potisni plin
E 943a	Butan	potisni plin
E 943b	Izobutan	potisni plin
E 944	Propan	potisni plin
E 948	Kisik	potisni plin
E 949	Vodik	potisni plin
E 950	Acesulfam K	tvori za zaslađivanje - sladila
E 951	Aspartam	tvori za zaslađivanje - sladila
E 952	Ciklaminska kiselina i njezine Na i Ca soli	tvori za zaslađivanje - sladila
E 953	Izomalt	tvori za zaslađivanje - sladila
E 954	Saharin i njegove Na, K i Ca soli	tvori za zaslađivanje - sladila
E 955	Sukraloza	tvori za zaslađivanje - sladila
E 957	Taumatín	tvori za zaslađivanje - sladila
E 959	Neohesperidin DC	tvori za zaslađivanje - sladila

E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 961	Neotame	tvari za zaslađivanje - sladila
E 962	Sol aspartama-acesulfama	tvari za zaslađivanje - sladila
E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol sirup	tvari za zaslađivanje - sladila
E 966	Laktitol	tvari za zaslađivanje - sladila
E 967	Ksilitol	tvari za zaslađivanje - sladila
E 968	Eritritol	materije za zaslađivanje
E 999	Quillaia ekstrakt	stabilizator
E 1103	Invertaza	stabilizator
E 1105	Liozim (Liozim)	konzervans
E 1200	Polidekstroza	povečivač volumena
E 1201	Polivinilpirolidon	stabilizator
E 1202	Polivinilpolipirolidon	stabilizator
E 1204	Pululam	tvar za sprečavanje zgrudnjavanja
E 1404	Oksidirani škrob	modificirani škrob
E 1410	Monoškrob fosfat	modificirani škrob
E 1412	Diškrob fosfat	modificirani škrob
E 1413	Diškrob fosfat fosfatizirani	modificirani škrob
E 1414	Diškrob fosfat acetilirani	modificirani škrob
E 1420	Acetilirani škrob	modificirani škrob
E 1422	Acetilirani diškrob adipat	modificirani škrob
E 1440	Hidroksi propil škrob	modificirani škrob
E 1442	Hidroksi propil diškrob fosfat	modificirani škrob
E 1450	Natrijev oktenil jantarat škrob	modificirani škrob
E 1451	Acetilirani oksidirani škrob	modificirani škrob
E 1452	Aluminijev oktenil jantarat škrob	modificirani škrob
E 1505	Trietil citrat	stabilizator
E 1517	Gliceril diacetat (diacetin)	materija za zadržavanje vlage



E broj	Naziv aditiva	Osnovno tehnološko-funkcionalno djelovanje
E 1518	Gliceril triacetat (triacetin)	Materija za zadržavanje vlage
E 1519	Benzilni alkohol	materija za zadržavanje vlage
E 1520	Propan-1,2-diol (propilen glikol)	Materija za zadržavanje vlage

\* Uredba (EZ-a) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Veća od 16. decembra prosinca 2008. kojom se uspostavlja zajednički postupak za odobravanje prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma,

<sup>1</sup> Na izradu ovog Pravilnika za osnov preuzete su odredbe:

- Uredbe (EZ-a) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Veća od 16. decembra 2008. o prehrambenim aditivima
- Direktive 2008/60/EZ od 17. juna 2008. kojom se utvrđuju posebni kriteriji čistoće za sladila za uporabu u hrani
- Direktive 2008/84/EZ od 27. avgusta 2008. kojom se utvrđuju posebni kriteriji čistoće prehrambenih aditiva drugačijih od sladila i bojila
- Direktive 2008/128/EZ od 22. decembra 2008. kojom se utvrđuju posebni kriteriji čistoće za bojila za uporabu u hrani
- Direktive 2009/163/EU Europskog parlamenta i Veća od 22. decembra 2009. o sladilima za upotrebu u hrani

<sup>2</sup> Uredba (EZ-a) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Veća od 16. decembra 2008. o prehrambenim Enzimima

<sup>3</sup> Uredba (EZ-a) br. 1334/2008 aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu na hrani, te o izmenama i dopunama Uredbe Veća (EEZ-a) br. 1601/91, Uredaba (EZ-a) br. 2232/96 i (EZ-a) br. 110/2008 te Direktive 2000/13/EZ

<sup>4</sup> Evropsko zakonodavstvo do kompletiranja nacionalnog zakonodavstva Republike Kosova,

<sup>5</sup> Odredbe Direktive Veća 88/344/EEZ od 13. juni 1988. koja se koriste u proizvodnji hrane i njihovih sastojaka,

<sup>6</sup> Odredbe Direktive Vijeća 91/414/EEZ od 15. juli 1991 o stavljanju proizvoda za zaštitu bilja na tržište,

<sup>7</sup> Odredbe Direktive Veća 98/83/EZ od 3. novembra 1998. o kakvoći vode za ljudsku potrošnju,

<sup>8</sup> Zakonom o hrani, preuzete su odredbe Uredbe (EZ-a) br. 178/2002 Europskoga parlamenta i Veća od 28. januara 2002. I odredbe Zakona 03/L-016 O Hrani u Republici Kosovo,

<sup>9</sup> Odredbe Uredbe (EZ) br. 1829/2003 Europskog parlamenta i Veća od 22. septembra 2003. godine o genetski modificiranoj hrani i hrani za životinje,

<sup>10</sup> Odredbe Direktive 89/398/EZ od 3. maja 1988. koje se odnosi na hranu za posebne prehrambene potrebe,

<sup>11</sup> Odredbe Uredbe (EZ-a) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Veća od 29. aprila 2004. i Pravilnika Br. 13/2011 kojom se utvrđuju posebna pravila za obavljanje službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih za prehranu ljudi,

<sup>12</sup> Odredbe Uredbe (EZ) br. 853/2004 od 29. aprila 2004. i Pravilnika Br. 12/2011 kojom se utvrđuju posebna pravila higijene hrane životinjskog prekla,

<sup>13</sup> Odredbe Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Veća koji se odnose na označavanje, prezentaciju i reklamiranje hrane i Direktive Vijeća ministara 89/396/EEZ o oznakama ili znakovima koje određuju seriju kojoj hrana pripala,

- <sup>14</sup> Odredbe Uredbe (EZ-a) br. 882/2004, odredbe Zaklona Br. 03/L-016 O Hrani Republike Kosova i Pravilnika Br. 10/2011 o službenoj kontroli,
- <sup>15</sup> Odredbe Direktive Veća 2001/114/EZ od 20. decembra 2001. o ugušćenom (kondenziranom) mlijeku i mlijeku u prahu,
- <sup>16</sup> Odredbe Direktive Veća 2001/112/EZ od 20. decembra 2001. o voćnim sokovima te njima srodnim proizvodima namijenjenima za prehranu ljudi,
- <sup>17</sup> Odredbe Direktive Veća 2001/113/EZ o voćnim džemovima, želeima marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu,
- <sup>18</sup> Odredbe Direktive 2000/36/EZ Europskog parlamenta i Veća od 23. juna 2000 o kakau i čokoladnim proizvodima namijenjenima ljudskoj potrošnji,
- <sup>19</sup> Zakon o vinu, delomično je usklađen s odredbama Uredbe (EZ) br. 1493/1999 o zajedničkoj organizaciji tržišta vinom,
- <sup>20</sup> Odredbe Direktive Veća 2001/110/EEZ od 20. decembra 2001. koja se odnosi na med,
- <sup>21</sup> Odredbe Direktive Veća 80/777/EEZ od 15. juli 1980. koji se odnose na korištenje i stavljanje na tržište prirodnih mineralnih voda,
- <sup>22</sup> Odredbe Direktive Vijeća 2001/111/EZ od 20. decembra 2001. o šećerima namijenjenim za prehranu ljudi,
- <sup>23</sup> Odredbe Direktive 2002/46/EC od 10.06.2002. o dodacima prehrani,
- <sup>24</sup> Odredbe Direktive 96/8 EZ Veća od 26. februara 1996. za redukciju telesne mase,
- <sup>25</sup> Odredbe Direktive 1999/21/EZ od 25. marta 1999. o hrani za posebne medicinske namene uzimajući u obzir izmene i dopune Direktive 1999/21/EZ od 5. januara 2000,
- <sup>26</sup> Zakon o vinu, delimično usklađen s odredbama Uredbe Veća (EZ) br. 1601/91 od 10. juna 1991. kojom se utvrđuju opšta pravila za definiranje, opis i prezentiranje aromatiziranih vina, aromatiziranih pića na bazi vina, koktela na bazi vina,
- <sup>27</sup> Odredbe Uredbe Veća (EZ) br. 2991/94 od 5. 12. 1994. o utvrđivanju standarda za mazive masti,
- <sup>28</sup> Odredbe Direktive 2006/125 od 5. decembra 2006. o prerađenoj hrani na bazi žitarica i hrani za dojenčad i malu djecu i Direktive 2006/141/EZ od 22. decembar 2006. o početnoj i prelaznoj hrani za dojenčad uzimajući u obzir izmene i dopune Direktive 1999/21/EC i Direktive Veća 92/52/EEZ od 18. juna 1992. O početnoj i prelaznoj hrani namenjenoj za izvoz u treće zemlje,
- <sup>29</sup> Pravilnikom o jakim alkoholnim pićima, preuzete su odredbe Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Veća od 15. januara 2008. o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti geografskih oznaka jakih alkoholnih pića.