

# 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사

유럽연합 편

2017. 12.



농림축산식품부  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



한국농수산물유통공사  
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



한국식품산업협회  
KOREA FOOD INDUSTRY ASSOCIATION



# Contents

☛ 일러두기 .....	1
☛ 유럽연합의 식품첨가물 및 유해물질 규정 .....	5
1. 개    요 .....	7
2. 한국의 식품유형 .....	21
3. 유럽연합의 식품유형 .....	29
4. 식품유형 매칭일람표 .....	50

## 부록 I. 유럽연합 규정 번역본

- 식품첨가물에 관한 규정 (EC) No 1333/2008
- 식품 중 미생물에 관한 규정 (EC) No 2073/2005
- 식품 중 오염에 관한 규정 (EC) No 1881/2006

## 부록 II. 유럽연합 규정 원본

- 식품첨가물에 관한 규정 (EC) No 1333/2008
- 식품 중 미생물에 관한 규정 (EC) No 2073/2005
- 식품 중 오염에 관한 규정 (EC) No 1881/2006





# 일러두기

## 1. 추진단계 및 내용

### 1.1 추진단계

추진 단계	조사 추진 내용
조사계획 설계	<ul style="list-style-type: none"><li>• 해당 국가에 대한 사전 정보 수집</li><li>• 조사기본 방향설정 및 조사계획 수립</li></ul>
조사 실시	<ul style="list-style-type: none"><li>• 문헌조사, 실태조사 실시</li><li>• 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사</li><li>• 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청</li></ul>
자료 분석	<ul style="list-style-type: none"><li>• 조사된 자료를 기초로 자료 정리</li><li>• 조사된 자료의 데이터베이스화</li><li>• 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문</li></ul>
결과 보고	<ul style="list-style-type: none"><li>• 조사결과 보고 및 번역본 제작</li><li>• 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축</li></ul>

### 1.2 조사내용

- 식품유형 매칭일람표<sup>1)</sup>
- 유럽연합의 가공식품 품목별 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정 번역본

### 1.3 조사방법

#### 1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

- 온라인 검색, 관련문헌 문서 조사 등 정보수집
- 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보문의

#### 1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정정보 번역

1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정을 근거하여 분류된 식품유형을 한국식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표로서 국가 간 상이한 식품유형을 어떻게 매칭하여 데이터베이스화 했는지 이해하는 데 필요한 자료

- 식품분야 전문위원에게 번역 검수 요청
- 이상 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 개요사항에 작성함

### 1.3.3 식품매칭일람표 작성

- 규정 내 가공식품유형 목록화
- 한국의 가공식품유형 목록화
- 한국과 유럽연합의 식품유형 매칭일람표 작성
- 식품분야 전문위원에게 검수요청 및 교차검증

## 2. 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 데이터베이스 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 하였다.
- 한국의 식품기준 및 규격, 식품첨가물 사용기준, 유해물질 잔류허용기준은 「식품공전」, 「식품첨가물공전」, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 및 「식품유형별 식품첨가물의 적용범위」<sup>2)</sup>등을 참고로 하여 기재하였다.

## 3. 사업의 결과물은 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 사이트([www.kati.net](http://www.kati.net))의 제도 > 첨가물 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는 데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공하고 있다.

---

2) 출처: 식품의약품안전처 홈페이지의 법령·자료 사이트(<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=616>)

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질  
잔류허용기준의 비교는 한국과 유럽연합의 유사 기준을 적용하여  
해석상의 오류가 있을 수 있고 자료업데이트가 실시간 관리되지  
않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(유럽연합)의 현행 규정을  
반드시 확인하여야 한다.





---

# 유럽연합의 식품첨가물 및 유해물질 규정

---





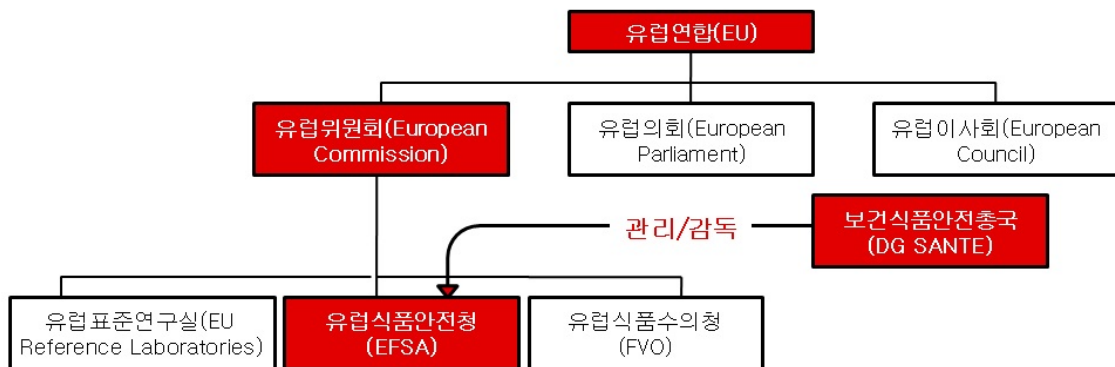
# 1 개요

## 1. 유럽연합의 규정

### 1.1 관련 기관

- 유럽연합(EU) 산하 식품 관련 행정기관은 EFSA(평가, 위해성 분석), FVO(법률 감독), EURL(연구 시행)이 있고 이들은 보건식품안전총국(DG SANTE: Directorate-General for Health and Food Safety)의 통제 아래 운영되고 있다.
- 이 중 본 연구의 조사 대상이 되는 식품첨가물/유해물질 관련 규정을 결정하고 관리하는 조직은 유럽식품안전청(EFSA: European Food Safety Authority)<sup>3)</sup>이다. EFSA의 설립과 역할에 대한 더 상세한 정보는 최상위 법인 일반식품법(General Food Law) (EC) No 178/2002<sup>4)</sup>에 나와 있다.

<그림1> 유럽연합 조직도 (식품 관련)



3) EFSA 사이트 링크: <http://www.efsa.europa.eu/>

4) 178/2002 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>

## 1.2 관련 규정

<표1> 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정

구분	규정명	비고
식품첨가물 사용기준	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 1333/2008 : 식품첨가물에 관한 규정	링크 <sup>5)</sup>
유해물질 잔류허용기준	유럽위원회 규정 (EC) No 2073/2005 : 식품 중 미생물에 관한 규정	링크 <sup>6)</sup>
	유럽위원회 규정 (EC) No 1881/2006 : 식품 중 오염에 관한 규정	링크 <sup>7)</sup>

- 식품첨가물 관련 규정 (EC) No 1333/2008의 목차

<표2> (EC) No 1333/2008의 목차

Chapter	Article	내용	
1	서론	제1조 적용 대상	
	제2조	범위	
	제3조	정의	
2	승인된 식품 첨가물 통합 목록	제4조	식품첨가물 통합 목록
		제5조	부적합 식품첨가물 그리고/또는 식품의 금지
		제6조	식품첨가물의 통합 목록 등재와 사용에 관한 일반 조건
		제7조	감미료에 대한 세부규정
		제8조	착색료에 대한 세부규정
		제9조	식품첨가물의 기능적 분류
		제10조	식품첨가물 통합 목록 내용
		제11조	식품첨가물의 사용량
		제12조	통합 목록에 등재된 식품첨가물의 가공공정 중 변화 또는 출발물질 변화
		제13조	규정 (EC) No 1829/2003의 범위에 속하는 식품첨가물
		제14조	식품첨가물의 규격
3	식품 중 식 품 첨 가 물 의 사용	제15조	비가공식품 중 식품첨가물의 사용
		제16조	영·유아식 중 식품첨가물의 사용
		제17조	표시를 위한 착색료의 사용
		제18조	캐리오버 원칙 (Carry-over principle)
		제19조	해석상의 결정

5) 1333/2008 원문 링크: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32008R1333>

6) 2073/2005 원문 링크: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32005R2073>

7) 1881/2006 원문 링크: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32006R1881>



Chapter	Article	내 용	
	제20조	전통식품	
4	표시	제21조	최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물의 표시
		제22조	최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물에 대한 일반적인 표시 요구사항
		제23조	최종 소비자에게 판매할 목적인 식품첨가물의 표시
		제24조	특정 식용색소를 함유한 식품에 관한 표시 요구사항
		제25조	기타 표시 요구사항
		제26조	정보 제공에 대한 의무
5	절차에 관한 조항 및 실행	제27조	식품첨가물 섭취 모니터링
		제28조	위원회
		제29조	정책 일원화를 위한 자금 조달
		제30조	식품첨가물 통합 목록 확정
6	과도적 조항 및 최종 조항	제31조	유예 조치
		제32조	승인된 식품첨가물의 재평가
		제33조	폐지
		제34조	유예 조항
		제35조	실효
		부록 I	식품 중 식품첨가물의 기능 분류와 식품첨가물 및 효소 중 식품첨가물의 기능 분류
부록 II	식품에 사용 승인을 받은 식품첨가물과 그 사용조건에 관한 통합 목록		
부록 III	식품첨가물, 효소, 향료, 영양강화제에 사용승인을 받은 식품첨가물과 그 사용조건에 관한 통합 목록(캐리어 포함)		
부록 IV	특정 식품첨가물 분류의 사용을 지속적으로 금지하는 특정 회원국의 전통식품		
부록 V	제24조에서 언급한, 식품 라벨에 추가 정보가 필요한 식용색소 목록		

○ 식품 중 미생물 관련 규정 (EC) No 2073/2005의 목차

<표3> (EC) No 2073/2005의 목차

Article	내 용
제1조	주제 및 범위
제2조	정의
제3조	일반적 요건
제4조	기준에 대한 검사
제5조	검사 및 시료 채취에 대한 구체적 규칙
제6조	라벨 부착 요건
제7조	만족스럽지 않은 결과

Article	내 용	
제8조	과도기적 면제	
제9조	동향 분석	
제10조	개관	
제11조	폐지	
제12조	발효	
부록 1	Chapter 1	식품안전기준
	Chapter 2	공정위생기준
	Chapter 3	시료 채취 및 시험시료 조제에 관한 규칙
부록 2	참조	

- 식품 중 오염 관련 규정 (EC) No 1881/2006의 목차

<표4> (EC) No 1881/2006의 목차

Article	내 용	
제1조	일반 규칙	
제2조	건조, 희석, 가공 및 복합식품	
제3조	사용, 혼합 및 해독에 대한 금지사항	
제4조	땅콩, 견과류, 건조과일 및 옥수수에 대한 단서 조항	
제5조	땅콩, 땅콩 파생제품 및 곡물에 대한 특정 조항	
제6조	양상추에 대한 단서 조항	
제7조	예외	
제8조	시료채취 및 분석	
제9조	감시감독 및 보고	
제10조	폐지	
제11조	임시 조치	
제12조	발효 및 적용	
부록	Section 1	Nitrate
	Section 2	Mycotoxins
	Section 3	Metals
	Section 4	3-MCPD
	Section 5	Dioxins and PCBs
	Section 6	Polycyclic aromatic hydrocarbons
	Section 7	Melamine and its structural analogues
	Section 8	Inherent plant toxins

### 1.3 출처

- 유럽연합 정부에서 규정하는 법률 전체 문서를 관리 및 제공
  - 관리기관: EUR-Lex (Access to European Union law)
  - 홈페이지: <http://eur-lex.europa.eu/>

- 식품관련 법규 제공
  - 관리기관: EFSA
  - 홈페이지: <http://www.efsa.europa.eu/>
- 유해물질 관련 법규 제공
  - 관리기관: EFSA
  - 홈페이지: <http://www.efsa.europa.eu/>

#### 1.4 유럽연합의 식품첨가물 정의

- 일반적으로 그 자체를 식품으로서 섭취하지 않고, 영양적 가치에 상관없이 식품의 일반 성분으로서 사용되지 않는 물질을 의미하며, 식품의 제조, 가공, 조리, 처리, 포장 및 보관 시에 기술적인 목적을 달성하기 위해 식품에 첨가하여 효과를 나타내거나, 직접 또는 간접적으로 식품에 효과를 나타낼 것으로 기대되거나, 그 부산물이 식품의 구성성분이 되거나, 식품의 특성에 영향을 끼칠 수 있는 물질을 말한다. [출처: (EC) No 1333/2008 제3조(1)]

#### 1.5 유럽연합의 유해물질 정의

- 식품 중 미생물: 박테리아, 바이러스, 효모, 곰팡이, 조류, 기생 원생동물(parasitic protozoa), 현미경으로만 볼 수 있는 장내 기생충, 그리고 이것들의 독소 및 대사 산물을 의미한다. 그중에는 살모넬라와 같이 인체에 심각한 피해를 가하는 것도 있다. 이에 대한 국제적 기준을 만들기 위해 EFSA의 과학적 자문을 바탕으로 법이 제정되었고 DG SANTE에서 법을 관리하고 있다. [출처: (EC) No 2073/2005 제2조(a)]
- 식품 중 오염: 화학첨가물은 식품첨가물, 색소, 향료 등이 다목적으로 유용하게 사용되나 한편으로는 늘 잠재적인 위험성을 가지고 있어서 식품 소비자의 건강과 환경을 위협하고 있다. 이에 EU 각 기관은 과학적 실험을 바탕으로 위험성을 분석하여 해당 법을 제정

하였다. 공중 보건을 보호하기 위해 오염물질을 독성학적으로 허용가능한 수준으로 유지하는 것이 필요하다. [출처: (EC) No 1881/2006]

#### 1.6 유럽연합의 규정 관련 참고사항

- 법규 체계: 강제성에 따라 법(law) - 규정(regulation) - 지침(directive) - 결정(decision) - 권고(recommendation) - 의견(opinion) 순으로 구분된다.
- 문서번호: 법(law)에서부터 의견(opinion)에 이르기까지 유럽연합의 통제 하에 이루어지는 모든 법규는 통합검색사이트인 EUR-Lex<sup>8)</sup> (Access to European Union law)에 등록이 되며 저마다 고유의 문서번호가 주어진다. 문서번호는 ① 담당기관 ② 문서등록 일련번호 ③ 문서등록년도로 구성된다. 가령, 식품첨가물 관련 규정인 ‘(EC) No 1333/2008’의 경우 담당기관이 유럽이사회(EC)이고 2008년에 1333번째 등록된 문서임을 알 수 있다. 다만 2015년부터는 문서번호 표시방법이 개정되어 2015년 1월 1일 이후 제정된 문서부터는 ① 담당기관 ② 문서등록년도 ③ 문서등록 일련번호로 구성된다.<sup>9)</sup>
- 규정 검색하는 법: 통합검색사이트인 EUR-Lex 검색창에 검색하고자 하는 규정의 문서번호를 넣으면 원문 및 다양한 문서정보를 볼 수 있다.
- 개정문서와 통합문서: 유럽연합은 법이 최초 제정될 당시의 기본법(Basic Act)이 존재하고, 개정이 될 때마다 개정문서와 통합문서(기본 법+개정문서= consolidated version)가 추가로 제공된다. 만약 식품첨가물 관련 기본 법 (EC) No 1333/2008에 개정사항이 있을 경우 ‘Amending Regulation (EC) No 1333/2008’로 시작하는

8) EUR-Lex 홈페이지 링크: <http://eur-lex.europa.eu/>

9) 문서번호 넘버링에 관한 설명: <http://eur-lex.europa.eu/content/help/faq/intro.html#top>

개정문서가 EUR-Lex에 올라오고 2~3달 정도 후에 개정사항이 적용된 통합본이 동일한 사이트에 올라온다. 유럽연합은 개정이 잦은 편이므로 반드시 최근 문서를 확인해야 한다.

## 2. DB 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산식품유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트([www.kati.net](http://www.kati.net))의 제도 > 첨가물 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있다.
- 한국 및 유럽연합의 **식품첨가물 사용기준 표기**에 대한 범례는 다음과 같다.

### 한국

- ① 일반사용기준: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용된다는 의미
- ② 사용금지: 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다는 의미

### 유럽연합

- ① 일반사용기준: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는 데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용된다는 의미
- ② Quantam Satis: 식품첨가물 규정에 등재되어 있어 해당품목에 사용할 수 있으나, 사용기준이 정해져 있지 않은 경우로 우수제조관리기준(Good Manufacturing Practice, GMP)에 따라 식품분

류에 따른 최소적정량을 사용할 수 있다는 의미

- 한국과 유럽연합의 유해물질 잔류허용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같다.
  - ① 불검출: 해당품목에 검출되면 안 된다는 의미

### 3. DB 작성 관련사항

#### 3.1 공통사항

- ‘모든 식품’에 대한 풀이: 식품첨가물 사용기준 혹은 유해물질 잔류허용기준에 ‘모든 식품’이 나올 경우, 한국식품의 모든 유형에 매칭하였다.
- ‘비가공’에 대한 정의: 유럽연합 규정에서는 다음과 같은 공정을 비가공이라고 간주한다.

분할(dividing), 분리(parting), 절단(severing), 발골(boning), 다지기(mincing), 박피(skinning), 껍질 깎기(paring), 껍질 벗기기(peeling), 갈기(grinding), 커팅(cutting), 세척(cleaning), 손질(trimming), 동결(deep-freezing), 냉동(freezing), 냉각(chilling), 분쇄(milling), 탈곡(husking), 포장(packing) 또는 포장 해체(unpacking).

#### 3.2 식품첨가물 DB 관련사항

- 식품목록: 규정 (EC) No 1333/2008 부록(ANNEX)II PartD에는 유럽연합이 제정한 식품목록이 수록되어 있고 이것을 기준으로 식품첨가물 사용량이 명시되어 있다. 따라서 본 DB에서는 해당 목록을 토대로 한국식품유형과 비교매칭하였다. 각 식품유형별 자세한 정의는 별도로 DG SANTE 사이트<sup>10)</sup>에 제공된다.
- 식품첨가물 그룹: 규정 (EC) No 1333/2008 부록(ANNEX)II

10) 식품의 정의:

[https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/eu\\_rules\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en)

PartC에는 유럽연합이 제정한 승인된 식품첨가물 통합 목록이 그룹 별로 수록되어 있다. DB 작성 시 식품첨가물명에 그룹이 나올 경우, 그룹에 속하는 하위 식품첨가물로 풀어 표시하였다.

### 3.3 식품 중 미생물 DB 관련사항

- 식품목록: 첨가물 규정에 나오는 식품유형목록과는 별개로 미생물 규정 내에서만 사용하는 식품번호가 새로 매겨져 있고 본 DB에서는 이를 토대로 한국식품유형과 비교매칭하였다.
- 참고사항: 규정 (EC) No 2073/2005 Chapter 2, Section 2.1, 2.1.9 육계(broilers)의 사체 속 *Campylobacter* spp.의 잔류 규정은 2018년 1월 1일부터 실효이므로 규정 원문과 번역본에는 포함하지 않았고 DB에만 반영하였다.

### 3.4 식품 중 오염 DB 관련사항

- 식품목록: 첨가물 규정에 나오는 식품유형목록과는 별개로 오염 규정 내에서만 사용하는 식품번호가 새로 매겨져 있고 이를 토대로 한국식품유형과 비교매칭하였다.
- 사용기준 속 'Note'의 풀이

<표5> 식품 중 오염 DB 사용기준 속 'Note'

Note	내 용
1	과일, 채소 및 시리얼의 경우, 동식물을 이용한 식품 또는 사료 내 살충제 최대 잔여물 수치에 관한 2005년 2월 23일 유럽 의회와 위원회 규정 (EC) No 396/2005 포함된 식품을 참고한다. 해당 규정은 위원회 지침 91/414/EEC (OJ L 70, 16.3.2005,1쪽)을 대체하며, 현재 규정 (EC) No 178/2006 (OJ L 29, 2.2.2006,3쪽)이 최신판이다. 즉, '시리얼'에 메밀( <i>Fagopyrum</i> sp)이 포함되어 있고, '메밀 제품'이 '시리얼 제품'에 포함되어 있다는 것을 의미한다. 견과류는 과일의 최대 허용수치에 포함되지 않는다.
2	본 최대 허용수치는 신선한 시금치가 가공을 거치지 않고 현장에서 가공 공장으로 대량 수송될 때 적용한다.
3	영유아용 식품, 특수의료목적용 식품, 체중조절용 대체식품으로 2013년 6월 12일 유럽 의회와 유럽 의회의 규정 609/2013에 정의된 이 분류에 속한 식료품. 상술한 규정은 위원회 지침 92/52/EEC, 96/8/EC,

Note	내 용
	1999/21/EC, 2006/125/EC 및 2006/141/EC와 유럽의회 지침 2009/39/EC 및 위원회 규정 (EC) No 41/2009와 (EC) No 953/2009를 대체한다. (OJ L 181, 29.6.2013, 35쪽)
4	본 최대 허용수치는 사용 준비가 된 제품(제조사가 지정한 시간 또는 그 이후에 판매된 제품)에 적용된다.
5	본 최대허용수치는 땅콩과 견과류의 식용 가능한 부분에 적용된다. 단, 땅콩과 견과류의 '껍질 안쪽'만 분석하더라도, 아플라톡신 함량 산출 시 모든 식용부가 오염됐다고 가정한다.
6	동물을 사용한 식품에 대한 위생 규정을 지시한 2004년 4월 29일 유럽 의회와 이사회 규정 (EC) No 853/2004에 따라 본 분류에 속한 제품. (OJ L 226, 25.6.2004, 22쪽)
7	본 최대 허용수치는 건조 물질에 적용된다. 단, 해당 건조 물질은 규정 (EC) No 401/2006에 따라 결정한다.
10	본 최대 허용수치는 우유 및 유제품의 경우 사용 준비가 완료된 제품(제조사의 지침에 따라 판매되거나 재구성), 우유 및 유제품 이외 제품의 경우 건조 물질에 적용된다. 단, 해당 건조 물질은 규정 (EC) No 401/2006에 따라 결정한다.
11	농산물 시장 공동 조직위원회 설립과 협의회 규정 (EEC) 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 및 (EC) No 1234/2007 (OJ L 347, 20.12.2013, 671쪽) 폐지와 관련된 유럽 의회 및 규정 심의회 규정 1308/2013에 따른 와인 및 스파클링 와인의 정의.
12	본 최대 허용수치는 2005년 수확 이후 생산된 제품에 적용된다.
13	향이 나는 와인 제품의 정의, 설명, 발표, 라벨 및 원산지 보호에 관한 유럽의회 규정 No. 251/2014와 2014년 2월 26일 위원회에 따라, 본 분류에 포함된 식품목록으로 위원회 규정 (EEC) No. 1601/91 (OJ L 84, 20.3.2014, 14쪽)을 대체한다. 본 음료에 적용할 수 있는 OTA 최대 허용수치는 와인과 포도의 비율로 산출하며, 최종 제품에 반드시 표기해야 한다.
14	본 범주는 채소주스 및 인간 소비를 목적으로 하는 유사제품에 관한 2001년 12월 20일 이사회 지침 2001/112/EC에 정의된 이식품류(OJ L 10, 12.1.2002, 58쪽)에 해당한다.
15	불가리아와 루마니아 공화국에서 생산된 상품을 유럽 연합(EU)에 입국시키기 위한 의정서의 최신 개정판에 따르면, 1989년 5월 29일 규정 위원회 규정 (EEC) No 1576/89에 따라 본 목록에 속한 식료품은 스피릿 음료의 정의, 설명 및 제시에 관한 일반 규칙을 따르고 있다.(OJ L 160, 12.6.1989, 1쪽)
16	2013년 6월 12일 영·유아를 대상으로 한 식품, 특수 의료 목적의 식품 및 체중 조절용 식이요법에 관한 위원회 지침 92/52/ EEC, 위원회 지침 96/8/ EC, 1999/21/ EC 2006년 폐지/125/ EC 및 2006/141/ EC, 유럽 의회 및 이사회 및 위원회 규정 (EC) No 41/2009 및 (EC) No 953/2009(OJ L 181, 29.6)의 지침 2009/39/ EC. 2013, p.35)에 따라, 유럽



Note	내 용
	의회 및 규정 심의회의 규정 (EU) No 609/2013에서 정의된 영아 및 유아를 의미한다.
17	부록 2.4, 2.5 및 2.7에 정의된 deoxynivalenol, zearalenone, T-2 및 HT-2 독소의 최대 허용수치에 따라, 쌀은 '곡물'에 포함되지 않으며, 쌀 제품은 '곡류 식품'으로 간주한다.
18	최대 단계는 1단계 가공을 위해 시장에 출시된 비가공 곡물에 적용된다. '1단계 가공'은 건조 이외의 모든 물리적 또는 열처리를 의미한다. 단, 세척 및 선별 후에 전체 곡물이 손상되지 않는 경우, 스코링(scouring), 선별 및 건조 처리를 수반하는 세척 과정은 '1단계 가공'에 포함되지 않는다. 스코링은 곡물을 세차게 솔질 및/또는 문질러서 세척하는 것을 의미한다. 맥각 경화증 하에서 스코링을 진행할 경우, 곡물 스코링 전에 '1단계 세척'을 거쳐야 한다. 먼지 흡입기를 이용한 스코링은 제분(milling) 전에 색상 선별 작업을 수행한다. 통합 생산 및 가공 시스템은 새로 들어오는 모든 곡물을 동일한 제반시설을 통해 세척, 선별 및 처리하는 시스템을 의미한다. 통합 생산 및 가공 시스템의 최대허용수치는 제1단계 공정 전에 세척하고, 선별한 미처리 곡물류에 적용한다. 식품 사업자는 HACCP 절차를 준수하여, 효율적인 감시감독 절차를 수립하고 이 중요 통제 지점마다 이행됨을 보장한다.
19	관련기관의 곡물 인계 절차를 확립하고, 곡물의 품질(OJ L 174, 7.7.2005, 31쪽)을 결정하기 위한 분석 방법을 규정한 2000년 4월 19일의 위원회 규정 (EC) No 824/2000에 따라, 2005년 6월 마케팅 연도부터 본 최대 허용수치는 수확하고, 채취된 곡물에 적용된다. 해당 규정은 규정 (EC) No 1068/2005(OJ L 100, 20.4.2000, 65쪽)로 개정했다.
20	본 최대 허용수치는 2007년 7월 1일부터 적용한다.
22	본 파스타(건조)는 수분 함량이 약 12%인 파스타를 의미한다.
23	본 최대 허용수치는 2007년 10월 1일부터 적용한다.
24	분류(a)에 따라 본 분류에 속한 어류. 단, 유럽의회 규정(EC) No 104/2000 (OJ L 17, 21.1.2000,22쪽)의 1조에 포함된 목록의 CN 0302 70 00 코드에 속한 어류의 간은 제외한다. 해당 규정은 체코 공화국, 에스토니아 공화국, 키프로스 공화국, 라트비아 공화국, 리투아니아 공화국, 헝가리 공화국, 몰타 공화국, 폴란드 공화국, 슬로베니아 공화국 및 슬로바키아 공화국의 입국 조건과 유럽연합(EU) 설립 당시 조약 조정안에 관한 법률로 최근 대체됐다. (OJ L 236, 23.9.2003, 33 쪽). 건조, 희석, 가공 및/또는 복합 식품의 경우, 제 2조 (1) 및 2조(2)를 적용한다.
25	어류 전체 섭취를 목적으로 한 제품인 경우, 본 최대 허용수치를 어류 전체에 적용한다.
26	어업 및 수산업 시장의 공통 조직에 관한 2013년 12월 11일 유럽의회 및 이사회 규정 (EU) No 1379/2013 부록I (c) 및 (i)에 속하는

Note	내 용																																																																																
	식품 (EC) No 1184/2006 및 (EC) No 1224/2009를 개정하고 이사회 규정 (EC) No 104/2000 (OJ L 354, 28.12.2013, p.1)을 적절히 폐지해야 한다. 관련 항목에서). 건조, 희석, 가공 및/또는 복합 식품의 경우 제 2조 (1) 및 2조 (2)를 적용하며, 큰 가리비(Pecten maximus)의 경우 내 전근과 생식기에만 최대 허용수치를 적용한다.																																																																																
27	과일이나 채소를 씻은 다음 식용 부분을 분리한 후에, 최대 허용수치를 적용한다.																																																																																
29	본 최대 허용수치는 판매된 제품에 적용된다.																																																																																
30	최대 허용수치는 건조 물질 40%를 함유한 액상 제품에 해당하며, 건조 물질에서 최대 50µg/kg 수준에 해당한다. 수준은 제품의 건조 물질 함량에 따라 비례하여 조정해야 한다.																																																																																
31	<p>세계 보건기구(WHO)의 독성 동등성 계수(WHO-TEFs)를 이용하여, 다이옥신 류(폴리염화디벤조-파라다이옥신(PCDDs))와 폴리염화디벤조퓨란(PCDFs)의 총합, 다이옥신류(PCDDs, PCDFs 및 polychlorinated biphenyls(PCBs)의 총합과 WHO-TEFs를 사용하여 WHO 독성으로 표시한다. 1997년 6월 15일부터 18일까지 스웨덴 스톡홀름에서 열린 WHO 회의 결과에 근거하여, 인체 위험 평가를 WHO-TEFs (Van den Berg 외 (1998), PCBs, PCDDs, PCDFs에 대한 독성 동등성 계수 (TEFs)의 경우 Wildlife, Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775)를 참조한다.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>동종(Congener)</th> <th>TEF 값</th> <th>동종(Congener)</th> <th>TEF 값</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Dibenzo-p-dioxins('PCDDs')</b></td> <td></td> <td><b>'Dioxin-like' PCBs Non-ortho PCBs + Mono-ortho PCBs</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2,3,7,8-TCDD</td> <td>1</td> <td><i>Non-ortho PCBs</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1,2,3,7,8-PeCDD</td> <td>1</td> <td>PCB 77</td> <td>0,0001</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,4,7,8-HxCDD</td> <td>0,1</td> <td>PCB 81</td> <td>0,0003</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,6,7,8-HxCDD</td> <td>0,1</td> <td>PCB 126</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,7,8,9-HxCDD</td> <td>0,1</td> <td>PCB 169</td> <td>0,03</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,4,6,7,8-HpCDD</td> <td>0,01</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>OCDD</td> <td>0,0003</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Dibenzofurans('PCDFs')</b></td> <td></td> <td><i>Non-ortho PCBs</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2,3,7,8-TCDF</td> <td>0,1</td> <td>PCB 105</td> <td>0,00003</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,7,8,-PeCDF</td> <td>0,03</td> <td>PCB 114</td> <td>0,00003</td> </tr> <tr> <td>2,3,4,7,8-PeCDF</td> <td>0,3</td> <td>PCB 118</td> <td>0,00003</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,4,7,8-HxCDF</td> <td>0,1</td> <td>PCB 123</td> <td>0,00003</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,6,7,8-HxCDF</td> <td>0,1</td> <td>PCB 156</td> <td>0,00003</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,7,8,9-HxCDF</td> <td>0,1</td> <td>PCB 157</td> <td>0,00003</td> </tr> <tr> <td>2,3,4,6,7,8-HxCDF</td> <td>0,1</td> <td>PCB 167</td> <td>0,00003</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,4,6,7,8-HpCDF</td> <td>0,01</td> <td>PCB 189</td> <td>0,00003</td> </tr> <tr> <td>1,2,3,4,7,8,9-HpCDF</td> <td>0,01</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>OCDF</td> <td>0,0003</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>약어: 'T' = tetra; 'Pe' = penta; 'Hx' = hexa; 'Hp' = hepta; 'O' = octa; 'CDD' = chlorodibenzodioxin; 'CDF' = chlorodibenzofuran; 'CB' = chlorobiphenyl. ◀</p>	동종(Congener)	TEF 값	동종(Congener)	TEF 값	<b>Dibenzo-p-dioxins('PCDDs')</b>		<b>'Dioxin-like' PCBs Non-ortho PCBs + Mono-ortho PCBs</b>		2,3,7,8-TCDD	1	<i>Non-ortho PCBs</i>		1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001	1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003	1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1	1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03	1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01			OCDD	0,0003			<b>Dibenzofurans('PCDFs')</b>		<i>Non-ortho PCBs</i>		2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003	1,2,3,7,8,-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003	2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003	1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003	1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003	1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003	2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003	1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003	1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01			OCDF	0,0003		
동종(Congener)	TEF 값	동종(Congener)	TEF 값																																																																														
<b>Dibenzo-p-dioxins('PCDDs')</b>		<b>'Dioxin-like' PCBs Non-ortho PCBs + Mono-ortho PCBs</b>																																																																															
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Non-ortho PCBs</i>																																																																															
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001																																																																														
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003																																																																														
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1																																																																														
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03																																																																														
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01																																																																																
OCDD	0,0003																																																																																
<b>Dibenzofurans('PCDFs')</b>		<i>Non-ortho PCBs</i>																																																																															
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003																																																																														
1,2,3,7,8,-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003																																																																														
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003																																																																														
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003																																																																														
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003																																																																														
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003																																																																														
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003																																																																														
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003																																																																														
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01																																																																																
OCDF	0,0003																																																																																
32	상한 농도: 상한계 농도는 정량 한계 이하인 모든 다른 동족의 값이																																																																																

Note	내 용
	정량 한계와 동일하다는 가정 하에 산출한다.
33	지방의 최대 허용수치는 지방 함유량이 2% 미만인 식품에는 적용되지 않는다. 지방 함유량이 2% 미만인 식품의 경우, 아래 공식에 따라 2% 지방 함유 식품의 제품 기준 수준에 대응하도록 한다. 지방함량이 2% 미만인 식품의 최대 함량 = 해당식품의 지방함량 최대치 x0.02.
34	규정 (EC) No 104/2000 제1조 목록 중 (a), (b), (c), (e) 및 (f)에 열거된 식품. (조항 5.11 참조) 단, 어류 간은 제외한다.
36	규정 (EU) No 1379 / 2013 부록 1 목록의 분류 (b), (c) 및 (i)에 따라 본 범위에 속한 식품.
37	옥수수의 라벨링만 예외로 간주하며, 습식 분쇄 공정(전분 생산)에서만 사용하도록 한다.
38	캔으로 된 생선 간의 경우, 전체 함유물에 본 최대 허용수치가 적용된다.
39	본 최대 허용수치는 시판 중인 식품 보조제에 적용된다.
40	CN 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 및 파생 제품 CN 1208 코드의 기름 종자(oilseed)와 CN 1207 99 코드의 멜론 종자(melon seed).
41	일부 파생상품/가공제품이 나무 견과류로부터 단독 또는 거의 전적으로 파생/가공된 경우, 해당 나무 견과류의 최대 허용수치를 관련 파생/가공 제품에 적용한다. 이에 해당하지 않는 파생/가공된 제품의 경우, 제2조(1)와 2(2)를 적용한다.
42	본 최대 허용수치는 감초 뿌리 3-4kg에서 정제한 상태로 희석되지 않은 추출물 1kg에 적용된다.
43	잎채소의 최고 허용수치는 신선한 허브에는 적용되지 않는다. (규정 (EC). No 396/2005 부록 I의 코드 번호 0256000에 해당된다.)
44	주변부와 복부에서 나오는 살코기. 단, 갑각류의 두경부를 제외한다. 게 및 게과 갑각류(Brachyura 및 Anomura)의 경우, 주변부와 복부에서 나오는 살코기.
45	하한 농도는 정량 한계 이하인 물질 4개의 모든 값이 0이라는 가정 하에서 산출한다.
46	그릴링이나 바비큐와 같은 열처리를 거쳐 잠재적으로 PAH가 예상되는 육류 및 육가공 제품.
47	캔으로 된 제품의 경우, 해당 제품의 전체 내용물을 분석해야 한다. 복합 제품의 최대 허용수치의 경우, Art. 2 (1)(c)와 2(2)를 적용한다.
48	본 최대허용수치는 멜라민 농도가 2,5mg/kg보다 높은 사이로마진을 살충제로 허가한 식품에는 적용되지 않는다. 단, 멜라민 농도가 사이로마진 농도를 초과하지 않아야 한다.
49	일부 코코아 및 초콜릿 제품의 경우, 코코아 및 초콜릿 제품과 관련된 인간 소비(OJ L 197, 3.8.2000, p.19)에 관해 2000년 6월 23일 관련 위원회와 유럽 의회 및 유럽 의회 지침 2000/36 EC의 부록 A. 2.3.4를 적용한다.
50	(III)과 (V)의 합계.

Note	내 용
51	쌀, 껍질을 벗긴 쌀, 분쇄된 쌀 및 물에 담갔다 찌서 말린 쌀 (parboiled rice)의 경우, 코덱스 기준 198-1995를 참고한다.
52	본 최대 허용수치는 내장이 없는 상태로 유통된 동물에게 적용한다.
53	감자의 경우, 최대 허용수치를 껍질을 벗긴 상태에서 적용한다.

- 식품의 기준 및 규격 전부개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었다. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 ‘식품의 기준 및 규격’<sup>11)</sup>의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었다.
- ‘식품의 기준 및 규격’ 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭표를 구축하였다.
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같다.

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	-	과자	N001-001
		캔디류	N001-002
		추잉껌	N001-003
		빵류	N001-004
		떡류	N001-005
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	N002-001
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2.아이스크림믹스류	아이스크림믹스	N002-002
		저지방아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
		샤베트믹스	
		비유지방아이스크림믹스	
2-3. 빙과	빙과	N002-003	
2-4. 얼음류	식용얼음	N002-004	
	어업용얼음		
3. 코코아가공 품류 또는 초콜 릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	N003-001
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	

11) 출처: 식품의 기준 및 규격 제2017-57호(2017.06.30)

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	N003-002
		밀크초콜릿	
		화이트초콜릿	
		준초콜릿	
		초콜릿가공품	
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	N004-001
		기타설탕	N004-002
	4-2. 당시럽류	당시럽류	N004-003
	4-3. 올리고당류	올리고당	N004-004
		올리고당가공품	N004-005
	4-4. 포도당	포도당	N004-006
	4-5. 과당류	과당	N004-007
		기타과당	N004-008
	4-6. 엿류	물엿	N004-009
		기타엿	N004-010
		덱스트린	N004-011
	4-7. 당류가공품류	당류가공품류	N004-012
5. 잼류	-	잼	N005-001
		기타잼	N005-002
6. 두부류 또는 묵류	-	두부	N006-001
		유바	N006-002
		가공두부	N006-003
		묵류	N006-004
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	N007-001
		옥수수기름(옥배유)	N007-002
		채종유(유채유 또는 카 놀라유)	N007-003
		미강유(현미유)	N007-004
		참기름	N007-005
		추출참깨유	참기름
		들기름	N007-006
		추출들깨유	들기름
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	N007-007
		해바라기유	N007-008
		목화씨기름(면실유)	N007-009
		땅콩기름(낙화생유)	N007-010
		올리브유	N007-011
		팜유	N007-012 팜유
팜올레인유			
팜스테아린유			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		팜핵유	
		야자유	N007-013
		고추씨기름	N007-014
		기타식물성유지	N007-015
	7-2. 동물성유지류	식용우지	N007-016
		원료우지	
		식용돈지	N007-017
		원료돈지	
	기타동물성유지	N007-018	
	7-3. 식용유지가공품	혼합식용유	N007-019
		향미유	N007-020
		가공유지	N007-021
		쇼트닝	N007-022
		마가린류	N007-023
		모조치즈	N007-024
		식물성크림	N007-025
기타 식용유지가공품		N007-026	
8. 면류	-	생면	N008-001
		숙면	N008-002
		건면	N008-003
		유탕면	N008-004
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	N009-001
		액상차	N009-002
		고형차	N009-003
	9-2. 커피	커피	N009-004
	9-3. 과일·채소류음료	농축과·채즙	N009-005
		과·채주스	
		과·채음료	
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	N009-006
		탄산수	
	9-5. 두유류	원액두유	N009-007
		가공두유	
	9-6. 발효음료류	유산균음료	N009-008
		효모음료	
기타발효음료			
9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	N009-009	
9-8. 기타음료	혼합음료	N009-010	
	음료베이스		
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유	N010-001
		성장기용 조제유	
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	N010-002

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	N010-003
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용 곡류조제식	N010-004
	10-5. 기타 영·유아식	기타 영·유아식	N010-005
	10-6. 특수의료용도등 식품	환자용식품	N010-006
		선천성 대사질환자용 식품	
		유단백 알레르기 영·유아용 특수조제식품	
		영·유아용 특수조제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	N010-007
10-8. 임신·수유부용식품	임산·수유부용식품	N010-008	
11. 장류	11-1. 메주	한식메주	N011-001
		개량메주	
	11-2. 간장	한식간장	N011-002
		양조간장	
		산분해간장	
		효소분해간장	
		혼합간장	
	11-3. 된장	한식된장	N011-003
		된장	
	11-4. 고추장	고추장	N011-004
	11-5. 춘장	춘장	N011-005
11-6. 청국장	청국장	N011-006	
11-7. 혼합장	혼합장	N011-007	
11-8. 기타장류	기타장류	N011-008	
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	N012-001
		희석초산	
	12-2. 소스류	소스	N012-002
		마요네즈	
		토마토케첩	
		복합조미식품	
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	N012-003
		카레(커리)	
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	N012-004
		실고추	
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	N012-005
향신료조제품			



대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	12-6. 식염	천일염	N012-006
		재제소금(재제조소금)	
		태움·용융소금	
		정제소금	
		기타소금	
		가공소금	
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속	N013-001
		김치	
	13-2. 절임류	절임식품	N013-002
		당절임	
	13-3. 조림류	조림류	N013-003
	14. 주류	-	탁주
약주			N014-002
청주			N014-003
맥주			N014-004
과실주			N014-005
소주			N014-006
위스키			N014-007
브랜디			N014-008
일반증류주			N014-009
리큐르			N014-010
기타 주류			N014-011
주정			N014-012
15. 농산가공식품류			15-1. 전분류
	전분가공품		
	15-2. 밀가루류	밀가루	N015-002
		영양강화 밀가루	
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터	N015-003
		땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	N015-004
	15-5. 찌쌀	찌쌀	N015-005
	15-6. 효소식품	효소식품	N015-006
	15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	N015-007
곡류가공품			
두류가공품			
서류가공품			
16. 식육가공품 및 포장육	16-1. 햄류	햄	N016-001
		생햄	
		프레스햄	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	16-2. 소시지류	소시지	N016-002
		발효소시지	
		혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	N016-003
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	N016-004
	16-5. 양념육류	양념육	N016-005
		분쇄가공육제품	
		갈비가공품	
천연케이싱			
16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	N016-006	
16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	N016-007	
16-8. 포장육	포장육	N016-008	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액	N017-001
		난황액	
		난백액	
		전란분	
		난황분	
		난백분	
	알가열제품		
17-2. 알함유가공품	알함유가공품	N017-002	
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유	N018-001
		환원유	
	18-2. 가공우유	강화우유	N018-002
		유산균첨가우유	
		유당분해우유	
		가공유	
	18-3. 산양유	산양유	N018-003
	18-4. 발효유류	발효유	N018-004
		농후발효유	
		크림발효유	
		농후크림발효유	
		발효버터유	
		발효유분말	
	18-5. 버터유	버터유	N018-005
18-6. 농축우유	농축우유	N018-006	
	탈지농축우유		
	가당연유		
	가당탈지연유		
	가공연유		
18-7. 유크림류	유크림	N018-007	
	가공유크림		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	18-8. 버터류	버터	N018-008
		가공버터	
		버터오일	
	18-9. 치즈류	자연치즈	N018-009
		가공치즈	
	18-10. 분유류	전지분유	N018-010
		탈지분유	
		가당분유	
		혼합분유	
	18-11. 유청류	유청	N018-011
		농축유청	
		유청단백분말	
	18-12. 유당	유당	N018-012
18-13. 유단백가수분해 식품	유단백가수분해식품	N018-013	
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	N019-001
		연육	
		어육반제품	
		어묵	
		어육소시지	
		기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈	N019-002
		양념젓갈	
		액젓	
		조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포	N019-003
		건어포	
		기타 건포류	
19-4. 조미김	조미김	N019-004	
19-5. 한천	한천	N019-005	
19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	N019-006	
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	N020-001
		기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	N020-002
	20-3. 자라가공식품	자라분말	N020-003
자라분말제품 자라유제품			
20-4. 추출가공식품	추출가공식품	N020-004	
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	N021-001

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		벌꿀	
		사양벌집꿀	
		사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리	N021-002
		로얄젤리제품	
	21-3. 화분식품	가공화분	N021-003
화분함유제품			
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	N022-001
		생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	N022-002
		신선편의식품	
		즉석조리식품	
	22-3. 만두류	만두	N022-003
만두피			
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	N023-001
	23-2. 기타가공품	기타가공품	N023-002

- ‘식품의 기준 및 규격’에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며 이는 아래와 같다.

대분류	중분류	세분류	품목코드
24. 그 외 분류	장기보존식품	병통조림식품	N024-001
		레토르트식품	N024-002
		냉동식품	N024-003
	식품원료	식물성 원료	N024-004
		동물성 원료	N024-005
	그 외 분류	그 외 분류	N024-006

- 유럽연합의 경우, 첨가물 규정 (EC) No 1333/2008 부록(ANNEX) II PartD에 식품유형목록을 제공하고 있으나 해당 목록은 유해물질 규정(미생물 및 오염)에 적용되지 않는다. 유해물질 규정에서 사용하는 식품목록은 각 규정 내에 별도로 제공된다.
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB에 사용된 유럽연합의 식품유형목록에 대한 출처는 크게 3분류로 구분할 수 있으며 아래와 같다.
  - <표1> → 출처: 식품첨가물 규정에서 제공하는 식품유형목록
  - <표2> 1~45번 → 출처: 식품첨가물 규정의 사용기준에 나오는 식품목록
  - <표2> 46~207번 → 출처: 유해물질 규정에 나오는 식품목록

<표1> 식품첨가물 규정에 나오는 식품유형목록

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
0	All categories of foods	모든 식품 유형
1	Dairy products and analogues	유제품 및 유사제품
1.1	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk	향을 가미하지 않은 저온살균 유 및 멸균유 (UHT 포함)
1.2	Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation	향을 가미하지 않은 발효유제품 (향을 가미하지 않은 천연 버터유 포함) (멸균 버터유 제외) (발효 후 열처리를 하지 않은 것)
1.3	Unflavoured fermented milk products, heat-treated after fermentation	향을 가미하지 않은 발효유제품 (발효 후 열처리를 한 것)
1.4	Flavoured fermented milk products including heat-treated products	향을 가미한 발효유제품 (열처리한 제품 포함)
1.5	Dehydrated milk as defined by Directive 2001/114/EC	지침 2001/114/EC에서 정의한 탈수유
1.6	Cream and cream powder	크림 및 크림 분말
1.6.1	Unflavoured pasteurised cream (excluding reduced fat creams)	향을 가미하지 않은 저온살균 크림 (지방감소크림 제외)
1.6.2	Unflavoured live fermented cream products and substitute products with	향을 가미하지 않은 생발효크림 제품 및 대체식품 (지방 함

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	a fat content of less than 20%	량이 20% 미만)
1.6.3	Other creams	그 외 크림
1.7	Cheese and cheese products	치즈 및 치즈제품
1.7.1	Unripened cheese excluding products falling in category 16	비숙성 치즈 (유형16에 해당하는 것은 제외)
1.7.2	Ripened cheese	숙성 치즈
1.7.3	Edible cheese rind	식용 치즈 외피
1.7.4	Whey cheese	유청 치즈
1.7.5	Processed cheese	가공 치즈
1.7.6	Cheese products (excluding products falling in category 16)	치즈제품 (유형16에 해당하는 것은 제외)
1.8	Dairy analogues, including beverage whiteners	우유 유사제품. 음료 화이트너 포함.
1.9	Edible caseinates	식용 카제인 염
2	Fats and oils and fat and oil emulsions	유지, 지방유제 및 유유제
2.1	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)
2.2	Fat and oil emulsions mainly of type water-in-oil	지방유제 및 유유제 (주로 유중수적형)
2.2.1	Butter and concentrated butter and butter oil and anhydrous milkfat	버터, 농축 버터, 버터유, 무수유지방
2.2.2	Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions	그 외 지방유제 및 유유제 (규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드, 액체 유제 포함)
2.3	Vegetable oil pan spray	식물성 기름 팬 스프레이
3	Edible ices	식용얼음
4	Fruit and vegetables	과일 및 채소
4.1	Unprocessed fruit and vegetables	가공하지 않은 과일 및 채소
4.1.1	Entire fresh fruit and vegetables	모든 신선 과일 및 채소
4.1.2	Peeled, cut and shredded fruit and vegetables	껍질을 벗기거나 절단하거나 조각낸 과일 및 채소
4.1.3	Frozen fruit and vegetables	얼린 과일 및 채소
4.2	Processed fruit and vegetables	가공한 과일 및 채소
4.2.1	Dried fruit and vegetables	말린 과일 및 채소
4.2.2	Fruit and vegetables in vinegar, oil, or brine	식초, 기름 또는 소금물에 담긴 과일 및 채소
4.2.3	Canned or bottled fruit and vegetables	캔이나 병에 든 과일 및 채소
4.2.4	Fruit and vegetable preparations, excluding products covered by 5.4	제조용 과일 및 채소 (유형5.4에 해당하는 제품은 제외)

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
4.2.4.1	Fruit and vegetable preparations excluding compote	제조용 과일 및 채소 (콤포트 제외)
4.2.4.2	Compote, excluding products covered by category 16	콤포트 (유형16에 해당하는 제품은 제외)
4.2.5	Jam, jellies and marmalades and similar products	잼, 젤리, 마멀레이드 및 유사 제품
4.2.5.1	Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC	지침 2001/113/EC에서 정의한 엑스트라 잼, 엑스트라 젤리
4.2.5.2	Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC	잼, 젤리, 마멀레이드, 그리고 지침 2001/113/EC에서 정의한 감미료를 첨가한 밤 퓨레
4.2.5.3	Other similar fruit or vegetable spreads	그 외 유사 과일 또는 채소 스프레드
4.2.5.4	Nut butters and nut spreads	견과류 버터, 견과류 스프레드
4.2.6	Processed potato products	가공한 감자제품
5	Confectionery	당과 (과자)
5.1	Cocoa and chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC	지침 2000/36/EC에 나오는 코코아 및 초콜릿가공품
5.2	Other confectionery including breath refreshing microsweets	그 외 당과 (breath refreshing microsweets 포함)
5.3	Chewing gum	추잉껌
5.4	Decorations, coatings and fillings, except fruit based fillings covered by category 4.2.4	장식, 코팅, 필링 (유형4.2.4에 나오는 과일을 기반으로 한 필링은 제외)
6	Cereals and cereal products	곡물 및 곡물가공품
6.1	Whole, broken, or flaked grain	통곡물, 파쇄립, 곡물 플레이크
6.2	Flours and other milled products and starches	밀가루, 밀가루 제외한 곡류가공품, 전분
6.2.1	Flours	농산물 분말류
6.2.2	Starches	전분
6.3	Breakfast cereals	아침식사용 시리얼
6.4	Pasta	파스타
6.4.1	Fresh pasta	생면
6.4.2	Dry pasta	건면
6.4.3	Fresh pre-cooked pasta	조리된 생면
6.4.4	Potato gnocchi	감자 뇨끼
6.4.5	Fillings of stuffed pasta (ravioli and similar)	스터프트 파스타 속 (라비올리와 유사품)
6.5	Noodles	누들
6.6	Batters	반죽
6.7	Pre-cooked or processed cereals	조리하거나 가공한 곡물
7	Bakery wares	빵류

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
7.1	Bread and rolls	빵 및 롤
7.1.1	Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt	다음 나열한 재료만 사용한 빵: 밀가루, 물, 이스트 또는 효모, 소금
7.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
7.2	Fine bakery wares	파인 베이커리
8	Meat	육류
8.1	Fresh meat, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/ 2004	신선육 (규정 (EC) No 853/ 2004에서 정의한 제조용 고기는 제외)
8.2	Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004	규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 제조용 고기
8.3	Meat products	식육가공품
8.3.1	Non-heat-treated meat products	열처리하지 않은 식육가공품
8.3.2	Heat-treated meat products	열처리한 식육가공품
8.3.3	Casings and coatings and decorations for meat	육류 케이싱, 코팅, 장식
8.3.4	Traditionally cured meat products with specific provisions concerning nitrites and nitrates	nitrites와 nitrates 관련법을 준수하여 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품
8.3.4.1	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)	전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)
8.3.4.2	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)	전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)
8.3.4.3	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)	그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)



No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
9	Fish and fisheries products	수산 및 수산가공품
9.1	Unprocessed fish and fisheries products	가공하지 않은 수산 및 수산가공품
9.1.1	Unprocessed fish	가공하지 않은 생선
9.1.2	Unprocessed molluscs and crustaceans	가공하지 않은 연체류 및 갑각류
9.2	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans	가공한 생선 및 수산품 (연체류 및 갑각류 포함)
9.3	Fish roe	어란
10	Eggs and egg products	알 및 알가공품
10.1	Unprocessed eggs	가공하지 않은 알
10.2	Processed eggs and egg products	알가공품
11	Sugars, syrups, honey and table-top sweeteners	설탕, 시럽, 꿀, 테이블탑 감미료
11.1	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽
11.2	Other sugars and syrups	그 외 설탕, 시럽
11.3	Honey as defined in Directive 2001/110/EC	지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀
11.4	Table-top sweeteners	테이블탑 감미료
11.4.1	Table-top sweeteners in liquid form	액상 형태의 테이블탑 감미료
11.4.2	Table-top sweeteners in powder form	분말 형태의 테이블탑 감미료
11.4.3	Table-top sweeteners in tablets	정제 형태의 테이블탑 감미료
12	Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products	소금, 향신료, 스프, 소스, 샐러드, 단백질제품
12.1	Salt and salt substitutes	소금, 소금대체식품
12.1.1	Salt	소금
12.1.2	Salt substitutes	소금대체식품
12.2	Herbs, spices, seasonings	허브, 향신료, 시즈닝
12.2.1	Herbs and spices	허브 및 향신료
12.2.2	Seasonings and condiments	시즈닝 및 조미료
12.3	Vinegars and diluted acetic acid (diluted with water to 4-30 % by volume)	식초 및 희석초산 (물로 4-30% 희석한 것)
12.4	Mustard	머스타드
12.5	Soups and broths	스프 및 육수
12.6	Sauces	소스
12.7	Salads and savoury based sandwich spreads	샐러드, 세이버리를 기반으로 한 샌드위치 스프레드
12.8	Yeast and yeast products	효모 및 효모제품
12.9	Protein products, excluding products	단백질제품 (유형1.8에 해당하

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	covered in category 1.8	는 제품은 제외)
13	Foods intended for particular nutritional uses as defined by Directive 2009/39/EC	지침 2009/39/EC에서 정의한 대로 특수 영양학적 목적을 가진 식품
13.1	Foods for infants and young children	영·유아를 위한 식품
13.1.1	Infant formulae as defined by Commission Directive 2006/141/EC	위원회 지침 2006/141/EC에서 정의한 영아용 조제식
13.1.2	Follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC	지침 2006/141/EC에서 정의한 성장기용 조제식
13.1.3	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Commission Directive 2006/125/EC	위원회 지침 2006/125/EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식
13.1.4	Other foods for young children	기타 유아식
13.1.5	Dietary foods for infants and young children for special medical purposes as defined by Commission Directive 1999/21/EC and special formulae for infants	위원회 지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 영·유아 식이요법 식품과 영아용 특수 조제식품
13.1.5.1	Dietary foods for infants for special medical purposes and special formulae for infants	특수의료용도 영아 식이요법 식품과 영아용 특수조제식품
13.1.5.2	Dietary foods for babies and young children for special medical purposes as defined in Directive 1999/21/EC	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 이유식 및 유아용 식품
13.2	Dietary foods for special medical purposes defined in Directive 1999/21/EC (excluding products from food category 13.1.5)	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 식품 (유형13.1.5는 제외)
13.3	Dietary foods for weight control diets intended to replace total daily food intake or an individual meal (the whole or part of the total daily diet)	식사의 전부 또는 일부를 대신 하여 체중을 조절할 수 있게 하는 식이요법 식품
13.4	Foods suitable for people in tolerant to gluten as defined by Commission Regulation (EC) No 41/2009	위원회 규정 (EC) No 41/2009에서 정의한 대로 글루텐을 잘 소화시키지 못하는 사람들을 위한 식품
14	Beverages	음료
14.1	Non-alcoholic beverages	무알코올 음료
14.1.1	Water, including natural mineral water as defined in Directive	물 (지침 2009/54/EC에서 정의한 천연광천수와 생수, 그 외

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	2009/54/EC and spring water and all other bottled or packed waters	병에 들거나 포장된 물 포함)
14.1.2	Fruit juices as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable juices	지침 2001/112/EC에서 정의한 과일주스와 채소주스
14.1.3	Fruit nectars as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable nectars and similar products	지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 넥타와 채소 넥타 및 유사제품
14.1.4	Flavoured drinks	향을 가미한 음료
14.1.5	Coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; tea, herbal and fruit infusions and chicory extracts; tea, plant, fruit and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products	커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스
14.1.5.1	Coffee, coffee extracts	커피 및 커피 추출물
14.1.5.2	Other	차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스 (커피 및 커피 추출물 제외)
14.2	Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts	알코올 음료 (알코올 프리, 저알코올 음료 포함)
14.2.1	Beer and malt beverages	맥주 및 맥아 음료
14.2.2	Wine and other products defined by Regulation (EEC) No 1234/2007, and alcohol-free counterparts	규정 (EEC) No 1234/2007에서 정의한 와인 및 그 외 제품 그리고 이들의 알코올 프리 제품
14.2.3	Cider and perry	사과주 및 페리주
14.2.4	Fruit wine and made wine	과실주 및 메이드 와인
14.2.5	Mead	벌꿀주
14.2.6	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008	규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료
14.2.7	Aromatised wine-based products as defined by Regulation (EEC) No 1601/91	규정 (EEC) No 1601/91에서 정의한 향이 나는 와인을 기반으로 한 제품
14.2.7.1	Aromatised wines	향이 나는 와인
14.2.7.2	Aromatised wine-based drinks	향이 나는 와인을 기반으로 한 음료
14.2.7.3	Aromatised wine-product cocktails	향이 나는 와인으로 만든 칵테

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
		일
14.2.8	Other alcoholic drinks including mixtures of alcoholic drinks with non-alcoholic drinks and spirits with less than 15 % of alcohol	그 외 알코올 음료 (알코올 음료, non알코올 음료, 스피릿의 혼합으로 알코올 함량이 15% 미만인 음료 포함)
15	Ready-to-eat savouries and snacks	즉석 섭취하는 세이버리 스낵
15.1	Potato-, cereal-, flour- or starch-based snacks	감자스낵, 곡물스낵, 밀가루 또는 전분을 기반으로 한 스낵
15.2	Processed nuts	견과류가공품
16	Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4	디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)
17	Food supplements as defined in Directive 2002/46/EC of the European Parliament and of the Council excluding food supplements for infants and young children	유럽의회 및 유럽이사회 지침 2002/46/EC에서 정의한 식품보충제 (영·유아를 위한 식품보충제는 제외)
17.1	Food supplements supplied in a solid form including capsules and tablets and similar forms, excluding chewable forms	캡슐, 알약 및 유사한 고체 형태로 제공되는 식품보충제 (씹는 형태는 제외)
17.2	Food supplements supplied in a liquid form	액체 형태로 제공되는 식품보충제
17.3	Food supplements supplied in a syrup-type or chewable form	시럽이나 씹는 형태로 제공되는 식품보충제
18	Processed foods not covered by categories 1 to 17, excluding foods for infants and young children	유형1~17에 해당하지 않는 가공식품 (영·유아 식품은 제외)

<표2> 첨가물 및 유해물질 사용기준에 나오는 식품유형

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
1	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품. (규정 No 853/2004에서 정의한 '제조용 고기'는 제외)
2	Honey as defined in Council Directive 2001/110/EC	이사회 지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀
3	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin	동물성 또는 식물성 비유화유지
4	Butter	버터
5	Unflavoured pasteurised and sterilised	향을 가미하지 않은 저온살균유

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	(including UHT) milk and unflavoured plain pasteurised cream (excluding reduced fat cream)	및 멸균유 (UHT 포함) 그리고 향을 가미하지 않은 플레인 저온살균크림 (저지방 크림은 제외)
6	Unflavoured fermented milk products, not heat-treated after fermentation	향을 가미하지 않은 발효유제품 (발효 후 열처리를 하지 않은 것)
7	Unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk)	향을 가미하지 않은 버터유 (멸균버터유는 제외)
8	Natural mineral water as defined in Directive 2009/54/EC of the European Parliament and of the Council and spring water and all other bottled or packed waters	유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/54/EC에 정의한 천연광천수와 생수 그리고 그 외 병에 들거나 포장된 물
9	Coffee (excluding flavoured instant coffee) and coffee extracts	커피 (향을 가미한 인스턴트 커피 제외) 및 커피 추출물
10	Unflavoured leaf tea	향을 가미하지 않은 리프 티
11	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC	이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕
12	Dry pasta, excluding gluten-free and/or pasta intended for hypoproteic diets, in accordance with Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council	건면 (유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/39/EC을 준수한 글루텐프리 그리고/또는 고단백 식단을 위한 면은 제외)
13	Foods for infants and young children as referred to in Regulation (EU) No 609/2013, including foods for special medical purposes for infants and young children	규정 (EU) No 609/2013에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식단 포함)
14	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품
15	All bottled or packed waters	병에 들거나 포장된 모든 물
16	Milk, full fat, semi-skimmed and skimmed milk, pasteurised or sterilised (including UHT sterilisation) (unflavoured)	우유, 완전지방우유 (full fat milk), 저지방우유, 탈지유, 저온살균유 또는 멸균유(UHT 처리된 우유 포함) (향을 가미하지 않은 것)
17	Chocolate milk	초콜릿 우유
18	Fermented milk (unflavoured)	발효유 (향을 가미하지 않은 것)
19	Preserved milks as mentioned in	이사회 지침 2001/114/EC에서

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	Council Directive 2001/114/EC (unflavoured)	언급한 대로 보존 처리된 유 (향을 가미하지 않은 것)
20	Buttermilk (unflavoured)	버터유 (향을 가미하지 않은 것)
21	Cream and cream powder (unflavoured)	크림 및 크림 분말 (향을 가미하지 않은 것)
22	Oils and fats of animal or vegetable origin	동물성유지 또는 식물성유지
23	Ripened and unripened cheese (unflavoured)	숙성 치즈 및 비숙성 치즈 (향을 가미하지 않은 것)
24	Butter from sheep and goats' milk	양과 염소의 젖으로 만든 버터
25	Eggs and egg products as defined in Regulation (EC) No 853/2004	규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 알 및 알가공품
26	Flour and other milled products and starches	밀가루, 밀가루 제외한 곡류가공품, 전분
27	Bread and similar products	빵과 유사제품
28	Pasta and gnocchi	파스타, 뇨끼
29	Sugar including all mono- and disaccharides	설탕 (단당 및 이당 포함)
30	Tomato paste and canned and bottled tomatoes	토마토 페이스트, 캔이나 병에 든 토마토
31	Tomato-based sauces	토마토를 기반으로 한 소스
32	Fruit juice and fruit nectar as mentioned in Council Directive 2001/112/EC and vegetable juice and vegetable nectars	이사회 지침 2001/112/EC에서 언급한 과일주스 및 과일 넥타 그리고 채소주스 및 채소 넥타
33	Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms – canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms	과일, 채소(감자 포함), 버섯 - 캔·병에 담거나 말린 것; 과·채가공품(감자포함), 버섯가공품
34	Extra jam, extra jelly, and chestnut purée as mentioned in Council Directive 2001/ 113/EC; crème de pruneaux	이사회 지침 2001/113/EC에서 언급한 엑스트라 잼, 엑스트라 젤리, 밤 퓨레; 자두 크림
35	Fish, molluscs and crustaceans, meat, poultry and game as well as their preparations, but not including prepared meals containing these ingredients	생선, 연체류, 갑각류, 육류, 가금류 및 수렵육 그리고 이들의 제조용
36	Cocoa products and chocolate components in chocolate products as mentioned in Directive 2000/36/EC of the European Parliament and of the	유럽의회 및 유럽이사회 지침 2000/36/EC에서 언급한 코코아가공품 및 초콜릿가공품 속 초콜릿 성분

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	Council	
37	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products	로스트한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스
38	Salt, salt substitutes, spices and mixtures of spices	소금, 소금대체식품, 향신료, 향신료의 혼합물
39	Wine and other products covered by Council Regulation (EC) No 1234/2007, as listed in its Annex I, Part XII	이사회규정 (EC) No 1234/2007 부록 I PartXII에 나오는 와인 및 그 외 제품
40	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1–14 of Regulation (EC) No 110/2008 of the European Parliament and of the Council, spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively)  Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료 (spirit drinks). 그리고 부록II 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일 명을 이름에 넣은)과 런던 진  규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 그리고 미스트라
41	Sangria, Clarea and Zurra as mentioned in Council Regulation (EEC) No 1601/91	이사회 규정 (EEC) No 1601/91에서 언급한 상그리아, 끌라레아, 쉐라
42	Wine vinegar covered by Regulation (EC) No 1234/2007, as listed in its Annex I, Part XII	규정 (EC) No 1234/2007 부록 I Part XII에 나오는 포도식초
43	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children	지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식품 포함)
44	Honey as defined in Directive 2001/110/EC	지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀
45	Malt and malt products	맥아 및 맥아가공품
46	Rice waffles	쌀와플

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
47	Rice wafers	쌀웨이퍼
48	Rice crackers	쌀과자
49	Cereal snacks	곡물스낵
50	Maize-based snacks	옥수수로 만든 스낵
51	Rice cakes	쌀떡
52	Bread (including small bakery wares)	빵(small bakery wares 포함)
53	Pastries	페이스트리
54	Biscuits	비스킷
55	Banana chips	바나나칩
56	Ice cream	아이스크림
57	Frozen dairy desserts	냉동 유제품 디저트
58	Cocoa powder sold to the final consumer or as an ingredient in sweetened cocoa powder sold to the final consumer (drinking chocolate)	최종 소비자에게 판매되는 코코아분말 또는 최종 소비자에게 판매될 용도의 가향코코아분말에 재료로서 사용되는 코코아분말 (드링킹 초콜릿)
59	Milk chocolate with < 30 % total dry cocoa solids	밀크초콜릿 (코코아고형분 함량이 30% 미만)
60	Chocolate with < 50 % total dry cocoa solids	초콜릿 (코코아고형분 함량이 50% 미만)
61	milk chocolate with ≥ 30 % total dry cocoa solids	밀크초콜릿 (코코아고형분 함량이 30% 이상)
62	Chocolate with ≥ 50 % total dry cocoa solids	초콜릿 (코코아고형분 함량이 50% 이상)
63	Fresh poultry meat	신선 가금육
64	Carcases of cattle, sheep, goats and horses	소, 양, 염소, 말의 사체
65	Carcases of pigs	돼지 사체
66	Poultry carcasses of broilers and turkeys	육계와 칠면조의 가금류 사체
67	Carcases of broilers	육계의 사체
68	Refined maize oil	정제된 옥수수기름
69	Coconut oil intended for direct human consumption or use as an ingredient in food	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 야자유
70	Cocoa beans and derived products with the exception of the products referred to in point 6.1.11	코코아 콩과 코코아 콩으로 만든 제품 (6.1.11에 언급된 제품은 제외)
71	Oils and fats (excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)
72	Fats and oils, including milk fat	유지 (유지방 포함)



No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
73	Vegetable oils and fats	식물성유지
74	Marine oils (fish body oil, fish liver oil and oils of other marine organisms intended for human consumption)	수산유지 (어체유, 어간유, 그 외 식용을 목적으로 하는 해양 생물의 기름)
75	Fat of bovine animals	우과 동물의 지방
76	Fat of sheep	양의 지방
77	Fat of poultry	가금류의 지방
78	Fat of pigs	돼지의 지방
79	Mixed animal fats	혼합수지
80	Pasta (dry)	건면
81	Pasta	파스타
82	Liquorice root, ingredient for herbal infusion	감초 (허브 인퓨전의 재료)
83	Roasted coffee beans and ground roasted coffee, excluding soluble coffee	로스트한 커피콩과 그라운드 로스트한 커피 (인스턴트 커피는 제외)
84	Soluble coffee (instant coffee)	인스턴트 커피
85	Fruit juices	과일주스
86	Concentrated fruit juices as reconstituted	환원한 농축 과일주스
87	Grape juice, concentrated grape juice as reconstituted, grape nectar, grape must and concentrated grape must as reconstituted, intended for direct human consumption	즉석섭취용 포도주스, 환원한 농축포도주스, 포도넥타, 포도머스트, 환원한 농축포도머스트
88	Fruit nectars	과일 넥타
89	Canned beverages, including fruit juices and vegetable juices	캔에 든 음료 (과일주스, 채소주스 포함)
90	Canned beverages including fruit juices and vegetable juices	과일, 야채 주스를 포함한 캔음료
91	Canned foods other than beverages	캔에 든 식품 (음료 제외)
92	Follow-on formulae, including infant milk and follow-on milk	영아용 우유와 성장기용 우유를 포함한 성장기용 조제식
93	Infant formulae including infant milk and follow-on milk	영아용 우유와 성장기용 우유를 포함한 영아용 조제식
94	Follow-on formulae	성장기용 조제식
95	Foods for infants and young children	영·유아용식품
96	Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	건조 영아용 조제식, 건조 특수 의료용도식품 (6개월 미만 영아를 위한 제품에만 해당)
97	Powdered infant formulae	분말 형태로 판매하는 영아용 조제식

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
98	follow-on formulae marketed as powder	분말 형태로 판매하는 성장기용 조제식
99	Infant formulae marketed as liquid	액체 형태로 판매하는 영아용 조제식
100	follow-on formulae marketed as liquid	액체 형태로 판매하는 성장기용 조제식
101	Dried follow-on formulae	건조 성장기용 조제식
102	Infant formulae	영아용 조제식
103	Canned infant formulae and follow-on formulae (including infant milk and follow-on milk)	캔에 든 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (영아용 우유와 성장기용 우유 포함)
104	Canned baby foods	캔에 든 이유식
105	Canned processed cereal-based foods for infants and young children	캔에 든 영·유아용 가공곡물식품
106	Canned dietary foods for special medical purposes intended specifically for infants	캔에 든 영아용 특수의료용도식품
107	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children	영·유아용 가공곡물식품과 이유식
108	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children, containing millet, sorghum, buckwheat or their derived products	기장, 수수, 메밀 또는 그것으로 만든 제품을 함유한 영·유아용 가공곡물식품과 이유식
109	Processed cereal-based foods (excluding processed maize-based foods) and baby foods for infants and young children	영·유아용 가공곡물식품(가공옥수수로 만든 식품은 제외)과 이유식
110	Processed maize-based foods for infants and young children	가공옥수수로 만든 영·유아용 식품
111	Processed maize-based baby foods for infants and young children	가공옥수수로 만든 이유식
112	Cereal-based food for infants and young children	곡물을 기반으로 한 영·유아용 식품
113	Rice destined for the production of food for infants and young children	영·유아용 식품 제조에 사용하는 쌀
114	Apple juice and solid apple products, including apple compote and apple puree, for infants and young children	영·유아용으로 판매되는 사과주스와 사과고형제품 (사과 콤포트, 사과 퓨레 포함)

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	and labelled and sold as such	
115	Baby foods other than processed cereal-based foods for infants and young children	이유식 (영·유아용 가공곡물식품은 제외)
116	Drinks for infants and young children labelled and sold as such, other than those mentioned in 3.1.2 and 3.1.4	영·유아용으로 판매되는 음료 (3.1.2, 3.1.4에 해당하는 식품은 제외)
117	Foods for special medical purposes intended specifically for infants and young children marketed as powder	분말 형태로 판매하는 영·유아용 특수의료용도식품
118	Foods for special medical purposes intended specifically for infants and young children marketed as liquid	액체 형태로 판매하는 영·유아용 특수의료용도식품
119	Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes	영아용 즉석섭취식품, 특수의료용도 즉석섭취식품
120	Ready-to-eat foods able to support the growth of L. monocytogenes, other than those intended for infants and for special medical purposes	리스테리아균의 성장을 돕는 즉석섭취식품 (영아식, 특수의료용도식품은 제외)
121	Ready-to-eat foods unable to support the growth of L. monocytogenes, other than those intended for infants and for special medical purposes	리스테리아균의 성장을 도울 수 없는 즉석섭취식품 (영아식, 특수의료용도식품은 제외)
122	Dietary foods for special medical purposes intended specifically for infants	영아를 대상으로 하는 특수의료용도식품
123	Soy sauce	간장
124	Fish sauce produced by fermentation of fishery products	수산물을 발효해서 만든 피쉬소스
125	Dried herbs	말린 허브
126	Dried spices with the exception of cardamon and smoked Capsicum spp.	말린 향신료 (카다몬, 훈연한 고추류는 제외)
127	Species of Capsicum spp. (dried fruits thereof, whole or ground, including chillies, chilli powder, cayenne and paprika)	고추류로 만든 향신료 (고추, 고춧가루, 붉은고추, 파프리카를 포함한 건고추 혹은 건고춧가루)
128	Species of Piper spp. (fruits thereof, including white and black pepper)	Piperspp.로 만든 향신료 (이것의 열매와 흑후추, 백후추 포함)
129	Species of Myristica fragrans (nutmeg)	육두구로 만든 향신료

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
130	Species of <i>Zingiber officinale</i> (ginger)	생강으로 만든 향신료
131	Species of <i>Curcuma longa</i> (turmeric)	강황으로 만든 향신료
132	Species of Mixtures of spices containing one or more of the abovementioned spices	고추류, <i>Piper</i> spp., 육두구, 생강, 강황을 한 가지 이상 섞어 만든 혼합향신료
133	Spices, including dried spices of <i>Capsicum</i> spp. (dried fruits thereof, whole or ground, including chillies, chilli powder, cayenne and paprika)	고추류로 만든 향신료 (건향신료 포함) (고추, 고춧가루, 붉은 고추, 파프리카를 포함한 건고추 혹은 건고춧가루)
134	Spices, including dried spices of <i>Piper</i> spp. (fruits thereof, including white and black pepper)	<i>Piper</i> spp.로 만든 향신료 (건향신료 포함) (이것의 열매와 흑후추, 백후추 포함)
135	Spices, including dried spices of <i>Myristica fragrans</i> (nutmeg)	육두구로 만든 향신료 (건향신료 포함)
136	Spices, including dried spices of <i>Zingiber officinale</i> (ginger)	생강으로 만든 향신료 (건향신료 포함)
137	Spices, including dried spices of <i>Curcuma longa</i> (turmeric)	강황으로 만든 향신료 (건향신료 포함)
138	Spices, including dried spices of Mixtures of spices containing one or more of the abovementioned spices	고추류, <i>Piper</i> spp., 육두구, 생강, 강황을 한 가지 이상 섞어 만든 혼합향신료(건향신료 포함)
139	Solid apple products, including apple compote, apple puree intended for direct consumption with the exception of foodstuffs listed in 2.3.4 and 2.3.5	사과고형제품 (직접섭취용 사과콤포트, 사과 퓨레 포함) (2.3.4, 2.3.5에 해당하는 것은 제외)
140	Canned smoked sprats( <i>Sprattus sprattus</i> )	캔에 든 훈연한 작은 청어
141	Canned smoked Baltic herring ≤ 14 cm length ( <i>Clupea harengus membras</i> )	캔에 든 훈연한 14cm 이하 발트해 청어
142	Wine (including sparkling wine, excluding liqueur wine)	와인 (스파클링 와인 포함/ 리큐르 와인 제외)
143	Spirit drinks, cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice	사과 또는 사과주스를 함유한 발효음료 (스피릿 음료, 사과주 제외)
144	Cider, perry and fruit wine	사과주, 페리주, 과실주
145	Fruit wine	과실주
146	Cider	사과주
147	Spirit drinks	스피릿 음료
148	Wine (including sparkling wine, excluding	와인(스파클링 와인 포함/ 리큐

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	liqueur wine and wine with an alcoholic strength of not less than 15 % vol)	르 와인, 알코올 함량이 15% 이상인 와인은 제외)
149	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 땅콩, 그 외 기름종자 및 그것들로 가공한 제품
150	Almonds, pistachios and apricot kernels, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 아몬드, 피스타치오, 행인
151	Hazelnuts and Brazilnuts, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 헤이즐넛과 브라질넛
152	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.6 and 2.1.7, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 각과류와 그것들로 가공한 제품
153	Dried fruit, other than dried figs, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 건조 과일 및 그것들로 가공한 제품 (건조 무화과는 제외)
154	Unprocessed whole, ground, milled, cracked, chopped apricot kernels placed on the market for the final consumer	최종 소비자에게 판매할 목적으로 상점에 진열한 행인 (가공하지 않은 통곡물이거나 갈거나 분쇄하거나 부수거나 잘게 썬 것)
155	Food supplements based on rice fermented with red yeast <i>Monascus purpureus</i>	적색효모로 발효한 쌀로 만든 식품보충제
156	Food supplements	식품보충제
157	Food supplements containing botanicals and their preparations	식물 및 식물성 제제를 함유한 식품보충제
158	Food supplements containing propolis, royal jelly, spirulina or their preparations	프로폴리스, 로얄젤리, 스피룰리나 또는 이들의 제제를 함유한 식품보충제
159	Breakfast cereals	아침식사용 시리얼
160	Maize-based breakfast cereals	옥수수로 만든 아침식사용 시리얼
161	All products derived from unprocessed cereals, including processed cereal	가공하지 않은 곡물로부터 파생한 모든 제품 (직접 섭취용 가

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	products and cereals intended for direct human consumption	곡물제품 및 곡물 포함)
162	Unprocessed cereals	가공하지 않은 곡물
163	Aromatised wine-based drinks	향이 나는 와인을 기반으로 한 음료
164	Aromatised wine-product cocktails	향이 나는 와인으로 만든 칵테일
165	Aromatised wine	향이 나는 와인
166	Unprocessed durum wheat and oats	가공하지 않은 듀럼밀, 귀리
167	Unprocessed cereals and cereal products	가공하지 않은 곡물과 곡물제품
168	Wheat gluten not sold directly to the consumer	소비자에게 직접적으로 판매되지 않는 밀글루텐
169	Maize intended for direct human consumption, maize-based foods for direct human consumption, with the exception of foodstuffs listed in 2.6.3 and 2.6.4	직접 섭취용 옥수수, 옥수수로 만든 직접 섭취용 제품 (2.6.3, 2.6.4에 해당하는 식품은 제외)
170	Cereals and pulses	곡류와 콩류
171	Cereal grains excluding wheat and rice	밀과 쌀을 제외한 곡물
172	Wheat grains, rice grains	밀과 쌀
173	Sprouts	방울양배추
174	Preserved, deep-frozen or frozen spinach	동결 또는 냉동한 시금치 저장품
175	Fresh spinach	신선한 시금치
176	Fresh Lettuce ( <i>Lactuca sativa</i> L.) (protected and open-grown lettuce) excluding lettuce listed in point 1.4)	‘빙산’형 양상추를 제외한 신선한 양상추 ( <i>Lactucasativa</i> L.) (보호되고 개방된 양상추)
177	‘Iceberg’ type lettuce	‘빙산’형 양상추
178	Rucola ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )	루콜라 ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )
179	All cereals and all products derived from cereals, including processed cereal products, with the exception of foodstuffs listed in 2.1.12, 2.1.15 and 2.1.17	모든 곡물, 곡물로부터 파생한 모든 제품 (가공곡물제품 포함) (2.1.12, 2.1.15, 2.1.17에 열거된 식품은 제외)
180	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 땅콩 및 그 외 기름 종자(oil seed)

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	foodstuffs	
181	Almonds, pistachios and apricot kernels to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 아몬드, 피스타치오, 핵인
182	Hazelnuts and Brazil nuts, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 헤이즐넛, 브라질넛
183	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.2 and 2.1.3, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 각과류
184	Dried fruit, other than dried figs, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 건조 과일 (건조 무화과는 제외)
185	Maize and rice to be subjected to sorting or other physical treatment before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 옥수수 와 쌀
186	Unprocessed maize, with the exception of unprocessed maize intended to be processed by wet milling	가공하지 않은 옥수수 (습식제분으로 가공할 목적의 옥수수는 제외)
187	Dried figs	말린 무화과 열매
188	Dried vine fruit (currants, raisins and sultanas)	말린 포도나무 열매
189	Liquorice extract, for use in food in particular beverages and confectionary	식품에 사용할 목적의 감초 추출물 (특히 음료와 당과)
190	Cereal milling products excluding corn and rice milling products	제분한 곡물제품 (제분한 옥수수와 쌀은 제외)
191	Milling fractions of maize with particle size > 500 micron falling within CN code 1103 13 or 1103 20 40 and other maize milling products with particle size > 500 micron not used for direct human consumption falling within CN	옥수수 제분 분획 (CN code 1103 13 또는 1103 20 40에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ m 넘는 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품 (CN code 1904 10 10에 해당하

No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	code 1904 10 10	고 입자크기가 500 $\mu$ 넘는 것)
192	Milling fractions of maize with particle size $\leq$ 500 micron falling within CN code 1102 20 and other maize milling products with particle size $\leq$ 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	옥수수 제분 분획 (CN code 1102 20에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 이하인 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품 (CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 이하인 것)
193	Vegetables excluding leafy brassica, salsify, leaf vegetables & fresh herbs, fungi, seaweed and fruiting vegetables	채소류 (배추속 식물, 우엉, 잎야채&생초, 버섯류, 조류, 과채류는 제외)
194	Leafy brassica, salsify, leaf vegetables excluding fresh herbs and the following fungi Agaricus bisporus (common mushroom), Pleurotus ostreatus (Oyster mushroom), Lentinula edodes (Shiitake mushroom)	배추속 식물, 우엉, 잎야채(생초는 제외), 버섯류 (양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯)
195	Fruiting vegetables (sweetcorn)	과채류 (스윗콘만 해당)
196	Fruiting vegetables (other than sweetcorn)	과채류 (스윗콘은 제외)
197	Fruit, excluding cranberries, currants, elderberries and strawberry tree fruit	과일 (크랜베리, 까치밥나무 열매, 딱총나무 열매, 스트로베리 나무 열매는 제외)
198	Cranberries, currants, elderberries and strawberry tree fruit	크랜베리, 까치밥나무 열매, 딱총나무 열매, 스트로베리 나무 열매
199	Root and tuber vegetables (excluding celeriac, parsnips, salsify and horseradish), stem vegetables (excluding celery). For potatoes the maximum level applies to peeled potatoes	뿌리채소, 덩이줄기채소 (큰 뿌리 셀러리, 파스닙, 서양우엉, 서양고추냉이는 제외), 줄기채소 (셀러리는 제외)
200	Vegetables and fruit, excluding root and tuber vegetables, leaf vegetables, fresh herbs, leafy brassica, stem vegetables, fungi and seaweed	채소와 과일 (뿌리채소, 덩이줄기채소, 잎채소, 생초, 배추속 식물, 줄기채소, 버섯류와 조류는 제외)
201	Leaf vegetables, fresh herbs, leafy brassica, celery, celeriac, parsnips, salsify, horseradish and the following fungi: Agaricusbisporus (common	잎채소, 생초, 배추속 식물, 셀러리, 큰 뿌리 셀러리, 파스닙, 서양우엉, 서양고추냉이와 버섯류(양송이버섯, 느타리버섯, 표



No.	유럽연합의 식품유형(영문)	유럽연합의 식품유형(번역)
	mushroom), Pleurotusostreatus (Oyster mushroom), Lentinulaedodes (Shiitake mushroom)	고버섯)
202	Soy beans	대두
203	Non-parboiled milled rice (polished or white rice)	데치지 않은 백미
204	Parboiled rice and husked rice	데친 백미와 현미
205	Cocoa fibre and products derived from cocoa fibre, intended for use as an ingredient in food	식재료로 사용하기 위한 코코아 섬유소와 코코아 섬유소로 만든 제품
206	Smoked meat and smoked meat products	훈연육과 훈연육제품
207	heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer	최종 소비자에게 판매하는 열처리한 식육 및 식육제품

- 식품유형 매칭일람표
  - 식품유형 매칭일람표란, 조사대상국가의 식품첨가물 및 유해물질 규정 내 분류된 식품유형을 한국의 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 말한다.
  - 국가간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국식품유형으로 번역되어지는 과정을 체계화하기 위한 시스템이다. 또한 일관성 있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어졌다.
  - 단, 국가간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 매칭이 어려운 경우나, 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭이 되는 경우 등은 규격 외 일반가공식품으로 매칭하는 등의 부분이 있으므로 참고하여야 한다.
  - 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 하였으나, 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 한다.

한국		유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	과자	그 외 당과 (breath refreshing microsweets 포함)	Other confectionery including breath refreshing microsweets
		파인 베이커리 (Fine bakery wares)	Fine bakery wares
		감자스낵, 곡물스낵, 밀가루 또는 전분을 기반으로 한 스낵	Potato-, cereal-, flour- or starch-based snacks
		디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)	Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		빵과 유사제품	Bread and similar products
		바나나칩	Banana chips
		쌀떡(rice cakes)	Rice cakes
		쌀와플	Rice waffles
		쌀웨이퍼	Rice wafers
		쌀과자	Rice crackers
		곡물스낵	Cereal snacks
		비스킷	Biscuits
	옥수수로 만든 스낵	Maize-based snacks	
	캔디류	그 외 당과 (breath refreshing microsweets 포함)	Other confectionery including breath refreshing microsweets
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)	Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4
	추잉껌	추잉껌	Chewing gum
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		모든 식품	All categories of food
	빵류	다음 나열한 재료만 사용한 빵: 밀가루, 물, 이스트 또는 효모, 소금	Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt
		Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
모든 식품		All categories of food	
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
파인 베이커리 (Fine bakery wares)		Fine bakery wares	
디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)		Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4	
빵과 유사제품		Bread and similar products	
빵 및 롤		Bread and rolls	
빵(small bakery wares 포함)		Bread (including small bakery wares)	
페이스트리		Pastries	
쌀떡(rice cakes)		Rice cakes	
비스킷		Biscuits	
떡류	디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)	Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	쌀떡(rice cakes)	Rice cakes	
2. 빙과류	아이스크림	Edible ices	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	

한국		유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
	아이스크림	아이스크림	Ice cream
		냉동 유제품 디저트	Frozen dairy desserts
	아이스크림 믹스류	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	빙과	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	얼음류	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		식용얼음	Edible ices
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		모든 식품	All categories of food
	3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	코코아가공품류	지침 2000/36/EC에 나오는 코코아 및 초콜릿가공품
최종 소비자에게 판매되는 코코아분말 또는 최종 소비자에게 판매될 용도의 가향코코아분말에 재료로서 사용되는 코코아분말 (드링킹 초콜릿)			Cocoa powder sold to the final consumer or as an ingredient in sweetened cocoa powder sold to the final consumer (drinking chocolate)
모든 식품			All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)			Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품			Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
코코아 콩과 코코아 콩으로 만든 제품 (6.1.11에 언급된 제품은 제외)			Cocoa beans and derived products with the exception of the products referred to in point 6.1.11
초콜릿류		식재료로 사용하기 위한 코코아 섬유소(cocoa fibre)와 코코아 섬유소로 만든 제품	Cocoa fibre and products derived from cocoa fibre, intended for use as an ingredient in food
		지침 2000/36/EC에 나오는 코코아 및 초콜릿가공품	Cocoa and chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC
		유럽의회 및 유럽이사회 지침 2000/36/EC에서 언급한 코코아가공품 및 초콜릿가공품 속 초콜릿 성분	Cocoa products and chocolate components in chocolate products as mentioned in Directive 2000/36/EC of the European Parliament and of the Council
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		밀크초콜릿 (코코아고형분 함량이 30% 미만)	Milk chocolate with < 30 % total dry cocoa solids
		초콜릿 (코코아고형분 함량이 50% 미만)	Chocolate with < 50 % total dry cocoa solids
4. 당류	설탕	밀크초콜릿 (코코아고형분 함량이 30% 이상)	Milk chocolate with ≥ 30 % total dry cocoa solids
		초콜릿 (코코아고형분 함량이 50% 이상)	Chocolate with ≥ 50 % total dry cocoa solids
		지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC
		그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups
		이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕 (시럽은 제외)	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC
		모든 식품	All categories of food
	기타설탕	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		설탕 (단당 및 이당 포함)	Sugar including all mono- and disaccharides
		지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC
당시럽류	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups	
	이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕 (시럽은 제외)	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC	
	설탕 (단당 및 이당 포함)	Sugar including all mono- and disaccharides	

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups	
올리고당	그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
모든 식품	모든 식품	All categories of food	
	올리고당가공품	그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	모든 식품	All categories of food	
	포도당	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC
그 외 설탕, 시럽	그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
모든 식품	모든 식품	All categories of food	
	이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕 (시럽은 제외)	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC	
	과당	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC
그 외 설탕, 시럽	그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
모든 식품	모든 식품	All categories of food	
	이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕 (시럽은 제외)	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC	
	기타과당	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC
그 외 설탕, 시럽	그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
모든 식품	모든 식품	All categories of food	
	이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕 (시럽은 제외)	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC	
	물엿	모든 식품	All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	기타엿	모든 식품	All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	덱스트린	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC
모든 식품	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕 (시럽은 제외)	이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕 (시럽은 제외)	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC	
	당류가공품류	장식, 코팅, 필링 (유형4.2.4에 나오는 과일을 기반으로 한 필링은 제외)	Decorations, coatings and fillings, except fruit based fillings covered by category 4.2.4
	모든 식품	모든 식품	All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC	
그 외 설탕, 시럽	그 외 설탕, 시럽	Other sugars and syrups	

한국		유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형		유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
		액상 형태의 테이블탑 감미료	Table-top sweeteners in liquid form	
		분말 형태의 테이블탑 감미료	Table-top sweeteners in powder form	
		정제 형태의 테이블탑 감미료	Table-top sweeteners in tablets	
		이사회 지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕(시럽은 제외)	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC	
5. 잼류	잼	지침 2001/113/EC에서 정의한 엑스트라 잼, 엑스트라 젤리	Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC	
		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
		잼, 젤리, 마말레이드, 그리고 지침 2001/113/EC에서 정의한 감미료를 첨가한 밤 퓨레	Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC	
	이사회 지침 2001/113/EC에서 언급한 엑스트라 잼 (extra jam), 엑스트라 젤리 (extra jelly), 밤 퓨레 (chestnut puree); 자두 크림 (crème de pruneaux)	Extra jam, extra jelly, and chestnut purée as mentioned in Council Directive 2001/ 113/EC; crème de pruneaux		
	기타잼	지침 2001/113/EC에서 정의한 엑스트라 잼, 엑스트라 젤리	Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC	
		잼, 젤리, 마말레이드, 그리고 지침 2001/113/EC에서 정의한 감미료를 첨가한 밤 퓨레	Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC	
		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	이사회 지침 2001/113/EC에서 언급한 엑스트라 잼 (extra jam), 엑스트라 젤리 (extra jelly), 밤 퓨레 (chestnut puree); 자두 크림 (crème de pruneaux)	Extra jam, extra jelly, and chestnut purée as mentioned in Council Directive 2001/ 113/EC; crème de pruneaux		
	6. 두부류 또는 목류	두부	모든 식품	All categories of food
			식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품			Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
유바		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
가공두부		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
목류		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
7. 식용유지류		콩기름(대두유)	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
			동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지		Oils and fats of animal or vegetable origin	
	식물성유지		Vegetable oils and fats	
	유지 (유지방 포함)		Fats and oils, including milk fat	
	모든 식품		All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	옥수수기름 (옥배유)	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food	
		유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)	
		유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat	
		식물성유지	Vegetable oils and fats	
		동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin	
		동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin	
모든 식품	All categories of food			
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3			
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae			

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
채종유(유채유 또는 카놀라유)	정제된 옥수수기름	Refined maize oil
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
미강유(현미유)	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
참기름	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
	들기름	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)
유지 (유지방 포함)		Fats and oils, including milk fat
식물성유지		Vegetable oils and fats
동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)		Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
동물성유지 또는 식물성유지		Oils and fats of animal or vegetable origin
모든 식품		All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)		Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)		유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
해바라기유	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
목화씨기름 (면실유)	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
땅콩기름(낙화생유)	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
올리브유	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
팜유	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae



한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
야자유	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 야자유	Coconut oil intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
고추씨기름	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
기타식물성 유지	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	식물성유지	Vegetable oils and fats
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	식물성 지방	Vegetable fats
직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food	
우지	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	우과 동물의 지방	Fat of bovine animals
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
돈지	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	돼지의 지방	Fat of pigs
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
기타동물성 유지	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
	동물성유지 또는 식물성유지	Oils and fats of animal or vegetable origin
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
	수산유지 (어체유, 어간유, 그 외 식용을 목적으로 하는 해양생물의 기름)	Marine oils (fish body oil, fish liver oil and oils of other marine organisms intended for human consumption)
	혼합수지	Mixed animal fats
혼합식용유	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
향미유	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	Oils(excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food
가공유지	그 외 지방유제 및 유유제 (규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드, 액체 유제 포함)	Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	모든 식품	All categories of food
쇼트닝	그 외 지방유제 및 유유제 (규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드, 액체 유제 포함)	Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	모든 식품	All categories of food
마가린류	그 외 지방유제 및 유유제 (규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드, 액체 유제 포함)	Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	모든 식품	All categories of food
모조치즈	우유 유사제품 (Dairy analogues). 음료 화이트너(beverage whitener) 포함.	Dairy analogues, including beverage whiteners
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	모든 식품	All categories of food
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
식물성크림	우유 유사제품 (Dairy analogues). 음료 화이트너(beverage whitener) 포함.	Dairy analogues, including beverage whiteners
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	모든 식품	All categories of food
기타 식용유 지가공품	그 외 지방유제 및 유유제 (규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드, 액체 유제 포함)	Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions
	식물성 기름 팬 스프레이	Vegetable oil pan spray
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	모든 식품	All categories of food

한국		유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형		유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
8. 면류		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
		디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)	Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4	
	생면	생면	Fresh pasta	
		파스타	Pasta	
		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
		파스타, 뇨끼	Pasta and gnocchi	
	숙면	조리된 생면	Fresh pre-cooked pasta	
		감자 뇨끼	Potato gnocchi	
		누들 (Noodles)	Noodles	
		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
		파스타	Pasta	
		파스타, 뇨끼	Pasta and gnocchi	
	건면	건면	Dry pasta	
		건면 (유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/39/EC을 준수한 글루텐프리 그리고/ 또는 고단백 식단을 위한 면은 제외)	Dry pasta, excluding gluten-free and/or pasta intended for hypoproteic diets, in accordance with Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council	
		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
		파스타	Pasta	
		파스타, 뇨끼	Pasta and gnocchi	
	유탕면	누들 (Noodles)	Noodles	
		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
음료	침출차	차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스 (커피 및 커피 추출물 제외)	Other	
		모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
		향을 가미하지 않은 리프 티 (leaf tea)	Unflavoured leaf tea	
		로스트한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products	
		액상차	차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스 (커피 및 커피 추출물 제외)	Other
			모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
고형차	차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스 (커피 및 커피 추출물 제외)	Other		
	로스트한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products		

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
커피	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	로스팅한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products	
	커피 및 커피 추출물	Coffee, coffee extracts	
	커피 (향을 가미한 인스턴트 커피 제외) 및 커피 추출물	Coffee (excluding flavoured instant coffee) and coffee extracts	
	로스팅한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	로스팅한 커피콩과 로스팅한 분쇄 커피 (인스턴트 커피는 제외)	Roasted coffee beans and ground roasted coffee, excluding soluble coffee	
	인스턴트 커피(soluble coffee)	Soluble coffee (instant coffee)	
	과일·채소 류음료	지침 2001/112/EC에서 정의한 과일주스와 채소주스	Fruit juices as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable juices
		지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 넥타와 채소 넥타 및 유사제품	Fruit nectars as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable nectars and similar products
		차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스 (커피 및 커피 추출물 제외)	Other
		이사회 지침 2001/112/EC에서 언급한 과일주스 및 과일 넥타 (fruit nectar) 그리고 채소주스 및 채소 넥타	Fruit juice and fruit nectar as mentioned in Council Directive 2001/112/EC and vegetable juice and vegetable nectars
		로스팅한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products
		모든 식품	All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
과일주스		Fruit juices	
환원한 농축 과일주스		Concentrated fruit juices as reconstituted	
즉석섭취용 포도주스, 환원한 농축포도주스, 포도넥타, 포도머스트(must), 환원한 농축포도머스트		Grape juice, concentrated grape juice as reconstituted, grape nectar, grape must and concentrated grape must as reconstituted, intended for direct human consumption	
영·유아용으로 판매되는 사과주스와 사과고형제품 (사과 콤포트, 사과 퓨레 포함)		Apple juice and solid apple products, including apple compote and apple puree, for infants and young children and labelled and sold as such	
영·유아용으로 판매되는 음료 (3.1.2, 3.1.4에 해당하는 식품은 제외)		Drinks for infants and young children labelled and sold as such, other than those mentioned in 3.1.2 and 3.1.4	
저온살균하지 않은 과일 및 채소주스(즉석섭취용)		Unpasteurised fruit and vegetable juices (ready-to-eat)	
과일 넥타		Fruit nectars	
향을 가미한 음료		Flavoured drinks	
캔에 든 음료 (과일주스, 채소주스 포함)		Canned beverages, including fruit juices and vegetable juices	
탄산음료류		향을 가미한 음료	Flavoured drinks
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	모든 식품	All categories of food	
두유류	단백질제품 (유형1.8에 해당하는 제품은 제외)	Protein products, excluding products covered in category 1.8	
	이사회 지침 2001/112/EC에서 언급한 과일주스 및 과일 넥타 (fruit nectar) 그리고 채소주스 및 채소 넥타	Fruit juice and fruit nectar as mentioned in Council Directive 2001/112/EC and vegetable juice and vegetable nectars	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
	영·유아용으로 판매되는 음료 (3.1.2, 3.1.4에 해당하는 식품은 제외)	Drinks for infants and young children labelled and sold as such, other than those mentioned in 3.1.2 and 3.1.4	
	향을 가미한 음료	Flavoured drinks	
	캔에 든 음료 (과일주스, 채소주스 포함)	Canned beverages, including fruit juices and vegetable juices	
	지침 2001/112/EC에서 정의한 과일주스와 채소주스	Fruit juices as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable juices	
	발효음료류	향을 가미한 음료	Flavoured drinks
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		영·유아용으로 판매되는 음료 (3.1.2, 3.1.4에 해당하는 식품은 제외)	Drinks for infants and young children labelled and sold as such, other than those mentioned in 3.1.2 and 3.1.4
	인삼, 홍삼음료	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	기타음료	향을 가미한 음료	Flavoured drinks
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	영·유아용으로 판매되는 음료 (3.1.2, 3.1.4에 해당하는 식품은 제외)	Drinks for infants and young children labelled and sold as such, other than those mentioned in 3.1.2 and 3.1.4	
10. 특수용도 식품	조제유류	위원회 지침 2006/141/EC에서 정의한 영아용 조제식	Infant formulae as defined by Commission Directive 2006/141/EC
		지침 2006/141/EC에서 정의한 성장기용 조제식	Follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC
		규정 (EU) No 609/2013에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식단 포함)	Foods for infants and young children as referred to in Regulation (EU) No 609/2013, including foods for special medical purposes for infants and young children
		지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식품 포함)	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		영아용 즉석섭취식품, 특수의료용도 즉석섭취식품	Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes
		영아용 우유와 성장기용 우유를 포함한 성장기용 조제식	Follow-on formulae, including infant milk and follow-on milk
		영아용 우유와 성장기용 우유를 포함한 영아용 조제식	Infant formulae including infant milk and follow-on milk
		캔에 든 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (영아용 우유와 성장기용 우유 포함)	Canned infant formulae and follow-on formulae (including infant milk and follow-on milk)
	영·유아용 식품	Foods for infants and young children	
영아용 조제식	위원회 지침 2006/141/EC에서 정의한 영아용 조제식	Infant formulae as defined by Commission Directive 2006/141/EC	
	규정 (EU) No 609/2013에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식단 포함)	Foods for infants and young children as referred to in Regulation (EU) No 609/2013, including foods for special medical purposes for infants and young children	
	지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식품 포함)	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children	
	모든 식품	All categories of food	
	영아용 즉석섭취식품, 특수의료용도 즉석섭취식품	Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes	
	영아용 우유와 성장기용 우유를 포함한 영아용 조제식	Infant formulae including infant milk and follow-on milk	
	건조 영아용 조제식, 건조 특수의료용도식품 (6개월 미만 영아를 위한 제품에만 해당)	Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	
	분말 형태로 판매하는 영아용 조제식	Powdered infant formulae	
	액체 형태로 판매하는 영아용 조제식	Infant formulae marketed as liquid	
	영아용 조제식	Infant formulae	
	캔에 든 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (영아용 우유와 성장기용 우유 포함)	Canned infant formulae and follow-on formulae (including infant milk and follow-on milk)	
영·유아용 식품	Foods for infants and young children		

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
성장기용 조제식	지침 2006/141/EC에서 정의한 성장기용 조제식	Follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC
	규정 (EU) No 609/2013에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수 의료용도 식단 포함)	Foods for infants and young children as referred to in Regulation (EU) No 609/2013, including foods for special medical purposes for infants and young children
	지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수 의료용도 식품 포함)	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children
	모든 식품	All categories of food
	영아용 즉석섭취식품, 특수 의료용도 즉석섭취식품	Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes
	건조 성장기용 조제식	Dried follow-on formulae
	성장기용 조제식	Follow-on formulae
	분말 형태로 판매하는 성장기용 조제식	Follow-on formulae marketed as powder
	액체 형태로 판매하는 성장기용 조제식	Follow-on formulae marketed as liquid
	영아용 우유와 성장기용 우유를 포함한 성장기용 조제식	Follow-on formulae, including infant milk and follow-on milk
	성장기용 조제식	Follow-on formulae
	캔에 든 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (영아용 우유와 성장기용 우유 포함)	Canned infant formulae and follow-on formulae (including infant milk and follow-on milk)
	영·유아용 식품	Foods for infants and young children
영·유아용 곡류조제식	위원회 지침 2006/125/EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식 (baby foods)	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Commission Directive 2006/125/EC
	규정 (EU) No 609/2013에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수 의료용도 식단 포함)	Foods for infants and young children as referred to in Regulation (EU) No 609/2013, including foods for special medical purposes for infants and young children
	지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수 의료용도 식품 포함)	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	기장, 수수, 메밀 또는 그것으로 만든 제품을 함유한 영·유아용 가공곡물식품과 이유식	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children, containing millet, sorghum, buckwheat or their derived products
	영아용 즉석섭취식품, 특수 의료용도 즉석섭취식품	Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes
	캔에 든 영·유아용 가공곡물식품	Canned processed cereal-based foods for infants and young children
	영·유아용 식품	Foods for infants and young children
	영·유아용 가공곡물식품과 이유식	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children
	영·유아용 가공곡물식품(가공옥수수로 만든 식품은 제외)과 이유식	Processed cereal-based foods (excluding processed maize-based foods) and baby foods for infants and young children
	가공옥수수로 만든 영·유아용 식품	Processed maize-based foods for infants and young children
	곡물을 기반으로 한 영·유아용 식품	Cereal-based food for infants and young children
	기타 영·유아식	위원회 지침 2006/125/EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식 (baby foods)
기타 유아식		Other foods for young children
규정 (EU) No 609/2013에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수 의료용도 식단 포함)		Foods for infants and young children as referred to in Regulation (EU) No 609/2013, including foods for special medical purposes for infants and young children
지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수 의료용도 식품 포함)		Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children
모든 식품		All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
영아용 즉석섭취식품, 특수 의료용도 즉석섭취식품		Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes
캔에 든 이유식		Canned baby foods
가공옥수수로 만든 이유식		Processed maize-based baby foods for infants and young children
영·유아용 가공곡물식품과 이유식		Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children



한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
	기장, 수수, 메밀 또는 그것으로 만든 제품을 함유한 영·유아용 가공곡물식품과 이유식	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children, containing millet, sorghum, buckwheat or their derived products	
	영·유아용 가공곡물식품(가공옥수수로 만든 식품은 제외)과 이유식	Processed cereal-based foods (excluding processed maize-based foods) and baby foods for infants and young children	
	영·유아용으로 판매되는 사과주스와 사과고형제품 (사과 콤포트, 사과 퓨레 포함)	Apple juice and solid apple products, including apple compote and apple puree, for infants and young children and labelled and sold as such	
	이유식 (영·유아용 가공곡물식품은 제외)	Baby foods other than processed cereal-based foods for infants and young children	
	영·유아용으로 판매되는 음료 (3.1.2, 3.1.4에 해당하는 식품은 제외)	Drinks for infants and young children labelled and sold as such, other than those mentioned in 3.1.2 and 3.1.4	
	영·유아용 식품	Foods for infants and young children	
	특수의료용 도등식품	특수의료용도 영아 식이요법 식품과 영아용 특수조제식품	Dietary foods for infants for special medical purposes and special formulae for infants
	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 이유식 및 유아용 식품	Dietary foods for babies and young children for special medical purposes as defined in Directive 1999/21/EC	
	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 식품 (유형13.1.5는 제외)	Dietary foods for special medical purposes defined in Directive 1999/21/EC (excluding products from food category 13.1.5)	
	위원회 규정 (EC) No 41/2009에서 정의한 대로 글루텐을 잘 소화시키지 못하는 사람들을 위한 식품	Foods suitable for people intolerant to gluten as defined by Commission Regulation (EC) No 41/2009	
	규정 (EU) No 609/2013에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식단 포함)	Foods for infants and young children as referred to in Regulation (EU) No 609/2013, including foods for special medical purposes for infants and young children	
	지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식품 포함)	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	건조 영아용 조제식, 건조 특수의료용도식품 (6개월 미만 영아를 위한 제품에만 해당)	Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	
	영아용 특수의료용도식품(즉석섭취)	Ready-to-eat foods for special medical purposes	
	캔에 든 영아용 특수의료용도식품	Canned dietary foods for special medical purposes intended specifically for infants	
	영아용 즉석섭취식품, 특수의료용도 즉석섭취식품	Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes	
	분말 형태로 판매하는 영·유아용 특수의료용도식품	Foods for special medical purposes intended specifically for infants and young children marketed as powder	
	액체 형태로 판매하는 영·유아용 특수의료용도식품	Foods for special medical purposes intended specifically for infants and young children marketed as liquid	
리스테리아균의 성장을 돕는 즉석섭취식품 (영아식, 특수의료용도식품은 제외)	Ready-to-eat foods able to support the growth of L. monocytogenes, other than those intended for infants and for special medical purposes		
리스테리아균의 성장을 도울 수 없는 즉석섭취식품 (영아식, 특수의료용도식품은 제외)	Ready-to-eat foods unable to support the growth of L. monocytogenes, other than those intended for infants and for special medical purposes		
영아를 대상으로 하는 특수의료용도식품	Dietary foods for special medical purposes intended specifically for infants		
영·유아용 식품	Foods for infants and young children		
체중조절용 조제식품	식사의 전부 또는 일부를 대신하여 체중을 조절할 수 있게 하는 식이요법 식품	Dietary foods for weight control diets intended to replace total daily food intake or an individual meal (the whole or part of the total daily diet)	
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
모든 식품	All categories of food		
임산·수유 부용식품	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 식품 (유형13.1.5는 제외)	Dietary foods for special medical purposes defined in Directive 1999/21/EC (excluding products from food category 13.1.5)	
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
모든 식품	All categories of food		
11. 장류	메주	모든 식품	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준			
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)		
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	간장	간장	Soy sauce	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	된장	모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	고추장	모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	춘장	모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	청국장	모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	혼합장	모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	기타장류	모든 식품	All categories of food	
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	12. 조미 식품	식초	식초 및 희석초산 (물로 4-30% 희석한 것)	Vinegars and diluted acetic acid (diluted with water to 4-30 % by volume)
			모든 식품	All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)			Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품			Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
포도 식초			Wine vinegar	
규정 (EC) No 1234/2007 부록 I PartXII에 나오는 포도 식초(wine vinegar)			Wine vinegar covered by Regulation (EC) No 1234/2007, as listed in its Annex I, Part XII	
소스류		시즈닝 및 조미료	Seasonings and condiments	
		머스타드	Mustard	
		스프 및 육수	Soups and broths	
		소스	Sauces	
		샐러드, 세이버리를 기반으로 한 샌드위치 스프레드	Salads and savoury based sandwich spreads	
		모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
	토마토를 기반으로 한 소스	Tomato-based sauces		
수산물을 발효해서 만든 피쉬 소스	Fish sauce produced by fermentation of fishery products			
카레(커리)	허브 및 향신료	Herbs and spices		
	모든 식품	All categories of food		
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
	소금, 소금대체식품(salt substitutes), 향신료, 향신료의 혼합물	Salt, salt substitutes, spices and mixtures of spices		
고춧가루 또	허브 및 향신료	Herbs and spices		



한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
는 실고추	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	고추류로 만든 향신료(건향신료 포함) (고추, 고춧가루, 붉은고추, 파프리카를 포함한 건고추 혹은 건고춧가루)	Spices, including dried spices of Capsicum spp. (dried fruits thereof, whole or ground, including chillies, chilli powder, cayenne and paprika)	
	고추류로 만든 향신료 (고추, 고춧가루, 붉은고추, 파프리카를 포함한 건고추 혹은 건고춧가루)	Species of Capsicum spp. (dried fruits thereof, whole or ground, including chillies, chilli powder, cayenne and paprika)	
	향신료가공품	허브 및 향신료	Herbs and spices
		소금, 소금대체식품(salt substitutes), 향신료, 향신료의 혼합물	Salt, salt substitutes, spices and mixtures of spices
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		말린 허브	Dried herbs
		Piper spp.로 만든 향신료(건향신료 포함) (이것의 열매와 흑후추, 백후추 포함)	Spices, including dried spices of Piper spp. (fruits thereof, including white and black pepper)
		육두구(nutmeg)로 만든 향신료(건향신료 포함)	Spices, including dried spices of Myristica fragrans (nutmeg)
		생강(ginger)으로 만든 향신료(건향신료 포함)	Spices, including dried spices of Zingiber officinale (ginger)
		강황(turmeric)으로 만든 향신료(건향신료 포함)	Spices, including dried spices of Curcuma longa (turmeric)
		고추류, Piper spp., 육두구, 생강, 강황을 한 가지 이상 섞어 만든 혼합향신료(건향신료 포함)	Spices, including dried spices of Mixtures of spices containing one or more of the abovementioned spices
		말린 향신료 (카다몬, 훈연한 고추류는 제외)	Dried spices with the exception of cardamon and smoked Capsicum spp.
		Piper spp.로 만든 향신료 (이것의 열매와 흑후추, 백후추 포함)	Species of Piper spp. (fruits thereof, including white and black pepper)
		육두구(nutmeg)로 만든 향신료	Species of Myristica fragrans (nutmeg)
		생강(ginger)으로 만든 향신료	Species of Zingiber officinale (ginger)
		강황(turmeric)으로 만든 향신료	Species of Curcuma longa (turmeric)
		고추류, Piper spp., 육두구, 생강, 강황을 한 가지 이상 섞어 만든 혼합향신료	Species of Mixtures of spices containing one or more of the abovementioned spices
	식염	소금	Salt
		소금대체식품	Salt substitutes
		시즈닝 및 조미료	Seasonings and condiments
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
소금, 소금대체식품(salt substitutes), 향신료, 향신료의 혼합물		Salt, salt substitutes, spices and mixtures of spices	
13. 절임류 또는 조림류	김치류	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	절임류	식초, 기름 또는 소금물에 담긴 과일 및 채소	Fruit and vegetables in vinegar, oil, or brine
		전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)
		전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)
		그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)
		우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep
		가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry
		돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs
		캔에 든 훈연한 작은 청어	Canned smoked spratts (Sprattus sprattus)
		캔에 든 훈연한 14cm 이하 발트해 청어	Canned smoked Baltic herring ≤ 14 cm length (Clupea harengus membras)
		캔이나 병에 든 과일 및 채소	Canned or bottled fruit and vegetables

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준				
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)			
		모든 식품	All categories of food		
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
		토마토 페이스트, 캔이나 병에 든 토마토	Tomato paste and canned and bottled tomatoes		
		과일, 채소(감자 포함), 버섯 - 캔·병에 담거나 말린 것; 과·채가공품(감자포함), 버섯가공품	Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms — canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms		
		가공한 생선 및 수산품 (연체류 및 갑각류 포함)	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans		
		어란	Fish roe		
	조림류	모든 식품	All categories of food		
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
		14. 주류	탁주	모든 식품	All categories of food
				식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
				영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
			약주	모든 식품	All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3				
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae				
청주	모든 식품	All categories of food			
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3			
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae			
맥주	맥주 및 맥아 음료	Beer and malt beverages			
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3			
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae			
	모든 식품	All categories of food			
과실주	규정 (EEC) No 1234/2007에서 정의한 와인 및 그 외 제품 그리고 이들의 알코올 프리 제품	Wine and other products defined by Regulation (EEC) No 1234/2007, and alcohol-free counterparts			
	사과주 및 페리주	Cider and perry			
	과실주 및 메이드 와인 (made wine)	Fruit wine and made wine			
	규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008			
	향이 나는 와인	Aromatised wines			
	향이 나는 와인을 기반으로 한 음료	Aromatised wine-based drinks			
	향이 나는 와인으로 만든 칵테일	Aromatised wine-product cocktails			
	모든 식품	All categories of food			
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3			
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae			
	이사회 규정 (EC) No 1234/2007 부록 I PartXII에 나오는 와인 및 그 외 제품	Wine and other products covered by Council Regulation (EC) No 1234/2007, as listed in its Annex I, Part XII			
	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료(spirit drinks). 그리고 부록II 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일명을 이름에 넣은)과 런던 진	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/ 2008 of the European Parliament and of the Council, spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively)			
	규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 (Sambuca, Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino) 그리고 미스트라 (Mistrà)	Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively			
	이사회 규정 (EEC) No 1601/91에서 언급한 상그리아 (Sangria), 플라레아 (Clarea), 쉐라(Zurra)	Sangria, Clarea and Zurra as mentioned in Council Regulation (EEC) No 1601/ 91			
	와인(스파클링 와인 포함/ 리큐르 와인 제외)	Wine (including sparkling wine, excluding liqueur wine)			
	사과 또는 사과주스를 함유한 발효음료 (스피릿 음료, 사과주 제외)	Spirit drinks, cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice			
	사과주, 페리주, 과실주	Cider, perry and fruit wine			
과실주	Fruit wine				

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
	와인(스파클링 와인 포함/ 리큐르 와인, 알코올 함량이 15% 이상인 와인은 제외)	Wine (including sparkling wine, excluding liqueur wine and wine with an alcoholic strength of not less than 15 % vol)
	사과주	Cider
소주	규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008
	스피릿 음료	Spirit drinks
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료(spirit drinks). 그리고 부록II 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일명을 이름에 넣은)과 런던 진  규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 (Sambuca, Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino) 그리고 미스트라 (Mistrà)	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/ 2008 of the European Parliament and of the Council, spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively)  Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively
위스키	규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008
	스피릿 음료	Spirit drinks
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료(spirit drinks). 그리고 부록II 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일명을 이름에 넣은)과 런던 진  규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 (Sambuca, Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino) 그리고 미스트라 (Mistrà)	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/ 2008 of the European Parliament and of the Council, spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively)  Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively
브랜디	규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008
	스피릿 음료	Spirit drinks
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료(spirit drinks). 그리고 부록II 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일명을 이름에 넣은)과 런던 진  규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 (Sambuca, Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino) 그리고 미스트라 (Mistrà)	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/ 2008 of the European Parliament and of the Council, spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively)  Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively
일반증류주	규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008
	스피릿 음료	Spirit drinks
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료(spirit drinks). 그리고 부록II 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일명을 이름에 넣은)과 런던 진  규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 (Sambuca, Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino) 그리고 미스트라 (Mistrà)	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/ 2008 of the European Parliament and of the Council, spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively)  Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively
리큐르	규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
	스피릿 음료	Spirit drinks	
	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료(spirit drinks). 그리고 부록II 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일명을 이름에 넣음)과 런던 진	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/ 2008 of the European Parliament and of the Council, spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively)	
	규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 (Sambuca, Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino) 그리고 미스트라 (Mistrà)	Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively	
	기타 주류	별꿀주(mead)	Mead
		향이 나는 와인	Aromatised wines
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		그 외 알코올 음료 (알코올 음료, non알코올 음료, 스피릿의 혼합으로 알코올 함량이 15% 미만인 음료 포함)	Other alcoholic drinks including mixtures of alcoholic drinks with non-alcoholic drinks and spirits with less than 15 % of alcohol
		향이 나는 와인을 기반으로 한 음료	Aromatised wine-based drinks
		향이 나는 와인으로 만든 칵테일	Aromatised wine-product cocktails
	주정	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	15. 농산가공식품류	전분류	전분
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		밀가루, 밀가루 제외한 곡류가공품, 전분	Flour and other milled products and starches
밀가루류		농산물 분말류	Flours
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		밀가루, 밀가루 제외한 곡류가공품, 전분	Flour and other milled products and starches
땅콩 또는 견과류가공품류		견과류 버터, 견과류 스프레드	Nut butters and nut spreads
		견과류가공품	Processed nuts
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 땅콩, 그 외 기름종자 및 그것들로 가공한 제품	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 각과류와 그것들로 가공한 제품	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.6 and 2.1.7, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	
시리얼류	옥수수로 만든 아침식사용 시리얼	Maize-based breakfast cereals	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	아침식사용 시리얼	Breakfast cereals	
편쌀	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
효소식품	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
기타 농산가 공품류	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	가공하지 않은 곡물로부터 파생한 모든 제품 (직접 섭취용 가공곡물제품 및 곡물 포함)	All products derived from unprocessed cereals, including processed cereal products and cereals intended for direct human consumption
	최종 소비자에게 판매할 목적으로 상점에 진열한 행인(apricot kernels) (가공하지 않은 통곡물이거나 갈거나 분쇄하거나 부수거나 잘게 썬 것)	Unprocessed whole, ground, milled, cracked, chopped apricot kernels placed on the market for the final consumer
	옥수수 제분 분획(CN code 1103 13 or 1103 20 40에 해당하고 입자크기가 500 µ 넘는 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500µ 넘는 것)	Milling fractions of maize with particle size > 500 micron falling within CN code 1103 13 or 1103 20 40 and other maize milling products with particle size > 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10
	옥수수 제분 분획(CN code 1102 20에 해당하고 입자크기가 500µ 이하인 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500µ 이하인 것)	Milling fractions of maize with particle size ≤ 500 micron falling within CN code 1102 20 and other maize milling products with particle size ≤ 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 건조 과일 및 그것들로 가공한 제품 (건조 무화과는 제외)	Dried fruit, other than dried figs, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	사과고형제품 (직접 섭취용 사과 콤포트, 사과 퓨레 포함) (2.3.4, 2.3.5에 해당하는 것은 제외)	Solid apple products, including apple compote, apple puree intended for direct consumption with the exception of foodstuffs listed in 2.3.4 and 2.3.5
	식품에 사용할 목적의 감초 추출물 (특히 음료와 당과)	Liquorice extract, for use in food in particular beverages and confectionary
	소비자에게 직접적으로 판매되지 않는 밀글루텐	Wheat gluten not sold directly to the consumer
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	얼린 과일 및 채소	Frozen fruit and vegetables
	말린 과일 및 채소	Dried fruit and vegetables
	제조용 과일 및 채소 (콤포트 제외)	Fruit and vegetable preparations excluding compote
	콤포트 (유형16에 해당하는 제품은 제외)	Compote, excluding products covered by category 16
	그 외 유사 과일 또는 채소 스프레드	Other similar fruit or vegetable spreads
	가공한 감자제품	Processed potato products
	통곡물, 파쇄립, 곡물 플레이크	Whole, broken, or flaked grain
	농산물 분말류	Flours
	조리하거나 가공한 곡물	Pre-cooked or processed cereals
	차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브와 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스 (커피 및 커피 추출물 제외)	Other
	디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)	Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4
	밀가루, 밀가루 제외된 곡류가공품, 전분	Flour and other milled products and starches
	토마토 페이스트, 캔이나 병에 든 토마토	Tomato paste and canned and bottled tomatoes
	과일, 채소(감자 포함), 버섯 - 캔·병에 담거나 말린 것; 과·채가공품(감자포함), 버섯가공품	Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms — canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms
	이사회 지침 2001/113/EC에서 언급한 엑스트라 잼 (extra jam), 엑스트라 젤리 (extra jelly), 밤 퓨레 (chestnut puree); 자두 크림 (crème de pruneaux)	Extra jam, extra jelly, and chestnut purée as mentioned in Council Directive 2001/ 113/EC; crème de pruneaux
	로스팅한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products
	맥아 및 맥아가공품	Malt and malt products
	영·유아용으로 판매되는 사과주스와 사과고형제품 (사과 콤포트, 사과 퓨레 포함)	Apple juice and solid apple products, including apple compote and apple puree, for infants and young children and labelled and sold as such
	동결 또는 냉동한 시금치 저장품	Preserved, deep-frozen or frozen spinach
모든 곡물, 곡물로부터 파생한 모든 제품 (가공곡물제품 포함) (2.1.12, 2.1.15, 2.1.17에 열거된 식품은 제외)	All cereals and all products derived from cereals, including processed cereal products, with the exception of foodstuffs listed in 2.1.12, 2.1.15 and 2.1.17	
제분한 곡물제품 (제분한 옥수수와 쌀은 제외)	Cereal milling products excluding corn and rice milling products	
식재료로 사용하기 위한 코코아 섬유소(cocoa fibre)와 코코아 섬유소로 만든 제품	Cocoa fibre and products derived from cocoa fibre, intended for use as an ingredient in food	
16. 햄류	열처리하지 않은 식육가공품	Non-heat-treated meat products
익혀서 먹는 식육제품 (가금류로 만든 것만 해당)	Meat products made from poultry meat intended to be eaten cooked	



한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
가공품 및 포장유	우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep
	가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry
	돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs
	열처리한 식육가공품	Heat-treated meat products
	최종 소비자에게 판매하는 열처리한 식육 및 식육제품	Heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer
	전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)
	전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)
	그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	모든 식품	All categories of food
훈연육과 훈연육제품	Smoked meat and smoked meat products	
소시지류	열처리하지 않은 식육가공품	Non-heat-treated meat products
	열처리한 식육가공품	Heat-treated meat products
	우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep
	가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry
	돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs
	전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)
	그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)
	전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
훈연육과 훈연육제품	Smoked meat and smoked meat products	
최종 소비자에게 판매하는 열처리한 식육 및 식육제품	Heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer	
익혀서 먹는 식육제품 (가금류로 만든 것만 해당)	Meat products made from poultry meat intended to be eaten cooked	
베이컨류	열처리한 식육가공품	Heat-treated meat products
	최종 소비자에게 판매하는 열처리한 식육 및 식육제품	Heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer
	우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep
	가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry
	돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs
	전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)
	그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)
전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)	

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	훈연육과 훈연육제품	Smoked meat and smoked meat products	
	익혀서 먹는 식육제품 (가금류로 만든 것만 해당)	Meat products made from poultry meat intended to be eaten cooked	
	열처리하지 않은 식육가공품	Non-heat-treated meat products	
	건조저장육류	열처리하지 않은 식육가공품	Non-heat-treated meat products
		익혀서 먹는 식육제품 (가금류로 만든 것만 해당)	Meat products made from poultry meat intended to be eaten cooked
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		열처리한 식육가공품	Heat-treated meat products
우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)		Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep	
가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)		Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry	
돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)		Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs	
최종 소비자에게 판매하는 열처리한 식육 및 식육제품		Heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer	
전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)		Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)	
전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)		Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)	
그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)		
양념육류	열처리하지 않은 식육가공품	Non-heat-treated meat products	
	익혀서 먹는 식육제품 (가금류로 만든 것만 해당)	Meat products made from poultry meat intended to be eaten cooked	
	익혀서 먹는 다짐육과 제조용 고기 (가금류로 만든 것만 해당)	Minced meat and meat preparations made from poultry meat intended to be eaten cooked	
	익혀서 먹는 다짐육과 제조용 고기 (가금류로 만든 것은 제외)	Minced meat and meat preparations made from other species than poultry intended to be eaten cooked	
	우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep	
	가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry	
	돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs	
	열처리한 식육가공품	Heat-treated meat products	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	제조용 고기	Meat preparations	
	최종 소비자에게 판매하는 열처리한 식육 및 식육제품	Heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer	
	전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)	
	전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)	
	그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)	
	규정 (EC) No 853/ 2004에서 정의한 제조용 고기	Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004	
	육류 케이싱, 코팅, 장식	Casings and coatings and decorations for meat	

한국		유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)		
식육추출가공품	스프 및 육수	Soups and broths		
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
식육함유가공품	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
	모든 식품	All categories of food		
	열처리하지 않은 식육가공품	Non-heat-treated meat products		
	익혀서 먹는 식육제품 (가금류로 만든 것만 해당)	Meat products made from poultry meat intended to be eaten cooked		
	열처리한 식육가공품	Heat-treated meat products		
	우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep		
	가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry		
	돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs		
	최종 소비자에게 판매하는 열처리한 식육 및 식육제품	Heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer		
	우과 동물, 가금류, 돼지의 간과 그것으로 만든 제품	Liver of terrestrial animals referred to in 5.1 with the exception of sheep and derived products thereof		
	전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)		
	전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)		
	그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)		
	모든 식품	All categories of food		
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
	훈연육과 훈연육제품	Smoked meat and smoked meat products		
	육류 케이싱, 코팅, 장식	Casings and coatings and decorations for meat		
	포장육	다짐육	Minced meat	
		우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep	
가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)		Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry		
돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)		Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs		
기계발골육		Mechanically separated meat (MSM)		
익혀서 먹는 다짐육과 제조용 고기 (가금류로 만든 것만 해당)		Minced meat and meat preparations made from poultry meat intended to be eaten cooked		
익혀서 먹는 다짐육과 제조용 고기 (가금류로 만든 것은 제외)		Minced meat and meat preparations made from other species than poultry intended to be eaten cooked		
제조용 고기		Meat preparations		
최종 소비자에게 판매하는 열처리한 식육 및 식육제품		Heat treated meat and heat treated meat products sold to the final consumer		
신선 가금육		Fresh poultry meat		
모든 식품		All categories of food		
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
규정 (EC) No 853/ 2004에서 정의한 제조용 고기		Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004		
17. 알가공품류	알가공품	Processed eggs and egg products		
		Eggs and egg products as defined in Regulation (EC) No 853/2004		
		All categories of food		
		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3		
		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae		
	달걀과 알가공품	Hen eggs and egg products		
	알함유가공품	알가공품	Processed eggs and egg products	
달걀과 알가공품		Hen eggs and egg products		



한국		유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
		디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)	Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 알 및 알가공품	Eggs and egg products as defined in Regulation (EC) No 853/2004
18. 유가공품	우유류	열처리된 우유	Heat-treated milk
		유제품 생산용 우유	Milk for the manufacture of milk-based products
		유제품 (버터 지방 포함)	Dairy products, including butter fat
		저온살균유와 그 외 저온살균된 액상 유제품	Pasteurised milk and other pasteurised liquid dairy products
		향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함)	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함) 그리고 향을 가미하지 않은 플레인 저온살균크림 (저지방 크림은 제외)	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk and unflavoured plain pasteurised cream (excluding reduced fat cream)
		우유, 완전지방우유(full fat milk), 저지방우유, 탈지유, 저온살균유 또는 멸균유 (UHT 처리된 우유 포함) (향을 가미하지 않은 것)	Milk, full fat, semi-skimmed and skimmed milk, pasteurised or sterilised (including UHT sterilisation) (unflavoured)
	가공유류	버터, 농축 버터, 버터유, 무수유지방	Butter and concentrated butter and butter oil and anhydrous milkfat
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		초콜릿 우유	Chocolate milk
	산양유	향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함)	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk
		열처리된 우유	Heat-treated milk
		유제품 생산용 우유	Milk for the manufacture of milk-based products
유제품 (버터 지방 포함)		Dairy products, including butter fat	
저온살균유와 그 외 저온살균된 액상 유제품		Pasteurised milk and other pasteurised liquid dairy products	
모든 식품		All categories of food	
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함) 그리고 향을 가미하지 않은 플레인 저온살균크림 (저지방 크림은 제외)		Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk and unflavoured plain pasteurised cream (excluding reduced fat cream)	
우유, 완전지방우유(full fat milk), 저지방우유, 탈지유, 저온살균유 또는 멸균유 (UHT 처리된 우유 포함) (향을 가미하지 않은 것)		Milk, full fat, semi-skimmed and skimmed milk, pasteurised or sterilised (including UHT sterilisation) (unflavoured)	
발효유류	향을 가미하지 않은 발효유제품 (향을 가미하지 않은 천연 버터유 포함) (멸균 버터유 제외) (발효 후 열처리를 하지 않은 것)	Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation	
	향을 가미하지 않은 발효유제품 (발효 후 열처리를 한 것)	Unflavoured fermented milk products, heat-treated after fermentation	
	향을 가미한 발효유제품 (열처리한 제품 포함)	Flavoured fermented milk products including heat-treated products	
	향을 가미하지 않은 생발효크림 제품 및 대체식품 (지방 함량이 20% 미만)	Unflavoured live fermented cream products and substitute products with a fat content of less than 20 %	
	유제품 (버터 지방 포함)	Dairy products, including butter fat	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	크림 및 크림 분말 (향을 가미하지 않은 것)	Cream and cream powder (unflavoured)	
	향을 가미하지 않은 발효유제품 (발효 후 열처리를 하지 않은 것)	Unflavoured fermented milk products, not heat-treated after fermentation	
	발효유 (향을 가미하지 않은 것)	Fermented milk (unflavoured)	
	버터유	향을 가미하지 않은 발효유제품 (향을 가미하지 않은 천연 버터유 포함) (멸균 버터유 제외) (발효 후 열처리를 하지 않은 것)	Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
	버터, 농축 버터, 버터유, 무수유지방	Butter and concentrated butter and butter oil and anhydrous milkfat
	유제품 (버터 지방 포함)	Dairy products, including butter fat
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	향을 가미하지 않은 버터유 (멸균버터유는 제외)	Unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk)
	발효유 (향을 가미하지 않은 것)	Fermented milk (unflavoured)
	버터유 (향을 가미하지 않은 것)	Buttermilk (unflavoured)
농축유류	지침 2001/114/EC에서 정의한 탈수유(Dehydrated milk)	Dehydrated milk as defined by Directive 2001/114/EC
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	유제품 (버터 지방 포함)	Dairy products, including butter fat
유크림류	이사회 지침 2001/114/EC에서 언급한 대로 보존 처리된 유 (향을 가미하지 않은 것)	Preserved milks as mentioned in Council Directive 2001/114/EC (unflavoured)
	향을 가미하지 않은 저온살균크림 (지방감소크림 제외)	Unflavoured pasteurised cream (excluding reduced fat creams)
	그 외 크림	Other creams
	유제품 (버터 지방 포함)	Dairy products, including butter fat
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함) 그리고 향을 가미하지 않은 플레인 저온살균크림 (저지방 크림은 제외)	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk and unflavoured plain pasteurised cream (excluding reduced fat cream)
	크림 및 크림 분말 (향을 가미하지 않은 것)	Cream and cream powder (unflavoured)
	저온살균보다 더 낮은 열로 처리된 우유나 원유에서 만든 치즈, 버터와 크림	Cheeses, butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation
버터류	저온살균보다 더 낮은 열로 처리된 우유나 원유로 만든 버터나 크림	Butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation
	버터, 농축 버터, 버터유, 무수유지방	Butter and concentrated butter and butter oil and anhydrous milkfat
	그 외 지방유제 및 유유제 (규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드, 액체 유제 포함)	Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions
	유제품 (버터 지방 포함)	Dairy products, including butter fat
	유지 (유지방 포함)	Fats and oils, including milk fat
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	버터	Butter
	양과 염소의 젖으로 만든 버터	Butter from sheep and goats' milk
	저온살균보다 더 낮은 열로 처리된 우유나 원유에서 만든 치즈, 버터와 크림	Cheeses, butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation
	저온살균보다 더 낮은 열로 처리된 우유나 원유로 만든 버터나 크림	Butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation
	치즈류	비숙성 치즈 (유형16에 해당하는 것은 제외)
숙성 치즈		Ripened cheese
식용 치즈 외피 (Edible cheese rind)		Edible cheese rind
유청 치즈 (Whey cheese)		Whey cheese
가공 치즈		Processed cheese
치즈제품 (유형16에 해당하는 것은 제외)		Cheese products (excluding products falling in category 16)
저온살균보다 더 낮은 열로 처리된 우유나 원유에서 만든 치즈, 버터와 크림		Cheeses, butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation
유제품 (버터 지방 포함)		Dairy products, including butter fat
모든 식품		All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
	숙성 치즈 및 비숙성 치즈 (향을 가미하지 않은 것)	Ripened and unripened cheese (unflavoured)
	열처리된 우유나 유청으로 만든 치즈	Cheeses made from milk or whey that has undergone heat treatment
	부록 I 2.2장 coagulase-positive staphylococci 기준에 언급된 치즈, 분유, 유청 분말	Cheeses, milk powder and whey powder, as referred to in the coagulase-positive staphylococci criteria in Chapter 2.2 of this Annex
	저온살균보다 더 낮은 열로 처리된 우유로 만든 치즈 및 저온살균 또는 강한 열로 처리된 우유나 유청으로 만든 숙성치즈	Cheeses made from milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation and ripened cheeses made from milk or whey that has undergone pasteurisation or a stronger heat treatment
	원유로 만든 치즈	Cheeses made from raw milk
	저온살균 또는 강한 열로 처리된 우유나 유청으로 만든 비숙성 연질치즈(fresh cheeses)	Unripened soft cheeses (fresh cheeses) made from milk or whey that has undergone pasteurisation or a stronger heat treatment
분유류	그 외 크림	Other creams
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	크림 및 크림 분말 (향을 가미하지 않은 것)	Cream and cream powder (unflavoured)
	이사회 지침 2001/114/EC에서 언급한 대로 보존 처리된 유 (향을 가미하지 않은 것)	Preserved milks as mentioned in Council Directive 2001/114/EC (unflavoured)
	유제품 (버터 지방 포함)	Dairy products, including butter fat
	지침 2001/114/EC에서 정의한 탈수유(Dehydrated milk)	Dehydrated milk as defined by Directive 2001/114/EC
	부록 I 2.2장 coagulase-positive staphylococci 기준에 언급된 치즈, 분유, 유청 분말	Cheeses, milk powder and whey powder, as referred to in the coagulase-positive staphylococci criteria in Chapter 2.2 of this Annex
분유	Milk powder	
유청류	유청 분말	Whey powder
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
유당	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
유단백 가수분해식품	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
19. 수산가공식품류	생선의 살코기	Muscle meat of fish
	몽치다래의 살코기	Muscle meat of the following fish : bullet tuna (Auxis species)
	멸치, 황새치, 정어리의 살코기	Muscle meat of the following fish : anchovy (Engraulis species), swordfish (Xiphias gladius), sardine (Sardina pilchardus)
	갑각류의 복부나 부속기관에서 나온 살코기	Crustaceans : muscle meat from appendages and abdomen.
	게, 게과 갑각류의 부속기관에서 나온 살코기	In case of crabs and crab-like crustaceans (Brachyura and Anomura) muscle meat from appendages
	생선과 수산물의 살코기 그리고 그것으로 만든 제품	Muscle meat of fish and fishery products and products thereof
	고등어, 참치, 붉은 꼬리 고비(bichique)의 살코기	Muscle meat of the following fish : mackerel (Scomber species), tuna (Thunnus species, Katsuwonus pelamis, Euthynnus species), bichique (Sicyopterus lagocephalus)
	아귀의 살코기	Muscle meat of anglerfish (Lophius species)
	대서양메기의 살코기	Muscle meat of Atlantic catfish (Anarhichas lupus)
	가다랑어의 살코기	Muscle meat of bonito (Sarda sarda)
	장어의 살코기	Muscle meat of eel (Anguilla species)
	황제물고기, 오렌지 리피, 금눈돔목의 살코기	Muscle meat of emperor, orange roughy, rosy soldierfish (Hoplostethus species)
	긴가시민태속의 살코기	Muscle meat of grenadier (Coryphaenoides rupestris)
	큰 넙치(halibut)의 살코기	Muscle meat of halibut (Hippoglossus hippoglossus)

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
	킹클리프의 살코기	Muscle meat of kingklip ( <i>Genypterus capensis</i> )
	청새치의 살코기	Muscle meat of marlin ( <i>Makaira</i> species)
	작은 넙치(megrim)의 살코기	Muscle meat of megrim ( <i>Lepidorhombus</i> species)
	송어과 어류의 살코기	Muscle meat of mullet ( <i>Mullus</i> species)
	체장메기의 살코기	Muscle meat of pink cusk eel ( <i>Genypterus blacodes</i> )
	강꼬치육류의 살코기	Muscle meat of pike ( <i>Esox lucius</i> )
	플레인 가다랑어의 살코기	Muscle meat of plain bonito ( <i>Orcynopsis unicolor</i> )
	푸어코드(대구류)의 살코기	Muscle meat of poor cod ( <i>Tricopterus minutus</i> )
	포르투갈 돔발상어의 살코기	Muscle meat of Portuguese dogfish ( <i>Centroscyrnus coelolepis</i> )
	가오리의 살코기	Muscle meat of rays ( <i>Raja</i> species)
	수컷 연어(redfish)의 살코기	Muscle meat of redfish ( <i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i> )
	돛새치의 살코기	Muscle meat of sail fish ( <i>Istiophorus platypterus</i> )
	갈치의 살코기	Muscle meat of scabbard fish ( <i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i> )
	참돔(감성돔과)의 살코기	Muscle meat of seabream, pandora ( <i>Pagellus</i> species)
	상어의 살코기	Muscle meat of shark (all species)
	점고등어 혹은 참다랑어의 살코기	Muscle meat of snake mackerel or butterfish ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i> )
	철갑상어의 살코기	Muscle meat of sturgeon ( <i>Acipenser</i> species)
	황새치의 살코기	Muscle meat of swordfish ( <i>Xiphias gladius</i> )
	참치의 살코기	Muscle meat of tuna ( <i>Thunnus</i> species, <i>Euthynnus</i> species, <i>Katsuwonus pelamis</i> )
	훈연어와 훈연한 수산물의 살코기 (6.1.6, 6.1.7에 해당하는 수산물은 제외)	Muscle meat of smoked fish and smoked fishery products, excluding fishery products listed in points 6.1.6 and 6.1.7.
	야생에서 잡힌 민물고기의 살코기와 그것으로 만든 제품 (민물에서 잡은 바다 물회유어류종은 제외)	Muscle meat of wild caught fresh water fish, with the exception of diadromous fish species caught in fresh water, and products thereof
	야생에서 잡힌 돔발상어의 살코기와 그것으로 만든 제품	Muscle meat of wild caught spiny dogfish ( <i>Squalus acanthias</i> ) and products thereof
	야생에서 잡힌 장어의 살코기와 그것으로 만든 제품	Muscle meat of wild caught eel ( <i>Anguilla anguilla</i> ) and products thereof
모든 식품	All categories of food	
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
가공한 생선 및 수산물 (연체류 및 갑각류 포함)	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans	
젓갈류	가공한 생선 및 수산물 (연체류 및 갑각류 포함)	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	어란	Fish roe
건포류	가공한 생선 및 수산물 (연체류 및 갑각류 포함)	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans
	모든 식품	All categories of food
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	가쯔오부시(말린 가다랑어)	Katsuoibushi (dried bonito, <i>Katsuwonus pelamis</i> )
조미김	가공한 생선 및 수산물 (연체류 및 갑각류 포함)	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	모든 식품	All categories of food
한천	가공한 생선 및 수산물 (연체류 및 갑각류 포함)	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3

한국		유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		모든 식품	All categories of food
	기타 수산물 가공품	가공한 생선 및 수산물 (연체류 및 갑각류 포함)	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans
		어란	Fish roe
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		소금물에서 효소숙성처리를 한 수산물, 고용량 히스티딘을 함유한 어종으로 제조한 수산물 (수산물을 발효해서 만든 피쉬 소스는 제외)	Fishery products, except those in food category 1.27a, which have undergone enzyme maturation treatment in brine, manufactured from fish species associated with a high amount of histidine
		조리한 갑각류 및 연체조개류	Cooked crustaceans and molluscan shellfish
		훈연한 작은 청어(sprat)	Smoked sprats (Sprattus sprattus)
		훈연한 14cm 이하 발트해 청어(herring)	Smoked Baltic herring ≤ 14 cm length (Clupea harengus membras)
		생선의 간과 그것으로 만든 제품 (5.7에 언급된 수산유지는 제외)	Fish liver and derived products thereof with the exception of marine oils referred to in point 5.7
	쌍각류 조개(훈연한 것)	Bivalve molluscs (smoked)	
20. 동물성 가공식품류	기타식육 또는 기타알제품	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	근충가공식품	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	자라가공식품	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	추출가공식품	젤라틴	Gelatine
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
모든 식품		All categories of food	
21. 벌꿀 및 화분 가공품	벌꿀류	지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀	Honey as defined in Directive 2001/110/EC
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		이사회 지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀	Honey as defined in Council Directive 2001/110/EC
		꿀	Honey
	로얄젤리류	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	화분식품	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
22. 즉석식품	생식류	모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae



한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)	
류	즉석섭취·편의식품류	직접 섭취용 곡물, 직접 섭취용으로 만들어진 최종산물로서의 곡물가루, 겨, 맥아	Cereals intended for direct human consumption, cereal flour, bran and germ as end product marketed for direct human consumption
		영아용 즉석섭취식품, 특수의료용도 즉석섭취식품	Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes
		영아용 특수의료용도식품(즉석섭취)	Ready-to-eat foods for special medical purposes
		직접 섭취용 옥수수	Maize intended for direct human consumption
		직접 섭취용 밀기울과 맥아	Wheat bran and wheat germ for direct consumption
		스프 및 육수	Soups and broths
		소스	Sauces
		샐러드, 세이버리를 기반으로 한 샌드위치 스프레드	Salads and savoury based sandwich spreads
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 건조 과일 (건조 무화과는 제외)	Dried fruit, other than dried figs, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 옥수수과 쌀	Maize and rice to be subjected to sorting or other physical treatment before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 땅콩, 그 외 기름종자 및 그것들로 가공한 제품	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 아몬드, 피스타치오, 행인(apricot kernel)	Almonds, pistachios and apricot kernels, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 헤이즐넛과 브라질넛	Hazelnuts and Brazil nuts, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 각과류와 그것들로 가공한 제품	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.6 and 2.1.7, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 건조 과일 및 그것들로 가공한 제품 (건조 무화과는 제외)	Dried fruit, other than dried figs, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 아몬드, 피스타치오, 행인(apricot kernel)	Almonds, pistachios and apricot kernels to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 땅콩 및 그 외 기름 종자(oil seed)	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 헤이즐넛, 브라질넛	Hazelnuts and Brazil nuts, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 각과류	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.2 and 2.1.3, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
		직접 섭취용 옥수수, 옥수수로 만든 직접 섭취용 제품 (2.6.3, 2.6.4에 해당하는 식품은 제외)	Maize intended for direct human consumption, maize-based foods for direct human consumption, with the exception of foodstuffs listed in 2.6.3 and 2.6.4
	가공하지 않은 곡물로부터 파생한 모든 제품 (직접 섭취용 가공곡물제품 및 곡물 포함)	All products derived from unprocessed cereals, including processed cereal products and cereals intended for direct human consumption	
	날달걀을 함유한 즉석섭취식품	Ready-to-eat foods containing raw egg	
	사과고형제품 (직접 섭취용 사과 콤포트, 사과 퓨레 포함) (2.3.4, 2.3.5에 해당하는 것은 제외)	Solid apple products, including apple compote, apple puree intended for direct consumption with the exception of foodstuffs listed in 2.3.4 and 2.3.5	
	생으로 먹는 다짐육과 제조용 고기	Minced meat and meat preparations intended to be eaten raw	
	생으로 먹는 식육제품	Meat products intended to be eaten raw	
	발아종자(즉석섭취용)	Sprouted seeds (ready-to-eat)	
	절단 과일 및 채소(즉석섭취용)	Precut fruit and vegetables (ready-to-eat)	
만두류	반죽	Batters	
	파스타, 뇨끼	Pasta and gnocchi	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	파스타	Pasta	

한국		유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형		유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
23. 기타 식품류	효모식품	스터프트 파스타 속 (라비올리와 유사품)	Fillings of stuffed pasta (ravioli and similar)
		효모 및 효모제품	Yeast and yeast products
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	기타가공품	모든 식품	All categories of food
		콜라겐	Collagen
		가수분해된 식물성 단백질	Hydrolysed vegetable protein(H.V.P)
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		식품보충제	Food supplements
		적색효모(Monascus purpureus)로 발효한 쌀로 만든 식품보충제	Food supplements based on rice fermented with red yeast Monascus purpureus
		식물(botanicals) 및 식물성 제제를 함유한 식품보충제	Food supplements containing botanicals and their preparations
		프로폴리스, 로얄젤리, 스피룰리나 또는 이들의 제제를 함유한 식품보충제	Food supplements containing propolis, royal jelly, spirulina or their preparations
		단백질제품 (유형1.8에 해당하는 제품은 제외)	Protein products, excluding products covered in category 1.8
캡슐, 알약 및 유사한 고체 형태로 제공되는 식품보충제 (씹는 형태는 제외)	Food supplements supplied in a solid form including capsules and tablets and similar forms, excluding chewable forms		
액체 형태로 제공되는 식품보충제	Food supplements supplied in a liquid form		
시럽이나 씹는 형태로 제공되는 식품보충제	Food supplements supplied in a syrup-type or chewable form		
24. 그 외 분류	병동조림식품	캔에 든 음료 (과일주스, 채소주스 포함)	Canned beverages, including fruit juices and vegetable juices
		캔에 든 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (영아용 우유와 성장기용 우유 포함)	Canned infant formulae and follow-on formulae (including infant milk and follow-on milk)
		캔에 든 영아용 특수의료용도식품	Canned dietary foods for special medical purposes intended specifically for infants
		캔에 든 식품 (음료 제외)	Canned foods other than beverages
		캔에 든 이유식	Canned baby foods
		캔에 든 영·유아용 가공곡물식품	Canned processed cereal-based foods for infants and young children
		캔에 든 훈연한 작은 청어	Canned smoked spratts (Sprattus sprattus)
		캔에 든 훈연한 14cm 이하 발트해 청어	Canned smoked Baltic herring ≤ 14 cm length (Clupea harengus membras)
		캔이나 병에 든 과일 및 채소	Canned or bottled fruit and vegetables
		모든 식품	All categories of food
		식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
		영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
		토마토 페이스트, 캔이나 병에 든 토마토	Tomato paste and canned and bottled tomatoes
		과일, 채소(감자 포함), 버섯 - 캔·병에 담거나 말린 것; 과채가공품(감자포함), 버섯가공품	Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms — canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms
	레토르트식품	모든 식품	All categories of food
식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)		Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품		Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
냉동식품	얼린 과일 및 채소	Frozen fruit and vegetables	
	모든 식품	All categories of food	
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae	
	쌍각류 조개(냉동)	Bivalve molluscs (frozen)	
식물성 원료	동결 또는 냉동한 시금치 저장품	Preserved, deep-frozen or frozen spinach	
	감초(허브 인퓨전의 재료)	Liquorice root, ingredient for herbal infusion	
	최종 소비자에게 판매할 목적으로 상점에 진열한 행인(apricot kernels) (가공하지 않은 통곡물이거나 갈거나 분쇄하거나 부수거나 잘게 썬 것)	Unprocessed whole, ground, milled, cracked, chopped apricot kernels placed on the market for the final consumer	
	식품에 사용할 목적의 감초 추출물 (특히 음료와 당과)	Liquorice extract, for use in food in particular beverages and confectionary	
	모든 식품	All categories of food	

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	옥수수 제분 분획(CN code 1103 13 or 1103 20 40에 해당하고 입자크기가 500µ 넘는 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500µ 넘는 것)	Milling fractions of maize with particle size > 500 micron falling within CN code 1103 13 or 1103 20 40 and other maize milling products with particle size > 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10
	옥수수 제분 분획(CN code 1102 20에 해당하고 입자크기가 500µ 이하인 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500µ 이하인 것)	Milling fractions of maize with particle size ≤ 500 micron falling within CN code 1102 20 and other maize milling products with particle size ≤ 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10
	모든 곡물, 곡물로부터 파생한 모든 제품 (가공곡물제품 포함) (2.1.12, 2.1.15, 2.1.17에 열거된 식품은 제외)	All cereals and all products derived from cereals, including processed cereal products, with the exception of foodstuffs listed in 2.1.12, 2.1.15 and 2.1.17
	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 아몬드, 피스타치오, 행인(apricot kernel)	Almonds, pistachios and apricot kernels to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 헤이즐넛, 브라질넛	Hazelnuts and Brazil nuts, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 각과류	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.2 and 2.1.3, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 건조 과일 (건조 무화과는 제외)	Dried fruit, other than dried figs, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 땅콩, 그 외 기름종자 및 그것들로 가공한 제품	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 건조 과일 및 그것들로 가공한 제품 (건조 무화과는 제외)	Dried fruit, other than dried figs, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 아몬드, 피스타치오, 행인(apricot kernel)	Almonds, pistachios and apricot kernels, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 헤이즐넛과 브라질넛	Hazelnuts and Brazil nuts, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 각과류와 그것들로 가공한 제품	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.6 and 2.1.7, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 땅콩 및 그 외 기름 종자(oil seed)	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	가공하지 않은 곡물	Unprocessed cereals
	가공하지 않은 듀럼밀, 귀리	Unprocessed durum wheat and oats
	가공하지 않은 곡물로부터 파생한 모든 제품 (직접 섭취용 가공곡물제품 및 곡물 포함)	All products derived from unprocessed cereals, including processed cereal products and cereals intended for direct human consumption
	가공하지 않은 곡물과 곡물제품	Unprocessed cereals and cereal products
	곡류와 콩류	Cereals and pulses
	밀과 쌀을 제외한 곡물	Cereal grains excluding wheat and rice
	밀과 쌀	Wheat grains, rice grains
	영·유아용 식품 제조에 사용하는 쌀	Rice destined for the production of food for infants and young children
	코코아 콩과 코코아 콩으로 만든 제품 (6.1.11에 언급된 제품은 제외)	Cocoa beans and derived products with the exception of the products referred to in point 6.1.11
	모든 신선 과일 및 채소	Entire fresh fruit and vegetables
	껍질을 벗기거나 절단하거나 조각낸 과일 및 채소	Peeled, cut and shredded fruit and vegetables
	얼린 과일 및 채소	Frozen fruit and vegetables
	말린 과일 및 채소	Dried fruit and vegetables
	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품. (규정 No 853/2004에서 정의한 '제조용 고기(meat preparations)'는 제외)	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004
	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008
	과일, 채소(감자 포함), 버섯 - 캔·병에 담거나 말린 것; 과·채가공품(감자포함), 버섯가공품	Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms — canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms
	방울양배추	Sprouts



한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
	동결 또는 냉동한 시금치 저장품	Preserved, deep-frozen or frozen spinach
	신선한 시금치 ( <i>Spinacia oleracea</i> )	Fresh spinach ( <i>Spinacia oleracea</i> )
	'빙산'형 양상추를 제외한 신선한 양상추( <i>Lactuca sativa</i> L.)(보호되고 개방된 양상추)	Fresh Lettuce ( <i>Lactuca sativa</i> L.) (protected and open-grown lettuce) excluding lettuce listed in point 1.4)
	'빙산'형 양상추	'Iceberg' type lettuce
	루콜라( <i>Rucola</i> )( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )	Rucola ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )
	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 옥수수과 쌀	Maize and rice to be subjected to sorting or other physical treatment before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs
	말린 무화과 열매(Dried figs)	Dried figs
	말린 포도 나무 열매 (currants, raisins, and sultanas)	Dried vine fruit (currants, raisins and sultanas)
	가공하지 않은 옥수수 (습식제분으로 가공할 목적인 옥수수는 제외)	Unprocessed maize, with the exception of unprocessed maize intended to be processed by wet milling
	가공하지 않은 곡물	Unprocessed cereals
	채소류 (배추속 식물, 우엉, 잎야채&생초, 버섯류, 조류, 과채류는 제외)	Vegetables excluding leafy brassica, salsify, leaf vegetables & fresh herbs, fungi, seaweed and fruiting vegetables
	배추속 식물, 우엉, 잎야채(생초는 제외), 버섯류(양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯)	Leafy brassica, salsify, leaf vegetables excluding fresh herbs and the following fungi <i>Agaricus bisporus</i> (common mushroom), <i>Pleurotus ostreatus</i> (Oyster mushroom), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake mushroom)
	버섯류 (양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯은 제외)	Fungi, excluding those listed in point 3.2.3
	과채류 (스윗콘만 해당)	Fruiting vegetables (sweetcorn)
	과채류 (스윗콘은 제외)	Fruiting vegetables (other than sweetcorn)
	과일 (크랜베리, 까치밥나무 열매, 딱총나무 열매, 스트로베리 나무 열매는 제외)	Fruit, excluding cranberries, currants, elderberries and strawberry tree fruit
	크랜베리, 까치밥나무 열매, 딱총나무 열매, 스트로베리 나무 열매	Cranberries, currants, elderberries and strawberry tree fruit
	뿌리채소, 덩이줄기채소(큰 뿌리 셀러리, 파스닙, 서양우엉, 서양고추냉이는 제외), 줄기채소(셀러리는 제외)	Root and tuber vegetables (excluding celeriac, parsnips, salsify and horseradish), stem vegetables (excluding celery). For potatoes the maximum level applies to peeled potatoes
	채소과 과일 (뿌리채소, 덩이줄기채소, 잎채소, 생초, 배추속 식물, 줄기채소, 버섯류와 조류는 제외)	Vegetables and fruit, excluding root and tuber vegetables, leaf vegetables, fresh herbs, leafy brassica, stem vegetables, fungi and seaweed
	잎채소, 생초, 배추속 식물, 셀러리, 큰 뿌리 셀러리, 파스닙, 서양우엉, 서양고추냉이와 버섯류(양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯)	Leaf vegetables, fresh herbs, leafy brassica, celery, celeriac, parsnips, salsify, horseradish and the following fungi : <i>Agaricus bisporus</i> (common mushroom), <i>Pleurotus ostreatus</i> (Oyster mushroom), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake mushroom)
	맥아 및 맥아가공품	Malt and malt products
	대두	Soy beans
	데치지 않은 백미	Non-parboiled milled rice (polished or white rice)
	데친 백미와 현미	Parboiled rice and husked rice
	발아종자(즉석섭취용)	Sprouted seeds (ready-to-eat)
	절단 과일 및 채소(즉석섭취용)	Precut fruit and vegetables (ready-to-eat)
동물성 원료	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품. (규정 No 853/2004에서 정의한 '제조용 고기(meat preparations)'는 제외)	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004
	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008
	모든 식품	All categories of food
	가공하지 않은 생선	Unprocessed fish
	가공하지 않은 연체류 및 갑각류	Unprocessed molluscs and crustaceans
	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3
	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 모든 식품	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae
	우과 동물, 양의 고기 및 그것으로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of bovine animals and sheep
	가금육 및 가금육제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of poultry
	돼지 고기 및 돼지 고기로 만든 제품 (식용 내장은 제외)	Meat and meat products (excluding edible offal) of pigs
	우과 동물, 가금류, 돼지의 간과 그것으로 만든 제품	Liver of terrestrial animals referred to in 5.1 with the exception of sheep and derived products thereof
	수산물	Fishery products
	소, 양, 염소, 말의 사체	Carcases of cattle, sheep, goats and horses
	육계의 사체	Carcases of broilers
	돼지 사체	Carcases of pigs
	육계와 칠면조의 가금류 사체	Poultry carcasses of broilers and turkeys
	신선 가금육	Fresh poultry meat

한국	유럽연합 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준	
식품유형	유럽연합 문서 내 식품유형	유럽연합 식품유형 (원어)
	생 쌍각류 연체류	Live bivalve molluscs
	생 극피류, 피막류, 복족류	Live echinoderms, tunicates and gastropods
	두족류	Cephalopods
	갑각류	Crustaceans
	쌍각류 조개	Bivalve molluscs
	양의 지방	Fat of sheep
	가금류의 지방	Fat of poultry
	쌍각류 조개	Bivalve molluscs
	쌍각류 조개(신선, 냉장)	Bivalve molluscs (fresh, chilled)
	쌍각류 조개(냉동)	Bivalve molluscs (frozen)
	생선의 간과 그것으로 만든 제품 (5.7에 언급된 수산유지는 제외)	Fish liver and derived products thereof with the exception of marine oils referred to in point 5.7
	고용량 히스티딘을 함유한 어종의 수산물	Fishery products from fish species associated with a high amount of histidine
	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품. (규정 No 853/2004에서 정의한 '제조용 고기(meat preparations)'는 제외)	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004
	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008
	우과 동물, 양, 돼지, 가금류의 고기 부분 (내장은 제외)	Meat (excluding offal) of bovine animals, sheep, pig and poultry
	말의 고기 부분 (내장은 제외)	Horsemeat, excluding offal
	우과 동물, 양, 돼지와 가금류의 내장	Offal of bovine animals, sheep, pig and poultry
	우과의 동물의 (내장을 포함한) 육류	Meat (excluding offal) of bovine animals
	우과 동물, 양, 돼지, 가금류, 말의 간	Liver of bovine animals, sheep, pig, poultry and horse
	우과 동물, 양, 돼지, 가금류, 말의 신장	Kidney of bovine animals, sheep, pig, poultry and horse
	신선육 (규정 (EC) No 853/ 2004에서 정의한 제조용 고기는 제외)	Fresh meat, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/ 2004
	가공하지 않은 알	Unprocessed eggs
	규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 알 및 알가공품	Eggs and egg products as defined in Regulation (EC) No 853/2004
	달걀과 알가공품	Hen eggs and egg products
	미살균우유	Raw milk
그외 분류	유형1~17에 해당하지 않는 가공식품 (영·유아 식품은 제외)	Processed foods not covered by categories 1 to 17, excluding foods for infants and young children
	물 (지침 2009/54/EC에서 정의한 천연광천수와 생수, 그 외 병에 들거나 포장된 물 포함)	Water, including natural mineral water as defined in Directive 2009/54/EC and spring water and all other bottled or packed waters
	유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/54/EC에 정의한 천연광천수와 생수(spring water) 그리고 그 외 병에 들거나 포장된 물	Natural mineral water as defined in Directive 2009/54/EC of the European Parliament and of the Council and spring water and all other bottled or packed waters
	병에 들거나 포장된 모든 물	All bottled or packed waters
	식용 카제인 염 (Edible caseinates)	Edible caseinates
	젤라틴	Gelatine
	모든 식품유형에 사용가능한 식품첨가물 (따로 명시되지 않은 한, 영·유아 식품은 불포함)	Food additives permitted in all categories of foods excluding foods for infants and young children, except where specifically provided for

**부록**

---

# 유럽연합 규정 번역본

---

식품첨가물에 관한 규정 (EC) No 1333/2008



유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 1333/2008

2008. 12. 16

## 식품첨가물에 관한 규정

### Chapter I

적용 대상, 범위, 정의

#### 제1조

#### 적용 대상

이 규정은 식품에 사용하는 식품첨가물에 관한 규정으로서 인체 건강 보호 증진, 소비자 및 소비자 권익 보호 증진과 식품의 공정무역을 위해 EU 내부시장 기능의 효율성 증진을 보장하는 관점으로 설정한 규칙들이며 이에는 환경보호가 고려되었다.

이와 같은 목적으로, 이 규정은 아래에 나열한 것들을 제공한다. :

- (a) 부록Ⅱ, Ⅲ에서 설정한 바와 같이 승인된 식품첨가물 통합 목록
- (b) 식품 중 식품첨가물의 사용기준. 여기에는 식품첨가물 중 식품첨가물 사용기준, 식품 효소 ((EC) No 1332/2008)<sup>1)</sup> 중 식품첨가물 사용기준, 향료나 향료처럼 식품에 넣거나 바르는 특정 식료품(2008년 12월 16일에 제정된 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 1334/2008)<sup>2)</sup> 중 식품첨가물 사용기준이 포함된다.
- (c) 이러한 식품첨가물을 판매할 때 라벨에 표시하는 법

#### 제2조

#### 범위

1. 이 규정은 식품첨가물에 적용한다.
2. 아래에 나열한 물질을 식품첨가물로 사용하지 않았을 경우에는 이 규정을 적용하지 않는다. :

- (a) 가공보조제(processing aids)
- (b) 식물 보건 관련 통합법에 의거하여, 식물 및 식물 가공품을 보호하기 위해 사용한 물

---

1) 식품 효소 속 식품첨가물에 관한 규정 (EC) No 1332/2008) 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1505365919511&uri=CELEX:02008R1332-20121203>

2) Official Journal 34 페이지 참고. 식품 향료 속 식품첨가물에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 1334/2008 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1505365647191&uri=CELEX:02008R1334-20170713>

질

(c) 식품에 영양소로 첨가한 물질

(d) 1998년 11월 3일 제정된 식용수의 품질에 관한 이사회 지침 98/83/EC<sup>1)</sup>에 해당하는 식용수를 처리할 때 사용한 물질<sup>2)</sup>

(e) 향료나 향료처럼 식품에 넣거나 바르는 특정 식료품에 관한 규정 (EC) No 1334/2008에 해당하는 향료

3. 효소에 관한 규정 (EC) No 1332/2008의 범위에 속하는 효소는 이 규정을 적용하지 않는데, 이는 해당 효소가 동 규정 제17조에 따라 효소 통합 목록에 수록된 날로부터 유효하다.

4. 다음의 경우 이 규정을 적용할 때 어떠한 통합법(Community rules)도 침해하지 않아야 한다. :

(a) 식품첨가물을 특정 식품에 사용할 경우

(b) 식품첨가물을 이 규정에서 명시하지 않은 목적으로 사용하였을 경우

### 제3조

#### 정의

1. 이 규정의 목적을 위하여, 규정 (EC) No 178/2002<sup>3)</sup>와 규정 (EC) No 1829/2003<sup>4)</sup>에 규정하는 정의를 적용한다.

2. 이 규정의 목적을 위하여, 다음 정의도 적용한다. :

(a) ‘식품첨가물’이라 함은 일반적으로 그 자체를 식품으로 섭취하지 않고, 영양적 가치에 상관없이 식품의 일반 성분으로 사용하지 않는 물질을 의미하며, 식품의 제조, 가공, 조리, 처리, 포장 및 보관 시에 기술적인 목적을 달성하기 위해 식품에 첨가하여 효과를 나타내거나, 직접 또는 간접적으로 식품에 효과를 나타낼 것으로 기대되거나, 그 부산물이 식품의 구성성분이 되거나, 식품의 특성에 영향을 끼칠 수 있는 물질을 말한다.

---

1) 식용수의 품질에 관한 이사회 지침 98/83/EC 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1505366573560&uri=CELEX:01998L0083-20151027>

2) OJ L 330, 5. 12. 1998, p.32

3) 식품법의 일반적 원칙과 요구사항에 관한 규정 (EC) No 178/2002 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1505379210285&uri=CELEX:02002R0178-20140630>

4) 유전자변형식품 및 사료에 관한 규정 (EC) No 1829/2003 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1505379476540&uri=CELEX:02003R1829-20080410>

아래에 나열한 것들은 식품첨가물로 보지 않는다. :

- (i) 단당류(monosaccharides), 이당류(disaccharides) 또는 올리고당류(oligo-saccharides), 그리고 이 물질들을 감미의 목적으로 사용한 식품
- (ii) 혼합식품 제조 시 향이나 맛을 내기 위해 또는 영양학적 목적, 부차적으로 색을 부여하려는 목적으로 향료를 함유한 건조식품 또는 농축된 형태의 식품
- (iii) 보호물질이나 코팅할 때 사용하는 물질로서 식품의 일부분을 형성하지 않고 식품과 함께 소비될 의도가 없는 것
- (iv) 펙틴을 함유하는 제품, 말린 사과 껍질(apple pomace)이나 감귤류 또는 마르멜로(quinces)의 껍질 또는 이들의 혼합물에서 추출한 제품으로서 산을 희석하고 나트륨염 또는 칼륨염(sodium or potassium salts)으로 부분적 중화를 한 것 (액상 펙틴)
- (v) 추잉껌 베이스
- (vi) 백색 또는 황색 덱스트린, 로스트 또는 덱스트린화한 전분(roasted or dextrinated starch), 산 또는 알칼리 처리로 변형한 전분, 표백한 전분, 물리적으로 변형한 전분, 녹말 분해성 효소로 처리한 전분
- (vii) 염화암모늄(ammonium chloride)
- (viii) 혈장, 식용 젤라틴, 단백질가수분해산물(protein hydrolysates) 및 이들의 염, 유 단백질(milk protein), 글루텐
- (ix) 기술적 기능을 하지 않는 글루타민산을 제외한 아미노산과 그 염류, 시스테인, 시스틴과 그 염류
- (x) 카제인염류 및 카제인
- (xi) 이눌린(inulin)

(b) '가공보조제(processing aid)'라 함은 다음과 같은 특징을 가진 물질이다. :

- (i) 식품 자체로 소비되지 않는 것
- (ii) 날 것의 제품(materials)이나 식품 또는 이들의 재료를 처리하거나 가공하는 과정에서 특정한 기술적 목적을 가지고 의도적으로 사용된 것

(iii) 의도하지 않았으나 최종제품에 어쩔 수 없이 잔류하는 경우도 있다. 이때에는 건강에 해를 끼치거나 최종제품에 기술적 영향을 미치지 않아야 한다.

(c) ‘기능적 분류’라 함은 부록 I 에 사용한 분류 방법 중 하나로써, 식품첨가물이 식품 중에 작용하는 기술적 기능을 의미한다.

(d) ‘비가공식품’이란 식품 고유의 성질을 바꿀 수 있는 어떠한 처리도 하지 않은 식품을 의미한다. 다만 다음과 같은 경우에는 성질이 변하지 않았다고 간주한다. :

분할(dividing), 분리(parting), 절단(severing), 발골(boning), 다지기(mincing), 박피(skinning), 껍질 깎기(paring), 껍질 벗기기(peeling), 갈기(grinding), 커팅(cutting), 세척(cleaning), 손질(trimming), 동결(deep-freezing), 냉동(freezing), 냉각(chilling), 분쇄(milling), 탈곡(husking), 포장(packing), 포장 해체(unpacking).

(e) ‘당을 첨가하지 않은 식품’이라 함은 아래에 나열한 것을 첨가하지 않은 식품을 의미한다. :

(i) 단당류 또는 이당류

(ii) 감미의 목적으로 단당류 또는 이당류를 사용한 식품

(f) ‘열량감소식품’이라 함은 원래 식품 또는 유사제품에 비해 열량 값이 최소 30% 감소한 식품을 의미한다.

(g) ‘테이블탑 감미료(table-top sweeteners)’라 함은 승인된 감미료로 제조한 것으로서 다른 식품첨가물 그리고/또는 식료품을 함유할 수 있고 설탕 대용으로 최종소비자에게 판매하기 위해 만들어진 것을 의미한다.

(h) ‘quantum satis’라 함은 최대허용치를 별도로 명시하지 않고 우수제조관리기준(good manufacturing practice)에 따라 사용하는 것을 의미한다. 이때, 의도한 목표를 달성하기 위해 필요 이상으로 사용하거나 소비자의 오해를 불러일으키지 않아야 한다.

## Chapter II

### 승인된 식품첨가물 통합 목록

#### 제4조

#### 식품첨가물 통합 목록

1. 부록 II 통합 목록에 수록된 식품첨가물만 첨가 목적으로써 판매할 수 있고, 지정된 사용



조건에 따라 식품에 사용할 수 있다.

2. 부록Ⅲ 통합 목록에 수록된 식품첨가물만 지정된 사용기준에 따라 식품첨가물, 효소, 향료에 사용할 수 있다.

3. 부록Ⅱ에 수록된 식품첨가물은 해당 물질을 첨가할 수 있는 식품 분류를 근거로 등재된다.

4. 부록Ⅲ에 수록된 식품첨가물은 해당 물질을 첨가할 수 있는 식품첨가물, 효소, 향료, 영양강화제 또는 그 분류를 근거로 등재된다.

5. 제14조에서 규정한 바와 같이 식품첨가물은 해당 규격을 준수한다.

#### 제5조

#### 부적합 식품첨가물 그리고/또는 식품의 금지

누구도 이 규정을 따르지 않은 식품첨가물 또는 이 규정을 따르지 않은 식품첨가물이 잔류한 식품을 상점에 진열할 수 없다.

#### 제6조

#### 식품첨가물의 통합 목록 등재와 사용에 관한 일반 조건

1. 아래에 나열한 조건들, 그리고 필요하다면 환경요소와 같은 기타 적절한 요소를 갖춘 식품첨가물만이 부록Ⅱ, 부록Ⅲ 통합 목록에 등재될 수 있다. :

(a) 제시된 양만큼 사용했을 때 소비자 건강 안전을 위협하지 않는 것이어야 하며, 이는 과학적 증거를 바탕으로 해야 한다.

(b) 다른 경제적, 기술적인 방법으로 얻을 수 없는 합리적인 기술적 필요가 있어야 한다.

(c) 이것을 사용할 때 소비자의 오해를 불러일으키지 않아야 한다.

2. 부록Ⅱ, 부록Ⅲ 통합 목록에 등재되기 위해서는 해당 식품첨가물이 소비자에게 이로운 점이 반드시 있어야 하며 다음에 나열한 목적을 하나 이상 달성해야 한다. :

(a) 식품의 영양학적 품질을 보존할 목적

(b) 특별 식단이 요구되는 소비자들을 위한 식품 제조 시 필수 구성요소와 성분을 제공할 목적

(c) 식품의 품질 보존성과 안전성 및 풍미를 향상할 목적. 다만 이때 식품의 고유성이나

품질을 바꾸지 않아야 하고 또한 소비자의 오해를 불러일으키지 않아야 한다.

- (d) 식품(식품첨가물, 효소, 향료 포함)의 제조, 가공, 조리, 처리, 포장, 운반 또는 보관을 도울 목적. 다만 흠이 있는 원료를 사용하거나 바람직하지 않은 방법과 기술 또는 비위생적인 방법과 기술을 사용한 후에 그 결과를 덮으려는 목적으로 첨가하지 않는다.

3. 단락 2(a)에도 불구하고, 다음과 같은 경우에는 식품의 영양학적 품질을 낮추는 식품첨가물이라 해도 부록II 통합 목록에 등재될 수 있다. :

- (a) 일반 식단의 주요성분으로 구성되지 않는 식품 또는;
- (b) 특별 식단이 요구되는 소비자들을 위한 식품 제조에 반드시 필요한 첨가물일 경우

#### 제7조 감미료의 세부규정

식품첨가물을 부록II 통합 목록에 감미료로 등재하기 위해서는 제6조(2)에서 명시한 목적을 하나 이상 달성해야 하며 또한 아래에 나열한 목적을 하나 이상 달성해야 한다. :

- (a) 열량감소식품, 무열량식품(non-cariogenic food), 무가당식품을 제조할 때 설탕을 대체하거나;
- (b) 식품의 유통기한을 늘리기 위해 설탕 대용으로 사용할 목적 또는;
- (c) 지침 89/398/EEC<sup>1)</sup> 제1조(2)(a)에서 정의한 대로 특수 영양학적 용도를 위한 식품을 제조할 목적

#### 제8조 착색료에 대한 세부규정

식품첨가물을 부록II 통합 목록에 착색료로 등재하기 위해서는 제6조(2)에서 명시한 목적을 하나 이상 달성해야 하며 더불어 아래에 나열한 목적 중 하나를 달성해야 한다. :

- (a) 가공, 보관, 포장, 유통 과정에서 식품의 색깔이 영향을 받아 외관이 손상을 입었을 경우 고유 외관을 회복시킬 목적
- (b) 식품을 외관상 더욱 좋아보이게 할 목적
- (c) 색깔이 없는 식품에 색을 부여할 목적

---

1) 특수 영양학적 목적을 위한 식품 관련 지침 2009/39/EC (89/398/EEC가 이 지침으로 대체됨) 원문 링크:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32009L0039>

제9조  
식품첨가물의 기능적 분류

1. 부록Ⅱ, 부록Ⅲ에 나오는 식품첨가물은 그 기술적 기능에 따라 부록Ⅰ의 기능적 분류 중 하나에 속한다.

한 가지 기능에 속했다고 해서 여러 기능으로 사용하지 못하는 것은 아니다.

2. 과학의 진보나 기술의 발달로 인해, 필요하다면, 이 규정에서 불필요한 요소를 개정할 수 있고, 제28조(3)에 명시한 법적 절차를 따라 부록Ⅰ에 나오는 기능적 분류를 추가할 수도 있다.

제10조  
식품첨가물 통합 목록 내용

1. 제6조, 제7조, 제8조 규정을 준수한 식품첨가물은 식품첨가물, 효소, 향료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008<sup>1)</sup>에 명시한 절차에 따라 아래에 나열한 목록에 포함될 수 있다. :

(a) 이 규정 부록Ⅱ에 수록된 통합 목록 그리고/또는;

(b) 이 규정 부록Ⅲ에 수록된 통합 목록

2. 부록Ⅱ와 부록Ⅲ 통합 목록에 들어가는 식품첨가물은 아래에 나열한 것을 명시해야 한다. :

(a) 식품첨가물명과 E number

(b) 식품첨가물을 사용할 수 있는 식품

(c) 식품첨가물 사용기준

(d) 최종 소비자에게 직접 판매하는 데 제한이 있는 식품첨가물이라면 표시

3. 부록Ⅱ와 부록Ⅲ 통합 목록은 식품첨가물, 효소, 향료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008에 명시한 절차에 따라 개정될 수 있다.

제11조

---

1) 식품첨가물, 효소, 향료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008 원문 링크:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1506315084623&uri=CELEX:32008R1331>

## 식품첨가물의 사용량

1. 제10조(2)(c)에 언급한 사용기준을 정할 때 :

(a) 목표한 효과를 얻기 위해 필요한 가장 최소한의 양으로 한다.

(b) 사용농도는 다음을 고려한다. :

(i) 일일섭취허용량이나 식품첨가물에 대해 확립된 이와 동등한 평가, 그리고 모든 기원(all sources)에서 해당 식품첨가물을 하루 동안 섭취할 수 있는 양

(ii) 특정 소비군이 섭취할 음식에 식품첨가물을 사용하는 경우, 특정 소비군이 해당 식품첨가물을 하루 동안 섭취할 수 있는 양

2. 최대사용량을 따로 명시하지 않은(quantum satis) 식품첨가물의 경우 quantum satis의 원칙에 따라 사용해야 한다.

3. 별다른 언급이 없다면 부록Ⅱ에 수록된 식품첨가물의 최대사용량은 상점에 진열한 식품에 적용한다. 하지만 이 원칙에도 불구하고, 환원이 필요한 건조 그리고/또는 농축식품의 경우, 라벨에 표시된 최소 희석인자로 환원했을 때의 최대사용량을 적용해야 한다.

4. 별다른 언급이 없다면 부록Ⅱ에 등재된 착색료의 최대사용량은 착색료 제제에 함유된 색소의 양에 적용한다.

## 제12조

### 통합 목록에 등재된 식품첨가물의 가공공정 중 변화 또는 출발물질 변화

통합 목록에 등재된 식품첨가물이라 해도 가공공정이나 사용방법에 현저한 변화가 발생할 경우, 혹은 나노기술과 같이 새로운 제조방법을 도입함으로써 세밀한 변화가 발생할 경우, 해당 식품첨가물은 다른 첨가물로 간주되어 통합 목록에 새로 등재하거나 또는 상점에 진열하기 전 해당 식품첨가물의 세부규정을 수정해야 한다.

## 제13조

### 규정 (EC) No 1829/2003의 범위에 속하는 식품첨가물

1. 규정 (EC) No 1829/2003<sup>1)</sup>의 범위에 속하는 식품첨가물은 규정 (EC) No 1829/2003에 승인된 경우에만 이 규정에 따라 부록Ⅱ와 부록Ⅲ의 통합 목록에 등재할 수 있다.

2. 이미 통합 목록에 등재된 식품첨가물이 규정 (EC) No 1829/2003의 범위에 속하는 기

1) 유전자변형식품 및 사료에 관한 규정 (EC) No 1829/2003 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1505379476540&uri=CELEX:02003R1829-20080410>

원(source)으로부터 가공되었을 경우, 그 새로운 기원이 규정 (EC) No 1829/2003에 의거하여 승인을 받고 해당 식품첨가물이 이 규정에서 명시한 세부규정을 준수했다면, 이 규정 아래 새로운 허가를 받을 필요가 없다.

#### 제14조 식품첨가물의 규격

식품첨가물, 효소, 향료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008<sup>1)</sup>에 나오는 절차대로 어떤 식품첨가물이 처음으로 부록II와 부록III 통합 목록에 수록될 때, 해당 식품첨가물이 가진 고유의 순도 량과 기타 필요한 정보를 규격에 표시해야 한다.

### ChapterIII 식품 중 식품첨가물의 사용

#### 제15조 비가공식품 중 식품첨가물의 사용

식품첨가물은 비가공식품에 사용할 수 없으나 다만 그 사용이 인정되는 경우는 부록II에 명시되어 있다.

#### 제16조 영·유아식 중 식품첨가물의 사용

식품첨가물은 지침 89/398/EEC<sup>2)</sup>에 의거하여 영아(생후 12개월 미만) 및 유아(생후 12개월~36개월) 식품에 사용할 수 없으며 여기에는 영·유아용 특수의료용도식품도 포함된다. 다만 그 사용이 인정되는 경우는 이 규정의 부록II에 명시되어 있다.

#### 제17조 표시를 위한 착색료의 사용

이 규정의 부록II에 수록된 식용색소만이 식육가공품에 건강마킹(health marking)의 목적으로 사용할 수 있으며, 이때는 1991년 7월 29일 제정된 이사회 지침 91/497/EEC<sup>3)</sup>을 따라야 한다. (91/497/EEC는 신선육 무역이 공동체 건강에 미치는 영향에 관한 지침 64/433/EEC를 개정 통합하여 그 범위를 신선육의 가공과 판매까지 확대한 지침이다.) 또한 식육가공품에 그 외 필요한 표시를 할 목적, 달걀 껍데기에 장식용 색소를 입힐 목적 또는

1) 식품첨가물, 효소, 향료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1506315084623&uri=CELEX:32008R1331>

2) 특수 영양학적 목적을 위한 식품 관련 지침 2009/39/EC (89/398/EEC가 이 지침으로 대체됨) 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32009L0039>

3) OJ L 268, 24.9.1991, p.69. 신선육의 가공과 판매 관련 이사회 지침 91/497/EEC 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1506320487335&uri=CELEX:31991L0497>

달걀 껍데기에 필요한 표시를 할 목적으로 사용할 수 있으며 이때는 동물기원식품 특별위생 규칙에 관하여 2004년 4월 29일 제정된 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 853/2004<sup>1)</sup>이 제시하는 바를 따라야 한다.

#### 제18조

#### 캐리오버 원칙 (Carry-over principle)

1. 아래의 경우에 식품첨가물의 잔류가 허용된다. :

(a) 부록II에서 언급하지 않은 복합식품 중 한 가지 재료에 승인된 식품첨가물이 들어간 경우

(b) 식품첨가물, 효소 또는 향료를 첨가한 식품 중 :

(i) 해당 식품첨가물, 효소 또는 향료에 이 규정을 준수한 식품첨가물이 들어가고;

(ii) 들어간 식품첨가물이 식품첨가물, 효소 또는 향료를 통해 캐리오버되고;

(iii) 최종식품 속에서 어떠한 기술적 효과도 하지 않는 것

(c) 복합식품 제조 시 단독으로 사용하는 식품에 첨가한 뒤 해당 복합식품이 이 규정을 준수했을 경우.

2. 단락 1은 영아용 조제식, 성장기용 조제식, 영·유아용 곡류조제식, 이유식(baby food) 그리고 지침 89/398/EEC에서 언급한 영·유아를 위한 특수의료용도식품에 적용할 수 없다. 다만 특별히 허용이 언급된 경우는 제외한다.

3. 식품첨가물이 들어간 효소, 식품첨가물 또는 향료를 식품에 첨가했을 때 해당 식품첨가물이 식품에 기술적 기능을 할 경우, 그것은 효소, 식품첨가물, 향료 속 식품첨가물이 아니라 해당 식품 속 식품첨가물로 간주되며 해당 식품에 요구되는 사용기준을 따라야 한다.

4. 단락 1을 침해하지 않는 범위에서, 무설탕 복합식품, 열량감소 복합식품, 저열량식이를 위한 복합식이제한식품, 무열량 복합식품, 유효기간을 늘린 복합식품에 감미료로써 식품첨가물을 사용했을 경우 해당 식품첨가물이 복합식품의 재료 중 하나에 사용이 승인되었다면 잔류가 가능하다.

#### 제19조

#### 해석상의 결정

1) OJ L 139, 30.4.2004, p.55. Corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p.22. 동물기원식품 특별위생규칙에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 853/2004 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1506320640911&uri=CELEX:32004R0853>

필요하다면, 아래에 나열한 사항은 제28조(2)에 명시한 법적 절차에 따라 결정해야 한다. :

- (a) 부록Ⅱ에서 언급한 식품유형에 속하는 식품인지 아닌지 또는;
- (b) 부록Ⅱ와 부록Ⅲ에 사용기준이 ‘quantum satis’인 식품첨가물을 제11조(2)에 명시한 기준에 의거하여 사용했는지 안 했는지 또는;
- (c) 제3조에 명시된 식품첨가물 정의에 부합한 물질인지 아닌지.

## 제20조 전통식품

부록Ⅳ에 수록된 회원국은 부록Ⅳ에서 명시한 대로 해당국에서 생산한 전통식품에 특정 식품첨가물의 사용을 계속 금지해야 한다.

## ChapterⅣ 표시

### 제21조 최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물의 표시

1. 최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물은 지침 2000/13/EC<sup>1)</sup> 제6조(4)에서 정의한 대로 단독으로 판매하든 여러 개를 섞어 판매하든 그리고/또는 다른 식료품과 함께 판매하든, 이 규정 제22조에 명시된 대로 라벨을 붙이되 한눈에 알아보기 쉬운 곳에 지워지지 않도록 붙여야 상점에 진열할 수 있다. 또한 정보는 구매자들이 쉽게 이해할 수 있는 언어로 표시해야 한다.
2. 제품을 진열하는 곳이 회원국일 경우 조약에 의거하여, 제22조에 나열한 정보를 해당 회원국에서 공식 언어로 정한 한 가지 또는 그 이상의 언어로 표시해야 한다. 그러나 이 조항이 해당 정보를 여러 언어로 표시하는 데 방해가 되어서는 안 된다.

### 제22조 최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물에 대한 일반적인 표시 요구사항

1. 최종 소비자에게 판매할 목적이 아닌 식품첨가물은, 단독으로 판매하든 여러 개를 섞어 판매하든 그리고/또는 다른 식료품을 섞어 판매하든 그리고/또는 다른 물질을 첨가하든, 포

---

1) 식품 정보 제공에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EU) No 1169/2011 (지침 2000/13/EC가 이 규정으로 대체됨) 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R1169>

장이나 용기에 다음과 같은 정보를 표시해야 한다. :

- (a) 이 규정에 수록된 개별 식품첨가물명 그리고/또는 E number. 또는 개별 식품첨가물명 그리고/또는 E number가 포함된 판매 설명(sales description)
- (b) ‘식품용’ 또는 ‘식품에 제한적 사용’ 또는 그 외 식품 중 사용법에 관한 자세한 설명
- (c) 필요하다면, 특별한 보관조건 그리고/또는 특별한 사용조건
- (d) 제조번호를 확인할 수 있는 표시
- (e) 사용방법 (표시하지 않으면 식품첨가물의 적절한 사용이 저해될 가능성이 있는 경우)
- (f) 제조업자, 포장업자 또는 판매업자의 이름이나 기업명 그리고 주소
- (g) 각 성분 또는 성분그룹의 식품 중 최대허용량 그리고/또는 구매자가 이 규정 혹은 관련 통합법을 준수하는 데 필요한 적절한 정보를 이해하기 쉽게 표시; 이때 성분그룹의 최대허용량은 그것을 단독으로 사용하든 혼합하여 사용하든 하나의 수치로 보고 백분율을 계산; 최대허용량은 수치로 표시하거나 quantum satis 원리로 표시한다.
- (h) 순 함량
- (i) 품질유지기한 또는 사용기한
- (j) 관련 있는 경우, 이 조항에서 언급한 식품첨가물 또는 다른 물질에 대한 정보, 그리고 식품 속 재료 표시에 관한 지침 2000/13/EC<sup>1)</sup> 부록 IIIa에 등재된 식품첨가물 또는 다른 물질에 관한 정보

2. 식품첨가물에 식품첨가물을 섞거나 그리고/또는 다른 식료품과 함께 섞어 판매하는 경우, 포장이나 용기에 모든 재료를 총 중량 대비 비율이 큰 순으로 나열하여 표시해야 한다.

3. 보관, 판매, 표준화(standardisation), 희석 또는 용해(dissolution)를 용이하게 할 목적으로 식품첨가물에 물질(식품첨가물 또는 다른 식료품 포함)을 첨가하는 경우, 포장 또는 용기에 해당 물질을 총 중량 대비 비율이 큰 순으로 나열하여 표시해야 한다.

4. 단락 1, 2, 3에도 불구하고, 단락 1(e)~(g)에서 요구한 정보와 단락 2, 단락 3에서 요구한 정보는 간단히 문서로 작성하여 배송 시 혹은 배송 전에 제공할 수 있다. 다만 해당 제

---

1) 식품 정보 제공에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EU) No 1169/2011 (지침 2000/13/EC가 이 규정으로 대체됨) 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R1169>



품의 포장이나 용기의 잘 보이는 부분에 ‘비소매용’이라는 표시를 해야 한다.

5. 단락 1, 2, 3에도 불구하고, 식품첨가물이 탱커(tankers)로 공급되는 경우, 모든 정보는 간단히 문서로 작성하여 배송 시 함께 제공할 수 있다.

#### 제23조

#### 최종 소비자에게 판매할 목적인 식품첨가물의 표시

1. 식품첨가물을 단독으로 판매하든 여러 개를 섞어 판매하든 그리고/또는 다른 식료품을 섞어 판매하든 최종 소비자에게 판매할 용도인 경우, 지침 2000/13/EC<sup>1)</sup>와 묶음(lot)에 들어가는 식료품 표시 및 마크에 관한 이사회 지침 89/396/EEC<sup>2)</sup>(1989년 6월 14일 제정)과 규정 (EC) No 1829/2003<sup>3)</sup>을 위반하지 않고, 포장이나 용기에 다음과 같은 정보를 표시해야 한다. :

(a) 이 규정에 수록된 개별 식품첨가물의 식품첨가물명과 E number. 또는 개별 식품첨가물의 식품첨가물명과 E number가 포함된 판매 설명(sales description)

(b) ‘식품용’ 또는 ‘식품에 제한적 사용’ 또는 그 외 식품 중 사용법에 관한 자세한 설명

2. 단락 1(a)에도 불구하고, 테이블탑 감미료의 판매 설명에는 해당 제품에 사용한 감미료(들)의 이름을 넣어 ‘이 테이블탑 감미료는...를 베이스로 만듦’이라고 표시해야 한다.

3. 폴리올스(polyols) 그리고/또는 아스파탐(aspartame) 그리고/또는 아스파탐-아세실팜염(aspartame-acesulfame salt)이 함유된 테이블탑 감미료는 라벨에 다음과 같은 경고를 표시해야 한다. :

(a) 폴리올스(polyols): ‘과다 섭취할 경우 설사를 유발할 수 있음’

(b) 아스파탐(aspartame)/아스파탐-아세실팜염(aspartame-acesulfame salt): ‘페닐알라닌(phenylalanine) 함유’

4. 테이블탑 감미료 제조업자는 소비자의 안전한 사용을 위해 필요한 정보를 적절한 방법으로 제공해야 한다. 이 단락의 실행에 관해서는 제28조(3)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다.

1) 식품 정보 제공에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EU) No 1169/2011 (지침 2000/13/EC가 이 규정으로 대체됨) 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R1169>

2) OJ L 186, 30.6.1989, p.21. 묶음(lot)에 들어가는 식료품 표시 및 마크에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 지침 2011/91/EU (89/396/EEC가 이 지침으로 대체됨) 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011L0091>

3) 유전자변형식품 및 사료에 관한 규정 (EC) No 1829/2003 원문 링크:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1505379476540&uri=CELEX:02003R1829-20080410>

5. 이 조항의 단락 1~3에 제공한 정보에 따라 지침 2000/13/EC 제13조(2)를 적절히 적용해야 한다.

#### 제24조

#### 특정 식용색소를 함유한 식품에 관한 표시 요구사항

1. 지침 2000/13/EC를 위반하지 않는 범위에서, 이 규정 부록V에 수록된 식용색소를 함유한 식품의 라벨에는 부록V에 명시한 추가 정보를 표시해야 한다.
2. 이 조항 단락 1에 제공한 정보에 따라 지침 2000/13/EC 제13조(2)를 적절히 적용해야 한다.
3. 과학의 진보나 기술의 발달로 인해 이 규정의 불필요한 요소를 개정할 필요가 생겼다면 부록V를 개정하되 이때 제28조(4)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다.

#### 제25조

#### 기타 표시 요구사항

제21조, 제22조, 제23조, 제24조는 위험물질 및 위험물질 제제의 중량과 수치 또는 잔류, 분리, 포장, 표시, 운반에 적용되는 더 세밀하거나 광범위한 법, 규정 또는 행정관리조항 (administrative provisions)을 위반하지 않아야 한다.

### Chapter V

#### 절차에 관한 조항 및 실행

#### 제26조

#### 정보 제공에 대한 의무

1. 식품첨가물 안전성 평가에 영향을 미치는 새로운 과학적 또는 기술적 정보가 있다면 식품첨가물의 생산자 또는 사용자는 위원회에 즉각적으로 알려야 한다.
2. 식품첨가물의 생산자 또는 사용자는 위원회의 요청이 있을 시 해당 식품첨가물의 실제 사용정보를 알려야 한다. 이러한 정보는 위원회를 통해 회원국에 전달된다.

#### 제27조

#### 식품첨가물 섭취 모니터링

1. 회원국은 식품첨가물의 섭취와 사용에 대해 위험기반접근법(risk-based approach)으로 감시체계를 유지해야 하며 그 결과를 적절한 빈도로 위원회 및 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)에 보고해야 한다.

2. 회원국 내 식품첨가물의 식이섭취에 관한 정보수집 방법은 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)과 협의한 후에 제28조(2)에서 언급한 법적 절차를 따라 채택해야 한다.

#### 제28조 위원회

1. 위원회는 식품체인 및 동물건강 상임위원회(Standing Committee on the Food Chain and Animal Health)와 협조한다.

2. 이 단락과 관련하여 결정 1999/468/EC<sup>1)</sup> 제5조, 제7조를 적용하고 제8조 조항을 유념해야 한다.

결정 1999/468/EC 제5조(6)에 나오는 기간은 3개월로 한다.

3. 이 단락과 관련하여 결정 1999/468/EC 제5조(1)~(4)와 제7조를 적용하고 제8조 조항을 유념해야 한다.

4. 이 단락과 관련하여 결정 1999/468/EC 제5조(1)~(4), (5)(b)와 제7조를 적용하고 제8조 조항을 유념해야 한다.

결정 1999/468/EC 제5조(3)(c), (4)(b), (4)(e)에 나오는 기한은 각각 2개월, 2개월, 4개월로 한다.

#### 제29조 정책 일원화를 위한 자금 조달

이 규정으로 인해 발생한 조치에 대한 자금 조달의 법적 근거는 규정 (EC) No 882/2004<sup>2)</sup> 제66조(1)(c)이다.

#### Chapter VI 과도기 조항 및 최종 조항

#### 제30조 식품첨가물 통합 목록 확정

---

1) 위원회의 법 집행에 관한 규정 (EU) No 182/2011 (결정 1999/468/EC가 이 규정으로 대체됨) 원문 링크:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R0182>

2) 사료 및 식품법, 동물건강복지법의 공적 통제에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 882/2004 원문 링크:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1506386407391&uri=CELEX:02004R0882-20170816>

1. 지침 94/35/EC, 94/36/EC, 95/2/EC에 따라 식품 속에 사용이 허가된 식품첨가물이 이 규정 제31조를 근거로 개정되었을 때 해당 식품첨가물과 사용조건은 이 규정의 제6조, 제7조, 제8조에 부합하는지 심의 후 부록Ⅱ에 등재해야 한다. 불필요한 요소를 개정하려는 목적으로 이러한 첨가물이 부록Ⅱ에 들어갈 때는, 제28조(4)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다. 이러한 심의에는 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)의 새로운 위험평가가 포함되지 않는다. 심의는 2011년 1월 20일까지 완료된다.

불필요해진 식품첨가물과 그 사용조건은 부록Ⅱ에 들어가지 않는다.

2. 지침 95/2/EC에 따라 식품첨가물 속에 사용이 허가된 식품첨가물과 그 사용조건은 이 규정 제6조에 부합하는지 심의 후 부록Ⅲ Part 1에 들어가야 한다. 불필요한 요소를 개정하려는 목적으로 이러한 첨가물이 부록Ⅲ에 들어갈 때는, 제28조(4)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다. 이러한 심의에는 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)의 새로운 위험평가가 포함되지 않는다. 심의는 2011년 1월 20일까지 완료된다.

불필요해진 식품첨가물과 그 사용조건은 부록Ⅱ에 들어가지 않는다.

3. 지침 95/2/EC에 따라 향료 속에 사용이 허가된 식품첨가물과 그 사용조건은 이 규정 제6조에 부합하는지 심의 후 부록Ⅲ Part 4에 들어가야 한다. 불필요한 요소를 개정하려는 목적으로 이러한 첨가물이 부록Ⅲ에 들어갈 때는, 제28조(4)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다. 이러한 심의에는 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)의 새로운 위험평가가 포함되지 않는다. 심의는 2011년 1월 20일까지 완료된다.

불필요해진 식품첨가물과 그 사용조건은 부록Ⅱ에 들어가지 않는다.

4. 이 조항의 단락 1~3에 따라 식품첨가물을 부록에 등재할 때, 해당 식품첨가물의 세부사항은 식품첨가물, 효소, 향료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008<sup>1)</sup>을 준수해야 한다.

5. 이 규정의 불필요한 요소를 개정하고 부족한 부분을 보충하려는 목적으로 과도적 조치가 필요한 경우 제28조(3)에서 언급한 법적 절차를 면밀히 살피고 따라야 한다.

### 제31조 유예 조치

제30조에서 명시한 대로 식품첨가물 통합 목록이 완전히 수립될 때까지 지침 94/35/EC, 94/36/EC, 95/2/EC의 부록들을 개정하고, 필요하다면, 지침의 불필요한 요소를 개정하여 제28조(4)에서 언급한 법적 절차에 따라 위원회의 승인을 받아야 한다.

---

1) 식품첨가물, 효소, 향료의 허가 절차에 관한 규정 (EC) No 1331/2008 원문 링크:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1506315084623&uri=CELEX:32008R1331>

제22조(1)(i)와 제22조(4)를 따르지 않고 2010년 1월 20일 전에 상점에 진열된 식품들 또는 표시를 한 식품들은 최소품질유지기한 또는 사용기한 전까지만 상점에 진열할 수 있다.

제24조를 따르지 않고 2010년 7월 20일 전에 상점에 진열된 식품들 또는 표시를 한 식품들은 최소품질유지기한 또는 사용기한 전까지만 상점에 진열할 수 있다.

#### 제32조

#### 승인된 식품첨가물의 재평가

1. 2009년 1월 20일 전에 사용이 허가된 식품첨가물은 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)으로부터 새로운 위험평가를 받아야 하는 대상이다.
2. 해당 첨가물에 대한 재평가 프로그램은 관리기관(유럽식품안전청: EFSA)과 협의 후 제 28조(2)에 언급한 법적 절차에 따라 2010년 1월 20일까지 채택된다. 평가 프로그램은 유럽 연합 공식저널(Official Journal of the European Union)에 수록된다.

#### 제33조

#### 폐지

1. 아래에 나열한 법은 폐지된다. :

- (a) 식용 식료품에 사용이 허가된 착색료 관련 1962년 10월 23일 이사회 지침
- (b) 지침 65/66/EEC
- (c) 지침 78/663/EEC
- (d) 지침 78/664/EEC
- (e) 지침 81/712/EEC
- (f) 지침 89/107/EEC
- (g) 지침 94/35/EC
- (h) 지침 94/36/EC
- (i) 지침 95/2/EC
- (j) 결정 No 292/97/EC

(k) 결정 2002/247/EC

2. 폐지된 법과 관련한 것은 이 규정과 관련한 것으로 여긴다.

#### 제34조 유예 조항

제33조에도 불구하고, 이 규정의 제30조(1), (2), (3)에 따라 지침 94/35/EC, 94/36/EC, 95/2/EC에 이미 승인된 식품첨가물들을 모두 옮길 때까지 다음에 나열한 규정들이 적용된다. :

- (a) 지침 94/35/EC 제2조(1), (2), (4) 및 이에 대한 부록
- (b) 지침 94/36/EC 제2조(1)~(6), (8), (9), (10) 및 이에 대한 부록I~부록V
- (c) 지침 95/2/EC 제2조, 제4조 및 이에 대한 부록I~부록VI

단락 (c)에도 불구하고, 지침 95/2/EC에 나오는 E 1103 Invertase와 E 1105 Lysozyme 사용허가는 효소에 관한 규정 (EC) No 1332/2008<sup>1)</sup> 제17조에 따라 효소 통합 목록이 적용되는 날로부터 폐지된다.

#### 제35조 실효

이 규정은 유럽연합 공식저널 발간 후 20일째 되는 날로부터 실효된다.

이는 2010년 1월 20일부터 적용된다.

그러나 제4조(2)는 2011년 1월 1일부터 부록III Part 2, 3, 5에 적용되며 제23조(4)는 2011년 1월 20일부터 적용된다. 제24조는 2010년 7월 20일부터 적용된다. 제31조는 2009년 1월 20일부터 적용된다.

이 규정은 모든 회원국에 전체적으로, 직접적으로 적용하도록 연계된다.

---

1) 식품 효소 중 식품첨가물에 관한 규정 (EC) No 1332/2008) 원문 링크:  
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1505365919511&uri=CELEX:02008R1332-20121203>

## 부록 I (ANNEX I)

### 식품 중 식품첨가물의 기능 분류와 식품첨가물 및 효소 중 식품첨가물의 기능 분류

1. ‘감미료’는 식품이나 테이블탑 감미료에 단맛을 주기 위해 사용되는 물질이다.
2. ‘착색료’는 식품에 착색료를 첨가하거나 복원하는 물질로서, 식품의 천연 구성물질과 일반적으로 그 상태로는 식품으로 소비되지 않고 특징적인 구성성분으로 대개 사용하지 않는 천연기원이 포함된다. 식품에서 얻은 제제와 물리적 혹은 화학적 추출방법으로 얻은 것으로 영양 구성이나 방향성 구성성분과 대비하여 색소를 선택적으로 추출하여 얻은 기타 식용 천연 기원물질은 이 규정의 의미 내에서 착색료이다.
3. ‘보존료’는 미생물로 인한 품질 저하 그리고/또는 병원성 미생물의 성장을 막아 식품의 유통기한을 늘리는 물질이다.
4. ‘산화방지제’는 지방의 산패 및 변색과 같은 산화로 인한 품질 저하를 막아 식품의 유통기한을 늘리는 물질이다.
5. ‘캐리어(carriers)’는 식품첨가물이나 향료, 효소, 영양소 그리고/또는 그 외 영양학적, 생리학적 목적으로 식품에 첨가된 물질을 용해, 희석, 분산하거나 기능에 변화 없이 (그리고 기술적 효과 없이) 물리적으로 변형하기 위해 사용되는 물질로서 식품의 처리, 적용 또는 사용을 용이하게 하는 것이 목적이다.
6. ‘산미료’는 식료품의 산도를 높이고/또는 신 맛을 주기 위한 물질이다.
7. ‘산도조절제’는 식료품의 산도나 알칼리도를 바꾸거나 조절하는 물질이다.
8. ‘고결방지제’는 식료품 입자가 서로 부착하려는 것을 감소시키는 물질이다.
9. ‘거품제거제’는 거품생성을 방지하거나 감소시키는 물질이다.
10. ‘증량제’는 식료품의 가용성 열량에 큰 변화를 주지 않고 식료품의 부피에 기여하는 물질이다.
11. ‘유화제’는 식료품 중 물과 기름처럼 섞이지 않는 두 가지 이상의 물질을 균질하게 섞거나 유지하는 물질이다.
12. ‘유화제 염류’는 분산된 형태로 치즈에 함유된 단백질을 전환시켜서 지방과 다른 구성성분을 균질하게 분포하는 물질이다.
13. ‘응고제’는 과일이나 채소의 조직을 견고하고 뽀뽀하게(crisp) 하거나 유지하고 또는 젤 형성제와 상호작용하여 젤을 형성 또는 강화하는 물질이다.

14. '향미증진제'는 식료품 고유의 맛 그리고/또는 향미를 강화하는 물질이다.
15. '기포제'는 액체 또는 고체 형태의 식료품에 기포의 균일한 분산을 형성하는 물질이다.
16. '젤형성제'는 젤을 형성하여 식료품에 질감을 주는 물질이다.
17. '피막제'는 (윤활제 포함) 식료품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 물질이다.
18. '습윤제'는 식품이 습도가 낮은 대기와 접촉해 건조해지는 현상을 막거나 수성 용매 속의 가루를 용해하는 물질이다.
19. '변성전분'은 식용전분을 한 가지 이상의 방법으로 화학 처리하여 얻은 물질로서 물리적 또는 효소적 처리도 가능하며 산 처리, 알칼리 처리, 표백을 할 수 있다.
20. '충진제(packaging gases)'는 식료품을 용기에 담기 전, 담는 중 또는 담은 후에 주입하는 공기 이외의 가스이다.
21. '분사제(propellants)'는 용기로부터 식료품을 나오게 하는 공기 이외의 가스이다.
22. '팽창제'는 가스를 방출하여 도우나 반죽의 부피를 증가시키는 물질 또는 그러한 물질의 혼합물이다.
23. '금속이온제거제(sequestrants)'는 금속이온과 화학적 혼합물을 형성하는 물질이다.
24. '안정제'는 식료품의 물리화학적 상태를 유지시키는 물질로서, 여기에는 식료품 속 섞이지 않는 두 가지 이상의 물질의 균질 상태를 유지시키는 물질이 포함되고, 식료품 고유의 색소를 안정, 유지, 강화시키는 물질이 포함되며, 식품의 결합력을 증진시키는 물질이 포함된다. 그리고 환원식품에 식품 조각의 결합을 가능하게 하는 단백질간의 교차결합 형태가 포함된다.
25. '증점제'는 식료품의 점성을 증가시키는 물질이다.
26. '밀가루개량제'는 제빵의 품질 향상을 위해 밀가루나 반죽에 첨가하는 유화제 이외의 물질이다.
27. '색조증강제(contrast enhancers)'는 과일류 또는 채소류의 외부표면에 바름으로써 미리 정의한 부분(예를 들어 레이저 처리로 정의한 부분)에 탈색소를 일으켜 표피의 특정 성분과 상호작용하여 색상을 부여하고 이러한 부분이 다른 표면에 비해 두드러지도록 돕는 물질이다.



## 부록II (ANNEX II)

### 식품에 사용 승인을 받은 식품첨가물과 그 사용조건에 관한 통합 목록

#### PART A

#### 1. 소개

이 통합 목록은 다음을 포함한다. :

- 식품첨가물명과 E number. 명명된 식품첨가물이 특정 식품에 첨가될 경우, 위원회 규정 (EU) No 231/2012<sup>1)</sup>에 수록된 E number와 식품첨가물명을 대신 사용할 수 있다. (동의어는 제외)
- 해당 식품첨가물이 들어갈 수 있는 식품
- 해당 식품첨가물의 사용조건
- 해당 식품첨가물을 최종 소비자에게 직접 판매할 수 있는지 여부

#### 2. 목록에 수록된 식품첨가물과 그 사용기준에 대한 일반 규정

1. Part B에 수록된 물질만이 규정 (EU) No 231/2012에 명시한 대로 식품에 첨가물로 사용될 수 있다. (Part E에 세부내용이 제시된 경우는 제외)
2. 첨가물을 식품에 사용할 때는 이 부록 Part E에 명시한 조건을 따라야 한다.
3. 이 부록 Part E에 수록된 식품은 이 부록 Part D에 명시한 식품유형을 토대로 하고 첨가물은 이 부록 Part C에 명시한 정의를 토대로 그룹을 짓는다.
4. Part B 표1에 수록된 착색료로 만든 알루미늄레이크는 2014년 7월 31일까지 사용가능하다.

2014년 8월 1일부터는 Part A 표3에 수록된 착색료로 만든 알루미늄레이크만이 Part E에 명시한 알루미늄의 최대허용치를 정확히 지킨 특정 식품유형에 사용가능하다.

5. 착색료 E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173, E 180과 이들의 혼합물은 소비자에게 직접 판매할 수 없다.
6. E 407, E 407a, E 440에 해당하는 물질들은 당류로 표준화되며 사용할 때는 숫자와 명칭(designation)에 추가로 언급된 조건을 지켜야 한다.
7. 아질산염(nitrite)은 소금이나 소금대체식품(salt substitute)과 혼합해야만 '식품용'이

1) 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 1333/2008의 부록II와 부록III에 수록된 식품첨가물의 세부내용은 2012년 3월 9일 제정된 위원회 규정 (EU) No 231/2012에 나와 있다. (OJ L 83, 22.3.2012, p.1).

라고 라벨을 붙여 판매할 수 있다.

8. 규정 (EC) No 1333/2008 제18조(1)(a)에 명시한 캐리오버원칙은 표1에 수록된 식품 (일반적으로 첨가물로 여겨지는 식품)과 표2에 수록된 식품(일반적으로 식용색소로 여겨지는 식품)에는 적용되지 않는다.

표1

규정 (EC) No 1333/2008 제18조(1)(a)에 명시한 캐리오버원칙에 의거하여 식품첨가물의 잔류가 허용되지 않는 식품

1	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품 (규정 No 853/2004에서 정의한 ‘제조용 고기(Meat preparations)’는 제외)
2	이사회 지침 2001/110/EC <sup>(1)</sup> 에서 정의한 꿀
3	동물성 또는 식물성 비유화유지(non-emulsified oils and fats)
4	버터
5	향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함) 그리고 향을 가미하지 않은 플레인 저온살균크림 (저지방 크림은 제외)
6	향을 가미하지 않은 발효유제품 (발효 후 열처리를 하지 않은 것)
7	향을 가미하지 않은 버터유 (멸균버터유는 제외)
8	유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/54/EC <sup>(2)</sup> 에 정의한 천연광천수와 생수(spring water) 그리고 그 외 병에 들거나 포장된 물
9	커피(향을 가미한 인스턴트 커피 제외) 및 커피 추출물
10	향을 가미하지 않은 리프 티 (leaf tea)
11	이사회 지침 2001/111/EC <sup>(3)</sup> 에서 정의한 설탕
12	건면 (유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/39/EC <sup>(4)</sup> 을 준수한 글루텐프리 그리고/또는 고단백 식단을 위한 면은 제외)
13	규정 (EU) No 609/2013 <sup>(5)</sup> 에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도식품 포함)

(1) OJ L 10, 12.1.2002, p.47.

(2) OJ L 164, 26.6.2009, p.45.

(3) OJ L 10, 12.1.2002, p.53.

(4) OJ L 124, 20.5.2009, p.21.

(5) 체중조절 등과 같은 특수의료용도의 영·유아식품에 관한 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EU) No 609/2013 (2013년 6월 12일 제정). 이사회 지침 92/52/EEC, 위원회 지침 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC, 2006/141/EC, 유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/39/EC, 위원회 규정 (EC) No 41/2009, (EC) No 953/2009는 폐지. (OJ L 181, 29.6.2013, p.35).

표2

규정 (EC) No 1333/2008 제18조(1)(a)에 명시한 캐리오버원칙에 의거하여 착색료의 잔류가 허용되지 않는 식품

1	규정 (EC) No 1333/2008 제3조에서 정의한 비가공식품
2	병에 들거나 포장된 모든 물

3	우유, 완전지방우유(full fat milk), 저지방우유, 탈지유, 저온살균유 또는 멸균유(UHT 처리된 우유 포함) (향을 가미하지 않은 것)
4	초콜릿 우유
5	발효유 (향을 가미하지 않은 것)
6	이사회 지침 2001/114/EC(1)에서 언급한 대로 보존 처리된 우유 (향을 가미하지 않은 것)
7	버터유 (향을 가미하지 않은 것)
8	크림 및 크림 분말 (향을 가미하지 않은 것)
9	동물성유지 또는 식물성유지
10	숙성 치즈 및 비숙성 치즈 (향을 가미하지 않은 것)
11	양과 염소의 젖으로 만든 버터
12	규정 (EC) No 853/2004에서 정의한 알 및 알가공품
13	밀가루, 밀가루 제외한 곡류가공품, 전분
14	빵과 유사제품
15	파스타와 뇨끼
16	설탕 (단당 및 이당 포함)
17	토마토 페이스트, 캔이나 병에 든 토마토
18	토마토를 기반으로 한 소스
19	이사회 지침 2001/112/EC(2)에서 언급한 과일주스 및 과일 넥타(fruit nectar) 그리고 채소주스 및 채소 넥타
20	과일, 채소(감자 포함), 버섯 - 캔·병에 담거나 말린 것; 과·채가공품(감자포함), 버섯가공품
21	이사회 지침 2001/113/EC(3)에서 언급한 엑스트라 잼(extra jam), 엑스트라 젤리(extra jelly), 밤 퓨레(chestnut puree); 자두 크림(crème de pruneaux)
22	생선, 연체류, 갑각류, 육류, 가금류 및 수렵육(game) 그리고 이들의 제조용(preparations). 하지만 이들을 재료로 사용하여 조리한 음식은 포함하지 않는다.
23	유럽의회 및 유럽이사회 지침 2000/36/EC(4)에서 언급한 코코아가공품 및 초콜릿가공품 속 초콜릿 성분
24	로스팅한 커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전 추출물 그리고 치커리 추출물; 차, 허브, 과일 인퓨전, 인퓨전 제조용 곡물 그리고 이러한 제품의 믹스와 인스턴트 믹스
25	소금, 소금대체식품(salt substitutes), 향신료, 향신료의 혼합물
26	이사회 규정 (EC) No 1234/2007(5) 부록 I Part XIII에 나오는 와인 및 그 외 제품
27	유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 110/2008(6) 부록II 단락 1-14에서 정의한 스피릿 음료(spirit drinks). 그리고 부록II 단락 16, 22에 나온 침출과 증류로 얻은 스피릿(과일명을 이름에 넣은)과 런던 진  규정 (EC) No 110/2008 부록II 단락 38, 39에 각각 정의한 삼부카 또는 마라스키노 (Sambuca, Maraschino, Marrasquino)

	또는 Maraskino) 그리고 미스트라 (Mistrà)
28	이사회 규정 (EEC) No 1601/91 <sup>(7)</sup> 에서 언급한 상그리아 (Sangria), 클라레아 (Clarea), 쭈라(Zurra)
29	규정 (EC) No 1234/2007 부록 I Part XIII에 나오는 포도 식초 (wine vinegar)
30	지침 2009/39/EC에서 언급한 영·유아를 위한 식품 (영·유아를 위한 특수의료용도 식품 포함)
31	지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀
32	맥아 및 맥아가공품

- (1) OJ L 15, 17.1.2002, p.19.  
(2) OJ L 10, 12.1.2002, p.58.  
(3) OJ L 10, 12.1.2002, p.67.  
(4) OJ L 197, 3.8.2000, p.19.  
(5) OJ L 299, 16.11.2007, p.1.  
(6) OJ L 39, 13.2.2008, p.16.  
(7) OJ L 149, 14.6.1991, p.1.

**표3**  
레이크(lake) 형태로 사용할 수 있는 착색료

E number	식품첨가물명
E 100	Curcumin
E 101	Riboflavins
E 102	Tartrazine
E 104	Quinoline Yellow
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines
E 122	Azorubine, Carmoisine
E 123	Amaranth
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A
E 127	Erythrosine
E 129	Allura Red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	Indigotine, Indigo carmine
E 133	Brilliant Blue FCF
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
E 142	Green S
E 151	Brilliant Black PN
E 155	Brown HT
E 163	Anthocyanins
E 180	Litholrubine BK

**PART B**  
모든 첨가물 목록

**1. 착색료**

E number	식품첨가물명
E 100	Curcumin
E 101	Riboflavins

E number	식품첨가물명
E 102	Tartrazine
E 104	Quinoline Yellow
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines
E 122	Azorubine, Carmoisine
E 123	Amaranth
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A
E 127	Erythrosine
E 129	Allura Red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	Indigotine, Indigo carmine
E 133	Brilliant Blue FCF
E 140	Chlorophylls and chlorophyllins
E 141	Copper complexes of chlorophylls, chlorophyllins
E 142	Green S
E 150a	Plain caramel (1)
E 150b	Caustic sulphite caramel
E 150c	Ammonia caramel
E 150d	Sulphite ammonia caramel
E 151	Brilliant Black PN
E 153	Vegetable carbon
E 155	Brown HT
E 160a	Carotenes
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin
E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
E 160d	Lycopene
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Lutein
E 161g	Canthaxanthin (2)
E 162	Beetroot Red, betanin
E 163	Anthocyanins
E 170	Calcium carbonate
E 171	Titanium dioxide
E 172	Iron oxides and hydroxides
E 173	Aluminium
E 174	Silver
E 175	Gold
E 180	Litholrubine BK

(1) 여기서 'caramel'이라 함은 색깔을 내기 위해 사용하는, 다소 선명한 갈색을 띠는 제품이다. 이것은 과자, 반죽, 알코올 음료 등에 향을 가하려는 목적으로 설탕을 졸여 만든 달고 향이 있는 제품을 의미하지 않는다.

(2) Canthaxanthin은 Part D, Part E에 수록된 식품유형에는 사용할 수 없다. 그럼에도 이 물질이 Part B1에 수록된 이유는 유럽의회 및 유럽이사회 지침 2009/35/EC에 따라 의약품 제품에는 사용할 수 있기 때문이다. (OJ L 109, 30.4.2009, p10).

## 2. 감미료

E number	식품첨가물명
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol

E number	식품첨가물명
E 950	Acesulfame K
E 951	Aspartame
E 952	Cyclamates
E 953	Isomalt
E 954	Saccharins
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatococcus
E 959	Neohesperidine DC
E 960	Steviol glycosides
E 961	Neotame
E 962	Salt of aspartame-acesulfame
E 964	Polyglycitol syrup
E 965	Maltitols
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol
E 969	Advantame

### 3. 착색료와 감미료를 제외한 첨가물

E number	식품첨가물명
E 170	Calcium carbonate
E 172	Iron oxides and hydroxides
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 210	Benzoic acid (1)
E 211	Sodium benzoate (1)
E 212	Potassium benzoate (1)
E 213	Calcium benzoate (1)
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate
E 220	Sulphur dioxide
E 221	Sodium sulphite
E 222	Sodium hydrogen sulphite
E 223	Sodium metabisulphite
E 224	Potassium metabisulphite
E 226	Calcium sulphite
E 227	Calcium hydrogen sulphite
E 228	Potassium hydrogen sulphite
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylene tetramine
E 242	Dimethyl dicarbonate
E 243	Ethyl lauroyl arginate
E 249	Potassium nitrite
E 250	Sodium nitrite
E 251	Sodium nitrate

E number	식품첨가물명
E 252	Potassium nitrate
E 260	Acetic acid
E 261	Potassium acetates (4)
E 262	Sodium acetates
E 263	Calcium acetate
E 270	Lactic acid
E 280	Propionic acid
E 281	Sodium propionate
E 282	Calcium propionate
E 283	Potassium propionate
E 284	Boric acid
E 285	Sodium tetraborate (borax)
E 290	Carbon dioxide
E 296	Malic acid
E 297	Fumaric acid
E 300	Ascorbic acid
E 301	Sodium ascorbate
E 302	Calcium ascorbate
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid
E 306	Tocopherol-rich extract
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 310	Propyl gallate
E 311	Octyl gallate
E 312	Dodecyl gallate
E 315	Erythorbic acid
E 316	Sodium erythorbate
E 319	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)
E 322	Lecithins
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 (L(+)-)
E 335	Sodium tartrates
E 336	Potassium tartrates
E 337	Sodium potassium tartrate
E 338	Phosphoric acid
E 339	Sodium phosphates
E 340	Potassium phosphates
E 341	Calcium phosphates
E 343	Magnesium phosphates
E 350	Sodium malates

E number	식품첨가물명
E 351	Potassium malate
E 352	Calcium malates
E 353	Metatartaric acid
E 354	Calcium tartrate
E 355	Adipic acid
E 356	Sodium adipate
E 357	Potassium adipate
E 363	Succinic acid
E 380	Triammonium citrate
E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)
E 392	Extracts of rosemary
E 400	Alginic acid
E 401	Sodium alginate
E 402	Potassium alginate
E 403	Ammonium alginate
E 404	Calcium alginate
E 405	Propane-1, 2-diol alginate
E 406	Agar
E 407a	Processed eucheama seaweed
E 407	Carrageenan
E 410	Locust bean gum
E 412	Guar gum
E 413	Tragacanth
E 414	Gum arabic (acacia gum)
E 415	Xanthan gum
E 416	Karaya gum
E 417	Tara gum
E 418	Gellan gum
E 422	Glycerol
E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic
E 425	Konjac
E 426	Soybean hemicellulose
E 427	Cassia gum
E 431	Polyoxyethylene (40) stearate
E 432	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
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 440	Pectins
E 442	Ammonium phosphatides
E 444	Sucrose acetate isobutyrate
E 445	Glycerol esters of wood rosins
E 450	Diphosphates
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates
E 456	Potassium polyaspartate
E 459	Beta-cyclodextrin



E number	식품첨가물명
E 460	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	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum
E 468	Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose, cross linked cellulose gum
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose, Enzymatically hydrolysed cellulose gum
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 acid 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 473	Sucrose esters of fatty acids
E 474	Sucroglycerides
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids
E 476	Polyglycerol polyricinoleate
E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids
E 479b	Thermally oxidised soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids
E 481	Sodium stearoyl-2-lactylate
E 482	Calcium stearoyl-2-lactylate
E 483	Stearyl tartrate
E 491	Sorbitan monostearate
E 492	Sorbitan tristearate
E 493	Sorbitan monolaurate
E 494	Sorbitan monooleate
E 495	Sorbitan monopalmitate
E 499	Stigmasterol-rich plant sterols
E 500	Sodium carbonates
E 501	Potassium carbonates
E 503	Ammonium carbonates
E 504	Magnesium carbonates
E 507	Hydrochloric acid

E number	식품첨가물명
E 508	Potassium chloride
E 509	Calcium chloride
E 511	Magnesium chloride
E 512	Stannous chloride
E 513	Sulphuric acid
E 514	Sodium sulphates
E 515	Potassium sulphates
E 516	Calcium sulphate
E 517	Ammonium sulphate
E 520	Aluminium sulphate
E 521	Aluminium sodium sulphate
E 522	Aluminium potassium sulphate
E 523	Aluminium ammonium sulphate
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 534	Iron tartrate
E 535	Sodium ferrocyanide
E 536	Potassium ferrocyanide
E 538	Calcium ferrocyanide
E 541	Sodium aluminium phosphate acidic
E 551	Silicon dioxide
E 552	Calcium silicate
E 553a	Magnesium silicate
E 553b	Talc
E 554	Sodium aluminium silicate
E 555	Potassium aluminium silicate
E 556	Calcium aluminium silicate (2)
E 558	Bentonite (3)
E 559	Aluminium silicate (Kaolin) (2)
E 570	Fatty acids
E 574	Gluconic acid
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Sodium gluconate
E 577	Potassium gluconate
E 578	Calcium gluconate
E 579	Ferrous gluconate
E 585	Ferrous lactate
E 586	4-Hexylresorcinol
E 620	Glutamic acid
E 621	Monosodium glutamate
E 622	Monopotassium glutamate
E 623	Calcium diglutamate
E 624	Monoammonium glutamate
E 625	Magnesium diglutamate

E number	식품첨가물명
E 626	Guanylic acid
E 627	Disodium guanylate
E 628	Dipotassium guanylate
E 629	Calcium guanylate
E 630	Inosinic acid
E 631	Disodium inosinate
E 632	Dipotassium inosinate
E 633	Calcium inosinate
E 634	Calcium 5'-ribonucleotides
E 635	Disodium 5'-ribonucleotides
E 640	Glycine and its sodium salt
E 641	L-leucine
E 650	Zinc acetate
E 900	Dimethyl polysiloxane
E 901	Beeswax, white and yellow
E 902	Candelilla wax
E 903	Carnauba wax
E 904	Shellac
E 905	Microcrystalline wax
E 907	Hydrogenated poly-1-decene
E 914	Oxidised polyethylene wax
E 920	L-cysteine
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Nitrogen
E 942	Nitrous oxide
E 943a	Butane
E 943b	Isobutane
E 944	Propane
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen
E 999	Quillaia extract
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozyme
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone
E 1203	Polyvinyl alcohol (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Basic methacrylate copolymer
E 1206	Neutral methacrylate copolymer
E 1207	Anionic methacrylate copolymer
E 1208	Polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer
E 1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer
E 1404	Oxidised starch
E 1410	Monostarch phosphate
E 1412	Distarch phosphate
E 1413	Phosphated distarch phosphate

E number	식품첨가물명
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 oxidised starch
E 1452	Starch aluminium octenyl succinate
E 1505	Triethyl citrate
E 1517	Glyceryl diacetate (diacetin)
E 1518	Glyceryl triacetate (triacetin)
E 1519	Benzyl alcohol
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)
E 1521	Polyethylene glycol

(1) Benzoic acid는 발효 과정 중 특정 발효제품에 잔류할 수 있고 이때 사용기준은 GMP를 따른다.

(2) 2014년 1월 31일까지 사용가능.

(3) 2013년 5월 31일까지 사용가능.

(4) 적용기간: 2013년 2월 6일부터.

## Part C

### 첨가물 그룹의 정의

#### (1) 그룹 I

E number	식품첨가물명	최대허용치
E 170	Calcium carbonate	quantum satis
E 260	Acetic acid	quantum satis
E 261	Potassium acetates (4)	quantum satis
E 262	Sodium acetates	quantum satis
E 263	Calcium acetate	quantum satis
E 270	Lactic acid	quantum satis
E 290	Carbon dioxide	quantum satis
E 296	Malic acid	quantum satis
E 300	Ascorbic acid	quantum satis
E 301	Sodium ascorbate	quantum satis
E 302	Calcium ascorbate	quantum satis
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis
E 306	Tocopherol-rich extract	quantum satis
E 307	Alpha-tocopherol	quantum satis
E 308	Gamma-tocopherol	quantum satis
E 309	Delta-tocopherol	quantum satis
E 322	Lecithins	quantum satis
E 325	Sodium lactate	quantum satis
E 326	Potassium lactate	quantum satis
E 327	Calcium lactate	quantum satis
E 330	Citric acid	quantum satis
E 331	Sodium citrates	quantum satis
E 332	Potassium citrates	quantum satis
E 333	Calcium citrates	quantum satis

E number	식품첨가물명	최대허용치
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis
E 335	Sodium tartrates	quantum satis
E 336	Potassium tartrates	quantum satis
E 337	Sodium potassium tartrate	quantum satis
E 350	Sodium malates	quantum satis
E 351	Potassium malate	quantum satis
E 352	Calcium malates	quantum satis
E 354	Calcium tartrate	quantum satis
E 380	Triammonium citrate	quantum satis
E 400	Alginic acid	quantum satis (1)
E 401	Sodium alginate	quantum satis (1)
E 402	Potassium alginate	quantum satis (1)
E 403	Ammonium alginate	quantum satis (1)
E 404	Calcium alginate	quantum satis (1)
E 406	Agar	quantum satis (1)
E 407	Carrageenan	quantum satis (1)
E 407a	Processed euchema seaweed	quantum satis (1)
E 410	Locust bean gum	quantum satis (1) (2)
E 412	Guar gum	quantum satis (1) (2)
E 413	Tragacanth	quantum satis (1)
E 414	Gum arabic (Acacia gum)	quantum satis (1)
E 415	Xanthan gum	quantum satis (1) (2)
E 417	Tara gum	quantum satis (1) (2)
E 418	Gellan gum	quantum satis (1)
E 422	Glycerol	quantum satis
E 425	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane	10 g/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합으로 사용하든) (1) (2) (3)
E 440	Pectins	quantum satis (1)
E 460	Cellulose	quantum satis
E 461	Methyl cellulose	quantum satis
E 462	Ethyl cellulose	quantum satis
E 463	Hydroxypropyl cellulose	quantum satis
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	quantum satis
E 465	Ethyl methyl cellulose	quantum satis
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	quantum satis
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	quantum satis
E 470b	Magnesium salts of fatty acids	quantum satis
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis
E 472b	Lactic acid esters of mono- and	quantum satis

E number	식품첨가물명	최대허용치
	diglycerides of fatty acids	
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis
E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis
E 472e	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis
E 500	Sodium carbonates	quantum satis
E 501	Potassium carbonates	quantum satis
E 503	Ammonium carbonates	quantum satis
E 504	Magnesium carbonates	quantum satis
E 507	Hydrochloric acid	quantum satis
E 508	Potassium chloride	quantum satis
E 509	Calcium chloride	quantum satis
E 511	Magnesium chloride	quantum satis
E 513	Sulphuric acid	quantum satis
E 514	Sodium sulphates	quantum satis
E 515	Potassium sulphates	quantum satis
E 516	Calcium sulphate	quantum satis
E 524	Sodium hydroxide	quantum satis
E 525	Potassium hydroxide	quantum satis
E 526	Calcium hydroxide	quantum satis
E 527	Ammonium hydroxide	quantum satis
E 528	Magnesium hydroxide	quantum satis
E 529	Calcium oxide	quantum satis
E 530	Magnesium oxide	quantum satis
E 570	Fatty acids	quantum satis
E 574	Gluconic acid	quantum satis
E 575	glucono-delta-lactone	quantum satis
E 576	Sodium gluconate	quantum satis
E 577	Potassium gluconate	quantum satis
E 578	Calcium gluconate	quantum satis
E 640	Glycine and its sodium salt	quantum satis
E 920	L-cysteine	quantum satis
E 938	Argon	quantum satis
E 939	Helium	quantum satis
E 941	Nitrogen	quantum satis
E 942	Nitrous oxide	quantum satis
E 948	Oxygen	quantum satis
E 949	Hydrogen	quantum satis
E 1103	Invertase	quantum satis
E 1200	Polydextrose	quantum satis
E 1404	Oxidised starch	quantum satis
E 1410	Monostarch phosphate	quantum satis

E number	식품첨가물명	최대허용치
E 1412	Distarch phosphate	quantum satis
E 1413	Phosphated distarch phosphate	quantum satis
E 1414	Acetylated distarch phosphate	quantum satis
E 1420	Acetylated starch	quantum satis
E 1422	Acetylated distarch adipate	quantum satis
E 1440	Hydroxy propyl starch	quantum satis
E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	quantum satis
E 1450	Starch sodium octenyl succinate	quantum satis
E 1451	Acetylated oxidised starch	quantum satis
E 620	Glutamic acid	10 g/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합으로 사용하든, glutamic acid로서)
E 621	Monosodium glutamate	
E 622	Monopotassium glutamate	
E 623	Calcium diglutamate	
E 624	Monoammonium glutamate	
E 625	Magnesium diglutamate	
E 626	Guanylic acid	500 mg/kg, (단독으로 사용하든 또는 혼합으로 사용하든, guanylic acid로서)
E 627	Disodium guanylate	
E 628	Dipotassium guanylate	
E 629	Calcium guanylate	
E 630	Inosinic acid	
E 631	Disodium inosinate	
E 632	Dipotassium inosinate	
E 633	Calcium inosinate	
E 634	Calcium 5'-ribonucleotides	
E 635	Disodium 5'-ribonucleotides	
E 420	Sorbitols	quantum satis (감미료가 아닌 목적으로만)
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitols	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Erythritol	

- (1) 미니컵 젤리(jelly mini-cups)에는 사용 불가.  
(2) 섭취할 때 물을 부어 환원하는 건조식품을 만들 때는 사용 불가.  
(3) 젤리 당과(jelly confectionery)에는 사용 불가.  
(4) 적용기간: 2013년 2월 6일까지.

(2) 그룹 II: quantum satis로 사용가능한 착색료

E number	식품첨가물명
E 101	Riboflavins
E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
E 150a	Plain caramel
E 150b	Caustic sulphite caramel
E 150c	Ammonia caramel
E 150d	Sulphite ammonia caramel
E 153	Vegetable carbon

E number	식품첨가물명
E 160a	Carotenes
E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
E 162	Beetroot Red, betanin
E 163	Anthocyanins
E 170	calcium carbonate
E 171	Titanium dioxide
E 172	Iron oxides and hydroxides

(3) 그룹Ⅲ: 명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료

E number	식품첨가물명
E 100	Curcumin
E 102	Tartrazine
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines
E 122	Azorubine, Carmoisine
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 PN
E 155	Brown HT
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Lutein

(4) 그룹Ⅳ: Polyols

E number	식품첨가물명
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 965	Maltitols
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

(5) 규정을 준수하면 사용가능한 그 외 첨가물

(a) E 200-203: Sorbic acid — sorbates (SA)

E number	식품첨가물명
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate

(b) E 210-213: Benzoic acid — benzoates (BA)

E number	식품첨가물명
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate



E number	식품첨가물명
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate

(c) E 200–213: Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates (SA + BA)

E number	식품첨가물명
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate

(d) E 200–219: Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates (SA + BA + PHB)

E number	식품첨가물명
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

(e) E 200–203; 214–219: Sorbic acid — sorbates; p-hydroxybenzoates (SA + PHB)

E number	식품첨가물명
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

(f) E 214–219: p-hydroxybenzoates (PHB)

E number	식품첨가물명
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

(g) E 220–228: Sulphur dioxide — sulphites

E number	식품첨가물명
E 220	Sulphur dioxide
E 221	Sodium sulphite
E 222	Sodium hydrogen sulphite
E 223	Sodium metabisulphite
E 224	Potassium metabisulphite
E 226	Calcium sulphite
E 227	Calcium hydrogen sulphite
E 228	Potassium hydrogen sulphite

(h) E 249–250: Nitrites

E number	식품첨가물명
E 249	Potassium nitrite
E 250	Sodium nitrite

(i) E 251–252: Nitrates

E number	식품첨가물명
E 251	Sodium nitrate
E 252	Potassium nitrate

(j) E 280–283: Propionic acid k— propionates

E number	식품첨가물명
E 280	Propionic acid
E 281	Sodium propionate
E 282	Calcium propionate
E 283	Potassium propionate

(k) E 310–320: Gallates, TBHQ and BHA

E number	식품첨가물명
E 310	Propyl gallate
E 311	Octyl gallate
E 312	Dodecyl gallate
E 319	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)

(l) E 338–341, E 343 and E 450 — 452: Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates

E number	식품첨가물명
E 338	Phosphoric acid
E 339	Sodium phosphates
E 340	Potassium phosphates
E 341	Calcium phosphates
E 343	Magnesium phosphates

E number	식품첨가물명
E 450	Diphosphates (1)
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates

(1) E 450(ix)는 포함하지 않는다.

(m) E 355-357: Adipic acid — adipates

E number	식품첨가물명
E 355	Adipic acid
E 356	Sodium adipate
E 357	Potassium adipate

(n) E 432-436: Polysorbates

E number	식품첨가물명
E 432	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
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)

(o) E 473-474: Sucrose esters of fatty acids, Sucroglycerides

E number	식품첨가물명
E 473	Sucrose esters of fatty acids
E 474	Sucroglycerides

(p) E 481-482: Stearoyl-2-lactylates

E number	식품첨가물명
E 481	Sodium stearoyl-2-lactylate
E 482	Calcium stearoyl-2-lactylate

(q) E 491-495: Sorbitan esters

E number	식품첨가물명
E 491	Sorbitan monostearate
E 492	Sorbitan tristearate
E 493	Sorbitan monolaurate
E 494	Sorbitan monooleate
E 495	Sorbitan monopalmitate

(r) E 520-523: Aluminium sulphates

E number	식품첨가물명
E 520	Aluminium sulphate
E 521	Aluminium sodium sulphate
E 522	Aluminium potassium sulphate
E 523	Aluminium ammonium sulphate

(s.1.) E 551-559: Silicon dioxide - silicates<sup>1)</sup>

E number	식품첨가물명
E 551	Silicon dioxide
E 552	Calcium silicate
E 553a	Magnesium silicate
E 553b	Talc
E 554	Sodium aluminium silicate
E 555	Potassium aluminium silicate
E 556	Calcium aluminium silicate
E 559	Aluminium silicate (Kaolin)

(s.2.) E 551-553: Silicon dioxide - silicates<sup>2)</sup>

E number	식품첨가물명
E 551	Silicon dioxide
E 552	Calcium silicate
E 553a	Magnesium silicate
E 553b	Talc

(t) E 620-625: Glutamic acid — glutamates

E number	식품첨가물명
E 620	Glutamic acid
E 621	Monosodium glutamate
E 622	Monopotassium glutamate
E 623	Calcium diglutamate
E 624	Monoammonium glutamate
E 625	Magnesium diglutamate

(u) E 626-635: Ribonucleotides

E number	식품첨가물명
E 626	Guanylic acid
E 627	Disodium guanylate
E 628	Dipotassium guanylate
E 629	Calcium guanylate
E 630	Inosinic acid
E 631	Disodium inosinate
E 632	Dipotassium inosinate
E 633	Calcium inosinate
E 634	Calcium 5'-ribonucleotides

1) 2014년 1월 31일까지 사용가능.

2) 2014년 2월 1일부터 사용가능.

E number	식품첨가물명
E 635	Disodium 5'-ribonucleotides

**Part D**  
**식품유형**

Number	식품유형
<b>0.</b>	<b>모든 식품유형</b>
<b>1.</b>	<b>유제품 및 유사제품</b>
01.1	향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함)
01.2	향을 가미하지 않은 발효유제품 (향을 가미하지 않은 천연 버터유 포함) (멸균 버터유 제외) (발효 후 열처리를 하지 않은 것)
01.3	향을 가미하지 않은 발효유제품 (발효 후 열처리를 한 것)
01.4	향을 가미한 발효유제품 (열처리한 제품 포함)
01.5	지침 2001/114/EC에서 정의한 탈수유(Dehydrated milk)
01.6	크림 및 크림 분말
01.6.1	향을 가미하지 않은 저온살균크림 (지방감소크림 제외)
01.6.2	향을 가미하지 않은 생 발효 크림 제품 및 대체식품 (지방 함량이 20% 미만)
01.6.3	그 외 크림
01.7	치즈 및 치즈제품
01.7.1	비숙성 치즈 (유형16에 해당하는 것은 제외)
01.7.2	숙성 치즈
01.7.3	식용 치즈 외피 (Edible cheese rind)
01.7.4	유청 치즈 (Whey cheese)
01.7.5	가공 치즈
01.7.6	치즈제품 (유형16에 해당하는 것은 제외)
01.8	우유 유사제품 (Dairy analogues). 음료 화이트너(beverage whitener) 포함.
01.9	식용 카제인염 (Edible caseinates)
<b>2.</b>	<b>유지, 지방유제 및 유유제</b>
02.1	유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)
02.2	지방유제 및 유유제 (주로 유중수적형)
02.2.1	버터, 농축 버터, 버터유, 무수유지방
02.2.2	그 외 지방유제 및 유유제 (규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드, 액체 유제 포함)
02.3	식물성 기름 펜 스프레이
<b>3.</b>	<b>식용얼음</b>
<b>4.</b>	<b>과일 및 채소</b>
04.1	가공하지 않은 과일 및 채소
04.1.1	모든 신선 과일 및 채소
04.1.2	껍질을 벗기거나 절단하거나 조각낸 과일 및 채소
04.1.3	얼린 과일 및 채소
04.2	가공한 과일 및 채소
04.2.1	말린 과일 및 채소
04.2.2	식초, 기름 또는 소금물에 담근 과일 및 채소
04.2.3	캔이나 병에 든 과일 및 채소
04.2.4	제조용 과일 및 채소 (유형5.4에 해당하는 제품은 제외)

Number	식품유형
04.2.4.1	제조용 과일 및 채소 (컴포트 제외)
04.2.4.2	컴포트 (유형16에 해당하는 제품은 제외)
04.2.5	잼, 젤리, 마멀레이드 및 유사제품
04.2.5.1	지침 2001/113/EC에서 정의한 엑스트라 잼, 엑스트라 젤리
04.2.5.2	잼, 젤리, 마멀레이드, 그리고 지침 2001/113/EC에서 정의한 감미료를 첨가한 밤 푸레
04.2.5.3	그 외 유사 과일 또는 채소 스프레드
04.2.5.4	견과류 버터, 견과류 스프레드
04.2.6	가공한 감자 제품
<b>5.</b>	<b>당과 (과자)</b>
05.1	지침 2000/36/EC에 나오는 코코아 및 초콜릿가공품
05.2	그 외 당과 (breath refreshing microsweets 포함)
05.3	추잉껌
05.4	장식, 코팅, 필링 (유형4.2.4에 나오는 과일을 기반으로 한 필링은 제외)
<b>6.</b>	<b>곡물 및 곡물가공품</b>
06.1	통곡물, 과쇄립, 곡물 플레이크
06.2	밀가루, 밀가루 제외한 곡류가공품, 전분
06.2.1	밀가루
06.2.2	전분
06.3	아침식사용 시리얼
06.4	파스타
06.4.1	생면
06.4.2	건면
06.4.3	조리된 생면
06.4.4	감자 뇨끼
06.4.5	스터프트 파스타 속 (라비올리와 유사품)
06.5	누들 (Noodles)
06.6	반죽
06.7	조리하거나 가공한 곡물
<b>7.</b>	<b>빵류</b>
07.1	빵 및 롤
07.1.1	다음 나열한 재료만 사용한 빵: 밀가루, 물, 이스트 또는 효모, 소금
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	파인 베이커리 (Fine bakery wares)
<b>8.</b>	<b>육류</b>
08.1	신선육 (규정 (EC) No 853/ 2004에서 정의한 제조용 고기는 제외)
08.2	규정 (EC) No 853/ 2004에서 정의한 제조용 고기
08.3	식육가공품
08.3.1	열처리하지 않은 식육가공품
08.3.2	열처리한 식육가공품
08.3.3	육류 케이싱, 코팅, 장식
08.3.4	nitrites와 nitrates 관련법을 준수하여 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품
08.3.4.1	전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)
08.3.4.2	전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 믹스를 고기 표면에 발라 안정화/숙성시키는 것)

Number	식품유형
08.3.4.3	그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)
<b>9.</b>	<b>수산 및 수산가공품</b>
09.1	가공하지 않은 수산 및 수산가공품
09.1.1	가공하지 않은 생선
09.1.2	가공하지 않은 연체류 및 갑각류
09.2	가공한 생선 및 수산품 (연체류 및 갑각류 포함)
09.3	어란
<b>10.</b>	<b>알 및 알가공품</b>
10.1	가공하지 않은 알
10.2	알가공품
<b>11.</b>	<b>설탕, 시럽, 꿀, 테이블탑 감미료</b>
11.1	지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽
11.2	그 외 설탕, 시럽
11.3	지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀
11.4	테이블탑 감미료
11.4.1	액상 형태의 테이블탑 감미료
11.4.2	분말 형태의 테이블탑 감미료
11.4.3	정제 형태의 테이블탑 감미료
<b>12.</b>	<b>소금, 향신료, 스프, 소스, 샐러드, 단백질제품</b>
12.1	소금, 소금대체식품
12.1.1	소금
12.1.2	소금대체식품
12.2	허브, 향신료, 시즈닝
12.2.1	허브 및 향신료
12.2.2	시즈닝 및 조미료
12.3	식초 및 희석초산 (물로 4-30% 희석한 것)
12.4	머스타드
12.5	스프 및 육수
12.6	소스
12.7	샐러드, 세이버리(savoury)를 기반으로 한 샌드위치 스프레드
12.8	효모 및 효모제품
12.9	단백질제품 (유형1.8에 해당하는 제품은 제외)
<b>13.</b>	<b>지침 2009/39/EC에서 정의한 대로 특수 영양학적 목적을 가진 식품</b>
13.1	영·유아를 위한 식품
13.1.1	위원회 지침 2006/141/EC (1)에서 정의한 영아용 조제식
13.1.2	지침 2006/141/EC에서 정의한 성장기용 조제식
13.1.3	위원회 지침 2006/125/EC (2)에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식 (baby foods)
13.1.4	기타 유아식
13.1.5	위원회 지침 1999/21/EC (3)에서 정의한 특수의료용도 영·유아 식이요법 식품과 영아용 특수조제식품
13.1.5.1	특수의료용도 영아 식이요법 식품과 영아용 특수조제식품
13.1.5.2	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 이유식 및 유아용 식품
13.2	지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 식품 (유형13.1.5는 제외)

Number	식품유형
13.3	식사의 전부 또는 일부를 대신하여 체중을 조절할 수 있게 하는 식이요법 식품
13.4	위원회 규정 (EC) No 41/2009 (4)에서 정의한 대로 글루텐을 잘 소화시키지 못하는 사람들을 위한 식품
<b>14.</b>	<b>음료</b>
14.1	무알코올 음료
14.1.1	물 (지침 2009/54/EC에서 정의한 천연광천수와 생수, 그 외 병에 들거나 포장된 물 포함)
14.1.2	지침 2001/112/EC에서 정의한 과일주스와 채소주스
14.1.3	지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 넥타와 채소 넥타 및 유사제품
14.1.4	향을 가미한 음료
14.1.5	커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스
14.1.5.1	커피 및 커피 추출물
14.1.5.2	차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 믹스와 인스턴트 믹스 (커피 및 커피 추출물 제외)
14.2	알코올 음료 (알코올 프리, 저알코올 음료 포함)
14.2.1	맥주 및 맥아 음료
14.2.2	규정 (EEC) No 1234/2007에서 정의한 와인 및 그 외 제품 그리고 이들의 알코올 프리 제품
14.2.3	사과주 및 페리주
14.2.4	과실주 및 수입 과즙으로 만든 와인 (made wine)
14.2.5	별꿀주(mead)
14.2.6	규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료
14.2.7	규정 (EEC) No 1601/91에서 정의한 향이 나는 와인을 기반으로 한 제품
14.2.7.1	향이 나는 와인
14.2.7.2	향이 나는 와인을 기반으로 한 음료
14.2.7.3	향이 나는 와인으로 만든 칵테일
14.2.8	그 외 알코올 음료 (알코올 음료, 무알코올 음료, 스피릿의 혼합으로 알코올 함량이 15% 미만인 음료 포함)
<b>15.</b>	<b>즉석 섭취하는 세이버리(savoury) 스낵</b>
15.1	감자스낵, 곡물스낵, 밀가루 또는 전분을 기반으로 한 스낵
15.2	견과류가공품
<b>16.</b>	<b>디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)</b>
<b>17.</b>	<b>유럽의회 및 유럽이사회 지침 2002/46/EC (5)에서 정의한 식품보충제 (영·유아를 위한 식품보충제는 제외)</b>
17.1	캡슐, 알약 및 유사한 고체 형태로 제공되는 식품보충제 (씹는 형태는 제외)
17.2	액체 형태로 제공되는 식품보충제
17.3	시럽이나 씹는 형태로 제공되는 식품보충제
<b>18.</b>	<b>유형1~17에 해당하지 않는 가공식품 (영·유아 식품은 제외)</b>

(1) OJ L 401, 30.12.2006, p.1.

(2) OJ L 339, 6.12.2006, p.16.

(3) OJ L 91, 7.4.1999, p.29.

(4) OJ L 16, 21.1.2009, p.3.

(5) OJ L 183, 12.7.2002, p.51.



Part E

승인된 식품첨가물 목록과 식품유형에 따른 사용조건

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	참고	제한/예외
<b>모든 식품유형에 사용가능한 식품첨가물 (따로 명시되지 않은 한, 영·유아 식품은 불포함)</b>					
	E 290	Carbon dioxide	quantum satis		영·유아 식품에 사용가능
	E 938	Argon	quantum satis		영·유아 식품에 사용가능
	E 939	Helium	quantum satis		영·유아 식품에 사용가능
	E 941	Nitrogen	quantum satis		영·유아 식품에 사용가능
	E 942	Nitrous oxide	quantum satis		영·유아 식품에 사용가능
	E 948	Oxygen	quantum satis		영·유아 식품에 사용가능
	E 949	Hydrogen	quantum satis		영·유아 식품에 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10,000	(1) (4) (57)	건조 분말 형태의 식품에만 사용가능 (제조 과정에서 건조된 식품과 그 혼합물) (이 부록 Part A 표1에 수록된 식품은 제외)
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	10,000	(1) (57)	건조 분말 형태의 식품에만 사용가능 (제조 과정에서 건조된 식품과 그 혼합물) (이 부록 Part A 표1에 수록된 식품은 제외) 적용기간: 2014년 1월 31일까지

0

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 551-553	Silicon dioxide - silicates	10,000	(1) (57)	건조 분말 형태의 식품에만 사용가능 (제조 과정에 서 건조된 식품과 그 혼합물) (이 부록 Part A 표1 에 수록된 식품은 제외)	
E 459	Beta-cyclodextrin	quantum satis		정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용가능 (이 부록 Part A 표1에 수록된 식품은 제외)	
E 551-559	Silicon dioxide - silicates	quantum satis	(1)	정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용가능 (이 부록 Part A 표1에 수록된 식품은 제외) 적용기간: 2014년 1월 31일까지	
E 551-553	Silicon dioxide - silicates	quantum satis	(1)	정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용가능 (이 부록 Part A 표1에 수록된 식품은 제외)	
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(4): 최대허용치는 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 로 표현된다.					
(57): 개별식품 또는 이 부록에 수록된 식품유형 1~18에 이와 별다른 최대허용치가 명시되지 않은 경우에는 이 최대허용치를 적용한다.					
<b>01</b>	<b>유제품 및 유사제품</b>				
	<b>향을 가미하지 않은 저온살균유 및 멸균유 (UHT 포함)</b>				
E 331	Sodium citrates	4,000		UHT 산양유에만 사용가능	
E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	멸균유 및 UHT에만 사용가능	
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(4): 최대허용치는 P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 로 표현된다.					

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
01.2	<b>향을 가미하지 않은 발효유제품 (향을 가미하지 않은 천연 버터유 포함) (멸균 버터유 제외) (발효 후 열처리를 하지 않은 것)</b>				
	<b>향을 가미하지 않은 발효유제품 (발효 후 열처리를 한 것)</b>				
01.3	그룹 I	첨가물			
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	응유 (curdled milk)에만 사용가능
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.					
01.4	<b>향을 가미한 발효유제품 (열처리한 제품 포함)</b>				
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(74)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	150		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	150	(74)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	5	(61)	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주식	제한/예외
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	5	(61)	
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	300	(1) (2)	열처리하지 않은 유제품 기반의 디저트에만 사용가능
	E 297	Fumaric acid	4,000		과일 향을 가미한 디저트에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	3,000	(1) (4)	
	E 355-357	Adipic acid — adipates	1,000		과일 향을 가미한 디저트에만 사용가능
	E 363	Succinic acid	6,000		
	E 416	Karaya gum	6,000		
	E 427	Cassia gum	2,500		
	E 432-436	Polysorbates	1,000		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000		
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	2,000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5,000		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 481-482	Stearoyl-2-lactylates		5,000		
E 483	Stearyl tartrate		5,000		
E 491-495	Sorbitan esters		5,000		
E 950	Acesulfame K		350		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
E 951	Aspartame		1,000		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts		250	(51)	열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts		100	(52)	열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
E 955	Sucralose		400		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
E 957	Thaumatococin		5		향미증진제로 사용될 때만 가능
E 959	Neohesperidine DC		50		열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
E 960	Steviol glycosides		100	(60)	열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
E 962	Salt of aspartame-acesulfame		350	(11)a (49) (50)	열량 감소 제품 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 961	Neotame	32		열량 감소 제품 또는 실량을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
		Advantame	10		열량 감소 제품 또는 실량을 첨가하지 않은 제품에 만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
	E 969	(50): 단독으로 사용하든 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하든 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(74): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 15mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용 치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
	<b>지침 2001/114/EC에서 정의한 탈수유 (Dehydrated milk)</b>				
01.5	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		향을 가미하지 않은 제품 제외
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis		
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1)	자동차판매기용 분유에만 사용가능
	E 322	Lecithins	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 332	Potassium citrates	quantum satis		
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	고형분이 28% 미만인 부분탈수유에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,500	(1) (4)	고형분이 28% 초과인 부분탈수유에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2,500	(1) (4)	건조유 및 건조탈지유에만 사용가능
	E 392	Extracts of rosemary	200	(41) (46)	자동차판매기용 분유에만 사용가능
	E 392	Extracts of rosemary	30	(46)	아이스크림 제조용 건조유에만 사용가능
	E 407	Carrageenan	quantum satis		
	E 500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	quantum satis		
	E 501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	quantum satis		

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		Calcium chloride	quantum satis		
	E 509	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (4): 최대허용치는 P2O5로 표현된다. (41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임. (46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
<b>01.6</b>	<b>크림 및 크림 분말</b>				
	<b>향을 가미하지 않은 저온살균크림 (지방감소크림 제외)</b>				
	E 401	Sodium alginate	quantum satis		
	E 402	Potassium alginate	quantum satis		
	E 407	Carrageenan	quantum satis		
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	<b>향을 가미하지 않은 생발효크림 제품 및 대체식품 (지방 함량이 20% 미만)</b>				
	E 406	Agar	quantum satis		
	E 407	Carrageenan	quantum satis		
	E 410	Locust bean gum	quantum satis		
	E 412	Guar gum	quantum satis		
<b>01.6.1</b>					
<b>01.6.2</b>					



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 415	Xanthan gum	quantum satis		
	E 440	Pectins	quantum satis		
	E 460	Cellulose	quantum satis		
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 1404	Oxidised starch	quantum satis		
	E 1410	Monostarch phosphate	quantum satis		
	E 1412	Distarch phosphate	quantum satis		
	E 1413	Phosphated distarch phosphate	quantum satis		
	E 1414	Acetylated distarch phosphate	quantum satis		
	E 1420	Acetylated starch	quantum satis		
	E 1422	Acetylated distarch adipate	quantum satis		
	E 1440	Hydroxy propyl starch	quantum satis		
	E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	quantum satis		
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	quantum satis		
	E 1451	Acetylated oxidised starch	quantum satis		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>그 외 크림</b>					
01.6.3	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		향을 가미한 크림에만 사용가능
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	150		향을 가미한 크림에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	향을 가미한 크림에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	5	(61)	향을 가미한 크림에만 사용가능
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	5	(61)	향을 가미한 크림에만 사용가능
	E 234	Nisin	10		클로티드 크림(clotted cream)에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	멸균크림, 저은살균크림, UHT 크림, 휘핑크림에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	멸균크림, 지방 성분을 감소시킨 멸균크림에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (4): 최대허용치는 P2O5로 표현된다.			
(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.					

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
01.7	<b>치즈 및 치즈제품</b>				
	<b>비숙성 치즈 (유형16에 해당하는 것은 제외)</b>				
	그룹 I	첨가물			모짜렐라 제외
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		비숙성 치즈에 향을 가미한 것만 사용가능
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	150		비숙성 치즈에 향을 가미한 것만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	10		마스카르포네(mascarpone)에만 사용가능
	E 260	Acetic acid	quantum satis		모짜렐라에만 사용가능
	E 270	Lactic acid	quantum satis		모짜렐라에만 사용가능
	E 330	Citric acid	quantum satis		모짜렐라에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2,000	(1) (4)	모짜렐라 제외
	E 460(ii)	Powdered cellulose	quantum satis		강판에 갈거나 슬라이스한 모짜렐라에만 사용가능
		Glucono-delta-lactone	quantum satis		모짜렐라에만 사용가능
	E 575	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다. (4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>숙성 치즈</b>					
E 1105	Lysozyme		quantum satis		
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines		125	(83)	레드 마블 치즈 및 레드 페스토 치즈에만 사용가능
E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins		quantum satis		세이지 더비 치즈에만 사용가능
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins		quantum satis		세이지 더비 치즈, 그린 및 레드 페스토 치즈, 와사비 치즈, 그린 마블 허브 치즈에만 사용가능
E 153	Vegetable carbon		quantum satis		모르비에 치즈(morbier cheese)에만 사용가능
E 160a	Carotenes		quantum satis		오렌지, 옐로, 브로큰 화이트 숙성 치즈에만 사용가능
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		15		오렌지, 옐로, 브로큰 화이트 숙성 치즈 및 레드, 그린 페스토 치즈에만 사용가능
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		50		레드 레스터 치즈에만 사용가능
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		35		미플레트 치즈에만 사용가능
E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin		quantum satis		오렌지, 옐로, 브로큰 화이트 숙성 치즈 및 레드 페스토 치즈에만 사용가능
E 163	Anthocyanins		quantum satis		레드 마블 치즈에만 사용가능
E 170	Calcium carbonate		quantum satis		
E 200-203	Sorbic acid — sorbates		1,000	(1) (2)	사진 포장된, 슬라이스하고 자른 치즈, 테이어드 치즈, 식품을 첨가한 치즈에만 사용가능
E 200-203	Sorbic acid — sorbates		quantum satis		숙성 제품 표면 처리에만 사용가능

**01.7.2**

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 234	Nisin		12.5	(29)	
E 235	Natamycin		1 mg/dm <sup>2</sup> surface(not present at a depth of 5 mm)		자르지 않은 경질 치즈, 반경질 치즈, 반연질 치즈의 외관 처리를 위해서만 사용가능
E 239	Hexamethylene tetramine		25 mg/kg residual amount, expressed as formaldehyde		프로볼로네 치즈에만 사용가능
E 251-252	Nitrates		150	(30)	경질 치즈, 반경질 치즈, 반연질 치즈에만 사용가능
E 280-283	Propionic acid — propionates		quantum satis		표면 처리를 위해서만 사용가능
E 460	Powdered cellulose		quantum satis		강판에 갈거나 슬라이스한 숙성 치즈에만 사용가능
E 500(ii)	Sodium hydrogen carbonate		quantum satis		산유치즈(sour milk cheese)에만 사용가능
E 504	Magnesium carbonates		quantum satis		
E 509	Calcium chloride		quantum satis		
E 551-559	Silicon dioxide - silicates		10,000	(1)	강판에 갈거나 슬라이스한 경질 치즈 및 반경질 치즈 적용기간: 2014년 1월 31일까지
E 551-553	Silicon dioxide - silicates		10,000	(1)	강판에 갈거나 슬라이스한 경질 치즈 및 반경질 치즈 적용기간: 2014년 2월 1일부터
		Glucono-delta-lactone	quantum satis		
					(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.
					(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.
E 575					(29): 이 물질은 발효공정의 결과로 특정 치즈에 자연스럽게 나타날 수 있다.
					(30): 치즈 밀크(cheese milk)에 사용 또는 유청을 제거하고 물을 첨가한 후 냉을 경우 동등한 수치로 사용가능
					(83): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 3.2 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>식용 치즈 외피</b>					
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	quantum satis	(67)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
E 104		Quinoline Yellow	10	(62)	
E 160d		Lycopene	30		
E 180		Litholrubine BK	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
E 180		Litholrubine BK	quantum satis	(67)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
E 160b		Annatto, Bixin, Norbixin	20		
<p>(62): E 104와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III에 해당하는 최대허용치를 넘지 않아야 한다.</p> <p>(67): E 120 cochineal, carminic acid, carmines, E 180 litholrubine BK의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 10 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.</p>					

**01.7.3**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>유청 치즈</b>					
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
E 200-203		Sorbic acid — sorbates	1,000	(1), (2)	사전 포장된 슬라이스 치즈; 레이어드 치즈, 식품을 첨가한 치즈(layered cheese and cheese and cheese with added foods)에만 사용가능
E 251-252		Nitrates	150	(30)	경질 치즈, 반경질 치즈, 반연질 치즈의 치즈 밀크에만 사용가능
E 260		Acetic acid	quantum satis		
E 270		Lactic acid	quantum satis		
E 330		Citric acid	quantum satis		
E 460(ii)		Powdered cellulose	quantum satis		강판에 같거나 슬라이스한 치즈에만 사용가능
E 575		Glucono-delta-lactone	quantum satis		
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.					
(30): 치즈 밀크(cheese milk)에 사용 또는 유청을 제거하고 물을 첨가한 후 넣을 경우 동등한 수치로 사용가능					
<b>가공 치즈</b>					
Group I		첨가물			
Group II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능
E 100		Curcumin	100	(33)	향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능
E 102		Tartrazine	100	(33)	향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능
E 120		Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(33)	향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지

**01.7.4**

**01.7.5**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmine	100	(33) (66)	향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 122	Azorubine, Carmoisine	100	(33)	향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(33)	향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능
	E 161b	Lutein	100	(33)	향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	5		향을 가미한 가공 치즈에만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	15		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2,000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	12,5	(29)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20,000	(1) (4)	



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 427	Cassia gum	2,500		
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	10,000	(1)	적용기간: 2014년 1월 31일까지
		Silicon dioxide - silicates	10,000	(1)	적용기간: 2014년 2월 1일부터
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
	E 551-553	(29): 이 물질은 발효공정의 결과로 특정 치즈에 자연스럽게 나타날 수 있다.			
		(33): E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e, E 161b를 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(66): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
<b>치즈제품 (유형16에 해당하는 것은 제외)</b>					
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		향을 가미한 비숙성 제품에만 사용가능
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	quantum satis		향을 가미한 비숙성 제품에만 사용가능
	E 1105	Lysozyme	quantum satis		숙성 제품에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	125		레드 마블 제품에만 사용가능

01.7.6

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 160a	Carotenes	quantum satis		숙성한 오렌지, 엘로, 브로큰 화이트 제품에만 사용가능
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	15		숙성한 오렌지, 엘로, 브로큰 화이트 제품에만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		숙성한 오렌지, 엘로, 브로큰 화이트 제품에만 사용가능
	E 163	Anthocyanins	quantum satis		레드 마블 제품에만 사용가능
	E 170	Calcium carbonate	quantum satis		숙성 제품에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	비숙성 제품; 사전 포장되고 슬라이스한 숙성 제품; 숙성제품과 식품을 첨가한 숙성 제품의 레이어드(layered ripened products and ripened products with added foods)에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	quantum satis		숙성 제품의 표면 처리(surface treatment)에만 사용가능
	E 234	Nisin	12.5	(29)	숙성, 가공 제품에만 사용가능
	E 235	Natamycin	1 mg/dm <sup>2</sup> surface(not present at a depth of 5 mm)		자르지 않은 경질 치즈, 반경질 치즈, 반연질 치즈의 외관 처리(external treatment)를 위해서만 사용가능
	E 251-252	Nitrates	150	(30)	숙성한 경질 치즈, 반경질 치즈, 반연질 치즈에만 사용가능
	E 280-283	Propionic acid — propionates	quantum satis		숙성 제품의 표면 처리(surface treatment)에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2,000	(1) (4)	비숙성 제품에만 사용가능
	E 460	Powdered cellulose	quantum satis		강판에 갈거나 슬라이스한 숙성 제품 및 비숙성 제품에만 사용가능
	E 504	Magnesium carbonates	quantum satis		숙성 제품에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 509	E 509	Calcium chloride	quantum satis		숙성 제품에만 사용가능
		Silicon dioxide, calcium silicate, magnesium silicate, talc	10,000	(1)	슬라이스하거나 강판에 간 경질 제품 및 반경질 제품에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
		Silicon dioxide - silicates	10,000	(1)	슬라이스하거나 강판에 간 경질 제품 및 반경질 제품에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터
		Glucono-delta-lactone	quantum satis		숙성한 제품에만 사용가능
E 575	E 575	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(29): 이 물질은 발효공정의 결과로 특정 치즈에 자연스럽게 나타날 수 있다.			
		(30): 치즈 밀크(cheese milk)에 사용 또는 유청을 제거하고 물을 첨가한 후 넣을 경우 동등한 수치로 사용가능			
<b>유 유사제품 (Dairy analogues). 음료 화이트너(beverage whitener) 포함.</b>					
01.8	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	quantum satis	(1) (2)	모조치즈 표면 처리에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2,000	(1) (2)	단백질을 기반으로 한 모조치즈에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/1 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 251-252	Nitrates	150	(30)	유제품을 기반으로 한 모조치즈에만 사용가능
	E 280-283	Propionic acid — propionates	quantum satis		모조치즈 표면 처리에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	휘핑크림 유사제품에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20,000	(1) (4)	가공 모조치즈에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	30,000	(1) (4)	음료 화이트너에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	50,000	(1) (4)	차동판매패기용 음료 화이트너에만 사용가능
	E 432-436	Polysorbates	5,000	(1)	유 및 크림 유사제품에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	크림 유사제품에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	20,000	(1)	음료 화이트너에만 사용가능
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5,000		유 및 크림 유사제품에만 사용가능
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	500		음료 화이트너에만 사용가능
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	1,000		음료 화이트너에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외															
E 477	E 481-482	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5,000		유 및 크림 유사제품에만 사용가능															
						E 491-495	Stearoyl-2-lactylates	3,000	(1)	음료 화이트너에만 사용가능										
											E 551-559	Sorbitan esters	5,000	(1)	유 및 크림 유사제품, 음료 화이트너에만 사용가능					
																E 551-553	Silicon dioxide - silicates	10,000	(1)	슬라이스하거나 강판에 간 모조치즈 및 가공 모조치즈; 음료 화이트너에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.																				
(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.																				
(4): 최대허용치는 P2O5로 표현된다.																				
(30): 치즈 밀크(cheese milk)에 사용 또는 유청을 제거하고 물을 첨가한 후 넣을 경우 동등한 수치로 사용가능																				

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>식용 카제인염 (Edible caseinates)</b>					
	E 170	Calcium carbonate	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 332	Potassium citrates	quantum satis		
	E 333	Calcium citrates	quantum satis		
	E 380	Triammonium citrate	quantum satis		
	E 500	Sodium carbonates	quantum satis		
	E 501	Potassium carbonates	quantum satis		
	E 503	Ammonium carbonates	quantum satis		
	E 504	Magnesium carbonates	quantum satis		
	E 524	Sodium hydroxide	quantum satis		
	E 525	Potassium hydroxide	quantum satis		
	E 526	Calcium hydroxide	quantum satis		
	E 527	Ammonium hydroxide	quantum satis		
	E 528	Magnesium hydroxide	quantum satis		
	<b>유지, 지방유제 및 유유제</b>				
<b>02</b>					

01.9

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>유지 (본질적으로 물이 없는 것) (무수유지방은 제외)</b>					
	E 100	Curcumin	quantum satis		지방에만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		지방에만 사용가능
	E 160b	Annatto, bixin, norbixin	10		지방에만 사용가능
	E 270	Lactic acid	quantum satis		그레이트비 제조를 위해 조리 그리고/또는 튀길 때만 사용가능 (버진 오일과 올리브 오일은 제외)
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		그레이트비 제조를 위해 조리 그리고/또는 튀길 때만 사용가능 (버진 오일과 올리브 오일은 제외)
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외
	E 306	Tocopherol-rich extract	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외
	E 307	Alpha-tocopherol	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외
	E 307	Alpha-tocopherol	200		정제된 올리브 오일에만 사용가능 (올리브 포머스 오일 포함)
	E 308	Gamma tocopherol	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외
	E 309	Delta-tocopherol	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA, individually or in combination	200	(1) (41)	열처리한 식품의 잔류성인 제조를 위한 유지; 튀김 유지 (올리브 포머스 오일 제외) 그리고 라드, 생선 기름 및 소고기, 가금류, 양 지방에만 사용가능

02.1

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)	100	(41)	열처리한 식품의 전문적인 제조를 위한 유지; 튀김 유지 (올리브 포머스 오일 제외) 그리고 라드, 생선 기름 및 소고기, 가금류, 양 지방에만 사용가능	
E 322	Lecithins	30,000		버진 오일과 올리브 오일은 제외	
E 330	Citric acid	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외	
E 331	Sodium citrates	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외	
E 332	Potassium citrates	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외	
E 333	Calcium citrates	quantum satis		버진 오일과 올리브 오일은 제외	
E 392	Extracts of rosemary	30	(41) (46)	식물성 기름(버진 오일과 올리브 오일은 제외)과 고도불포화지방산 함량이 총 지방산의 15% w/w 초과인 지방으로서 열처리하지 않은 식품에 사용되는 것에만 사용가능	
E 392	Extracts of rosemary	50	(41) (46)	생선 기름과 조류 기름; 라드, 소고기, 가금류, 양, 돼지 지방; 열처리한 식품의 전문적인 제조를 위한 유지; 튀김 유지 (올리브 오일과 포머스 오일 제외)	
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	10,000		버진 오일과 올리브 오일은 제외	
E 472c	Citric acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids	quantum satis		그레이트비 제조를 위해 조리 그리고/또는 튀길 때만 사용가능 (버진 오일과 올리브 오일은 제외)	



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외	
02.2	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		튀김용 유지에만 사용가능	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.				
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.				
02.2	<b>지방유제 및 유유제 (주로 유중수적형)</b>					
	<b>버터, 농축 버터, 버터유, 무수유지방</b>					
02.2.1	E 160a	Carotenes	quantum satis		양젓과 염소젓으로 만든 버터는 제외	
		Sodium carbonates	quantum satis		산성크림버터(soured cream butter)에만 사용가능	
		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2,000	(1) (4)	산성크림버터(soured cream butter)에만 사용가능	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
	(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.					
02.2.2	<b>그 외 지방유제 및 유유제 (규정 (EC) No 1234/2007에서 정의한 스프레드, 액체 유제 포함)</b>					
	그룹 I	첨가물				

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 100	Curcumin		quantum satis		지방 감소 버터는 제외
E 160a	Carotenes		quantum satis		
E 160b	Annatto, bixin, norbixin		10		지방 감소 버터는 제외
E 200-203	Sorbic acid — sorbates		1,000	(1) (2)	지방 함량이 60% 이상인 지방유제에만 사용가능 (버터 제외)
E 200-203	Sorbic acid — sorbates		2,000	(1) (2)	지방 함량이 60% 미만인 지방유제에만 사용가능 (버터 제외)
E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA, individually or in combination		200	(1) (2)	튀김 지방(frying fat)에만 사용가능
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)		100		튀김 지방(frying fat)에만 사용가능
E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates		5,000	(1) (4)	스프레더블 지방(spreadable fats)에만 사용가능
E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)		100		규정 (EC) No 1234/2007 제115조와 부록XXV에서 정의한 스프레더블 지방에만 사용가능 (지방 함량이 41% 이하인 것)
E 392	Extracts of rosemary		100	(41) (46)	지방 함량이 80% 미만인 스프레더블 지방에만 사 용가능
E 405	Propane-1, 2-diol alginate		3,000		
E 432-436	Polysorbates		10,000	(1)	베이킹용 지방유제에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 473-474	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10,000	(1)	베이킹용 지방유제에만 사용가능
E 475	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5,000		
E 476	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	4,000		규정 (EC) No 1234/2007 제115조와 부록XV에서 정의한 스프레더블 지방 (지방 함량이 41% 이하인 것) 그리고 지방 함량이 10% 미만인 유사 스프레더블 제품에만 사용가능
E 477	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	10,000		베이킹 목적으로 지방유제에만 사용가능
E 479b	E 479b	Thermally oxidised soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	5,000		튀김 목적으로 지방유제에만 사용가능
E 481-482	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	10,000	(1)	
E 491-495	E 491-495	Sorbitan esters	10,000	(1)	
E 551-559	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	30,000	(1)	기름을 바른 통에 넣은 제품(tin greasing products)에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
E 551-553	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	30,000	(1)	기름을 바른 통에 넣은 제품(tin greasing products)에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터
E 900	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		튀김용 유제에만 사용가능
E 959	E 959	Neohesperidine DC	5		항미증진제로만, 규정 (EC) No 1234/2007 부록XV 지방 그룹B & 그룹C에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>식물성 기름 펜 스프레이</b>					
그룹 I		첨가물			
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	30,000	(1) (4)	베이킹 톨을 코팅하는 목적으로, 물을 기반으로 한 유제 스프레이에만 사용가능
E 392		Extracts of rosemary	50	(41) (46)	열처리한 식품의 전문적인 제조를 위한 유지에만 사용가능
E 551-559		Silicon dioxide - silicates	30,000	(1)	기름을 바른 통에 넣은 제품(tin greasing products)에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
E 551-553		Silicon dioxide - silicates	30,000	(1)	기름을 바른 통에 넣은 제품(tin greasing products)에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터
E 943a		Butane	quantum satis		식물성 기름 펜 스프레이 (전문가용으로만 가능) 그 리고 물을 기반으로 한 유제 스프레이에만 사용가능
E 943b		Isobutane	quantum satis		식물성 기름 펜 스프레이 (전문가용으로만 가능) 그 리고 물을 기반으로 한 유제 스프레이에만 사용가능
		Propane	quantum satis		식물성 기름 펜 스프레이 (전문가용으로만 가능) 그 리고 물을 기반으로 한 유제 스프레이에만 사용가능
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
E 944					(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.
(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.					
(46): carnosol과 carnosic acid의 함으로서.					

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>식용얼음</b>					
그룹 I		첨가물			
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(75)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용할 수 있는 착색료	150	(25)	
그룹 IV		Polysols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 것에만 사용 가능
E 160b		Annatto, Bixin, Norbixin	20		
E 160d		Lycopene	40		
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	
E 405		Propane-1, 2-diol alginate	3,000		물을 기반으로 한 식용얼음에만 사용가능
E 427		Cassia gum	2,500		
E 432-436		Polysorbates	1,000	(1)	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	3,000		
	E 491-495	Sorbitan esters	500	(1)	
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		아이스크림을 함유한 사전 포장된 웨이퍼에만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	800		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 951	Aspartame	800		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 955	Sucralose	320		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 957	Thaumatococcus	50		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 961	Neotame	26		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 962	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	800	(11)b (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
		Polyglycitol syrup	200,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 964	E 964	Advantame	10		적용기간: 2012년 11월 29일부터
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 969	E 969	(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
E 969	E 969	(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
		(25): 착색료 E 122, E 155의 양이 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다.			
E 969	E 969	(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
E 969	E 969	(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
E 969	E 969	(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(75): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 30mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
04	<b>과일 및 채소</b>				
04.1	<b>가공하지 않은 과일 및 채소</b>				
	<b>모든 신선 과일 및 채소</b>				
	E 172	Iron oxides and hydroxides	6		감귤류, 멜론, 석류에 마킹하기 위한 색조증강제로써만 사용가능 - 통합 규정 그리고/또는 국내법에서 의무적으로 요구하는 정보의 전부나 일부를 전달하기 위해서, 그리고/또는 - 자발적으로 브랜딩명, 제조 방법, PLU-code, QR-code 그리고/또는 바코드를 기재하기 위해서 적용기간: 2013년 6월 24일부터
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	20		껍질을 벗기지 않은 신선 감귤류의 표면 처리를 위해서만 사용가능
04.1.1	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	10	(3)	생식용 포도(table grapes), 신선 리치(Vaccinium corymbosum)에서만 사용가능 정), 블루베리(Vaccinium corymbosum)에서만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	진공포장된 사탕옥수수(sweetcorn)에만 사용가능
	E 445	Glycerol esters of wood rosins	50		감귤류의 표면에만 사용가능
	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	10		감귤류, 멜론, 석류에만 사용가능 - 통합 규정 그리고/또는 국내법에서 의무적으로 요구하는 정보의 전부나 일부를 전달하기 위해서, 그리고/또는 - 자발적으로 브랜딩명, 제조 방법, PLU-code, QR-code 그리고/또는 바코드를 기재하기 위해서 적용기간: 2013년 6월 24일부터



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	quantum satis	(1)	신선 과일, 표면 처리에만 사용가능
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		과일의 표면 처리에만 사용가능: 감귤류, 멜론, 사과, 배, 복숭아, 파인애플, 바나나, 망고, 아보카도, 석류 그리고 견과류의 피막제로만 사용가능 바나나, 망고, 아보카도, 석류에 적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 902	Candelilla wax	quantum satis		감귤류, 멜론, 사과, 배, 복숭아, 파인애플의 표면 처 리 그리고 견과류의 피막제로만 사용가능
	E 903	Carnauba wax	200		과일의 표면 처리에만 사용가능: 감귤류, 멜론, 사과, 배, 복숭아, 파인애플, 석류, 망고, 아보카도, 파파야 그리고 견과류의 피막제로만 사용가능 석류, 망고, 아보카도, 파파야에 적용기간: 2012년 12월 25일부터

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 904	Shellac	quantum satis		과일의 표면 처리에만 사용가능: 감귤류, 멜론, 사과, 배, 복숭아, 파인애플, 석류, 망고, 아보카도, 파파야 그리고 견과류의 피막제로만 사용가능 석류, 망고, 아보카도, 파파야에 적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 905	Microcrystalline wax	quantum satis		과일의 표면 처리에만 사용가능: 멜론, 파파야, 망고, 아보카도, 파인애플 파인애플에 적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 914	Oxidised polyethylene wax	quantum satis		감귤류, 멜론, 파파야, 망고, 아보카도, 파인애플의 표면 처리에만 사용가능
	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
	(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.				
<b>껍질을 벗기거나 절단하거나 조각낸 과일 및 채소</b>					
<b>04.1.2</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	껍질을 벗긴 감자에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	300	(3)	으깬 양파, 마늘, 샬롯에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	800	(3)	으깬 서양고추냉이(horseradish)에만 사용가능
	E 296	Malic acid	quantum satis		사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 300	Ascorbic acid	quantum satis		사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 즉석섭취용 과일 및 채소 그리고 사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능	
E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 즉석섭취용 과일 및 채소 그리고 사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능	
E 302	Calcium ascorbate	quantum satis		사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 즉석섭취용 과일 및 채소 그리고 사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능	
E 330	Citric acid	quantum satis		사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 즉석섭취용 과일 및 채소 그리고 사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능	
E 331	Sodium citrates	quantum satis		사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 즉석섭취용 과일 및 채소 그리고 사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능	
E 332	Potassium citrates	quantum satis		사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 즉석섭취용 과일 및 채소 그리고 사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능	
E 333	Calcium citrates	quantum satis		사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 즉석섭취용 과일 및 채소 그리고 사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능	
E 401	Sodium alginate	2.400	(82)	사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 과일 및 채소로서 최종 소비자에게 판매하는 즉석섭취제품에만 사용가능	
E 501	Potassium carbonate	Quantum satis		사전 포장, 냉장 보관된 가공하지 않은 즉석섭취용 과일 및 채소 그리고 사전 포장된, 가공하지 않고 껍질을 벗긴 감자에만 사용가능	
<p>(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.</p> <p>(82): E 302와 혼합하여 피막제로써 사용될 때만 가능. 또한 최종식품 속 E 302의 최대허용치는 800mg/kg이다.</p>					

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>열린 과일 및 채소</b>					
04.1.3	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	버섯과 하얀 콩(white pulses)을 포함한 하얀 채소에 만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	냉동감자 및 급속냉동감자에만 사용가능
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		
	E 302	Calcium ascorbate	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 332	Potassium citrates	quantum satis		
	E 333	Calcium citrates	quantum satis		
			(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.		
04.2	<b>가공한 과일 및 채소</b>				
<b>말린 과일 및 채소</b>					
04.2.1	Group I	Additives			E 410, E 412, E 415, E 417은 섭취 시 물을 부어 환원하는 건조식품을 만들 때는 사용할 수 없다.
	E 101	Riboflavins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carmine acid,	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능

		Carmines			
식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 122	Azorubine, Carmoisine	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 163	Anthocyanins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능

E 200-203		Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	말린 과일에만 사용가능
식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	말린 코코넛에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	가공한 하얀 채소에만 사용가능 (콩 포함)
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	말린 버섯에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	150	(3)	말린 생강에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	말린 토마토에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	400	(3)	말린 하얀 채소에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	500	(3)	말린 과일 및 껍데기를 벗기지 않은 견과류(nuts in shell)에만 사용가능 (말린 사과, 배, 바나나, 살구, 복숭아, 포도, 자두, 무화과는 제외)
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	600	(3)	말린 사과 및 배에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	1,000	(3)	말린 바나나에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	2,000	(3)	말린 살구, 복숭아, 포도, 자두, 무화과에만 사용가능

--	--	--	--	--	--

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		Hydrogenated poly-1-decene	2,000		피막제로써 말린 과일에만 사용가능
E 907		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다. (3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다. (34): E 120, E 122, E 129, E 131, E 133을 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			

**식초, 기름 또는 소금물에 담긴 과일 및 채소**

Group I	Additives				
E 101	Riboflavins	quantum satis			붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	200	(34)		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 122	Azorubine, Carmoisine	200	(34)		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 129	Allura Red AG	200	(34)		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 131	Patent Blue V	200	(34)		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	quantum satis			붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능

**04.2.2**

	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 163	Anthocyanins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 101	Riboflavins	quantum satis		채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	quantum satis		채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 160a	Carotenes	quantum satis		채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis		채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 163	Anthocyanins	quantum satis		채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2,000	(1) (2)	채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	올리브 및 올리브를 기반으로 한 제조물에 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	올리브 및 올리브를 기반으로 한 제조물에 사용가능



E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	올리브 및 올리브를 기반으로 한 제조물에 사용가능
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	소금물에 담긴 올리브 및 골든 페퍼는 제외

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	500	(3)	소금물에 담긴 같은 폐쇄에만 사용가능
	E 579	Ferrous gluconate	150	(56)	산화로 인해 검게 된 올리브에만 사용가능
	E 585	Ferrous lactate	150	(56)	산화로 인해 검게 된 올리브에만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	200		새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
	E 951	Aspartame	300		새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160	(52)	새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
	E 955	Sucralose	180		새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	100		새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	100	(60)	새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
	E 961	Neotame	10		새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	200	(11)a (50)	새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
		Advantame	3		새콤달콤한 과일 및 채소 저장품에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
E 969		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가용, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(34): E 120, E 122, E 129, E 131, E 133을 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
			(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.		
			(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.		
			(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.		
			(56): Fe로 표현됨.		
			(60): steviol equivalents로서 표현됨.		
	<b>퀘이나 병에 든 과일 및 채소</b>				
	E 101	Riboflavins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 122	Azorubine, Carmoisine	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능

**04.2.3**

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis		채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
	E 163	Anthocyanins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 102	Tartrazine	100		가공하고 캔에 담은, 머시 피스(mushy peas) 및 가 든 피스(garden peas)에만 사용가능
	E 133	Brilliant Blue FCF	20		가공하고 캔에 담은, 머시 피스(mushy peas) 및 가 든 피스(garden peas)에만 사용가능
	E 142	Green S	10		가공하고 캔에 담은, 머시 피스(mushy peas) 및 가 든 피스(garden peas)에만 사용가능
	E 127	Erythrosine	200		카테일 체리 및 설탕에 절인 체리(candied cherries)에만 사용가능
	E 127	Erythrosine	150		시럽이나 카테일에 넣은 bigareaux 체리에만 사용가 능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	콩과 가공한 버섯을 포함한 하얀 채소에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	250	(3)	슬라이스해서 병에 담근 레몬에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	병에 담근 whiteheart 체리; 진공포장된 스위트콘 (sweetcorn)에만 사용가능
	E 260	Acetic acid	quantum satis		
	E 261	Potassium acetates	quantum satis		적용기간: 2013년 2월 6일부터
	E 262	Sodium acetates	quantum satis		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 263	Calcium acetate	quantum satis		
	E 270	Lactic acid	quantum satis		
	E 296	Malic acid	quantum satis		
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		
	E 302	Calcium ascorbate	quantum satis		
	E 325	Sodium lactate	quantum satis		
	E 326	Potassium lactate	quantum satis		
	E 327	Calcium lactate	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 332	Potassium citrates	quantum satis		
	E 333	Calcium citrates	quantum satis		
	E 334	Tartaricacid (L(+)-)	quantum satis		
	E 335	Sodium tartrates	quantum satis		
	E 336	Potassium tartrates	quantum satis		
	E 337	Sodium potassium tartrate	quantum satis		
	E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	250		콩(pulses), 레귤 (legumes), 버섯, 아티초크에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 410	Locust bean gum	quantum satis		액상 형태의 밤에만 사용가능	
E 412	Guar gum	quantum satis		액상 형태의 밤에만 사용가능	
E 415	Xanthan gum	quantum satis		액상 형태의 밤에만 사용가능	
E 509	Calcium chloride	quantum satis			
E 512	Stannous chloride	25	(55)	하얀 아스파라거스에만 사용가능	
E 575	Glucono-delta-lactone	quantum satis			
E 579	Ferrous gluconate	150	(56)	산화로 인해 검게 된 올리브에만 사용가능	
E 585	Ferrous lactate	150	(56)	산화로 인해 검게 된 올리브에만 사용가능	
E 900	Dimethyl polysiloxane	10			
E 950	Acesulfame K	350		열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	
E 951	Aspartame	1,000		열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1,000	(51)	열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	
E 955	Sucralose	400		열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	
E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외	
E 961	E 961	Neotame	32		열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	
		Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (50)	열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	
		Advantame	10		열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능	
E 969	E 969	(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 스스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.				
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치				
		(34): E 120, E 122, E 129, E 131, E 133을 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치				
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.				
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.				
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.				
04.2.4	제조용 과일 및 채소 (유형5.4에 해당하는 제품은 제외)	(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.				
		(55): Sn로 표현됨.				
04.2.4.1	제조용 과일 및 채소 (컴포트 제외)	(56): Fe로 표현됨.				
		그룹 I	첨가물			
04.2.4.1	그룹 II	quantum satis로	quantum satis		모스타르다 디 프루타(mostarda di frutta)에만 사용가능	
		명시된 최대허용치를 준수하면 사용할 가능한 착색료	200		모스타르다 디 프루타(mostarda di frutta)에만 사용가능	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	Group IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 과일 또는 설탕을 첨가하지 않은 과일에만 사용가능 (과일즙을 기반으로 한 음료 제조용은 제외)
	E 100	Curcumin	50		조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
	E 101	Riboflavins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 101	Riboflavins	quantum satis		조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	30	(61)	모스타르다 디 프루타(mostarda di frutta)에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	모스타르다 디 프루타(mostarda di frutta)에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100		조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 122	Azorubine, Carmoisine	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	20	(61)	모스타르다 디 프루타(mostarda di frutta)에만 사용가능
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 133		Brilliant Blue FCF	200	(34)	붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 140		Chlorophylls, Chlorophyllins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 141		Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 141		Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		조류를 기반으로 한 어린 유사제품에만 사용가능
E 150a		Plain caramels	quantum satis		조류를 기반으로 한 어린 유사제품에만 사용가능
E 150a-d		Caramels	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 153		Vegetable carbon	quantum satis		조류를 기반으로 한 어린 유사제품에만 사용가능
E 160a		Carotenes	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 160a		Carotenes	quantum satis		조류를 기반으로 한 어린 유사제품에만 사용가능
E 160c		Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 160c		Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		조류를 기반으로 한 어린 유사제품에만 사용가능
E 160e		Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100		조류를 기반으로 한 어린 유사제품에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis			채소에만 사용가능 (올리브는 제외)
E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis			조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
E 163	Anthocyanins	quantum satis			붉은 과일 저장품을 위해서만 사용가능
E 163	Anthocyanins	quantum satis			조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
E 171	Titanium dioxide	quantum satis			조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
E 172	Iron oxides and hydroxides	quantum satis			조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)		제조용 과일 및 채소에만 사용가능 (조류를 기반으로 한 제조용, 과일을 기반으로 한 소스, 아스피릭 (aspic) 포함) (푸레, 무스, 콤포트, 젤러드 및 켈이나 병에 든 유사제품은 제외)
E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)		제조용 조류, 제조용 올리브 및 올리브를 기반으로 한 제조용 제품에만 사용가능
E 210-213	Benzoic acid — benzoates	2,000	(1) (2)		조리한 레드비트(red beet)에만 사용가능
E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)		올리브를 기반으로 한 제조용 제품에만 사용가능
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)		가공한 하얀 채소 및 버섯에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	환원된 건조과일, 리치, 모스타르다 디 프루타 (mostarda di frutta)에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	300	(3)	으깬 양파, 마늘, 샬롯에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	800	(3)	으깬 서양고추냉이(horseradish)에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	800	(3)	젤리화한 과일 추출물, 최종 소비자에게 판매하는 목 적의 액상 펙틴에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	800	(1) (4)	제조용 과일에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	4,000	(1) (4)	채소 제품의 광택을 위해서만 사용가능
	E 392	Extracts of rosemary	200	(46)	조류를 기반으로 한 어란 유사제품에만 사용가능
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	5,000		
	E 432-436	Polysorbates	500	(1)	코코넛 우유(coconut milk)에만 사용가능 적용기간: 2012년 7월 23일부터

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2,000	(1)	모스타르다 디 프루타(mostarda di frutta)에만 사용 가능	
E 950	Acesulfame K	350		열량 감소 제제에만 사용가능	
E 951	Aspartame	1,000		열량 감소 제제에만 사용가능	
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	열량 감소 제제에만 사용가능	
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	50	(52)	조류를 기반으로 한 어란 유사제제에만 사용가능	
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	열량 감소 제제에만 사용가능	
E 955	Sucralose	400		열량 감소 제제에만 사용가능	
E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 제제에만 사용가능	
E 960	Steviol glycosides	200	(60)	열량 감소 제제에만 사용가능	
E 961	Neotame	32		열량 감소 제제에만 사용가능	
E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	열량 감소 제제에만 사용가능	
E 969	Advantame	10		열량 감소 제제에만 사용가능	
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.					

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(34): E 120, E 122, E 129, E 131, E 133을 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(46): carnosin과 carnosic acid의 함으로서.			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	<b>콤포트 (유형 16에 해당하는 제품은 제외)</b>				
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		
	E 302	Calcium ascorbate	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 332	Potassium citrates	quantum satis		
	E 333	Calcium citrates	quantum satis		
	E 440	Pectins	quantum satis		사과를 제외한 과일 콤포트에만 사용가능
	E 509	Calcium chloride	quantum satis		사과를 제외한 과일 콤포트에만 사용가능
<b>04.2.4.2</b>					
	<b>04.2.5 젤리, 마멀레이드 및 유사제품</b>				
	<b>지침 2001/113/EC에서 정의한 엑스트라 젤, 엑스트라 젤리</b>				
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 젤, 젤리, 마멀레이드 또는 설탕을 첨가하지 않은 것에만 사용가능
<b>04.2.5.1</b>	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	저당제품, 유사 저칼로리 또는 무설탕제품, 메르멜라다(mermeladas)에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	저당제품, 유사 저칼로리 또는 무설탕제품, 메르멜라다(mermeladas)에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	sulphited fruit으로 만든 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 270	Lactic acid	quantum satis			
E 296	Malic acid	quantum satis			
E 300	Ascorbic acid	quantum satis			
E 327	Calcium lactate	quantum satis			
E 330	Citric acid	quantum satis			
E 331	Sodium citrates	quantum satis			
E 333	Calcium citrates	quantum satis			
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis			
E 335	Sodium tartrates	quantum satis			
E 350	Sodium malates	quantum satis			
E 440	Pectins	quantum satis			
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis			
E 950	Acesulfame K	1,000		열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 951	Aspartame	1,000		열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1,000		열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(51)	열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 955	Sucralose	400	(52)	열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 960	Steviol glycosides	200	(60)	열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 961	Neotame	32		열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 961	Neotame	2		향미증진제로써 열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 962	Salt of aspartame-accesulfame	1,000	(11)b (50) (49)	열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
E 964	Polyglycitol syrup	500,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터	
E 969	Advantame	10		열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능	
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.					



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
	<b>젤, 젤리, 마멀레이드, 그리고 지침 2001/113/EC에서 정의한 감미료를 첨가한 밤 푸레</b>				
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 실량을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 100	Curcumin	quantum satis		밤 푸레는 제외
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	100	(31)	밤 푸레는 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	100	(31) (66)	밤 푸레는 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	quantum satis		밤 푸레는 제외

**04.2.5.2**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis			밤 푸레는 제외
E 142	Green S	100	(31)		밤 푸레는 제외
E 150a-d	Caramels	quantum satis			밤 푸레는 제외
E 160a	Carotenes	quantum satis			밤 푸레는 제외
E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis			밤 푸레는 제외
E 160d	Lycopene	10	(31)		밤 푸레는 제외
E 161b	Lutein	100	(31)		밤 푸레는 제외
E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis			밤 푸레는 제외
E 163	Anthocyanins	quantum satis			밤 푸레는 제외
E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)		저당제품, 유사 저칼로리 또는 무설탕제품, 스프레드, 메르멜라다(mermeladas)에만 사용가능
E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)		저당제품, 유사 저칼로리 또는 무설탕제품, 메르멜라다(mermeladas)에만 사용가능
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)		
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)		sulphited fruit으로 만든 잼, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능
E 270	Lactic acid	quantum satis			
E 296	Malic acid	quantum satis			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 327	Calcium lactate	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 333	Calcium citrates	quantum satis		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis		
	E 335	Sodium tartrates	quantum satis		
	E 350	Sodium malates	quantum satis		
	E 400-404	Alginic acid — alginates	10,000	(32)	
	E 406	Agar	10,000	(32)	
	E 407	Carrageenan	10,000	(32)	
	E 410	Locust bean gum	10,000	(32)	
	E 412	Guar gum	10,000	(32)	
	E 415	Xanthan gum	10,000	(32)	
	E 418	Gellan gum	10,000	(32)	
	E 440	Pectins	quantum satis		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 493	Sorbitan monolaurate	25		젤리 마멀레이드에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 509	Calcium chloride	quantum satis		
	E 524	Sodium hydroxide	quantum satis		
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 950	Acesulfame K	1,000		열량 감소 썸, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능
	E 951	Aspartame	1,000		열량 감소 썸, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1,000	(51)	열량 감소 썸, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	열량 감소 썸, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능
	E 955	Sucralose	400		열량 감소 썸, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 썸, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	5		향미증진제로써 과일 젤리에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	열량 감소 썸, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능
	E 961	Neotame	32		열량 감소 썸, 젤리, 마멀레이드에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 961	Neotame	2			항미증진제로써 열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능
	Salt of aspartame-acesulfame	1,000	(11)b (50)		열량 감소 잼, 젤리, 마르멜라다(marmalades)에만 사 용가능
	Polyglycitol syrup	500,000			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용 가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터
E 964	Advantame	10			열량 감소 잼, 젤리, 마말레이드에만 사용가능
	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
	(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.				
E 969	(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치				
	(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.				
	(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사 용량을 초과하지 않아야 한다.				
	(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.				
	(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.				
(31): E 120, E 142, E 160d, E 161b를 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치					

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(32): E 400-404, E 406, E 410, E 412, E 415, E 418을 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(66): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
	<b>그 외 유사 과일 또는 채소 스프레드</b>				
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		자두 크림(crème de pruneaux)은 제외
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용 가능
	E 100	Curcumin	quantum satis		자두 크림(crème de pruneaux)은 제외
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(31)	자두 크림(crème de pruneaux)은 제외
	E 142	Green S	100	(31)	자두 크림(crème de pruneaux)은 제외
	E 160d	Lycopene	10	(31)	자두 크림(crème de pruneaux)은 제외
	E 161b	Lutein	100	(31)	자두 크림(crème de pruneaux)은 제외
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	그 외 과일을 기반으로 한 스프레드, 메르멜라다 (mermeladas)에만 사용가능

#### 04.2.5.3

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,500	(1) (2)	마르멜라다( <i>marmelada</i> )에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	그 외 과일을 기반으로 한 스프레드, 마르멜라다 ( <i>marmelada</i> )에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	물세 데 멤브리오( <i>dulce de membrillo</i> )에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide sulphites	50	(3)	
	E 270	Lactic acid	quantum satis		
	E 296	Malic acid	quantum satis		
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 327	Calcium lactate	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 333	Calcium citrates	quantum satis		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis		
	E 335	Sodium tartrates	quantum satis		
	E 350	Sodium malates	quantum satis		
	E 400-404	Alginic acid — alginates	10,000	(32)	
	E 406	Agar	10,000	(32)	
	E 407	Carrageenan	10,000	(32)	
	E 410	Locust bean gum	10,000	(32)	
	E 412	Guar gum	10,000	(32)	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 415	Xanthan gum		10,000	(32)	
E 418	Gellan gum		10,000	(32)	
E 440	Pectins		quantum satis		
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids		quantum satis		
E 509	Calcium chloride		quantum satis		
E 524	Sodium hydroxide		quantum satis		
E 900	Dimethyl polysiloxane		10		
E 950	Acesulfame K		1,000		열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 951	Aspartame		1,000		열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts		500	(51)	열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts		200	(52)	열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 955	Sucralose		400		열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 959	Neohesperidine DC		50		열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 960		Steviol glycosides	200	(60)	열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 961		Neotame	32		열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 962		Salt of aspartame-acesulfame	1,000	(11)b (50)	열량 감소 과일 또는 채소 스프레드, 말린 과일을 기 반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 964		Polyglycolic syrup	500,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용 가능
E 969		Advantame	10		적용기간: 2012년 11월 29일부터 말린 과일을 기반으로 한 샌드위치 스프레드, 열량 감 소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
					(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.
					(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.
					(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출 되지 않은 것으로 간주한다.
					(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치
					(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.
					(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사 용량을 초과하지 않아야 한다.
					(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
			(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.		
			(31): E 120, E 142, E 160d, E 161b를 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치		
			(32): E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415, E 418을 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치		
			(60): steviol equivalents로서 표현됨.		
	<b>전과류 버터, 전과류 스프레드</b>				
	그룹 I	첨가물			
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (41)	가공한 전과류에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1), (4)	스프레더블(spreadable) 지방에만 사용가능 (버터는 제외)
		Extracts of rosemary	200	(41) (46)	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
	E 392	(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
<b>04.2.5.4</b>					

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>가공한 감자제품</b>					
	그룹 I	첨가물			
	E 100	Curcumin	quantum satis		말린 감자 파립 및 플레이크에만 사용가능
	E 101	Riboflavins	quantum satis		말린 감자 파립 및 플레이크에만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		말린 감자 파립 및 플레이크에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2,000	(1) (2)	감자 도우 및 튀겨서 슬라이스한 감자에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	400	(3)	탈수한 감자제품에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	25	(1)	탈수한 감자에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	튀겨서 냉동한 또는 급속냉동한 감자 포함
	E 392	Extracts of rosemary	200	(46)	탈수한 감자제품에만 사용가능
		Soybean hemicellulose	10,000		사전 포장된, 가공한 감자제품에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
	E 426	(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P2O5로 표현된다.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
05	<b>당과 (과자)</b>				
	<b>지침 2000/36/EC에 나오는 코코아 및 초콜릿가공품</b>				
	그룹 I	첨가물			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 170	Calcium carbonate	70,000 (*)		
	E 322	Lecithins	quantum satis		
	E 330	Citric acid	5,000		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	5,000		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 422	Glycerol	quantum satis		
	E 440	Pectins	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 442	Ammonium phosphatides	10,000		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	5,000		
	E 492	Sorbitan tristearate	10,000		
	E 500-504	Carbonates	70,000 (*)		

05.1

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 524-528	Hydroxides	70,000	(*)	
	E 530	Magnesium oxide	70,000	(*)	
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 902	Candelilla wax	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 903	Carnauba wax	500		피막제로만 사용가능
	E 904	Shellac	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	500		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 951	Aspartame	2,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 955	Sucralose	800		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 957	Thaumatococcus	50		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 959	Neohesperidine DC	100		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 960	Steviol glycosides	270	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 961	Neotame	65		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 964	Polyglycitol syrup	200,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용 가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터
		Advantame	20		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용 가능
(*) : 건조중량시 7%, 지방 없이, potassium carbonates로 표현됨.					
(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치					
E 969	(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.				
	(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.				
	(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.				
	(60): steviol equivalents로서 표현됨.				
<b>그 외 당과 (breath refreshing microsweets 포함)</b>					
05.2	그룹 I	첨가물			E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425, E 440은 이 규정의 목적에 따라 미니컵 젤리에 사용할 수 없다. 여기서 미니컵 젤리란 젤리 당과를 한입에 먹기 좋은 크기로 반경식 미니컵(semi rigid mini-cups)이나 작은 캡슐에 담아 고결시킨 것이다. E 410, E 412, E 415, E 417은 섭취할 때 물을 부여 환원하는 건조식품을 만들 때는 사용할 수 없다. E 425는 젤리 당과에 사용할 수 없다.

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(72)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하 면 사용가능한 착색료	300	(25)	설탕에 절인 과일 및 채소는 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하 면 사용가능한 착색료	300	(25) (72)	설탕에 절인 과일 및 채소는 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하 면 사용가능한 착색료	200		설탕에 절인 과일 및 채소에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하 면 사용가능한 착색료	200	(72)	설탕에 절인 과일 및 채소에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 진분을 기 반으로 한 당과에만 사용가능
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일로 만든, 우유 또는 지방을 기반으로 한 쉐 드위치 스프레드에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 당과에만 사용가능
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, crystallised fruit에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	30	(61)	설탕에 절인 과일 및 채소는 제외; 설탕을 입힌 진통 건과류 또는 아몬드나 호스트 모양의 코코아를 기반으로 한 당과(보통 2cm가 넘고 결혼이나 모임을 위한 행사에 사용됨)는 제외
	E 104	Quinoline Yellow	30	(61)	설탕에 절인 과일 및 채소에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	300	(61)	설탕을 입힌 진통 건과류 또는 아몬드나 호스트 모양의 코코아를 기반으로 한 당과(보통 2cm가 넘고 결혼이나 모임을 위한 행사에 사용됨)에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	설탕에 절인 과일 및 채소는 제외; 설탕을 입힌 진통 건과류 또는 아몬드나 호스트 모양의 코코아를 기반으로 한 당과(보통 2cm가 넘고 결혼이나 모임을 위한 행사에 사용됨)는 제외
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	설탕에 절인 과일 및 채소에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)	설탕을 입힌 진통 건과류 또는 아몬드나 호스트 모양의 코코아를 기반으로 한 당과(보통 2cm가 넘고 결혼이나 모임을 위한 행사에 사용됨)에만 사용가능



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	20	(61)	설탕에 절인 과일 및 채소는 제외; 설탕을 입힌 진통 견과류 또는 아몬드나 호스트 모양의 코코아를 기반 으로 한 당과(보통 2cm가 넘고 결흔이나 모임과 같 은 행사에 사용됨)는 제외
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	설탕에 절인 과일 및 채소에만 사용가능
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(61)	설탕을 입힌 진통 견과류 또는 아몬드나 호스트 모양 의 코코아를 기반으로 한 당과(보통 2cm가 넘고 결 흔이나 모임과 같은 행사에 사용됨)에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	30		
	E 173	Aluminium	quantum satis		케이크와 페이스트리 장식을 위한, 설탕 당과의 외관 코팅에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일까지
	E 174	Silver	quantum satis		당과의 외관 코팅에만 사용가능
	E 175	Gold	quantum satis		당과의 외관 코팅에만 사용가능
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	1,500	(1) (2) (5)	설탕에 절이거나 crystallised 하거나 glacé 한 과일 및 채소는 제외
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	설탕에 절이거나 crystallised 하거나 glacé 한 과일 및 채소에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	설탕에 절이거나 crystallised 하거나 glacé 한 과일 및 채소, 안젤리카(angelica), 귤피(citrus peel)에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	글루코오스 시럽을 기반으로 한 당과에만 사용가능 (글루코오스 시럽으로부터 캐리오버된 경우만)
	E 297	Fumaric acid	1,000		설탕 당과에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	설탕 당과에만 사용가능 (설탕에 절인 과일은 제외)
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	800	(1) (4)	설탕에 절인 과일에만 사용가능
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1,500		설탕 당과에만 사용가능
	E 426	Soybean hemicellulose	10,000		젤리 당과에만 사용가능 (미니컵 젤리는 제외)
	E 432-436	Polysorbates	1,000	(1)	설탕 당과에만 사용가능
	E 442	Ammonium phosphatides	10,000		코코아를 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 445	Glycerol esters of wood rosins	320		개인적으로 그리고/또는 홍보의 목적으로 길을 딱딱하게 입힌 당과에 새기는 경우에만 사용가능 적용기간: 2012년 6월 25일부터
	E 459	Beta-cyclodextrin	quantum satis		정제 형태, 길을 입힌 정제 형태의 식품에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000		설탕 당과에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	2,000		설탕 당과에만 사용가능
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	5,000		코코아를 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5,000		설탕 당과에만 사용가능
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5,000	(1)	설탕 당과에만 사용가능
	E 491-495	Sorbitan esters	5,000	(1)	설탕 당과에만 사용가능
	E 492	Sorbitan tristearate	10,000		코코아를 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 520-523	Aluminium sulphates	200	(1), (38)	설탕에 절이거나 crystallised 하거나 glacé 한 과일 및 채소에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 520-523	Aluminium sulphates	200	(1) (38)	설탕에 절인 체리에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	quantum satis	(1)	표면 처리에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	quantum satis	(1)	표면 처리에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 902	Candelilla wax	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 903	Carnauba wax	500		피막제로만 사용가능
	E 904	Shellac	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 905	Microcrystalline wax	quantum satis		표면 처리로만 사용가능
	E 907	Hydrogenated poly-1-decene	2,000		설탕 당과의 피막제로만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	500		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 951	Aspartame	2,000		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 955	Sucralose	800		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 957	Thaumatococ	50		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 959	Neohesperidine DC	100		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	270	(60)	코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 961	Neotame	65		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a	코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 969	Advantame	20		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 964	Polyglycitol syrup	200,000		코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 964	Polyglycitol syrup	800,000		설탕을 첨가하지 않은 썸을 수 있는 사탕(chewy candy)에만 사용가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 964	Polyglycitol syrup	990,000		설탕을 첨가하지 않은 딱딱한 사탕에만 사용가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 950	Acesulfame K	500		열량을 낮춘 정제 형태의 당과에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 955	Sucralose	200		열량을 낮춘 정제 형태의 당과에만 사용가능
	E 961	Neotame	15		열량을 낮춘 정제 형태의 당과에만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	1,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 951	Aspartame	1,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	500	(51)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 955	Sucralose	400		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 961	Neotame	32		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1,000	(11)b (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 969	Advantame	10		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아, 우유, 말린 과일 또는 지방을 기반으로 한 샌드위치 스프레드에만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	1,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 951	Aspartame	2,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	300	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 955	Sucralose	1,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	150		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 961	Neotame	65		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 969	Advantame	20		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 961	Neotame	3		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에 향미증진제로만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1,000	(11)a (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 964		Polyglycitol syrup	600,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터
E 950		Acesulfame K	500		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 951		Aspartame	1,000		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 954		Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 955		Sucralose	1,000		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 957		Thaumatococin	50		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 959		Neohesperidine DC	100		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 960		Steviol glycosides	350	(60)	설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능 열량을 낮은 딱딱한 당과에만 사용가능 (사탕 및 롤리) 열량을 낮은 부드러운 당과에만 사용가능 (씹을 수 있는 사탕, 과일 껍 그리고 폼슈가(foam sugar)제품/ 마시멜로) 열량 감소 감초사탕(liquorice)에만 사용가능 열량 감소 누가(nougat)에만 사용가능 열량 감소 마지팬(marzipan)에만 사용가능
E 961		Neotame	32		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 962		Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 969		Advantame	10		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 950		Acesulfame K	2,500		설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 951	Aspartame		6,000		설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts		3,000	(52)	설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능
E 955	Sucralose		2,400		설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능
E 959	Neohesperidine DC		400		설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능
E 960	Steviol glycosides		2,000	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능
E 961	Neotame		200		설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능
E 961	Neotame		3		설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets와 강하게 향을 가미한 목캔디에만 향미증진제로써 사용가능
E 962	Salt of aspartame-acesulfame		2,500	(11)a (49) (50)	설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능
E 969	Advantame		60		설탕을 첨가하지 않은, breath-freshening micro-sweets에만 사용가능
E 951	Aspartame		2,000		설탕을 첨가하지 않은, 강하게 향을 가미한 목캔디에만 사용가능
E 955	Sucralose		1,000		설탕을 첨가하지 않은, 강하게 향을 가미한 목캔디에만 사용가능
E 960	Steviol glycosides		670	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 강하게 향을 가미한 목캔디에만 사용가능
E 961	Neotame		65		설탕을 첨가하지 않은, 강하게 향을 가미한 목캔디에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 969	Advantame	20		설탕을 첨가하지 않은, 강하게 향을 가미한 목캔디에 만 사용가능
		Pullulan	quantum satis		필름 형태의 breath freshening microsweets에만 사 용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출 되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoates (PHB), 최대 300mg/kg			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
	E 1204	(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하면 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하면 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사 용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(25): 착색료 E 122, E 155의 양이 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다.			
		(38): aluminium로서 표현됨.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(72): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 70mg/kg. 이 법칙에도 불구하고 microsweet의 최대허용치는 40mg/kg 이어야 한다. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>추잉검</b>					
그룹 I		첨가물			
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(73)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	300	(25)	적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	300	(25) (73)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
그룹 IV		Polyols	quantum satis		설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 104		Quinoline Yellow	30	(61)	
E 110		Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
E 124		Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
E 160d		Lycopene	300		
E 200-213		Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,500	(1) (2)	
E 297		Fumaric acid	2,000		
E 310-321		Gallates, TBHQ, BHA and BHT	400	(1)	
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	quantum satis	(1) (4)	

05.3

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 392	Extracts of rosemary	200	(46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	5,000		
	E 416	Karaya gum	5,000		
	E 432-436	Polysorbates	5,000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10,000	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5,000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5,000		
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2,000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	5,000	(1)	
	E 551	Silicon dioxide	quantum satis		표면 처리에만 사용가능
	E 552	Calcium silicate	quantum satis		표면 처리에만 사용가능
	E 553a	Magnesium silicate	quantum satis		표면 처리에만 사용가능
	E 553b	Talc	quantum satis		
	E 650	Zinc acetate	1,000		
	E 900	Dimethyl polysiloxane	100		
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		피막제로만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 902	Candelilla wax	quantum satis			피막제로만 사용가능
E 903	Carnauba wax	1,200	(47)		피막제로만 사용가능
E 904	Shellac	quantum satis			피막제로만 사용가능
E 905	Microcrystalline wax	quantum satis			표면 처리에만 사용가능
E 907	Hydrogenated poly-1-decene	2,000			피막제로만 사용가능
E 927b	Carbamide	30,000			설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 950	Acesulfame K	800	(12)		향미증진제로써, 설탕이나 polyols를 첨가한 제품에만 사용가능
E 951	Aspartame	2,500	(12)		향미증진제로써, 설탕이나 polyols를 첨가한 제품에만 사용가능
E 955	Sucralose	1,200	(12)		향미증진제로써, 설탕이나 polyols를 첨가한 제품에만 사용가능
E 959	Neohesperidine DC	150	(12)		향미증진제로써, 설탕이나 polyols를 첨가한 제품에만 사용가능
E 957	Thaumatococin	10	(12)		향미증진제로써, 설탕이나 polyols를 첨가한 제품에만 사용가능
E 961	Neotame	3	(12)		향미증진제로써, 설탕이나 polyols를 첨가한 제품에만 사용가능
E 969	Advantame	200			향미증진제로써, 설탕이나 polyols를 첨가한 제품에만 사용가능
E 950	Acesulfame K	2,000			설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 951	Aspartame	5,500			설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	1,200	(52)		설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 955	Sucralose	3,000			설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 957	Thaumatococin	50			설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 959	Neohesperidine DC	400			설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 960	Steviol glycosides	3,300	(60)	설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 961	Neotame	250		설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	2,000	(11)a (50)	설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 964	Polyglycitol syrup	200,000		설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터
	E 969	Advantame	400		설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
		Glyceryl triacetate (triacetin)	quantum satis		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
	E 1518	(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(12): 만약 E 950, E 951, E 955, E 957, E 959, E 961가 추잉껌에 혼합으로 사용되었다면 각 첨가물에 대한 최대허용치가 비례하여 낮아진다.			
		(25): 착색료 E 122, E 155의 양이 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 함으로서.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(47): 이 최대허용치는 이 규정과 부록III에 명시한 모든 사용법에 적용된다.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(73): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 300mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
	<b>장식, 코팅, 필링 (유형4.2.4에 나오는 과일을 기반으로 한 필링은 제외)</b>				
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(73)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용할 수 있는 착색료	500		장식, 코팅, 소스에만 사용가능 (필링은 제외) 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용할 수 있는 착색료	500	(73)	장식, 코팅, 소스에만 사용가능 (필링은 제외) 적용기간: 2014년 8월 1일부터

05.4

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	300	(25)	속에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	300	(25) (73)	속에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		설탕을 첨가하지 않은 장식, 코팅, 필링에만 사용가능
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		소스에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	장식, 코팅, 소스에만 사용가능 (필링은 제외)
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	속에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	장식, 코팅, 소스에만 사용가능 (필링은 제외)
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	속에만 사용가능
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	55	(61)	장식, 코팅, 소스에만 사용가능 (필링은 제외)
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	55	(61)	속에만 사용가능
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		장식, 코팅에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	30		설탕을 딱딱하게 입힌 초콜릿 당과의 붉은 코팅은 제외



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 160d	Lycopene	200		설탕을 딱딱하게 입힌 초콜릿 당과의 붉은 코팅에만 사용가능
	E 173	Aluminium	quantum satis		케이크와 페이스트리 장식을 위한, 설탕 당과의 외관 코팅에만 사용가능
	E 174	Silver	quantum satis		초콜릿 장식에만 사용가능
	E 175	Gold	quantum satis		초콜릿 장식에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	토핑(웬케이크 시림, 밀크셰이크와 아이스크림을 위해 향을 가미한 시림; 유사제품)에만 사용가능
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	1,500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	글루코오스 시림을 기반으로 한 당과에만 사용가능 (글루코오스 시림으로부터 캐리오버된 경우만)
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	40	(3)	토핑(웬케이크 시림, 밀크셰이크와 아이스크림을 위해 향을 가미한 시림; 유사제품)에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주식	제한/예외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	페이스트리를 위한 과일 필링에만 사용가능
	E 297	Fumaric acid	1,000		
	E 297	Fumaric acid	2,500		파인 베이커리(fine bakery ware)를 위한 필링과 토핑에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	3,000	(1) (4)	토평(웬케이크 시럽, 밀크셰이크와 아이스크림을 위해 향을 가미한 시럽; 유사제품)에만 사용가능
	E 355-357	Adipic acid — adipates	2,000	(1)	파인 베이커리(fine bakery ware)를 위한 필링과 토핑에만 사용가능
	E 392	Extracts of rosemary	100	(41) (46)	소스에만 사용가능
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1,500		
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	5,000		파인 베이커리(fine bakery ware) 및 디저트의 필링, 토핑, 코팅에만 사용가능
	E 416	Karaya gum	5,000		파인 베이커리(fine bakery ware) 및 디저트의 필링, 토핑, 코팅에만 사용가능
	E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic	10,000	Only icings	
	E 426	Soybean hemicellulose	10,000		젤리 당과에만 사용가능 (미니킵 젤리는 제외)
	E 427	Cassia gum	2,500		파인 베이커리(fine bakery ware) 및 디저트의 필링, 토핑, 코팅에만 사용가능
	E 432-436	Polysorbates	1,000	(1)	
	E 442	Ammonium phosphatides	10,000		코코아를 기반으로 한 당과에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000		
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	2,000		
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	5,000		코코아를 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5,000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	30,000		휘핑 디저트 토핑에만 사용가능 (크림 제외)
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5,000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	5,000	(1)	
	E 492	Sorbitan tristearate	10,000		코코아를 기반으로 한 당과에만 사용가능
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	quantum satis		표면 처리에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	quantum satis		표면 처리에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		피막제로만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 902	Candelilla wax	quantum satis			피막제로만 사용가능
E 903	Carnauba wax	500			피막제로만 사용가능
E 903	Carnauba wax	200			초콜릿을 입힌 작은 파인 베이커리(fine bakery wares)에 피막제로써만 사용가능
E 904	Shellac	quantum satis			피막제로만 사용가능
E 905	Microcrystalline wax	quantum satis			표면 처리에만 사용가능
E 907	Hydrogenated poly-1-decene	2,000			피막제로만 사용가능
E 950	Acesulfame K	1,000			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
E 951	Aspartame	2,000			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 향을 가미한 크림 스프레이에만 사용가능
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	300	(52)		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
E 955	Sucralose	1,000			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
E 959	Neohesperidine DC	150			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
E 961	Neotame	65			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
E 961	Neotame	3			향미증진제로써, 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 962		Salt of aspartame-acesulfame	1,000	(11)a (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
E 969		Advantame	20		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 전분을 기반으로 한 당과에만 사용가능
E 950		Acesulfame K	500		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 951		Aspartame	1,000		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 954		Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 955		Sucralose	1,000		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 957		Thaumatococin	50		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 959		Neohesperidine DC	100		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 960		Steviol glycosides	330	(60)	설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 961		Neotame	32		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 962		Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 969		Advantame	10		설탕을 첨가하지 않은 당과에만 사용가능
E 950		Acesulfame K	500		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능
E 951		Aspartame	2,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능	
E 955	Sucralose	800		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능	
E 957	Thaumatococin	50		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능	
E 959	Neohesperidine DC	100		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능	
E 960	Steviol glycosides	270	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능	
E 961	Neotame	65		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능	
E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능	
E 969	Advantame	20		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 코코아 또는 말린 과일을 기반으로 한 제품에만 사용가능	
E 950	Acesulfame-K	350		소스에만 사용가능	
E 951	Aspartame	350		소스에만 사용가능	
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160	(52)	소스에만 사용가능	
E 955	Sucralose	450		소스에만 사용가능	
E 959	Neohesperidine DC	50		소스에만 사용가능	
E 961	Neotame	12		소스에만 사용가능	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외	
E 961	E 961	Neotame	2		함미증진제로 소스에만 사용가능	
		Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)b (50)	소스에만 사용가능	
E 969	E 969	Advantame	4		소스에만 사용가능	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.				
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.				
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.				
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoates (PHB), 최대 300mg/kg				
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치				
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치				
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.				
		(46): carnosol과 carnosic acid의 함으로서.				
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.				
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.				
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.				
(25): 착색료 E 122, E 155의 양이 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다.						
(60): steviol equivalents로서 표현됨.						
(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.						
(73): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 300mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.						

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>06</b>	<b>곡물 및 곡물제품</b>				
	<b>통곡물, 파쇄립, 곡물 플레이크</b>				
<b>06.1</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	30	(3)	사고(sago), 통보리(pearl barley)에만 사용가능
	E 553b	Talc	quantum satis		쌀에만 사용가능
	(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.				
<b>06.2</b>	<b>밀가루, 밀가루 제외한 곡류가공품, 전분</b>				
	<b>밀가루</b>				
<b>06.2.1</b>	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2,500	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20,000	(1) (4)	팽창제 혼합 밀가루(self-raising flour)에만 사용가능
	E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	15,000	(4) (81)	팽창제 혼합 밀가루(self-raising flour)에만 사용가능
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 920	L-cysteine	quantum satis		
	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
	(4): 최대허용치는 P2O5로 표현된다.				
	(81): phosphates의 총량이 E 338-452의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.				



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
06.2.2	<b>전분</b>				
	그룹 I	첨가물			
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites (3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.	50	(3)	영아용 조제식, 성장기용 조제식, 곡류조제식, 이유식 속 전분은 제외
06.3	<b>아침식사용 시리얼</b>				
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		압축성형(extruded) 하거나 튀기지(puffed) 않은, 그 리고/또는 과일 향을 가미하지 않은 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 아침식사용 시리얼 또는 시리얼을 기반으로 한 제품에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	200	(53)	과일 향을 가미한 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 150c	Ammonia caramel	quantum satis		압축성형(extruded) 하거나 튀긴(puffed), 그리고/또는 과일 향을 가미한 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		압축성형(extruded) 하거나 튀긴(puffed), 그리고/또는 과일 향을 가미한 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	25		압축성형(extruded) 하거나 튀긴(puffed), 그리고/또는 과일 향을 가미한 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		압축성형(extruded) 하거나 튀긴(puffed), 그리고/또는 과일 향을 가미한 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 162	Beetroot Red, betanin	200	(53)	과일 향을 가미한 아침식사용 시리얼에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 163	Anthocyanins	200	(53)	과일 향을 가미한 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	사전 조리된 시리얼에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	10,000		그레놀라 타입의 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5,000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	1,200		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 951	Aspartame	1,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 955	Sucralose	400		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능
	E 961	Neotame	32		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외	
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1,000	(11)b (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능	
	E 964	Polyglycitol syrup	200,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 아침식사용 시리얼 또는 시리얼을 기반으로 한 제품에만 사용가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터	
E 969		Advantame	10		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 섬유질 함량이 15% 초과, 겨 함량이 20% 이상인 아침식사용 시리얼에만 사용가능	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.				
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치				
		(13): 최대허용치는 지방으로 표현됨.				
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.				
		(50): 단독으로 사용하든 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하든 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.				
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.				
		(53): E 120, E 162, E 163은 개별적으로 또는 혼합하여 첨가할 수 있다.				
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.				

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
06.4	<b>과스타</b>				
	<b>생면</b>				
	E 270	Lactic acid	quantum satis		
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		
	E 322	Lecithins	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 575	Glucono-delta-lactone	quantum satis		
06.4.2	<b>견면</b>				
	그룹 I	첨가물			지침 2009/39/EC에 나오는 글루텐프리 그리고/또는 고단백 식단을 위한 면에만 사용가능
06.4.3	<b>조리된 생면</b>				
	E 270	Lactic acid	quantum satis		
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		
	E 322	Lecithins	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 575	Glucono-delta-lactone	quantum satis		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>감자 노끼</b>					
	그룹 I	첨가물			냉장 보관한 신선 감자 노끼는 제외
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1)	
	E 270	Lactic acid	quantum satis		냉장 보관한 신선 감자 노끼에만 사용가능
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis		냉장 보관한 신선 감자 노끼에만 사용가능
	E 330	Citric acid	quantum satis		냉장 보관한 신선 감자 노끼에만 사용가능
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis		냉장 보관한 신선 감자 노끼에만 사용가능
	E 471	Mono- and di-glycerides of fatty acids	quantum satis		냉장 보관한 신선 감자 노끼에만 사용가능
	<b>스터프트 파스타 속 (라비올리와 유사품)</b>				
	그룹 I	첨가물			
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	스터프트 낱면(stuffed dry pasta)의 속에만 사용가능
		Extracts of rosemary	250	(41) (46)	적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 392	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다. (41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임. (46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			

**06.4.5**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>누들 (Noodles)</b>					
06.5	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2,000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	2,000	(4) (81)	
	E 426	Soybean hemicellulose	10,000		소매용으로 사전 포장되어 즉석섭취할 수 있는 오리엔탈 누들에만 사용가능
(1): The additives may be added individually or in combination					
(4): The maximum level is expressed as P205					
(81): The total amount of phosphates shall not exceed the maximum level for E 338-452					
<b>반죽</b>					
06.6	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	500		코팅용 반죽에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	55	(61)		
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20			코팅용 반죽에만 사용가능



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 426	Soybean hemicellulose	10,000		소매용으로 사전 포장되어 즉시섭취할 수 있는 쌀 및 쌀제품에만 사용가능
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		빠른 조리용 쌀(quick-cook rice)에만 사용가능
	E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		빠른 조리용 쌀(quick-cook rice)에만 사용가능
		Stearoyl-2-lactylates	4,000	(2)	빠른 조리용 쌀(quick-cook rice)에만 사용가능
	E 481-482	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
<b>07</b>		<b>빵류</b>			
		<b>빵 및 롤</b>			
	그룹 I	첨가물			유형7.1.1과 7.1.2에 속하는 제품은 제외
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		맥아빵에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2,000	(1) (2)	사전 포장된 슬라이스한 빵 및 호밀빵, 부분적으로 닫고 소매용으로 사전 포장된 빵류 그리고 소매용으로 열량 낮은 빵에만 사용가능
	E 280-283	Propionic acid — propionates	3,000	(1) (6)	사전 포장된 슬라이스한 빵 및 호밀빵에만 사용가능
	E 280-283	Propionic acid — propionates	2,000	(1) (6)	열량 낮은 빵; 부분적으로 구운 사전 포장된 빵류; 사 전 포장된 롤, 토르티야, 피타; 사전 포장된 pølsebrød, bolle and dansk flutes에만 사용가능
	E 280-283	Propionic acid — propionates	1,000	(1) (6)	사전 포장된 빵에만 사용가능

07.1



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20,000	(1) (4)	소다빵에만 사용가능
	E 450	Diphosphates	12,000	(4)	피자, 키시(quiches), 타르트 및 유사제품에 사용되는데, 사진 포장된, 효모를 기반으로 한 냉장 도우에만 사용가능
	E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	15,000	(4) (81)	피자 도우(냉동 또는 냉장) 및 토르티야에만 사용가능
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	3,000	(1)	유형7.1.1과 7.1.2에 속하는 제품은 제외
		Stearyl tartrate	4,000		유형7.1.1과 7.1.2에 속하는 제품은 제외
	E 483				(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다. (4): 최대허용치는 P205로 표현된다. (6): 프로피온산과 염(propionic acid and its salts)은 특정 발효 제품을 GMP에 따라 발효하는 과정 중에 잔존할 수 있다.
<b>다음 나열한 재료만 사용한 빵: 밀가루, 물, 이스트 또는 효모, 소금</b>					
07.1.1	E 260	Acetic acid	quantum satis		
	E 261	Potassium acetates	quantum satis		적용기간: 2013년 2월 6일부터
	E 262	Sodium acetates	quantum satis		
	E 263	Calcium acetate	quantum satis		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 270	Lactic acid	quantum satis		
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		
	E 302	Calcium ascorbate	quantum satis		
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis		
	E 322	Lecithins	quantum satis		
	E 325	Sodium lactate	quantum satis		
	E 326	Potassium lactate	quantum satis		
	E 327	Calcium lactate	quantum satis		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 472e	Mono- and diacety tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</b>					
	E 260	Acetic acid	quantum satis		
	E 261	Potassium acetates	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능 적용기간: 2013년 2월 6일부터
	E 262	Sodium acetates	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 263	Calcium acetate	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 270	Lactic acid	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 302	Calcium ascorbate	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 322	Lecithins	quantum satis		
	E 325	Sodium lactate	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 326	Potassium lactate	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 327	Calcium lactate	quantum satis		Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek에 만 사용가능
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		

07.1.2

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>파인 베이커리 (Fine bakery wares)</b>					
그룹 I		첨가물			
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	200	(25)	적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	200	(25) (76)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
그룹 IV		Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 160b		Annatto, Bixin, Norbixin	10		
E 160d		Lycopene	25		
E 200-203		Sorbic acid — sorbates	2,000	(1) (2)	수분활성도가 0.65 초과인 제품에만 사용가능
E 220-228		Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	드라이 비스킷(dry biscuits)에만 사용가능
E 280-283		Propionic acid — propionates	2,000	(1) (6)	수분활성도가 0.65 초과인, 사전 포장된 파인 베이커리에만 사용가능 (곡물 당과 포함)
E 310-320		Gallates, TBHQ and BHA	200	(1)	케이크 믹스에만 사용가능
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20,000	(1) (4)	
E 450 (ix)		Magnesium dihydrogen diphosphate	15,000	(4) (81)	
E 392		Extracts of rosemary	200	(41) (46)	

07.2

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	2,000		
	E 426	Soybean hemicellulose	10,000		소매용으로 사전 포장된 파인 베이커리에만 사용가능
	E 432-436	Polysorbates	3,000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10,000	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	10,000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5,000		
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5,000	(1)	
	E 483	Stearyl tartrate	4,000		
	E 491-495	Sorbitan esters	10,000	(1)	
	E 541	Sodium aluminium phosphate acidic	1,000	(38)	스콘 및 스펀지류(sponge wares)에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 541	Sodium aluminium phosphate acidic	400	(38)	스펀지케이크(잼이나 스프레딩 젤리로 색을 대비시킨 부분)로서, 향을 가미한 슈가 페이스트를 두른 것 에만 사용가능 (최대허용치는 케이크의 스펀지 부분에 에만 적용한다.) 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		초콜릿을 입힌 작은 파인 베이커리에 피막제로만 사용가능
	E 902	Candelilla wax	quantum satis		초콜릿을 입힌 작은 파인 베이커리에 피막제로만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 903	Carnauba wax	200		초콜릿을 입힌 작은 파인 베이커리에 피막제로만 사용가능
	E 904	Shellac	quantum satis		초콜릿을 입힌 작은 파인 베이커리에 피막제로만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	2,000		아이스크림을 위한, 설탕을 첨가하지 않은 코르네(cornets) 및 웨이퍼(wafers)에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	800	(52)	아이스크림을 위한, 설탕을 첨가하지 않은 코르네(cornets) 및 웨이퍼(wafers)에만 사용가능
	E 955	Sucralose	800		아이스크림을 위한, 설탕을 첨가하지 않은 코르네(cornets) 및 웨이퍼(wafers)에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	50		아이스크림을 위한, 설탕을 첨가하지 않은 코르네(cornets) 및 웨이퍼(wafers)에만 사용가능
	E 961	Neotame	60		아이스크림을 위한, 설탕을 첨가하지 않은 코르네(cornets) 및 웨이퍼(wafers)에만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	2,000		essoblaten — 웨이퍼 페이퍼에만 사용가능
	E 951	Aspartame	1,000		essoblaten — 웨이퍼 페이퍼에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	800	(52)	essoblaten — 웨이퍼 페이퍼에만 사용가능
	E 955	Sucralose	800		essoblaten — 웨이퍼 페이퍼에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	essoblaten — 웨이퍼 페이퍼에만 사용가능
	E 961	Neotame	60		essoblaten — 웨이퍼 페이퍼에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1,000	(11)b (50)	(49)	essoblaten — 웨이퍼 페이퍼에만 사용가능
E 969	Advantame	10			essoblaten — 웨이퍼 페이퍼에만 사용가능
E 950	Acesulfame K	1,000			특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능
E 951	Aspartame	1,700			특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1,600	(51)		특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	170	(52)		특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능
E 955	Sucralose	700			특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능
E 959	Neohesperidine DC	150			특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능
E 961	Neotame	55			특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능
E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1,000	(11)a (50)	(49)	특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능
E 964	Polyglycitol syrup	300,000			열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 969	Advantame	17			적용기간: 2012년 11월 29일부터 특수 영양 목적으로 만든 과일 베이커리 제품에만 사용가능

(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(6): 프로피온산과 염(propionic acid and its salts)은 특정 발효 제품을 GMP에 따라 발효하는 과정 중에 잔존할 수 있다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(25): 착색료 E 122, E 155의 양이 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다.			
		(38): aluminium로서 표현됨.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 함으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(76): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 5mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
		(81): phosphates의 총량이 E 338 - 452의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
08	<b>육류</b>				
	<b>신선육 (규정 (EC) No 853/ 2004에서 정의한 제조용 고기는 제외)</b>				
08.1	E 129	Allura Red AG	quantum satis		건강마킹의 목적으로만 사용가능
	E 133	Brilliant Blue FCF	quantum satis		건강마킹의 목적으로만 사용가능
	E 155	Brown HT	quantum satis		건강마킹의 목적으로만 사용가능
	<b>규정 (EC) No 853/ 2004에서 정의한 제조용 고기</b>				
08.2	E 100	Curcumin	20		메르케즈 타입(merguez type) 제품, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carmines	100	(66)	곡물 성분이 최소 6% 이상 함유된 아침식사용 소시지(breakfast sausages), 채소 그리고/또는 곡물 성분이 최소 4% 이상 함유된 버거용 육(이때 고기는 근육과 지방 조직이 완전히 다져져서 섬유질과 지방이 유회되고 특유의 외형을 가져야 한다.), 메르케즈 타입 제품, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici, pljeskavice에만 사용가능
	E 129	Allura Red AG	25		곡물 성분이 최소 6% 이상 함유된 아침식사용 소시지(breakfast sausages), 채소 그리고/또는 곡물 성분이 최소 4% 이상 함유된 버거용 육에만 사용가능 (이때 고기는 근육과 지방 조직이 완전히 다져져서 섬유질과 지방이 유회되고 특유의 외형을 가져야 한다.)

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 150a-d	Caramels	quantum satis			곡물 성분이 최소 6% 이상 함유된 아침식사용 소시지(breakfast sausages), 채소 그리고/또는 곡물 성분이 최소 4% 이상 함유된 버거용 육(이때 고기는 근육과 지방 조직이 완전히 다져져서 섬유질과 지방이 유효되고 특유의 외형을 가져야 한다.), 페르게즈 타입 제품, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco에만 사용가능
E 160c	Paprika extract	10			페르게즈 타입 제품, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutzoukaki, kebab에만 사용가능
E 162	Beetroot red	quantum satis			페르게즈 타입 제품, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco에만 사용가능
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	450	(1) (3)		아침식사용 소시지(breakfast sausages); 채소 그리고/또는 곡물 성분이 최소 4% 이상 함유된 버거용 육에만 사용가능
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	450	(1) (3)		salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca에만 사용가능
E 249-250	Nitrites	150	(7)		lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kassel, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlōkk, ahjupraad, kiefbasa surowa biała, kiefbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie), golonka peklowana에만 사용가능
E 260	Acetic acid	quantum satis			사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
E 261	Potassium acetates	quantum satis			사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 262	Sodium acetates	quantum satis		사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 263	Calcium acetate	quantum satis		사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 270	Lactic acid	quantum satis		사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		gehakt(저민 고기), 사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		gehakt(저민 고기), 사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 302	Calcium ascorbate	quantum satis		gehakt(저민 고기), 사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 325	Sodium lactate	quantum satis		사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 326	Potassium lactate	quantum satis		사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 327	Calcium Lactate	quantum satis		사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능
	E 330	Citric acid	quantum satis		gehakt(저민 고기), 사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 331	Sodium citrates	quantum satis	gehakt(저민 고기), 사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능		
E 332	Potassium citrates	quantum satis	gehakt(저민 고기), 사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능		
E 333	Calcium citrates	quantum satis	gehakt(저민 고기), 사전 포장된 제조용 신선 다짐육, 첨가물이나 소금 외에 다른 재료가 첨가된 제조용 고기에만 사용가능		
E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di — tri — and polyphosphates	5,000	(1) (4)	아침식사용 소시지(breakfast sausages)로서 근육과 지방 조직이 완전히 다져져서 섬유질과 지방이 유화되고 특유의 외형을 가진 것; 핀란드식 그레이 슬티드 크리스마스 햄(Finnish grey salted Christmas ham), 채소 그리고/또는 곡물 성분이 최소 4% 이상 함유된 버거 육, Kasseler, Bråte, Surfleisch, toorvorst, šašlókk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása, Syrová klobása에만 사용가능	
E 401	Sodium alginate	quantum satis	재료물 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki는 제외)		
E 402	Potassium alginate	quantum satis	재료물 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki는 제외)		
E 403	Ammonium alginate	quantum satis	재료물 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki는 제외)		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 404	Calcium alginate	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki는 제외)
	E 407	Carrageenan	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki는 제외)
	E 407a	Processed eucheema seaweed	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki는 제외)
	E 410	Locust bean gum	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki는 제외)
	E 412	Guar gum	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebap gyros, souvlaki는 제외)

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 413	Tragacanth	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebab gyros, souvlaki는 제외)	
E 415	Xanthan gum	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기에만 사용가능 (bifteki, soutzoukaki, kebab gyros, souvlaki는 제외)	
E 500	Sodium carbonates	quantum satis		제조용 가급육, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, ćevapčići, pljeskavice에만 사용가능	
E 553b	Talc	quantum satis		소시지의 표면 처리에만 사용가능	
E 1414	Acetylated distarch phosphate	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia에만 사용가능	
E 1442	Hydroxy propyl phosphate distarch	quantum satis		재료를 주사로 주입(injected)한 제조용 고기; 서로 다른 방법으로 처리된 고기들을 혼합한 제조용 고기; 다지거나 슬라이스하거나 가공한 고기 및 이들을 혼합한 고기, gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia에만 사용가능	

(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 NaNO2 또는 NaNO3로 표현됨.			
		(66): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
08.3	<b>식육가공품</b>				
	<b>열처리하지 않은 식육가공품</b>				
	그룹 I	첨가물			
	E 100	Curcumin	20		소시지에만 사용가능
	E 100	Curcumin	quantum satis		파스티르마(pasturmas)에만 사용가능
	E 101	Riboflavins	quantum satis		파스티르마(pasturmas)에만 사용가능
	E 110	Sunset yellow FCF/Orange Yellow S	15		소브라사다(sobrasada)에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100		소시지에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지

08.3.1

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	100	(66)	소시지에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	200		chorizo sausage/salchichon에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	quantum satis		파스티르마(pasturmas)에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	quantum satis	(66)	파스티르마(pasturmas)에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50		chorizo sausage/salchichon에만 사용가능
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		소시지에만 사용가능
	E 160a	Carotenes	20		소시지에만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	10		소시지에만 사용가능
	E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis		소시지에만 사용가능



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	quantum satis	(1) (2)	건조 식육가공품의 표면 처리에만 사용가능
	E 235	Natamycin	1	(8)	건조 식육가공품의 표면 처리에만 사용가능
	E 249-250	Nitrites	150	(7)	
	E 251-252	Nitrates	150	(7)	
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	탈수된 고기에만 사용가능
	E 315	Erythorbic acid	500	(9)	침지육 및 저장육에만 사용가능
	E 316	Sodium erythorbate	500	(9)	침지육 및 저장육에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	
	E 392	Extracts of rosemary	100	(46)	말린 소시지에만 사용가능
	E 392	Extracts of rosemary	15	(46)	지방 함량이 10% 미만인 고기에만 사용가능 (말린 소시지는 제외)
	E 392	Extracts of rosemary	150	(41) (46)	지방 함량이 10% 미만인 고기에만 사용가능 (말린 소시지는 제외)
	E 392	Extracts of rosemary	150	(46)	탈수된 고기에만 사용가능
	E 553b	Talc	quantum satis		소시지의 표면 처리에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		Neohesperidine DC	5		향미증진제로만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 NaNO2 또는 NaNO3로 표현됨.			
	E 959	(8): mg/dm <sup>2</sup> 표면, 5 mm 깊이에서 나타나지 않아야 함.			
		(9): E 315, E 316은 개별적으로 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 erythorbic acid로서 표현됨.			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표현됨.			
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.			
		(46): carnosin과 carnosic acid의 함으로서.			
		(66): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
<b>열처리한 식육가공품</b>					
	그룹 I	첨가물			foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben는 제외
	E 100	Curcumin	20		소시지, pâtés, terrines에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100		소시지, pâtés, terrines에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지

08.3.2

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(66)	소시지, pâtés, terrines에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 129	Allura Red AG	25		런천 미트에만 사용가능
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		소시지, pâtés, terrines에만 사용가능
	E 160a	Carotenes	20		소시지, pâtés, terrines에만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	10		소시지, pâtés, terrines에만 사용가능
	E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis		소시지, pâtés, terrines에만 사용가능
	E 200-203; 214-219	Sorbic acid — sorbates; p-hydroxybenzoates	1,000	(1) (2)	pâté에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	아스픽(aspic)에만 사용가능
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates, Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	quantum satis	(1) (2)	건조 식육가공품의 표면 처리에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	아스픽(aspic)에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 235	Natamycin		1	(8)	간조 칩지 소시지의 표면 처리에만 사용가능
E 243	Ethyl lauroyl arginate		160		유화형 소시지(emulsified sausages), 훈연소시지, 리버 페이스트(liver paste)는 제외
E 249-250	Nitrites		150	(7) (59)	평균 식육가공품은 제외 (Fo > 3,00)
E 249-250	Nitrites		100	(7) (58) (59)	멸균 식육가공품에만 사용가능 (Fo > 3,00)
E 300	Ascorbic acid		quantum satis		foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészbén, libamáj tömbben에만 사용가능
E 301	Sodium ascorbate		quantum satis		foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészbén, libamáj tömbben에만 사용가능
E 315	Erythorbic acid		500	(9)	칩지 식육가공품 및 보존 식육가공품에만 사용가능
E 316	Sodium erythorbate		500	(9)	칩지 식육가공품 및 보존 식육가공품에만 사용가능
E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA		200	(1) (13)	탈수된 고기에만 사용가능
E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates		5,000	(1) (4)	foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészbén, libamáj tömbben는 제외
E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)		250		libamáj, libamáj egészbén, libamáj tömbben에만 사용가능
E 392	Extracts of rosemary		15	(46)	지방 성분이 10% 이하인 고기만 사용가능 (말린 소시지는 제외)
E 392	Extracts of rosemary		150	(41) (46)	지방 성분이 10% 초과인 고기만 사용가능 (말린 소시지는 제외)
E 392	Extracts of rosemary		100	(46)	말린 소시지에만 사용가능



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>육류 케이싱, 코팅, 장식</b>					
그룹 I		첨가물			
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		식용 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅은 제외
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	500		장식 및 코팅에만 사용가능 (식용 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅은 제외) 적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	500	(78)	장식 및 코팅에만 사용가능 (식용 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅은 제외) 적용기간: 2014년 8월 1일부터
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	quantum satis		식용 케이싱에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	quantum satis	(78)	식용 케이싱에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
E 100		Curcumin	quantum satis		식용 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅에만 사용가능
E 101		Riboflavins	quantum satis		식용 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅에만 사용가능
E 120		Cochineal, Carminic acid, Carmines	quantum satis		식용 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지

**08.3.3**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	quantum satis	(78)	식품 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	장식 및 코팅에만 사용가능 (식품 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅은 제외)
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	장식 및 코팅에만 사용가능 (식품 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅은 제외)
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	55	(61)	장식 및 코팅에만 사용가능 (식품 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅은 제외)
	E 160d	Lycopene	500		장식 및 코팅에만 사용가능 (식품 파스티르마(pasturmas) 외부 코팅은 제외)
	E 104	Quinoline Yellow	10	(62)	식품 케이싱에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	30		식품 케이싱에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	quantum satis		클라겐을 기반으로 한 케이싱으로서 수분활성도가 0.6 이상인 제품에만 사용가능
	E 200-203; 214-219	Sorbicacid — sorbates; p-hydroxybenzoates	1,000	(1) (2)	식육가공품의 젤리 코팅에만 사용가능 (조리된, 찹지한 또는 말린 것)
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	4,000	(1) (4)	고기의 광택을 위해서만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		Sodium phosphates	12,600	(4) (89)	천연 소시지 케이싱에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
	E 339	(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(62): E 104와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(78): E 120 cochineal, carminic acid, carmines 10mg/kg의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
		(89): 최종제품에 캐리오버된 양이 250mg/kg을 넘지 않아야 한다.			
08.3.4	<b>nitrites와 nitrates 관련법을 준수하여 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품</b>				
	<b>전통 습염법으로 처리한 식육가공품 (nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 염지액에 담가 염지한 식육가공품)</b>				
08.3.4.1	E 249-250	Nitrites	175	(39)	Wiltshire bacon 및 유사제품에만 사용가능: 염지액을 주입한 고기를 3~10일간 염지액에 담근 것. 담그는 염지액은 미생물 스타터 배양(microbiological starter cultures)을 포함한다.



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Wiltshire bacon 및 유사제품에만 사용가능: 염지액을 주입한 고기를 3~10일간 염지액에 담근 것. 담근 염지액은 미생물 스타아터 배양(microbiological starter cultures)을 포함한다.
	E 249-250	Nitrites	100	(39)	Wiltshire bacon 및 유사제품에만 사용가능: 염지액을 주입한 고기를 3~10일간 염지액에 담근 것. 담근 염지액은 미생물 스타아터 배양(microbiological starter cultures)을 포함한다.
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Wiltshire bacon 및 유사제품에만 사용가능: 염지액을 주입한 고기를 3~10일간 염지액에 담근 것. 담근 염지액은 미생물 스타아터 배양(microbiological starter cultures)을 포함한다.
	E 249-250	Nitrites	175	(39)	Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado 및 유사제품에만 사용가능: 3~5일간 염지액에 담근 것으로 열처리 를 하지 않고 수분활성도가 높은 것.
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado 및 유사제품에만 사용가능: 3~5일간 염지액에 담근 것으로 열처리 를 하지 않고 수분활성도가 높은 것.
	E 249-250	Nitrites	50	(39)	염지한 혀(tongue)에만 사용가능: 최소 4일 정도 염지액에 담그고 미리 조리한 것
	E 251-252	Nitrates	10	(39) (59)	염지한 혀(tongue)에만 사용가능: 최소 4일 정도 염지액에 담그고 미리 조리한 것
	E 249-250	Nitrites	150	(7)	kylmäsavustettu poronliha/kallirötk renkött에만 사용가능: 고기에 염지액을 주입한 후 염지액에 담근 것. 염지 기간은 14~21일 정도이며 이후에 4~5주 정도 냉훈숙성한 것.

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 251-252	E 251-252	Nitrates	300	(7)	kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött에만 사용가능: 고기에 염지액을 주입한 후 염지액에 담근 것. 염지 기간은 14~21일 정도이며 이후에 4~5주 정도 냉훈속성한 것.
					베이컨, filet de bacon 및 유사제품에만 사용가능: 5~7°C에서 4~5일 정도 염지액에 담갔다가 22°C에서 24~40시간 숙성, 가능하면 20~25°C에서 24시간 혼연하고 12~14°C에서 3~6주간 저장한 것.
					베이컨, filet de bacon 및 유사제품에만 사용가능: 5~7°C에서 4~5일 정도 염지액에 담갔다가 22°C에서 24~40시간 숙성, 가능하면 20~25°C에서 24시간 혼연하고 12~14°C에서 3~6주간 저장한 것.
					rohschinken, nassgepökelt 및 유사제품에만 사용가능: 염지 시간은 고기의 모양과 무게에 따라 다르지만 데락 kg당 2일 정도이며 이후 안정화/숙성한 것.
					rohschinken, nassgepökelt 및 유사제품에만 사용가능: 염지 시간은 고기의 모양과 무게에 따라 다르지만 데락 kg당 2일 정도이며 이후 안정화/숙성한 것.
					rohschinken, nassgepökelt 및 유사제품에만 사용가능: 염지 시간은 고기의 모양과 무게에 따라 다르지만 데락 kg당 2일 정도이며 이후 안정화/숙성한 것.
E 251-252	E 251-252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 NaNO2 또는 NaNO3로 표현됨.
					(39): 최대 잔류량은 제조의 마지막 공정 시의 수치이며 NaNO2 또는 NaNO3로서 표현됨.
					(40): nitrites를 첨가하지 않은 것.
					(59): 직산성 환경에서 nitrites가 자연스럽게 변화하여 생긴 nitrates는 몇몇 열처리한 식품가공품에 잔존할 수 있다.

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>전통 건염법으로 처리한 식육가공품 (건염법은 nitrites 그리고/또는 nitrates, salt, 그 외 성분을 함유한 건조한 염지 미스를 고기 표면에 발라 안 경화/숙성시키는 것)</b>					
	E 249-250	Nitrites	175	(39)	건염베이컨 및 유사제품에만 사용가능: 건염 후 최소 4일간 숙성시킨 것.
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	건염베이컨 및 유사제품에만 사용가능: 건염 후 최소 4일간 숙성시킨 것.
	E 249-250	Nitrites	100	(39)	건염햄 및 유사제품에만 사용가능: 건염 후 최소 4일간 숙성시킨 것.
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	건염햄 및 유사제품에만 사용가능: 건염 후 최소 4일간 숙성시킨 것.
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina 및 유사제품에만 사용가능: 건염 후 최소 10일간 안정화를 하고 45일 이상 숙성시킨 것. presunto, presunto da pa 그리고 paio do lombo 및 유사제품에만 사용가능: 10~15일간 건염한 후 30~45일간 안정화를 하고 최소 2개월을 숙성시킨 것; jamón curado, paleta curada, lomo embuchado 그리고 cecina 및 유사제품에만 사용가능: 건염 후 최소 10일간 안정화를 하고 45일 이상 숙성시킨 것.
	E 249-250	Nitrites	100	(39)	presunto, presunto da pa 그리고 paio do lombo 및 유사제품에만 사용가능: 10~15일간 건염한 후 30~45일간 안정화를 하고 최소 2개월을 숙성시킨 것; jamón curado, paleta curada, lomo embuchado 그리고 cecina 및 유사제품에만 사용가능: 건염 후 최소 10일간 안정화를 하고 45일 이상 숙성시킨 것.
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	presunto, presunto da pa 그리고 paio do lombo 및 유사제품에만 사용가능: 10~15일간 건염한 후 30~45일간 안정화를 하고 최소 2개월을 숙성시킨 것.

**08.3.4.2**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	jambon sec, jambon sel 그리고 그 외 유사 건염 제 품에만 사용가능: 기본 3일에 kg당 하루를 추가한 일 수만큼 건염을 하고, 이후 1주간 post-salting을 한 후 45일~18개월간 에이징/숙성을 한 것.
	E 249-250	Nitrites	50	(39)	rohschinken, trockenepökelt 및 유사제품에만 사용 가능: 염지 시간은 고기의 모양과 무게에 따라 다르지 만 대략 10~14일 정도이며 이후 안정화/ 숙성한 것.
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	rohschinken, trockenepökelt 및 유사제품에만 사용 가능: 염지 시간은 고기의 모양과 무게에 따라 다르지 만 대략 10~14일 정도이며 이후 안정화/ 숙성한 것.
	E 251-252	(39): 최대 잔류량은 제조의 마지막 공정 시의 수치이며 NaNO2 또는 NaNO3로서 표현됨. (40): nitrites를 첨가하지 않은 것.			
		(59): 저산성 환경에서 nitrites가 자연스럽게 변화하여 생긴 nitrates는 몇몇 열처리한 식육가공품에 존재할 수 있다.			
	<b>그 외 전통적인 방법으로 염지한 식육가공품 (습염법과 건염법을 혼합하여 사용한 가공품이거나 nitrite 그리고/또는 nitrate이 포함된 혼합물 또는 염지액을 조리 전 제품에 주입한 것)</b>				
	E 249-250	Nitrites	50	(39)	rohschinken, trocken-/nasepökelt 및 유사제품에만 사용가능: 염지액을 주사로 주입하지 않고 건염법과 습 염법을 혼합하여 사용한 것. 염지 시간은 고기의 모양 과 무게에 따라 다르지만 대략 14~35일 정도이며 이 후 안정화/ 숙성한 것.
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	rohschinken, trocken-/nasepökelt 및 유사제품에만 사용가능: 염지액을 주사로 주입하지 않고 건염법과 습 염법을 혼합하여 사용한 것. 염지 시간은 고기의 모양 과 무게에 따라 다르지만 대략 14~35일 정도이며 이 후 안정화/ 숙성한 것.
	E 249-250	Nitrites	50	(39)	젤리 형태로 된 송아지 고기 및 양지머리(brisket)에만 사용가능: 염지액을 주입하고 최소 2일간 두었다가 물 에 담가 3시간 이상 끓인 것.

#### 08.3.4.3

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
09	E 251-252	Nitrates	10	(39) (59)	젤리 형태로 된 송아지 고기 및 양지머리(brisket)에 만 사용가능: 염지액을 주입하고 최소 2일간 두었다 가 물에 담가 3시간 이상 삶은 것.
	E 251-252	Nitrates	300	(40) (7)	rohwürste에만 사용가능 (salami 및 kantwurst): 최 소 4주간 숙성하고 수분/단백질 비율이 1,7보다 적은 것.
	E 251-252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion 및 유사제품에만 사용가능: 최소 30일간 숙 성한 것.
	E 249-250	Nitrites	180	(7)	vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás 및 유사제품에만 사용가능: 70°C 에서 조리한 뒤 8~12일간 건조와 훈연 과정을 거친 건조제품. 14~30일간 3단계의 발효과정을 거친 후 훈연한 발효제품.
	E 251-252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	saucissons sec 및 유사제품에만 사용가능: 날 것을 발효 건조한 소시지로서 nitrites를 첨가하지 않은 것. 18~22°C 또는 더 낮은 온도(10~12°C)에서 발효한 후 최소 3주간 에이징/숙성한 것. 수분/단백질 비율이 1,7보다 적은 것.
09.1	(7): 제조 중에 첨가할 수 있는 최대허용량이며 NaNO2 또는 NaNO3로 표현됨.				
	(39): 최대 잔류량은 제조의 마지막 공정 시의 수치이며 NaNO2 또는 NaNO3로서 표현됨.				
	(40): nitrites를 첨가하지 않은 것.				
(59): 지산성 환경에서 nitrites가 자연스럽게 변화하여 생긴 nitrates는 몇몇 열처리한 식품가공품에 잔존할 수 있다.					
09	수산 및 수산가공품				
09.1	가공하지 않은 수산 및 수산가공품				

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>가공하지 않은 생선</b>					
그룹 IV		Polyols	quantum satis		냉동이나 급속냉동한, 가공하지 않은 생선으로서 감미의 목적이 아닌 것에만 사용가능
E 300		Ascorbic acid	quantum satis		
E 301		Sodium ascorbate	quantum satis		
E 302		Calcium ascorbate	quantum satis		
E 315		Erythorbic acid	1,500	(9)	냉동이나 급속냉동한 붉은 살 생선에만 사용가능
E 316		Sodium erythorbate	1,500	(9)	냉동이나 급속냉동한 붉은 살 생선에만 사용가능
E 330		Citric acid	quantum satis		
E 331		Sodium citrates	quantum satis		
E 332		Potassium citrates	quantum satis		
E 333		Calcium citrates	quantum satis		
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	냉동이나 급속냉동한 어육살(fish fillets)에만 사용가능
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.					
(9): E 315, E 316은 개별적으로 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 erythorbic acid로서 표현됨.					

09.1.1

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>가공하지 않은 연체류 및 갑각류</b>					
그룹 IV		Polyols	quantum satis		냉동이나 급속냉동한, 가공하지 않은 갑각류, 연체류, 두족류(cephalopods) 중 감미의 목적이 아닌 것에만 사용가능
E 220-228		Sulphur dioxide — sulphites	150	(3) (10)	신선, 냉동, 급속냉동한 갑각류와 두족류(cephalopods)에만 사용가능; 보리새우과, 대롱수염새우과 Aristaeidae과에 속하는 갑각류로서 kg당 80 units 미만인 것에만 사용가능
E 220-228		Sulphur dioxide — sulphites	200	(3) (10)	보리새우과, 대롱수염새우과 Aristaeidae과에 속하는 갑각류로서 kg당 80~120 units 인 것에만 사용가능
E 220-228		Sulphur dioxide — sulphites	300	(3) (10)	보리새우과, 대롱수염새우과 Aristaeidae과에 속하는 갑각류로서 kg당 120 units 초과인 것에만 사용가능
E 300		Ascorbic acid	quantum satis		
E 301		Sodium ascorbate	quantum satis		
E 302		Calcium ascorbate	quantum satis		
E 330		Citric acid	quantum satis		
E 331		Sodium citrates	quantum satis		
E 332		Potassium citrates	quantum satis		
E 333		Calcium citrates	quantum satis		
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	냉동이나 급속냉동한 연체류 및 갑각류에만 사용가능
E 385		Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	(75)		냉동이나 급속냉동한 갑각류에만 사용가능

09.1.2

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 586		4-Hexylresorcinol	2	(90)	신선, 냉동 또는 급속냉동한 감각류에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(10): 최대허용치는 식용 부분에만 해당함.			
		(90): 고기 속에 잔류한 양			
<b>가공한 생선 및 수산물 (연체류 및 갑각류 포함)</b>					
09.2	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로	quantum satis		수리미(surimi) 및 유사제품, 연어대체식품에만 사용가능
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	500	(84)	수리미(surimi) 및 유사제품, 연어대체식품에만 사용가능
	E 100	Curcumin	100	(35)	생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능
	E 101	Riboflavins	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능
	E 102	Tartrazine	100	(35)	생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	200	(63)	명태(Theragra chalcogramm), 북대서양 대구(Pollachius virens)를 기반으로 한 연어대체식품에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmine	100	(35) (85)	생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 122	Azorubine, Carmoisine	100	(35)	생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	200	(63)	명태(Theragra chalcogramm), 북대서양 대구 (Pollachius virens)를 기반으로 한 연어대체식품에만 사용가능	
E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 142	Green S	100	(35)	생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 150a-d	Caramels	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 151	Brilliant Black PN	100	(35)	생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 153	Vegetable carbon	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 160a	Carotenes	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(35)	생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 161b	Lutein	100	(35)	생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 163	Anthocyanins	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	
E 170	Calcium carbonate	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 171	Titanium dioxide	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능
	E 172	Iron oxides and hydroxides	quantum satis		생선페이스트 및 감각류페이스트에만 사용가능
	E 100	Curcumin	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 101	Riboflavins	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 102	Tartrazine	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 122	Azorubine, Carmoisine	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 129	Allura Red AG	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 142	Green S	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 151	Brilliant Black PN	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 153	Vegetable carbon	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 155	Brown HT	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 161b	Lutein	250	(36)	사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 162	Beetroot Red, betanin	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 163	Anthocyanins	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 171	Titanium dioxide	quantum satis		사전 조리된 감각류에만 사용가능
	E 100	Curcumin	100	(37)	훈연어에만 사용가능
	E 101	Riboflavins	quantum satis		훈연어에만 사용가능
	E 102	Tartrazine	100	(37)	훈연어에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(37)	훈연어에만 사용가능
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	quantum satis		훈연어에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 151	Brilliant Black PN	100	(37)	훈연어에만 사용가능
	E 153	Vegetable carbon	quantum satis		훈연어에만 사용가능
	E 160a	Carotenes	quantum satis		훈연어에만 사용가능
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		훈연어에만 사용가능
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	quantum satis		훈연어에만 사용가능
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(37)	훈연어에만 사용가능
	E 171	Titanium dioxide	quantum satis		훈연어에만 사용가능
	E 172	Iron oxides and hydroxides	quantum satis		훈연어에만 사용가능
	E 163	Anthocyanins	quantum satis	(37)	훈연어에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	10		연어대체식품에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	30		생선 및 갑각류페이스트, 사견 조리된 갑각류, 수리미 (surimi), 훈연어에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	아스픽(aspic)에만 사용가능
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	염지, 건조한 생선에만 사용가능
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2,000	(1) (2)	반보존(semi-preserved) 생선 및 수산품에만 사용가 능 (갑각류, 연체류, 수리미, 생선/갑각류페이스트 포 함); 조리된 갑각류 및 연체류에만 사용가능
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	6,000	(1) (2)	조리된 갈색 새우(Crangon crangon) 및 크랑곤 불가 리스(Crangon vulgaris)에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	조리된 갑각류 및 연체류에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	1,500	(1) (2)	소금물에 조리된 새우에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3) (10)	조리된 감각류 및 두족류(cephalopods)에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	135	(3) (10)	보리새우과, 대롱수염새우과 Aristaecidae과에 속하는 조리된 감각류로서 kg당 80 units 미만인 것에만 사 용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	180	(3) (10)	보리새우과, 대롱수염새우과 Aristaecidae과에 속하는 조리된 감각류로서 kg당 80~120 units인 것에만 사 용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	대구과에 속하는 어류종을 건조 염지한 것에만 사용 가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	270	(3) (10)	보리새우과, 대롱수염새우과 Aristaecidae과에 속하는 조리된 감각류로서 kg당 120 units 초과인 것에만 사 용가능
	E 251-252	Nitrates	500		식초에 절인 청어 및 sprat에만 사용가능
	E 315	Erythorbic acid	1,500	(9)	보존, 반보존(semi-preserved) 수산품에만 사용가능
	E 316	Sodium erythorbate	1,500	(9)	보존, 반보존(semi-preserved) 수산품에만 사용가능
	E 392	Extracts of rosemary	15	(46)	지방 성분이 10% 이하인 생선 및 수산품에만 사용가 능 (연체류, 감각류 포함)

식품유 형태번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 392	Extracts of rosemary	150	(41) (46)	지방 성분이 10% 초과인 생선 및 수산품에만 사용가능 (연체류, 갑각류 포함)	
E 450	Diphosphates	5,000	(4), (79)	대구과에 속하는 염지어에만 사용가능 (주사로 사전 염지 그리고/또는 최소 18% 염지액에 염수한 후 중중 건염하기도 함) 적용기간: 2013년 12월 31일부터	
E 451	Triphosphates	5,000	(4), (79)	대구과에 속하는 염지어에만 사용가능 (주사로 사전 염지 그리고/또는 최소 18% 염지액에 염수한 후 중중 건염하기도 함) 적용기간: 2013년 12월 31일부터	
E 452	Polyphosphates	5,000	(4), (79)	대구과에 속하는 염지어에만 사용가능 (주사로 사전 염지 그리고/또는 최소 18% 염지액에 염수한 후 중중 건염하기도 함) 적용기간: 2013년 12월 31일부터	
E 950	Acesulfame K	200		새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 갑각류, 연체류를 채우는 양념장에만 사용가능	
E 951	Aspartame	300		새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 갑각류, 연체류를 채우는 양념장에만 사용가능	
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160		새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 갑각류, 연체류를 채우는 양념장에만 사용가능	
E 955	Sucralose	120		새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 갑각류, 연체류를 채우는 양념장에만 사용가능	
E 959	Neohesperidine DC	30		새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 갑각류, 연체류를 채우는 양념장에만 사용가능	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 960		Steviol glycosides	200	(60)	새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 감각류, 연체류를 재우는 양념장에만 사용가능
E 961		Neotame	10		새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 감각류, 연체류를 재우는 양념장에만 사용가능
E 962		Salt of aspartame-acesulfame	200	(11)a	새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 감각류, 연체류를 재우는 양념장에만 사용가능
E 969		Advantame	3		새콤달콤하게 보존 및 반보존(semi-preserved)한 생선 그리고 생선, 감각류, 연체류를 재우는 양념장에만 사용가능
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	켄에 담은 감각류 가공품; 수리미 및 유사제품에만 사용가능
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	생선 및 감각류페이스트 그리고 가공한 냉동 또는 급속냉동 연체류 및 감각류에만 사용가능
E 385		Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	75		켄이나 병에 든 생선, 감각류, 연체류에만 사용가능
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.					
(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.					
(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.					
(9): E 315, E 316은 개별적으로 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 erythorbic acid로서 표현됨.					
(10): 최대허용치는 식용 부분에만 해당함.					

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(35): E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b를 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(36): E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b를 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(37): E 100, E 102, E 151, E 160e를 단독으로 또는 혼합하여 사용할 경우 최대허용치			
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(63): E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(79): 해당 최대허용치는 E 450, E 451, E 452가 단독으로 또는 혼합하여 사용된 총량에 적용된다.			
		(84): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 4mg/kg. 이 범칙에도 불구하고 연어대체식품의 최대허용치는 5.5mg/kg이다. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
		(85): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 2mg/kg.(생선페이스트에만) 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
	<b>어란</b>				
09.3	그룹 I	첨가물			가공한 어란에만 사용가능
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		철감상어 알(캐비어)은 제외



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사 용가능한 착색료	300	(86)	철감상어 알(캐비어)은 제외
E 104		Quinoline Yellow	200	(61)	철감상어 알(캐비어)은 제외
E 110		Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	200	(61)	철감상어 알(캐비어)은 제외
E 123		Amaranth	30		철감상어 알(캐비어)은 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
E 123		Amaranth	30	(68)	철감상어 알(캐비어)은 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
E 124		Ponceau 4R, Cochineal Red A	200	(61)	철감상어 알(캐비어)은 제외
E 160d		Lycopene	30		철감상어 알(캐비어)은 제외
E 200-213		Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2,000	(1) (2)	반보존(semi-preserved) 수산가공품에만 사용가능 (어린 가공품 포함)
E 284		Boric acid	4,000	(54)	철감상어 알(캐비어)에만 사용가능
E 285		Sodium tetraborate (borax)	4,000	(54)	철감상어 알(캐비어)에만 사용가능
E 315		Erythorbic acid	1,500	(9)	보존 및 반보존(semi-preserved) 수산가공품에만 사 용가능
E 316		Sodium erythorbate	1,500	(9)	보존 및 반보존(semi-preserved) 수산가공품에만 사 용가능
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.					
(9): E 315, E 316은 개별적으로 또는 혼합으로 사용할 수 있으며 최대허용치는 erythorbic acid로서 표현됨.					

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(54): boric acid로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(68): E 123 amaranth의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 10mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 이 규정 제 22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
		(86): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 3mg/kg. 이 범칙에도 불구하고 저온 살균 제품의 최대허용치는 50mg/kg이다. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
10	<b>알 및 알가공품</b>				
	<b>가공하지 않은 알</b>				
	부록 II Part B 1에 수록된 착색료는 난각에 장식용 색깔을 입히거나 규정 (EC) No 589/ 2008에서 명시한 대로 도장을 찍는 데 사용할 수 있다. 적용기간: 2014년 7월 31일까지				
10.1	부록 II Part B 1에 수록된 착색료는 난각에 장식용 색깔을 입히거나 규정 (EC) No 589/ 2008에서 명시한 대로 도장을 찍는 데 사용할 수 있다. (77) 적용기간: 2014년 8월 1일부터				
	(77): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 'quantum satis'. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.				
	<b>알가공품</b>				
10.2	이 부록 Part B 1에 수록된 착색료는 난각에 장식용 색깔을 입히는 데 사용할 수 있다. 적용기간: 2014년 7월 31일까지				

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	이 부록 Part B 1에 수록된 착색료는 난각에 장식용 색깔을 입히는 데 사용할 수 있다. (77) 적용기간: 2014년 8월 1일부터				
	그룹 I	첨가물			
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	탈수하거나 농축한 냉동, 급속냉동 알가공품에만 사용 가능
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	5,000	(1) (2)	액상난제품(난백액, 난황액 또는 전란액)에만 사용가 능
	E 234	Nisin	6,25		저온살균한 액상난제품(난백액, 난황액 또는 전란액) 에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10,000	(1) (4)	액상난제품(난백액, 난황액 또는 전란액)에만 사용가 능
	E 392	Extracts of rosemary	200	(46)	
	E 426	Soybean hemicellulose	10,000		탈수하거나 농축한 냉동, 급속냉동 알가공품에만 사용 가능
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	1,000		
	E 520-523	Aluminium sulphates	30	(1) (38)	난백에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 520	Aluminium sulphate	25	(38)	난포(egg foam)를 내기 위한 난백액에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외	
E 553b	E 553b	Talc	5,400		껍데기를 까지 않고 색을 입힌 삶은 알 표면에만 사용가능	
		Carnauba wax	3,600		적용기간: 2012년 8월 13일부터 껍데기를 까지 않고 색을 입힌 삶은 알 표면에만 사용가능	
		Shellac	quantum satis		적용기간: 2012년 8월 13일부터 껍데기를 까지 않고 색을 입힌 삶은 알 표면에만 사용가능	
		Triethyl citrate	quantum satis		적용기간: 2012년 8월 13일부터 긴조난백에만 사용가능	
E 1505	E 1505	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.				
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.				
		(38): aluminium로서 표현됨.				
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.				
		(77): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 'quantum satis'. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.				
11	<b>설탕, 시럽, 꿀, 테이랄탑 감미료</b>					
11.1	<b>지침 2001/111/EC에서 정의한 설탕, 시럽</b>					
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	10	(3)	설탕에만 사용가능 (글루코오스 시럽은 제외)	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	20	(3)	글루코오스 시럽에만 사용가능 (탈수 혹은 탈수하지 않은 것)
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10,000	(4)	건조분말식품(dried powdered food)에만 사용가능
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	quantum satis	(1)	정제, 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	quantum satis	(1)	정제, 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	10,000	(1)	건조분말식품(dried powdered food)에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	10,000	(1)	건조분말식품(dried powdered food)에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 551-553	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
<b>그 외 설탕, 시럽</b>					
11.2	그룹 I	첨가물			
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	40	(3)	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites (3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.	70	(3)	당밀(treacle, molasses)에만 사용가능
<b>11.3</b>	<b>지침 2001/110/EC에서 정의한 꿀</b>				
<b>11.4</b>	<b>테이블탑 감미료</b>				
	<b>액상 형태의 테이블탑 감미료</b>				
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		
	E 950	Acesulfame K	quantum satis		
	E 951	Aspartame	quantum satis		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	quantum satis		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	quantum satis		
	E 955	Sucralose	quantum satis		
	E 957	Thaumatococin	quantum satis		
	E 959	Neohesperidine DC	quantum satis		
	E 960	Steviol glycosides	QS	(60)	
	E 961	Neotame	quantum satis		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	quantum satis		
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	500	(1) (2)	수분 함량이 75% 초과일 때만 사용가능

**11.4.1**

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 407	Carrageenan	quantum satis		
	E 410	Locust bean gum	quantum satis		
	E 412	Guar gum	quantum satis		
	E 413	Tragacanth	quantum satis		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	quantum satis		
	E 415	Xanthan gum	quantum satis		
	E 418	Gellan gum	quantum satis		
	E 422	Glycerol	quantum satis		
	E 440	Pectins	quantum satis		
	E 460 (i)	Microcrystalline Cellulose, Cellulose gel	quantum satis		
	E 463	Hydroxypropyl cellulose	quantum satis		
	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	quantum satis		
	E 465	Ethyl methyl cellulose	quantum satis		
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis		
	E 500	Sodium carbonates	quantum satis		
	E 501	Potassium carbonates	quantum satis		
	E 575	Glucono- $\delta$ -lactone	quantum satis		

식품유 형태 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 640	Glycine and its sodium salt	quantum satis		
		Advantame	quantum satis		
	E 969	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다. (60): steviol equivalents로서 표현됨.			

#### 분말 형태의 테이블탑 감미료

그룹 IV	Polyols		quantum satis		
E 950	Acesulfame K		quantum satis		
E 951	Aspartame		quantum satis		
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts		quantum satis		
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts		quantum satis		
E 955	Sucralose		quantum satis		
E 957	Thaumatococcus		quantum satis		
E 959	Neohesperidine DC		quantum satis		
E 960	Steviol glycosides		QS	(60)	
E 961	Neotame		quantum satis		

#### 11.4.2



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	quantum satis		
	E 327	Calcium lactate	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 336	Potassium tartrates	quantum satis		
	E 341	Calcium phosphates	quantum satis		
	E 407	Carrageenan	quantum satis		
	E 410	Locust bean gum	quantum satis		
	E 412	Guar gum	quantum satis		
	E 413	Tragacanth	quantum satis		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	quantum satis		
	E 415	Xanthan gum	quantum satis		
	E 418	Gellan gum	quantum satis		
	E 440	Pectins	quantum satis		
	E 460	Cellulose	quantum satis		
	E 461	Methyl cellulose	quantum satis		
	E 463	Hydroxypropyl cellulose	quantum satis		
	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	quantum satis		

식품유 형태번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 465	Ethyl methyl cellulose	quantum satis		
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis		
	E 468	Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose	50,000		
	E 500	Sodium carbonates	quantum satis		
	E 501	Potassium carbonates	quantum satis		
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	10,000	(1)	적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	10,000	(1)	적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 575	Glucono-delta-lactone	quantum satis		
	E 576	Sodium gluconate	quantum satis		
	E 577	Potassium gluconate	quantum satis		
	E 578	Calcium gluconate	quantum satis		
	E 640	Glycine and its sodium salt	quantum satis		
	E 969	Advantame	quantum satis		
	E 1200	Polydextrose	quantum satis		
		Polyethylene glycol	quantum satis		
	E 1521	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가될 수 있다. (60): steviol equivalents로서 표현됨.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>정제 형태의 테이블럽 감미료</b>					
그룹 IV		Polyols	quantum satis		
E 950		Acesulfame K	quantum satis		
E 951		Aspartame	quantum satis		
E 952		Cyclamic acid and its Na and Ca salts	quantum satis		
E 954		Saccharin and its Na, K and Ca salts	quantum satis		
E 955		Sucralose	quantum satis		
E 957		Thaumatin	quantum satis		
E 959		Neohesperidine DC	quantum satis		
E 960		Steviol glycosides	QS (60)		
E 961		Neotame	quantum satis		
E 962		Salt of aspartame-acesulfame	quantum satis		
E 296		Malic acid	quantum satis		
E 330		Citric acid	quantum satis		
E 331		Sodium citrates	quantum satis		
E 334		Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis		
E 336		Potassium tartrates	quantum satis		
E 414		Gum arabic (acacia gum)	quantum satis		
E 440		Pectins	quantum satis		

### 11.4.3

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 460	Cellulose	quantum satis		
	E 460 (i)	Microcrystalline Cellulose, Cellulose gel	quantum satis		
	E 460 (ii)	Powdered cellulose	quantum satis		
	E 461	Methyl cellulose	quantum satis		
	E 463	Hydroxypropyl cellulose	quantum satis		
	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	quantum satis		
	E 465	Ethyl methyl cellulose	quantum satis		
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis		
	E 468	Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose	50,000		
	E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	quantum satis		
	E 470b	Magnesium salts of fatty acids	quantum satis		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis		
	E 500	Sodium carbonates	quantum satis		
	E 501	Potassium carbonates	quantum satis		
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	quantum satis		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	quantum satis		적용기간: 2014년 2월 1일부터

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 575	Glucono-delta-lactone	quantum satis		
	E 576	Sodium gluconate	quantum satis		
	E 577	Potassium gluconate	quantum satis		
	E 578	Calcium gluconate	quantum satis		
	E 640	Glycine and its sodium salt	quantum satis		
	E 641	L-leucine	50,000		
	E 969	Advantame	quantum satis		
	E 1200	Polydextrose	quantum satis		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	quantum satis		
	E 1202	Polyvinylpyrrolidone	quantum satis		
	E 1521	Polyethylene glycol (60): steviol equivalents로서 표현됨.	quantum satis		
12	소금, 향신료, 스프, 소스, 젤러드, 단백질제품				
12.1	소금 및 소금대체식품				
	소금				
	E 170	Calcium carbonate	quantum satis		
12.1.1	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10,000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocyanides	20	(1) (57)	
	E 500	Sodium carbonates	quantum satis		
	E 504	Magnesium carbonates	quantum satis		

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 511	Magnesium chloride	quantum satis		바다소금(sea-salt)에만 사용가능
	E 530	Magnesium oxide	quantum satis		
	E 534	Iron tartrate	110	(92)	
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	10,000		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	10,000		적용기간: 2014년 2월 1일부터
		Sodium aluminium silicate	치즈에 캐리오버된 양: 20 mg/kg	(38)	유형01.7.2 숙성한 치즈의 표면 처리를 위한 소금에 만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 554	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (4): 최대허용치는 P205로 표현된다. (57): anhydrous potassium ferrocyanide로서 표현된 최대허용치. (38): aluminium로서 표현됨. (92): 건조중량으로 표현됨.			
<b>소금대체식품</b>					
<b>12.1.2</b>	그룹 I	첨가물			
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10,000	(1) (4)	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 534	Iron tartrate	110	(92)	
	E 535-538	Ferrocyanides	20	(1) (57)	
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	20,000		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	20,000		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 620-625	Glutamic acid — glutamates	quantum satis		
		Ribonucleotides	quantum satis		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
	E 626-635	(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(4): anhydrous potassium ferrocyanide로서 표현된 최대허용치.			
		(57): 건조중량으로 표현됨.			
<b>12.2</b>	<b>허브, 향신료, 시즈닝</b>				
	<b>허브 및 향신료</b>				
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	150	(3)	시나몬(Cinnamomum ceylanicum)에만 사용가능
	E 460	Cellulose	quantum satis		건조할 때만 사용가능
	E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	quantum satis		건조할 때만 사용가능
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>시즈닝 및 조미료</b>					
그룹 I		첨가물			
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색 료	quantum satis		카레 분말, 탄두리와 같은 시즈닝에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색 료	quantum satis	(70)	카레 분말, 탄두리와 같은 시즈닝에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사 용가능한 착색료	500		카레 분말, 탄두리와 같은 시즈닝에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사 용가능한 착색료	500	(70)	카레 분말, 탄두리와 같은 시즈닝에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
E 104		Quinoline Yellow	10	(62)	카레 분말, 탄두리와 같은 시즈닝에만 사용가능
E 160d		Lycopene	50		
E 200-213		Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	
E 220-228		Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	감귤류 과일 즙을 기반으로 한 시즈닝에만 사용가능

12.2.2



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외	
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	200	(1) (13)		
	E 392	Extracts of rosemary	200	(41) (46)		
	E 551-559	Silicon dioxide - silicates	30,000	(1)	시즈닝에만 사용가능 적용기간: 2014년 1월 31일까지	
	E 551-553	Silicon dioxide - silicates	30,000	(1)	시즈닝에만 사용가능 적용기간: 2014년 2월 1일부터	
	E 620-625	Glutamic acid — glutamates	quantum satis			
		Ribonucleotides	quantum satis			
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
		(2): 이 최대허용치는 총함에 적용되고 free acid로서 표현된다.				
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.				
	E 626-635	(13): 최대허용치는 지방으로 표현됨.				
	(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.					
	(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.					
	(62): E 104와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.					
	(70): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 120mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.					

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
12.3	<b>식초 및 회색초산 (물로 4-30% 희석한 것)</b>				
	그룹 I	첨가물			
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites (3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.	170	(3)	발효식초에만 사용가능
12.4	<b>머스타드</b>				
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	300		
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	35	(61)	
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	250	(3)	디종 머스타드(Dijon mustard)는 제외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	500	(3)	디종 머스타드(Dijon mustard)에만 사용가능
	E 392	Extracts of rosemary	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	350		

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	320	(52)	
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	120	(60)	
	E 961	Neotame	12		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	
		Advantame	4		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 관련되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하든 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하든 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
	E 969				

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>스프 및 육수</b>					
그룹 I		첨가물			
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	50		
E 160d		Lycopene	20		
E 200-213		Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	액상 스프 및 육수에만 사용가능 (캔에 담긴 것은 제외)
E 310-320		Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	탈수한 스프 및 육수에만 사용가능
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	3,000	(1) (4)	
E 363		Succinic acid	5,000		
E 392		Extracts of rosemary	50	(46)	
E 427		Cassia gum	2,500		탈수한 스프 및 육수에만 사용가능
E 432-436		Polysorbates	1,000	(1)	스프에만 사용가능
E 473-474		Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	2,000	(1)	
E 900		Dimethyl polysiloxane	10		
E 950		Acesulfame K	110		열량 감소 스프에만 사용가능
E 951		Aspartame	110		열량 감소 스프에만 사용가능
E 954		Saccharin and its Na, K and Ca salts	110	(52)	열량 감소 스프에만 사용가능
E 955		Sucralose	45		열량 감소 스프에만 사용가능

식품유 형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 스프에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	40	(60)	열량 감소 스프에만 사용가능
	E 961	Neotame	5		열량 감소 스프에만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	110	(11)b (49) (50)	열량 감소 스프에만 사용가능
		Advantame	2		열량 감소 스프에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
	E 969	(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표현됨.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
	<b>소스</b>				
<b>12.6</b>	그룹 I				
		첨가물			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 II	quantum satis로 색료	quantum satis		토마토를 기반으로 한 소스는 제외
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사 용가능한 착색료	500		피클, 엘리쉬, 처트니, 피칼리니(picallili) 포함; 토마 토를 기반으로 한 소스는 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사 용가능한 착색료	500	(65)	피클, 엘리쉬, 처트니, 피칼리니(picallili) 포함; 토마 토를 기반으로 한 소스는 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		
	E 104	Quinoline Yellow	20	(64)	피클, 엘리쉬, 처트니, 피칼리니(picallili) 포함; 토마 토를 기반으로 한 소스는 제외
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	30	(64)	피클, 피칼리니에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	50		토마토를 기반으로 한 소스는 제외
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2,000	(1) (2)	지방 함량이 60% 미만인 유회된 소스에만 사용가 능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	지방 함량이 60% 이상인 유회된 소스에만 사용가 능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	지방 함량이 60% 이상인 유회된 소스; 유회되지 않 은 소스에만 사용가능
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2,000	(1) (2)	지방 함량이 60% 미만인 유회된 소스에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	지방 함량이 60% 미만인 유회된 소스에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	지방 함량이 60% 이상인 유회된 소스에만 사용가능
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	
	E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	75		유회된 소스에만 사용가능
	E 392	Extracts of rosemary	100	(41) (46)	
	E 427	Cassia gum	2,500		
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	8,000		
	E 416	Karaya gum	10,000		유회된 소스에만 사용가능
	E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic	10,000		
	E 426	Soybean hemicellulose	30,000		유회된 소스에만 사용가능
	E 432-436	Polysorbates	5,000	(1)	유회된 소스에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10,000	(1)	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	4,000		드레싱에만 사용가능
	E 491-495	Sorbitan esters	5,000	(1)	유화된 소스에만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160	(52)	
	E 955	Sucralose	450		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	120	(60)	간장은 제외 (발효 및 발효하지 않은 것)
	E 960	Steviol glycosides	175	(60)	간장에만 사용가능 (발효 및 발효하지 않은 것)
	E 961	Neotame	12		
	E 961	Neotame	2		향미증진제로만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	
		Advantame	4		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
E 969		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.			



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표현됨.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(64): E 104, E 110와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(65): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 10mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 이 규정 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
	<b>셀러드, 세이버리(savoury)를 기반으로 한 샌드위치 스프레드</b>				
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
12.7	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfame K	350		Feinkostsalat에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 951	Aspartame	350		Feinkostsalat에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160	(52)	Feinkostsalat에만 사용가능
	E 955	Sucralose	140		Feinkostsalat에만 사용가능
	E 959	Neohesperidine DC	50		Feinkostsalat에만 사용가능
	E 961	Neotame	12		Feinkostsalat에만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	Feinkostsalat에만 사용가능
		Advantame	4		Feinkostsalat에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
	E 969	(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(52): 최대사용량은 free imide로서 표현됨.			
	<b>효모 및 효모제품</b>				
12.8	그룹 I	첨가물			
	E 491-495	Sorbitan esters	quantum satis		건조 효모(dry yeast) 및 제빵용 효모에만 사용가능
12.9	<b>단백질제품 (유형1.8에 해당하는 제품은 제외)</b>				
	그룹 I	첨가물			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	100		식물성 단백질을 기반으로 한 육류 및 생선 유사제품(analogues)에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	식물성 단백질을 기반으로 한 육류 및 생선 유사제품(analogues)에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	20	(61)	식물성 단백질을 기반으로 한 육류 및 생선 유사제품(analogues)에만 사용가능
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	식물성 단백질을 기반으로 한 육류 및 생선 유사제품(analogues)에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	30		식물성 단백질을 기반으로 한 육류 및 생선 유사제품(analogues)에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2,000	(1) (2)	육류, 생선, 감각류, 두절류 유사제품 및 단백질을 기반으로 한 치즈에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	육류, 생선, 감각류, 두절류 유사제품에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	젤라틴에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20,000	(1) (4)	식물성 단백질 음료에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		Neohesperidine DC	5		항미증진제로, 식물성 단백질제품에만 사용가능
	E 959	<p>(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.</p> <p>(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.</p> <p>(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.</p> <p>(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.</p> <p>(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.</p>			
13	<b>지침 2009/39/EC에서 정의한 대로 특수 영양학적 목적을 가진 식품</b>				
	<b>영·유아를 위한 식품</b>				
	도입부분, 하위 유형에 모두 적용됨.				
13.1		여기서 최대사용량은 제조업자의 지침에 따라 조리한 뒤 섭취 직전에 측정된 것이어야 한다.			
		E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c, E 1450은 지침 2006/141/EC 부록에 명시된 제한사항을 준수하여 사용해야 한다.			
	<b>위원회 지침 2006/141/EC에서 정의한 영아용 조제식</b>				
13.1.1		참고: 미생물을 배양하는 비병원성 L(+)-lactic acid은 산성우유(acidified milk) 제조를 위해 사용될 수 있다.			
	E 270	Lactic acid	quantum satis		L(+)-형태만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 304(i)	L-ascorbyl palmitate	10		
	E 306	Tocopherol-rich extract	10	(16)	
	E 307	Alpha-tocopherol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocopherol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocopherol	10	(16)	
	E 322	Lecithins	1,000	(14)	
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	2,000	(43)	
	E 332	Potassium citrates		(43)	
	E 338	Phosphoric acid	1,000	(4) (44)	
	E 339	Sodium phosphates	1,000	(4) (15)	
	E 340	Potassium phosphates		(4) (15)	
	E 412	Guar gum	1,000		부분 가수분해 단백질(partially hydrolysed proteins)을 함유한 액상제품에만 사용가능
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	4,000	(14)	
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7,500	(14)	분말로 판매할 때만 사용가능
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9,000	(14)	부분 가수분해 단백질(partially hydrolysed proteins), 펩티드 또는 아미노산을 함유한 제품을 액체 형태로 판매할 때만 사용가능

식품유 형태	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		Sucrose esters of fatty acids	120	(14)	가수분해 단백질, 펩티드 또는 아미노산을 함유한 제품에만 사용가능
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(14): 한 가지 이상의 E 322, E 471, E 472c, E 473이 식료품에 첨가되었을 경우, 해당 식료품 속 각 첨가물의 최대허용치는 해당 식료품에 함께 나타난 다른 물질에 비례하여 낮아진다.			
	E 473	(15): E 339, E 340은 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			
		(16): E 306, E 307, E 308, E 309는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.			
		(43): E 331, E 332는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			
		(44): 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			
<b>지침 2006/141/EC에서 정의한 성장기용 조제식</b>					
		참고: 미생물을 배양하는 비병원성 L(+)-lactic acid은 산성우유(acidified milk) 제조를 위해 사용될 수 있다.			
	E 270	Lactic acid	quantum satis		L(+)-형태만 사용가능
	E 304(i)	L-ascorbyl palmitate	10		
	E 306	Tocopherol-rich extract	10	(16)	
	E 307	Alpha-tocopherol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocopherol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocopherol	10	(16)	

**13.1.2**

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 322	Lecithins	1,000	(14)	
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 331	Sodium citrates	2,000	(43)	
	E 332	Potassium citrates	quantum satis	(43)	
	E 338	Phosphoric acid		(4) (44)	
	E 339	Sodium phosphates	1,000	(4) (15)	
	E 340	Potassium phosphates		(4) (15)	
	E 407	Carrageenan	300	(17)	
	E 410	Locust bean gum	1,000	(17)	
	E 412	Guar gum	1,000	(17)	
	E 440	Pectins	5,000		성장기용 산패 조제식에만 사용가능
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	4,000	(14)	
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7,500	(14)	분말로 판매할 때만 사용가능
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9,000	(14)	부분 가수분해 단백질(partially hydrolysed proteins), 펩티드 또는 아미노산을 함유한 제품을 액체 형태로 판매할 때만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		Sucrose esters of fatty acids	120	(14)	가수분해 단백질, 펩티드 또는 아미노산을 함유한 제 품에만 사용가능
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(14): 한 가지 이상의 E 322, E 471, E 472c, E 473이 식품에 첨가되었을 경우, 해당 식품 속 각 첨가물의 최대허용치는 해당 식품에 함께 나타난 다른 물질에 비례하여 낮아진다.			
		(15): E 339, E 340은 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			
	E 473	(16): E 306, E 307, E 308, E 309는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.			
		(17): 한 가지 이상의 E 407, E 410, E 412가 식품에 첨가되었을 경우, 해당 식품 속 각 첨가물의 최대허용치는 해당 식품에 함께 나타난 다른 물질에 비례하여 낮아진다.			
		(43): E 331, E 332는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			
		(44): 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			
<b>위원회 지침 2006/125/EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식 (baby foods)</b>					
	E 170	Calcium carbonate	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
	E 260	Acetic acid	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
	E 261	Potassium acetates	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능 적용기간: 2013년 2월 6일부터

**13.1.3**



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 262	Sodium acetates	quantum satis			곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
E 263	Calcium acetate	quantum satis			곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
E 270	Lactic acid	quantum satis			곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능, L(+)-형태만 사용가능
E 296	Malic acid	quantum satis			곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능, L(+)-형태만 사용가능
E 300	L-ascorbic acid	200	(18)		지방을 함유하고 곡류를 기반으로 한 식품(비스킷, 터스크 포함), 이유식에만 사용가능
E 301	Sodium L-ascorbate	200	(18)		지방을 함유하고 곡류를 기반으로 한 식품(비스킷, 터스크 포함), 이유식에만 사용가능
E 302	Calcium L-ascorbate	200	(18)		지방을 함유하고 곡류를 기반으로 한 식품(비스킷, 터스크 포함), 이유식에만 사용가능
E 304(i)	L-ascorbyl palmitate	100	(19)		지방을 함유하고 곡류를 기반으로 한 식품(비스킷, 터스크 포함), 이유식에만 사용가능
E 306	Tocopherol-rich extract	100	(19)		지방을 함유하고 곡류를 기반으로 한 식품(비스킷, 터스크 포함), 이유식에만 사용가능
E 307	Alpha-tocopherol	100	(19)		지방을 함유하고 곡류를 기반으로 한 식품(비스킷, 터스크 포함), 이유식에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 308		Gamma-tocopherol	100	(19)	지방을 함유하고 곡류를 기반으로 한 식품(비스킷, 러스크 포함), 이류식에만 사용가능
E 309		Delta-tocopherol	100	(19)	지방을 함유하고 곡류를 기반으로 한 식품(비스킷, 러스크 포함), 이류식에만 사용가능
E 322		Lecithins	10,000		비스킷, 러스크, 곡물을 기반으로 한 식품, 이류식에만 사용가능
E 325		Sodium lactate	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능, L(+)-형태만 사용가능
E 326		Potassium lactate	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능, L(+)-형태만 사용가능
E 327		Calcium lactate	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능, L(+)-형태만 사용가능
E 330		Citric acid	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
E 331		Sodium citrates	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
E 332		Potassium citrates	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
E 333		Calcium citrates	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
E 334		Tartaric acid (L(+)-)	5,000	(42)	L(+)-형태만 사용가능; 비스킷, 러스크, 이류식에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 335	Sodium tartrates	5,000	(42)	L(+)-형태만 사용가능; 비스킷, 리스크, 이류식에만 사용가능	
E 336	Potassium tartrates	5,000	(42)	L(+)-형태만 사용가능; 비스킷, 리스크, 이류식에만 사용가능	
E 338	Phosphoric acid	1,000	(4)	곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능, pH조절을 위한 것에만 사용가능	
E 339	Sodium phosphates	1,000	(4) (20)	곡물에만 사용가능	
E 340	Potassium phosphates	1,000	(4) (20)	곡물에만 사용가능	
E 341	Calcium phosphates	1,000	(4) (20)	곡물에만 사용가능	
E 341	Calcium phosphates	1,000	(4)	과일을 기반으로 한 디저트에만 사용가능	
E 354	Calcium tartrate	5,000	(42)	L(+)-형태만 사용가능; 비스킷, 리스크에만 사용가능	
E 400	Alginic acid	500	(23)	디저트와 푸딩에만 사용가능	
E 401	Sodium alginate	500	(23)	디저트와 푸딩에만 사용가능	
E 402	Potassium alginate	500	(23)	디저트와 푸딩에만 사용가능	
E 404	Calcium alginate	500	(23)	디저트와 푸딩에만 사용가능	
E 410	Locust bean gum	10,000	(21)	곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능	
E 412	Guar gum	10,000	(21)	곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가능	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	10,000	(21)	곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 415	Xanthan gum	10,000	(21)	곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 440	Pectin	10,000	(21)	곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 410	Locust bean gum	20,000	(21)	곡물을 기반으로 한 글루텐프리 식품에만 사용가능
	E 412	Guar gum	20,000	(21)	곡물을 기반으로 한 글루텐프리 식품에만 사용가능
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	20,000	(21)	곡물을 기반으로 한 글루텐프리 식품에만 사용가능
	E 415	Xanthan gum	20,000	(21)	곡물을 기반으로 한 글루텐프리 식품에만 사용가능
	E 440	Pectin	20,000	(21)	곡물을 기반으로 한 글루텐프리 식품에만 사용가능
	E 450	Diphosphates	5,000	(4) (42)	비스킷, 리스크에만 사용가능
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	5,000	(22)	비스킷, 리스크, 곡물을 기반으로 한 식품, 이유식에만 사용가능
	E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	5,000	(22)	비스킷, 리스크, 곡물을 기반으로 한 식품, 이유식에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	5,000	(22)	비스킷, 리스크, 곡물을 기반으로 한 식품, 이류식에 만 사용가능
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	5,000	(22)	비스킷, 리스크, 곡물을 기반으로 한 식품, 이류식에 만 사용가능
	E 500	Sodium carbonates	quantum satis		팽창제(rising agent)로써만 사용가능
	E 501	Potassium carbonates	quantum satis		팽창제(rising agent)로써만 사용가능
	E 503	Ammonium carbonates	quantum satis		팽창제(rising agent)로써만 사용가능
	E 507	Hydrochloric acid	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가 능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
	E 524	Sodium hydroxide	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가 능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
	E 525	Potassium hydroxide	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가 능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
	E 526	Calcium hydroxide	quantum satis		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가 능, pH조절을 위한 것에만 사용가능
	E 551	Silicon dioxide	2,000		드라이 시리얼(Dry cereals)에만 사용가능
	E 575	Glucono-delta-lactone	5,000	(42)	비스킷, 리스크에만 사용가능
	E 920	L-cysteine	1,000		영·유아를 위한 비스킷에만 사용가능
	E 1404	Oxidized starch	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가 능
	E 1410	Monostarch phosphate	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이류식에만 사용가 능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 1412	Distarch phosphate	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 1413	Phosphated distarch phosphate	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 1414	Acetylated distarch phosphate	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 1420	Acetylated starch	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 1422	Acetylated distarch adipate	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 1451	Acetylated oxidised starch	50,000		곡물을 기반으로 한 가공식품과 이유식에만 사용가능
	E 300	Ascorbic acid	300	(18)	과일 - 그리고 채소를 기반으로 한 음료, 주스 및 이유식에만 사용가능
	E 301	Sodium ascorbate	300	(18)	과일 - 그리고 채소를 기반으로 한 음료, 주스 및 이유식에만 사용가능
	E 302	Calcium ascorbate	300	(18)	과일 - 그리고 채소를 기반으로 한 음료, 주스 및 이유식에만 사용가능
		Calcium citrates	quantum satis		과일을 기반으로 한 저당식품(low sugar)에만 사용가능
E 333	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
	(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.				
	(18): E 300, E 301, E 302는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 최대허용치는 ascorbic acid로서 표현됨.				

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
			(19): E 304, E 306, E 307, E 308, E 309는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.		
			(20): E 339, E 340, E 341은 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.		
			(21): E 410, E 412, E 414, E 415, E 440은 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.		
			(22): E 471, E 472a, E 472b, E 472c는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.		
			(23): E 400, E 401, E 402, E 404는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.		
			(42): 잔류한 것.		
<b>기타 유아식</b>					
			참고: 미생물을 배양하는 비병원성 L(+)-lactic acid은 산성우유(acidified milk) 제조를 위해 사용될 수 있다.		
E 270		Lactic acid	quantum satis		L(+)-형태만 사용가능
E 304(i)		L-ascorbyl palmitate	100	(19)	
E 306		Tocopherol-rich extract	100	(19)	
E 307		Alpha-tocopherol	100	(19)	
E 308		Gamma-tocopherol	100	(19)	
E 309		Delta-tocopherol	100	(19)	
E 322		Lecithins	10,000	(14)	
E 330		Citric acid	quantum satis		
E 331		Sodium citrates	2,000	(43)	
E 332		Potassium citrates	quantum satis	(43)	

### 13.1.4

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 338		Phosphoric acid		(1) (4) (44)	
E 339		Sodium phosphates	1,000	(1) (4) (15)	
E 340		Potassium phosphates	1,000	(1) (4) (15)	
E 407		Carrageenan	300		
E 410		Locust bean gum	10,000	(21)	
E 412		Guar gum	10,000	(21)	
E 414		Gum arabic (acacia gum)	10,000	(21)	
E 415		Xanthan gum	10,000	(21)	
E 440		Pectins	5,000	(21)	
E 471		Mono- and diglycerides of fatty acids	4,000	(14)	
E 472c		Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7,500	(14)	분말로 판매할 때만 사용가능
E 472c		Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9,000	(14)	부분 가수분해 단백질, 펩티드, 아미노산을 함유한 제품을 액상으로 판매할 때만 사용가능
E 473		Sucrose esters of fatty acids	120	(14)	가수분해 단백질, 펩티드, 아미노산을 함유한 제품에 만 사용가능
E 500		Sodium carbonates	quantum satis		
E 501		Potassium carbonates	quantum satis		
E 503		Ammonium carbonates	quantum satis		
E 507		Hydrochloric acid	quantum satis		pH 조절을 위한 것에만 사용가능



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 524	Sodium hydroxide	quantum satis		pH 조절을 위한 것에만 사용가능
	E 525	Potassium hydroxide	quantum satis		pH 조절을 위한 것에만 사용가능
	E 1404	Oxidized starch	50,000		
	E 1410	Monostarch phosphate	50,000		
	E 1412	Distarch phosphate	50,000		
	E 1413	Phosphated distarch phosphate	50,000		
	E 1414	Acetylated distarch phosphate	50,000		
	E 1420	Acetylated starch	50,000		
	E 1422	Acetylated distarch adipate	50,000		
		Starch sodium octenyl succinate	50,000		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(14): 한 가지 이상의 E 322, E 471, E 472c, E 473이 식료품에 첨가되었을 경우, 해당 식료품 속 각 첨가물의 최대허용치는 해당 식료품에 함께 나타난 다른 물질에 비례하여 낮아진다.			
E 1450		(15): E 339, E 340은 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			
		(16): E 306, E 307, E 308, E 309는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415, E 440은 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.			
		(43): E 331, E 332는 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있으며 이때 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/ 21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			
		(44): 지침 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC에 명시된 제한사항을 준수해야 한다.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주식	제한/예외
13.1.5	<b>위원회 지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 영·유아 식이요법 식품과 영아용 특수조제식품</b>				
	<b>특수의료용도 영아 식이요법 식품과 영아용 특수조제식품</b>				
유형13.1.1, 13.1.2의 첨가물은 적용 가능함.					
	E 170	Calcium carbonate	quantum satis		
	E 304(i)	L-ascorbyl palmitate	100		
	E 331	Sodium citrates	quantum satis		
	E 332	Potassium citrates	quantum satis		
	E 333	Calcium citrates	quantum satis		
	E 338	Phosphoric acid	1,000	(1) (4)	pH 조절을 위한 것에만 사용가능
	E 339	Sodium phosphates	1,000	(1) (4) (20)	
	E 340	Potassium phosphates	1,000	(1) (4) (20)	
	E 341	Calcium phosphates	1,000	(1) (4) (20)	
	E 401	Sodium alginate	1,000		대사장애환자나 경관급식환자를 위한 특수용도 식품 에 사용가능 (생후 4개월 이상부터)
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	200		유당불내증(cow's milk intolerance)이나 선천적 대 사장애를 가진 유아를 위한 특별 식단에 사용가능 (생후 12개월 이상부터)
	E 410	Locust bean gum	10,000		위-식도역류질환(gastro-oesophageal reflux)의 감 소를 위한 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 412	Guar gum	10,000		가수분해 단백질, 펩티드 또는 아미노산을 함유한 액체 형태의 제품에 사용가능 (생후부터)
<b>13.1.5.1</b>					

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 415	Xanthan gum	1,200		위장관장애환자, 단백질흡수불량환자, 신진적 대사 장애환자를 위해 만든 아미노산 또는 펩티드를 기반으로 한 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 440	Pectins	10,000		위장질환에 사용하는 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	10,000		대사장애 시 식단관리를 위한 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	5,000		특히 단백질이 부족한 사람(devoid of proteins)을 위한 특별 식단에 사용가능 (생후부터)
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7,500		분말로 판매하는 것에만 사용가능; (생후부터)
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9,000		액체 형태로 판매하는 것에만 사용가능; (생후부터)
	E 473	Sucrose esters of fatty acids	120		기수분해 단백질, 펩티드 그리고 아미노산을 함유한 제품에만 사용가능
	E 500	Sodium carbonates	quantum satis		팽창제로만 사용가능
	E 501	Potassium carbonates	quantum satis		팽창제로만 사용가능
	E 507	Hydrochloric acid	quantum satis		팽창제로만 사용가능
	E 524	Sodium hydroxide	quantum satis		pH 조절을 위한 것에만 사용가능
	E 525	Potassium hydroxide	quantum satis		pH 조절을 위한 것에만 사용가능
	E 526	Calcium hydroxide	quantum satis		pH 조절을 위한 것에만 사용가능
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	20,000		영아용 조제식, 성장기용 조제식에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(20): E 339, E 340, E 341은 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.			
	<b>지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 이유식 및 유아용 식품</b>				
	유형 13.1.2, 13.1.3의 첨가물은 적용 가능함. (E 270, E 333, E 341은 제외)				
	E 401	Sodium alginate	1,000		대사장애환자나 경관급식환자를 위한 특수용도 식품에 사용가능 (생후 4개월 이상부터)
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	200		유당불내증(cow's milk intolerance)이나 신진적 대사장애를 가진 유아를 위한 특별 식단에 사용가능 (생후 12개월 이상부터)
	E 410	Locust bean gum	10,000		위-식도역류질환(gastro-oesophageal reflux)의 감소를 위한 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 412	Guar gum	10,000		가수분해 단백질, 펩티드 또는 아미노산을 함유한 액체 형태의 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 415	Xanthan gum	1,200		위장관장애환자, 단백질흡수불량환자, 신진적 대사장애환자를 위해 만든 아미노산 또는 펩티드를 기반으로 한 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 440	Pectins	10,000		위장질환에 사용하는 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	10,000		대사장애 시 식단관리를 위한 제품에 사용가능 (생후부터)
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	5,000		특히 단백질이 부족한 사람(void of proteins)을 위한 특별 식단에 사용가능 (생후부터)

**13.1.5.2**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7,500		분말로 판매하는 것에만 사용가능; (생후부터)
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9,000		액체 형태로 판매하는 것에만 사용가능; (생후부터)
	E 473	Sucrose esters of fatty acids	120		가수분해 단백질, 펩티드 그리고 아미노산을 함유한 제품에만 사용가능
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	20,000		

**지침 1999/21/EC에서 정의한 특수의료용도 식이요법 식품 (유형13.1.5는 제외)**

여기에 해당하는 제품은 비슷한 식품유형에 승인된 첨가물 또한 함유할 수 있다.

그룹 I	첨가물	quantum satis	
그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	
그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	50	(88)
그룹 IV	Polyols	quantum satis	
E 104	Quinoline Yellow	10	(61)
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)
E 160d	Lycopene	30	
E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,500	(1) (2)

**13.2**



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1,200		
	E 406	Agar	quantum satis		경제, 코팅된 경제 형태의 식품에만 사용가능
	E 432-436	Polysorbates	1,000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5,000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	1,000		
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2,000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	5,000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	450		
	E 951	Aspartame	1,000		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	400	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	
	E 955	Sucralose	400		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 959	Neohesperidine DC	100		
	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	
	E 961	Neotame	32		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	450	(11)a (49) (50)	
		Advantame	10		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
	E 969	(50): 단독으로 사용하든 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하든 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(88): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 3mg/kg이며 액체 형태의 열처리한 제품에만 가능. 다른 알루미늄레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	<b>식사의 전부 또는 일부를 대신하여 체중을 조절할 수 있게 하는 식이요법 식품</b>				
그룹 I		첨가물			
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	50		
그룹 IV		Polyols	quantum satis		
E 104		Quinoline Yellow	10	(61)	
E 110		Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
E 124		Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
E 160d		Lycopene	30		
E 200-213		Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,500	(1) (2)	
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	
E 405		Propane-1, 2-diol alginate	1,200		
E 432-436		Polysorbates	1,000	(1)	
E 473-474		Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	
E 475		Polyglycerol esters of fatty acids	5,000		

13.3

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	1,000		
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2,000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	5,000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	450		
	E 951	Aspartame	800		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	400	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	240	(52)	
	E 955	Sucralose	320		
	E 959	Neohesperidine DC	100		
	E 960	Steviol glycosides	270	(60)	
	E 961	Neotame	26		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	450	(11)a (50)	
		Advantame	8		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
E 969		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하든 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하든 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
	<b>위원회 규정 (EC) No 41/2009에서 정의한 대로 클루텐을 잘 소화시키지 못하는 사람들을 위한 식품</b>				
	이 유형에 속하는 제품은 해당 식품유형에서 허용한 첨가물 또한 사용할 수 있다.				
	그룹 I	첨가물			건면 포함
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	

#### 13.4

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	<p>덧붙여, 글루텐을 함유한 상태제품 속 모든 첨가물이 사용가능하다. (all additives in the gluten containing counterparts are authorised)</p> <p>(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.</p> <p>(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.</p>				
14	<b>음료</b>				
14.1	<b>무알코올 음료</b>				
	<b>물 (지침 2009/54/EC에서 정의한 친연광친수와 생수, 그 외 병에 들거나 포장된 물 포함)</b>				
14.1.1	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	500	(1) (4)	테이블 위터에만 사용가능
	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
	(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.				
	(48): 표준화를 위해 테이블 위터에 첨가한 무기염은 첨가물로 분류하지 않음.				
	<b>지침 2001/112/EC에서 정의한 과일주스와 채소주스</b>				
	그룹 I	첨가물			채소주스에만 사용가능
	E 170	Calcium carbonate	quantum satis		포도주스에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	500	(1) (2)	Sød ... saft, sødet ... saft에만 사용가능
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2,000	(1) (2)	성체(성찬식)에 사용하는 미발효 포도주스에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	Sød ... saft, sødet ... saft에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	2,000	(3)	가정에서 와인을 만들 때 사용하는 농축 포도주스에만 사용가능
14.1.2					

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	케이타링 업체에서 벌크 디스펜서(bulk dispensing)를 사용한 오렌지, 자몽, 사과, 파인에플루즈에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	350	(3)	라임, 레몬주스에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	70	(3)	성레(성찬식)에 사용하는 미발효 포도주스에만 사용가능
	E 296	Malic acid	3,000		파인에플루즈에만 사용가능
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		
	E 330	Citric acid	3,000		
	E 336	Potassium tartrates	quantum satis		포도주스에만 사용가능
	E 440	Pectins	3,000		파인에플, 페션프루트주스에만 사용가능
		Dimethyl polysiloxane	10		파인에플주스, Sød ... saft, sødet ... saft에만 사용가능
	E 900				(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다. (3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.
<b>지침 2001/112/EC에서 정의한 과일 베타와 채소 베타 및 유사제품</b>					
	그룹 I	첨가물			채소 베타에만 사용가능; E 420, E421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968은 사용불가
<b>14.1.3</b>	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	300	(1) (2)	스웨덴 및 핀란드 진통 과일 시럽에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	250	(1) (2)	스웨덴 진통 과일 시럽에만 사용가능, E 210-213, benzoic acid — benzoates도 함께 사용되었을 경우 해당 최대허용치 적용

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 210-213	Benzoic acid — benzoates	150	(1) (2)	스웨덴 및 핀란드 전통 과일 시럽에만 사용가능	
E 270	Lactic acid	5,000			
E 296	Malic acid	quantum satis		스웨덴 및 핀란드 전통 과일 시럽에만 사용가능	
E 300	Ascorbic acid	quantum satis			
E 330	Citric acid	5,000			
E 440	Pectins	3,000		파인애플 및 패션프루트에만 사용가능	
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis		스웨덴 및 핀란드 건통 감글류 과일 시럽에만 사용가능	
E 950	Acesulfame K	350		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능	
E 951	Aspartame	600		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능	
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능	
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능	
E 955	Sucralose	300		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능	
E 959	Neohesperidine DC	30		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능	
E 960	Steviol glycosides	100	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능	
E 961	Neotame	20		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능 열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
		Advantame	6		
E 969		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하여 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨. (60): steviol equivalents로서 표현됨.			
<b>향을 가미한 음료</b>					
14.1.4	그룹 I	첨가물			E 420, E 421, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967은 사용불가. E 968은 이 식품유형에서 제시한 예외사항 외에는 사용불가.
	그룹 II	quantum satis로	quantum satis		초콜릿 우유 및 맥아 제품은 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(74)	초콜릿 우유 및 맥아 제품은 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	100	(25)	초콜릿 우유 및 맥아 제품은 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사 용가능한 착색료	100	(25) (74)	초콜릿 우유 및 맥아 제품은 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	초콜릿 우유 및 맥아 제품은 제외
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	20	(61)	초콜릿 우유 및 맥아 제품은 제외
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	초콜릿 우유 및 맥아 제품은 제외
	E 160d	Lycopene	12		회색해서 마시는 음료는 제외
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	300	(1) (2)	우유를 기반으로 한 음료는 제외
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	250	(1) (2)	E 210-213, benzoic acid — benzoates가 함께 사용되었을 경우 해당 최대허용치 적용
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	150	(1) (2)	우유를 기반으로 한 음료는 제외
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	20	(3)	향을 가미하고 과일주스를 함유한 무알코올 음료 속 농축액에서 캐리오버된 경우에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	글루코오스 시럽을 최소 235g/l 함유한 향을 가미 한 무알코올 음료에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	350	(3)	과일주스를 기반으로 하고 보리(보리차)를 2.5% 이 상 함유한 농축액
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	250	(3)	과일주스 또는 분쇄한 과일을 기반으로 한 그 외 농 축액에만 사용가능; capilé, 까치밤나무열매 (groselha)



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	
	E 297	Fumaric acid	1,000		과일을 기반으로 한 음료를 위한 인스턴트 분말에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	700	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	500	(1) (4)	스포츠 음료에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	4,000	(1) (4)	스포츠 음료를 함유한 유청 단백질에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20,000	(1) (4)	식물성 단백질 음료에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2,000	(1) (4)	우유를 기반으로 한 초콜릿, 맥아 음료에만 사용가 능
	E 355-357	Adipic acid — adipates	10,000	(1)	가정용 음료 제조를 위한 분말에만 사용가능
	E 363	Succinic acid	3,000		가정용 음료 제조를 위한 분말에만 사용가능
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	300		
	E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic	1,000	에너지 음료 및 과일주스를 함유한 음료에 만 사용가능	
	E 426	Soybean hemicellulose	5,000		우유를 기반으로 한 소매용 음료에만 사용가능
	E 444	Sucrose acetate isobutyrate	300		클라우디 음료(cloudy drinks)에만 사용가능
	E 445	Glycerol esters of wood rosins	100		클라우디 음료(cloudy drinks)에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 459	Beta-cyclodextrin	500		향을 가미한 분말 인스턴트 음료에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	아니스 씨를 기반으로 한, 우유를 기반으로 한, 코 코넛 및 아몬드 음료에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10,000	(1)	뜨거운 음료 제조용 분말에만 사용가능
	E 481-482	Sodium and Calcium stearoyl-2-lactylates	2,000	(1)	뜨거운 음료 제조용 분말에만 사용가능
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 950	Acesulfame K	350		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 951	Aspartame	600		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 ‘가세오사 (gaseosa)’에만 사용가능
	E 955	Sucralose	300		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능
	E 959	Neohesperidine DC	30		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사 용가능 (우유 및 우유 파생물(milk derivative)을 기 반으로 한 향을 가미한 음료는 제외)
	E 959	Neohesperidine DC	50		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 우유 및 우 유 파생물(milk derivative)을 기반으로 한 향을 가 미한 음료에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 957	Thaumatococin	0.5		물을 기반으로 한, 향을 가미한 무알코올 음료에 향미증진제로만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	80	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 961	Neotame	20		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 961	Neotame	2		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 향미증진제로만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 968	Erythritol	16,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에 향미증진제로만 사용가능
	E 969	Advantame	6		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
		Quillaia extract	200	(45)	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
E 999		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.			
		(25): 착색료 E 122, E 155의 양이 50mg/kg 또는 mg/l을 넘지 않아야 한다.			
		(45): anhydrous extract로서 측정된 것임.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(74): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 15mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
<b>14.1.5</b>		<b>커피, 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 미스와 인스턴트 미스</b>			
		<b>커피 및 커피 추출물</b>			
<b>14.1.5.1</b>	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		커피콩에 피막제로만 사용가능
	E 902	Candeilla wax	quantum satis		커피콩에 피막제로만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 903	Carnauba wax	200		커피콩에 피막제로만 사용가능
	E 904	Shellac	quantum satis		커피콩에 피막제로만 사용가능
	<b>차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리; 차, 허브, 과일 인퓨전, 치커리 추출물; 인퓨전 제조용 차, 식물, 과일, 곡물 및 그 미스와 인스턴트 미스 (커피 및 커피 추출물 제외)</b>				
	그룹 I	첨가물			향을 가미하지 않은 리프 티(leaf tea)는 제외; 향을 가미한 인스턴트 커피는 포함; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968은 음료에 사용 불가.
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	600	(1) (2)	액상 차 농축액, 액상 과일 및 허브 인퓨전 농축액에만 사용가능
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	액상 차 농축액에만 사용가능
	E 297	Fumaric acid	1,000		향을 가미한 차 및 허브 인퓨전 제조용 인스턴트 제품에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2,000	(1) (4)	자동판매기용 커피를 기반으로 한 음료에만 사용가능; 인스턴트 차 및 인스턴트 허브 인퓨전에만 사용가능
	E 355-357	Adipic acid — adipates	10,000	(1)	가정용 음료 제조를 위한 분말에만 사용가능
	E 363	Succinic acid	3,000		가정용 음료 제조를 위한 분말에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	1,000	(1)	액상 캔커피에만 사용가능
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10,000	(1)	뜨거운 음료 제조용 분말에만 사용가능
	E 481-482	Sodium and calcium Stearoyl-2-lactylate	2,000	(1)	뜨거운 음료 제조용 분말에만 사용가능

#### 14.1.5.2

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 491-495	Sorbitan esters	500	(1)	액상 차 농축액, 액상 과일 및 허브 인퓨전 농축액에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	30	(60) (93)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 커피, 차, 허브 인퓨전 음료에만 사용가능
	E 960	Steviol glycosides	30	(60) (93)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 향을 가미한 인스턴트 커피 및 인스턴트 카푸치노 제품에만 사용가능
		Steviol glycosides	20	(60) (93)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은, 맥아를 기반으로 한, 초콜릿/카푸치노 향을 가미한 음료에만 사용가능
					(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.
					(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.
					(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.
	E 960				(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.
					(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치
					(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.
					(60): steviol equivalents로서 표현됨.
					(93): 최대허용치는 즉석음용제품(e.g. 캔음료) 및 그 믹스, 제조한 농축액, 즉석섭취식품에 적용된다.
14.2	<b>알코올 음료 (알코올 프리, 저알코올 음료 포함)</b>				

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>맥주 및 맥아 음료</b>					
	E 150a,b,d	Plain caramel, Caustic sulphite caramel and Sulphite ammonia caramel	quantum satis		
	E 150c	Ammonia caramel	6,000		
	E 150c	Ammonia caramel	9,500		'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 (맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 것); 브라운 에일, 포터, 스타우트, 울드 에일에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	알코올 프리 맥주에만 사용가능; 케그(kegs)에 넣은 맥주로서 첨가된 발효 설탕 그리고/또는 과일주스나 농축액 함량이 0,5% 초과인 것에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	케그(kegs)에 넣은 맥주로서 첨가된 발효 설탕 그리 고/또는 과일주스나 농축액 함량이 0,5% 초과인 것 에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	20	(3)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50		캐스크(cask)에서 2차 발효를 한 맥주에만 사용가능
	E 270	Lactic acid	quantum satis		
	E 300	Ascorbic acid	quantum satis		

14.2.1

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 301	Sodium ascorbate	quantum satis		
	E 330	Citric acid	quantum satis		
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	100		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	quantum satis		
	E 950	Acesulfame K	350		알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능
	E 951	Aspartame	600		알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능
	E 955	Sucralose	250		알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 959	Neohesperidine DC	10			알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능
E 960	Steviol glycosides	70	(60)		알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능
E 961	Neotame	20			알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능
E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (50)		알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능
E 969	Advantame	6			알코올 프리 맥주 또는 알코올 성분이 1,2%를 넘지 않는 맥주에만 사용가능; 맥아즙(original wort) 성분이 6% 미만인 'Bière de table/Tafelbier/테이블 맥주'에만 사용가능 ('Obergängiges Einfachbier'은 제외); NaOH로 표현된 최저 산도가 30 milli-equivalents인 맥주에만 사용가능; '우드 브뤼(oud bruin)' 타입의 브라운 맥주에만 사용가능
E 950	Acesulfame K	25	(52)		열량 감소 맥주에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 951	Aspartame		25		열량 감소 맥주에만 사용가능
E 955	Sucralose		10		열량 감소 맥주에만 사용가능
E 959	Neohesperidine DC		10		열량 감소 맥주에만 사용가능
E 961	Neotame		1		열량 감소 맥주에만 사용가능
E 962	Salt of aspartame-acesulfame		25	(11)b (49) (50)	열량 감소 맥주에만 사용가능
E 969	Advantame		0,5		열량 감소 맥주에만 사용가능
E 1105	Lysozyme		quantum satis		저온살균 또는 무균여과(sterile filtration)를 하지 않 을 맥주에만 사용가능 적용기간: 2012년 6월 25일부터
E 1200	Polydextrose		quantum satis		열량 감소, 저알코올 맥주에만 사용가능 적용기간: 2012년 6월 25일부터
(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.					
(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.					
(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출 되지 않은 것으로 간주한다.					
(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치					
(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치					
(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.					
(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사 용량을 초과하지 않아야 한다.					

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨. (60): steviol equivalents로서 표현됨.			
	<b>규정 (EEC) No 1234/2007에서 정의한 외인 및 그 외 제품 그리고 이들의 알코올 프리 제품</b>				
	첨가물 사용은 이사회 규정 (EC) No 1234/2007, 이사회 결정 2006/232/EC, 위원회 규정 (EC) No 606/2009 그리고 이들의 시행 중인 조치를 따라야 한다.				
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	알코올 프리 제품에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	알코올 프리 제품에만 사용가능 적용기간: 2012년 7월 19일부터
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	알코올 프리 제품에만 사용가능
		Dimethyl dicarbonate	250	(24)	알코올 프리 제품에만 사용가능
	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
	(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.				
	(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.				
	(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.				
	<b>사과주 및 페리주</b>				
	그룹 I	첨가물			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968은 사용불가
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		cidre bouché은 제외
<b>14.2.3</b>					

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사 용가능한 착색료	200		cidre bouché은 제외
	E 104	Quinoline Yellow	25	(64)	cidre bouché은 제외
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(64)	cidre bouché은 제외
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		cidre bouché에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	100		cidre bouché은 제외
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		cidre bouché은 제외
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Neohesperidine DC	20		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 961	Neotame	20		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (50)	
	E 969	Advantame	6		
		Quillaia extract	200	(45)	cidre bouché은 제외
E 999		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.			
		(45): anhydrous extract로서 측정된 것임.			
		(64): E 104, E 110와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>과실주 및 메이드 와인 (made wine)</b>					
그룹 I	첨가물				E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968은 사용불가
그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	quantum satis		wino owocowe markowe는 제외
그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용할 수 있는 착색료	200			wino owocowe markowe는 제외
E 104	Quinoline Yellow	20	(61)		
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)		
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	1	(61)		
E 160d	Lycopene	10			wino owocowe markowe는 제외
E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)		
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)		
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	260	(3)		메이드 와인(made wine)에만 사용가능
E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)		과실주, 알코올 감소 와인 및 wino owocowe markowe, wino owocowe wzmacnione, wino owocowe aromatyzowane, wino z soku winogronowego, aromatyzowane wino z soku winogronowego에만 사용가능

**14.2.4**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 338-452	E 353	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	
		Metatartaric acid	100		메이드 와인(made wine), wino z soku winogronowego, aromatyzowane wino z soku winogronowego에만 사용가능
		Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000		
E 473-474	E 1105	Lysozyme	quantum satis		wino z soku winogronowego, aromatyzowane wino z soku winogronowego에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P2O5로 표현된다.			
		(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>별첨주(mead)</b>					
14.2.5	그룹 I	첨가물			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968은 사용불가
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	
E 473-474		Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(24)	
	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.				
	(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.				
	(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.				
(4): 최대허용치는 P2O5로 표현된다.					
(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.					



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>규정 (EC) No 110/2008에서 정의한 스피릿 음료</b>					
그룹 I		첨가물			위스키(whisky 또는 whiskey)는 제외; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968은 사용불가 (리퀴르는 제외)
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		제외: 규정 (EC) No 110/2008 제5조(1)에서 정의하고 부록II 단락 1-14에 나열한 스피릿 음료. 그리고 침출(maceration) 및 증류(distillation)하여 얻은 스피릿(과일 이름을 띤) 그리고 과일 이름이 달렸거나 날 것의 재료를 사용한 가이스트(Geist), 런던 진, 삼부카, 마라스키노(Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino), 미스트라(Mistra).
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	200	(87)	제외: 규정 (EC) No 110/2008 제5조(1)에서 정의하고 부록II 단락 1-14에 나열한 스피릿 음료. 그리고 침출(maceration) 및 증류(distillation)하여 얻은 스피릿(과일 이름을 띤) 그리고 과일 이름이 달렸거나 날 것의 재료를 사용한 가이스트(Geist), 런던 진, 삼부카, 마라스키노(Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino), 미스트라(Mistra).
E 104		Quinoline Yellow	180	(61)	제외: 규정 (EC) No 110/2008 제5조(1)에서 정의하고 부록II 단락 1-14에 나열한 스피릿 음료. 그리고 침출(maceration) 및 증류(distillation)하여 얻은 스피릿(과일 이름을 띤) 그리고 과일 이름이 달렸거나 날 것의 재료를 사용한 가이스트(Geist), 런던 진, 삼부카, 마라스키노(Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino), 미스트라(Mistra).
E 110		Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	100	(61)	제외: 규정 (EC) No 110/2008 제5조(1)에서 정의하고 부록II 단락 1-14에 나열한 스피릿 음료. 그리고 침출(maceration) 및 증류(distillation)하여 얻은 스피릿(과일 이름을 띤) 그리고 과일 이름이 달렸거나 날 것의 재료를 사용한 가이스트(Geist), 런던 진, 삼부카, 마라스키노(Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino), 미스트라(Mistra).

14.2.6

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 123	Amaranth		30		제외: 규정 (EC) No 110/2008 제5조(1)에서 정의하고 부록II 단락 1-14에 나열한 스피릿 음료. 그리고 침출(maceration) 및 증류(distillation)하여 얻은 스피릿(과일 이름을 띤) 그리고 과일 이름이 달렸거나 날 것의 재료를 사용한 가이스트(Geist), 런던 진, 삼부카, 마라스키노(Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino), 미스트라(Mistrá).
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A		170	(61)	제외: 규정 (EC) No 110/2008 제5조(1)에서 정의하고 부록II 단락 1-14에 나열한 스피릿 음료. 그리고 침출(maceration) 및 증류(distillation)하여 얻은 스피릿(과일 이름을 띤) 그리고 과일 이름이 달렸거나 날 것의 재료를 사용한 가이스트(Geist), 런던 진, 삼부카, 마라스키노(Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino), 미스트라(Mistrá).
E 150a-d	Caramels		quantum satis		제외: 과일 스피릿, 그리고 침출(maceration) 및 증류(distillation)하여 얻은 스피릿(과일 이름을 띤) 그리고 과일 이름이 달렸거나 날 것의 재료를 사용한 가이스트(Geist), 런던 진, 삼부카, 마라스키노(Maraschino, Marrasquino 또는 Maraskino), 미스트라(Mistrá). 위스키(whisky, whiskey)는 E 150a만 사용가능
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin		10		리큐르에만 사용가능
E 174	Silver		quantum satis		리큐르에만 사용가능
E 175	Gold		quantum satis		리큐르에만 사용가능
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites		50	(3)	배를 통째로 넣은 증류주(distilled alcoholic beverages)에만 사용가능
E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates		1,000	(1) (4)	제외: 위스키(whisky, whiskey)
E 405	Propane-1, 2-diol alginate		10,000		유화 리큐르(emulsified liqueurs)에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 416	Karaya gum		10,000		달걀을 기반으로 한 리큐르에만 사용가능
E 445	Glycerol esters of wood rosins		100		클라우디 스피릿 음료(cloudy spirit drinks)에만 사용가능
E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides		5,000	(1)	제외: 위스키(whisky, whiskey)
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids		5,000		유화 리큐르(emulsified liqueurs)에만 사용가능
	Stearoyl-2-lactylates		8,000	(1)	유화 리큐르(emulsified liqueurs)에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
E 481-482		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(87): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
<b>14.2.7</b>	<b>규정 (EEC) No 1601/91에서 정의한 향이 나는 와인(Aromatised wine)을 기반으로 한 제품</b>				
	<b>향이 나는 와인</b>				
	그룹 I	첨가물			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968은 사용불가
<b>14.2.7.1</b>	E 150a-d	Caramels	quantum satis		
	E 100	Curcumin	100	(26) (27)	americano, bitter vino에만 사용가능
	E 101	Riboflavins	100	(26) (27)	americano, bitter vino에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 102	Tartrazine	100	(26) (27)	americano, bitter vino에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	50	(26) (27)	americano, bitter vino에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(27)	bitter vino에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(26) (27) (87)	americano, bitter vino에만 사용가능
	E 122	Azorubine, Carmoisine	100	(26) (27)	americano, bitter vino에만 사용가능
	E 123	Amaranth	100	(26) (27)	americano, bitter vino에만 사용가능
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(26) (27)	americano, bitter vino에만 사용가능
	E 129	Allura Red AG	100	(27)	bitter vino에만 사용가능
	E 123	Amaranth	30		아페리티프 와인(aperitif wines)에만 사용가능
	E 163	Anthocyanins	quantum satis		americano에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	
		Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P2O5로 표현된다.			
	E 473-474	(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.			
		(26): americano에 E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124은 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.			
		(27): bitter vino에 E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129를 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(87): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1,5 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
	<b>향이 나는 와인을 기반으로 한 음료</b>				
	그룹 I	첨가물			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968은 사용불가
14.2.7.2	E 100	Curcumin	100	(28)	bitter soda에만 사용가능
	E 101	Riboflavins	100	(28)	bitter soda에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 102	Tartrazine	100	(28)	bitter soda에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	bitter soda에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)	bitter soda에만 사용가능
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(28) (87)	bitter soda에만 사용가능
	E 122	Azorubine, Carmoisine	100	(28)	bitter soda에만 사용가능
	E 123	Amaranth	100	(28)	bitter soda에만 사용가능
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(61)	bitter soda에만 사용가능
	E 129	Allura Red AG	100	(28)	bitter soda에만 사용가능
	E 150a-d	Caramels	quantum satis		상그리아 (Sangria), 클라레아 (Clarea), 쭈라(Zurra)는 제외
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	
		Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다. (3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다. (4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
E 473-474		(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.			
		(28): bitter soda에 E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129를 단독으로 또는 혼합하여 사용할 수 있다.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(87): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미눔 레이크에서 알루미눔의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미눔 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			

**향이 나는 와인으로 만든 카테일**

그룹 I	첨가물				E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968 은 사용불가
그룹 II	quantum satis로 사용되는 착색료	quantum satis			
그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용할 수 있는 착색료	200	(87)		
E 104	Quinoline Yellow	50	(61)		
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)		

**14.2.7.3**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(61)	
	E 160d	Lycopene	10		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	
		Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
	E 473-474	(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(87): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
<b>그 외 알코올 음료 (알코올 음료, 무알코올 음료, 스피릿의 혼합으로 알코올 함량이 15% 미만인 음료 포함)</b>					
<b>14.2.8</b>	그룹 I	첨가물			E 420, E 421, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967, E 968 은 사용불가
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		



식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사 용가능한 착색료	200	(87)	알코올 성분이 15% 미만인 알코올 음료, nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miódowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miódowy, wino owocowe niskoalkoholowe, aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	180	(61)	알코올 성분이 15% 미만인 알코올 음료에만 사용가능
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	100	(61)	알코올 성분이 15% 미만인 알코올 음료에만 사용가능
	E 123	Amaranth	30		알코올 성분이 15% 미만인 알코올 음료, nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miódowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miódowy, wino owocowe niskoalkoholowe, aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe에만 사용가능
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	170	(61)	알코올 성분이 15% 미만인 알코올 음료에만 사용가능
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		알코올 성분이 15% 미만인 알코올 음료에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	30		

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	알코올 성분이 15% 미만인 알코올 음료, nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miódowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miódowy, wino owocowe niskoalkoholowe, aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	알코올 성분이 15% 미만인 알코올 음료에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogro- nowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogro- nowego, napój winny owocowy lub miódowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miódowy, wino owocowe niskoalkoholowe, aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe에만 사용가능
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	20	(3)	발효한 포도 머스트(must)를 기반으로 한 음료에만 사용 가능 적용기간: 2012년 12월 25일부터
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	적용기간: 2012년 12월 28일부터
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1,000	(1) (4)	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 353	Metatartaric acid	100			nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego에만 사용가능
E 405	Propane-1, 2-diol alginate	100			발효한 포도 머스트(must)를 기반으로 한 음료에만 사용가능 적용기간: 2012년 12월 25일부터
E 444	Sucrose acetate isobutyrate	300			알코올 함량이 15% 미만인, 향을 가미한 클라우디 알코올 음료에만 사용가능
E 445	Glycerol esters of wood rosins	100			알코올 함량이 15% 미만인, 향을 가미한 클라우디 알코올 음료에만 사용가능
E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)		
E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	8,000	(1)		알코올 함량이 15% 미만인, 향을 가미한 음료에만 사용가능
E 499	Stigmasterol-rich plant sterols	80	(80)		물을 기반으로 한, 즉석냉동(ready-to-freeze) 알코올 카테일에만 사용가능
E 499	Stigmasterol-rich plant sterols	800	(80)		크림을 기반으로 한 즉석냉동(ready-to-freeze) 알코올 카테일에만 사용가능
E 950	Acesulfame K	350			
E 951	Aspartame	600			
E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)		알코올 음료와 무알코올 음료의 혼합물에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Neohesperidine DC	30		
	E 960	Steviol glycosides	150	(60)	
	E 961	Neotame	20		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantame	6		
	E 1105	Lysozyme	quantum satis		nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogro- nowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogro- nowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskalkoholowe, aromatyzowane wino owocowe niskalkoholowe에만 사용가능
<p>(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.</p> <p>(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.</p> <p>(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.</p> <p>(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.</p> <p>(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치</p>					

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(24): 수치는 첨가량임. 잔류는 불가.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(80): 위원회 규정 (EC) No 608/2004 (OJ L 97, 1.4.2004, p. 44)에 명시한 표시 요구사항은 적용되지 않는다.			
		(87): E 120 cochineal, carminic acid, carmines의 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 1.5 mg/kg. 다른 알루미늄 레이크는 사용불가. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
15	<b>즉석 섭취하는 세이버리(savoury) 스낵</b>				
	<b>감자스낵, 곡물스낵, 밀가루 또는 전분을 기반으로 한 스낵</b>				
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
15.1	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(71)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	100		압출하거나 팽화(expanded)한 세이버리 스낵은 제외 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	100	(71)	압출하거나 팽화(expanded)한 세이버리 스낵은 제외 적용기간: 2014년 8월 1일부터

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	200		압출하거나 팽화(expanded)한 세이버리 스낵에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지
		명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	200	(71)	압출하거나 팽화(expanded)한 세이버리 스낵에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		압출하거나 팽화(expanded)한 세이버리 스낵은 제외
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		압출하거나 팽화(expanded)한 세이버리 스낵에만 사용가능
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-203; 214-219	Sorbiczoates acid — sorbates; p-hydroxybenzoates	1,000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	곡물 및 감자를 기반으로 한 스낵에만 사용가능
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1)	곡물을 기반으로 한 스낵 식품(snack foods)에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	
	E 392	Extracts of rosemary	50	(41) (46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	3,000		곡물 및 감자를 기반으로 한 스낵에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 416	Karaya gum	5,000		곡물 및 감자를 기반으로 한 스낵에만 사용가능
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2,000	(1)	곡물을 기반으로 한 스낵에만 사용가능
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5,000	(1)	곡물 및 감자를 기반으로 한 스낵에만 사용가능
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 902	Candelilla wax	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 903	Carnauba wax	200		피막제로만 사용가능
	E 904	Shellac	quantum satis		피막제로만 사용가능
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	20	(60)	
	E 961	Neotame	18		

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 961	Neotame	2		항미증진제로만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)b (49) (50)	
		Advantame	5		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoates (PHB), 최대 300mg/kg			
		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
		(41): 지방 기지(fat basis)로 표현한 것임.			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(71): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 30mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
	E 969				



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>견과류가공품</b>					
그룹 I		첨가물			
그룹 II		quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
그룹 III		명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	100		세이버리 코팅을 입힌 견과류(savoury-coated nuts)에만 사용가능
E 160b		Annatto, Bixin, Norbixin	10		세이버리 코팅을 입힌 견과류(savoury-coated nuts)에만 사용가능
E 160d		Lycopene	30		
E 200-203; 214-219		Sorbic acid — sorbates; p-hydroxybenzoates	1,000	(1) (2) (5)	코팅을 입힌 견과류에만 사용가능
E 220-228		Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	양념한 견과류(marinated nuts)에만 사용가능
E 310-320		Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	
E 338-452		Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5,000	(1) (4)	
E 392		Extracts of rosemary	200	(41) (46)	
E 416		Karaya gum	10,000		견과류에 입히는 코팅에만 사용가능
E 901		Beeswax, white and yellow	quantum satis		피막제로만 사용가능
E 902		Candelilla wax	quantum satis		피막제로만 사용가능
E 903		Carnauba wax	200		피막제로만 사용가능
E 904		Shellac	quantum satis		피막제로만 사용가능
E 950		Acesulfame K	350		

15.2

식품유 형번호	E number	이름	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	20	(60)	
	E 961	Neotame	18		
	E 961	Neotame	2		향미증진제로만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)b (49) (50)	
		Advantame	5		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(3): 최대허용치는 순량과 관련하여 SO2로 표현되며, 모든 소스에서 가능, SO2 함량이 10mg/kg 또는 10mg/l을 넘지 않으면 검출되지 않은 것으로 간주한다.			
		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoates (PHB), 최대 300mg/kg			
E 969		(11)b: aspartame equivalent로서 표현된 수치			
		(13): 최대허용치는 지방으로 표현됨.			
		(41): 지방 기저(fat basis)로 표현한 것임.			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
<b>디저트 (유형 1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)</b>					
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(74)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	150		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	150	(74)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	5	(61)	

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1,000	(1) (2)	frugtgrød, rote Grütze, 파스타에만 사용가능
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2,000	(1) (2)	ostkaka에만 사용가능
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	300	(1) (2)	열처리하지 않은 우유를 기반으로 한 디저트에만 사용가능
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	frugtgrød, rote Grütze에만 사용가능
	E 234	Nisin	3		세몰리나(semolina) 및 타피오카 푸딩 그리고 유사제품에만 사용가능
	E 280-283	Propionic acid — propionates	1,000	(1) (6)	크리스마스 푸딩에만 사용가능
	E 297	Fumaric acid	4,000		젤 같은 디저트, 과일 향을 가미한 디저트, 건조분말 디저트 믹스에만 사용가능
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	3,000	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	7,000	(1) (4)	건조분말 디저트 믹스에만 사용가능
	E 355-357	Adipic acid — adipates	1,000	(1)	건조분말 디저트 믹스에만 사용가능
	E 355-357	Adipic acid — adipates	6,000	(1)	젤 같은 디저트에만 사용가능
	E 355-357	Adipic acid — adipates	1,000	(1)	과일 향을 가미한 디저트에만 사용가능

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 363	Succinic acid	6,000		
	E 416	Karaya gum	6,000		
	E 427	Cassia gum	2,500		우유를 기반으로 한 디저트 및 유사제품에만 사용가능
	E 432-436	Polysorbates	3,000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5,000	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	2,000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5,000		
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5,000	(1)	
	E 483	Stearyl tartrate	5,000		
	E 491-495	Sorbitan esters	5,000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	350		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 951	Aspartame	1,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
	E 955	Sucralose	400		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
E 957	Thaumatococin	Thaumatococin	5		항미증진제로만 사용가능
E 959	Neohesperidine DC	Neohesperidine DC	50		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 960	Steviol glycosides	Steviol glycosides	100	(60)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 961	Neotame	Neotame	32		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 962	Salt of aspartame-acesulfame	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
E 964	Polyglycolic syrup	Polyglycolic syrup	300,000		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능 적용기간: 2012년 11월 29일부터
		Advantame	10		열량 감소 또는 설탕을 첨가하지 않은 제품에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
E 969		(4): 최대허용치는 P205로 표현된다.			
		(6): 프로피온산과 염(propionic acid and its salts)은 특정 발효 제품을 GMP에 따라 발효하는 과정 중에 잔존할 수 있다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(74): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 15mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
17	<b>유럽의회 및 유럽이사회 지침 2002/46/EC에서 정의한 식품보충제 (영·유아를 위한 식품보충제는 제외)</b>				
	<b>캡슐, 알약 및 유사한 고체 형태로 제공되는 식품보충제 (씹는 형태는 제외)</b>				
	그룹 I	첨가물			E 410, E 412, E 415, E 417은 섭취할 때 물을 부어 환원하는 건조식품을 만들 때는 사용 불가.
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	300		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	300	(69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터

**17.1**

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		
	E 104	Quinoline Yellow	35	(61)	
	E 110	Sunset Yellow Yellow S FCF/Orange	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	35	(61)	
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1,000	(1) (2)	비타민 A 제제 또는 비타민 A와 D의 혼합제제를 함유한 제품이 건조 형태로 공급될 때만 사용가능
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	400	(1)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	quantum satis		
	E 392	Extracts of rosemary	400	(46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1,000		
	E 416	Karaya gum	quantum satis		
	E 426	Soybean hemicellulose	1,500		
	E 432-436	Polysorbates	quantum satis		
	E 459	Beta-cyclodextrin	quantum satis		정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용가능



식품유 형태	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 468	Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose	30,000		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	quantum satis	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	quantum satis		
	E 491-495	Sorbitan esters	quantum satis	(1)	
	E 551-559	Silicon dioxide — silicates	quantum satis		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide — silicates	quantum satis		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10	(91)	발포정(effervescent tablet) 형태의 식품보충제에만 사용 가능
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		
	E 902	Candelilla wax	quantum satis		
	E 903	Carnauba wax	200		
	E 904	Shellac	quantum satis		

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 950	Acesulfame K	500		
	E 951	Aspartame	2,000		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	500	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	
	E 955	Sucralose	800		
	E 959	Neohesperidine DC	100		
	E 960	Steviol glycosides	670	(60)	
	E 961	Neotame	60		
	E 961	Neotame	2		항미증진제로만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantame	20		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	quantum satis		정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용가능
	E 1202	Polyvinylpyrrolidone	quantum satis		정제 또는 코팅된 정제 형태의 식품에만 사용가능
	E 1203	Polyvinyl alcohol (PVA)	18,000		캡슐 또는 정제 형태의 식품에만 사용가능
	E 1204	Pullulan	quantum satis		캡슐 또는 정제 형태의 식품에만 사용가능
	E 1205	Basic methacrylate copolymer	100,000		

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 1206	Neutral methacrylate copolymer	200,000		
	E 1207	Anionic methacrylate copolymer	100,000		
	E 1208	Polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer	100,000		
	E 1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer	100,000		
	E 1505	Triethyl citrate	3,500		캡슐 또는 정제 형태의 식품에만 사용가능
		Polyethylene glycol	10,000		캡슐 또는 정제 형태의 식품에만 사용가능
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
		(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
	E 1521	(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			
		(69): 모든 알루미늄 레이크 150mg/kg에서 알루미늄의 최대허용치. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(91): 최대허용치는 물 200ml에 희석하여 섭취하기 직전에 적용된다.			
<b>액체 형태로 제공되는 식품보충제</b>					
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용 가능한 착색료	100		
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2,000	(1) (2)	
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	400	(1)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	quantum satis		
	E 392	Extracts of rosemary	400	(46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1,000		
	E 416	Karaya gum	quantum satis		

17.2

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 426	Soybean hemicellulose	1,500		
	E 432-436	Polysorbates	quantum satis		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	quantum satis	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	quantum satis		
	E 491-495	Sorbitan esters	quantum satis		
	E 551-559	Silicon dioxide — silicates	quantum satis		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide — silicates	quantum satis		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 950	Acesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	400	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	
	E 955	Sucralose	240		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 961	Neotame	20		
	E 961	Neotame	2		항미증진제로만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
		Advantame	6		
		(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다.			
		(2): 이 최대허용치는 총합에 적용되고 free acid로서 표현된다.			
		(11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치			
		(49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음.			
	E 969	(50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨.			
		(52): 최대사용량은 free imide로 표현됨.			
		(46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서.			
		(60): steviol equivalents로서 표현됨.			
		(61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
<b>시험이나 짚는 형태로 제공되는 식품보충제</b>					
	그룹 I	첨가물			
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis		적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 II	quantum satis로 사용가능한 착색료	quantum satis	(69)	적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 IV	Polyols	quantum satis		
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	300		고형으로 된 식품보충제에만 사용가능 적용기간: 2014년 7월 31일까지
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	300	(69)	고형으로 된 식품보충제에만 사용가능 적용기간: 2014년 8월 1일부터
	그룹 III	명시된 최대허용치를 준수하면 사용가능한 착색료	100		액체로 된 식품보충제에만 사용가능
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
	E 160d	Lycopene	30		
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	400	(1)	

17.3

식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	quantum satis		
	E 392	Extracts of rosemary	400	(46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1,000		
	E 416	Karaya gum	quantum satis		
	E 426	Soybean hemicellulose	1,500		
	E 432-436	Polysorbates	quantum satis		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	quantum satis	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	quantum satis		
	E 491-495	Sorbitan esters	quantum satis		
	E 551-559	Silicon dioxide — silicates	quantum satis		적용기간: 2014년 1월 31일까지
	E 551-553	Silicon dioxide — silicates	quantum satis		적용기간: 2014년 2월 1일부터
	E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis		
	E 902	Candelilla wax	quantum satis		
	E 903	Carnauba wax	200		
	E 904	Shellac	quantum satis		
	E 950	Acesulfame K	2,000		



식품유 형번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
	E 951	Aspartame	5,500		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1,250	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	1,200	(52)	
	E 955	Sucralose	2,400		
	E 957	Thaumatococin	400		
	E 959	Neohesperidine DC	400		
	E 960	Steviol glycosides	1,800	(60)	
	E 961	Neotame	185		
	E 961	Neotame	2		비타민 그리고/또는 미네랄 무기원소를 기반으로 한 식품보충제에 항미증진제로만 사용가능
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	2,000	(11)a (49) (50)	
		Advantame	55		
	E 969	(1): 이 첨가물은 개별적으로 또는 혼합으로 첨가할 수 있다. (11)a: acesulfame K equivalent로서 표현된 수치 (49): 이 최대허용치는 성분 중 aspartame (E 951)과 acesulfame-K (E 950)의 최대허용치에서 기인했음. (50): 단독으로 사용하는 E 950 또는 E 951과 혼합하여 사용하는 E 951과 E 950의 수치는 salt of aspartame-acesulfame의 사용량을 초과하지 않아야 한다.			

식품유형 번호	E number	식품첨가물명	최대허용치(mg/l 또는 mg/kg)	주석	제한/예외
		(51): 최대사용량은 free acid로 표현됨. (52): 최대사용량은 free imide로 표현됨. (46): carnosol과 carnosic acid의 합으로서. (60): steviol equivalents로서 표현됨. (61): E 104, E 110, E 124와 그룹 III 착색료의 총량은 그룹 III의 최대허용치를 넘지 않아야 한다. (69): 모든 알루미늄 레이크에서 알루미늄의 최대허용치는 150mg/kg. 규정 (EC) No 1333/2008 제22조(1)(g)에 따라 해당 허용치는 2013년 2월 1일부터 적용된다.			
	<b>유형1~17에 해당하지 않는 가공식품 (영·유아 식품은 제외)</b>				
18	그룹 I	첨가물			

### 부록 III (ANNEX III)

식품첨가물, 효소, 향료, 영양강화제에 사용승인을 받은 식품첨가물과  
그 사용조건에 관한 통합 목록(캐리어 포함)

#### 정의

1. 이 부록에서 의미하는 ‘영양강화제’란 규정 (EC) No 1925/2006, 지침 2002/46/EC, 지침 2009/39/EC, 규정 (EC) No 953/2009에 나오는 비타민, 미네랄, 그 외 영양학적, 생리학적으로 목적으로 첨가되는 물질이다.
2. 이 부록에서 의미하는 ‘제제(preparation)’란 식품첨가물, 효소 그리고/또는 영양강화제를 한 가지 이상 배합한 것으로서, 식품첨가물 그리고/또는 다른 식료품 속에서 작용하여 보관, 판매, 표준화, 희석, 용해를 용이하게 한다.

#### Part 1

#### 식품첨가물 속 캐리어

캐리어 E number	캐리어 명	최대허용치	해당 캐리어를 첨가할 수 있는 식품첨가물
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)	캐리오버되어 최종식품에 잔류한 양 1,000 mg/kg <sup>(1)</sup>	착색료, 유화제, 산화방지제
E 422	Glycerol	quantum satis	모든 식품첨가물
E 420	Sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erythritol		
E 400-E 404	Alginic acid - alginates (Part 6 표7)		
E 405	Propane-1, 2-diol alginate		
E 406	Agar		
E 407	Carrageenan		
E 410	Locust bean gum		
E 412	Guar gum		
E 413	Tragacanth		
E 414	Gum arabic (acacia gum)		
E 415	Xanthan gum		
E 440	Pectins		
E 432-E 436	Polysorbates (Part 6 표4)	quantum satis	거품제거제
E 442	Ammoniumphosphatides	quantum satis	산화방지제

캐리어 E number	캐리어 명	최대허용치	해당 캐리어를 첨가할 수 있는 식품첨가물		
E 460	Cellulose	quantum satis	모든 식품첨가물		
E 461	Methyl cellulose				
E 462	Ethyl cellulose				
E 463	Hydroxypropyl cellulose				
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose				
E 465	Ethyl methyl cellulose				
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum				
E 322	Lecithins	quantum satis	착색료, 지용성 산화방지 제		
E 432-E 436	Polysorbates (Part 6 표4)				
E 470b	Magnesium salts of fatty acids				
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids				
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids				
E 472c	Citric 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 473	Sucrose esters of fatty acids				
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids				
E 491-E 495	Sorbitan esters (Part 6 표5)			quantum satis	착색료, 거품제거제
E 1404	Oxidised starch			quantum satis	모든 식품첨가물
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 oxidised starch				
E 170	Calcium carbonate				
E 263	Calcium acetate				
E 331	Sodium citrates				
E 332	Potassium citrates				
E 341	Calcium phosphates				

캐리어 E number	캐리어 명	최대허용치	해당 캐리어를 첨가할 수 있는 식품첨가물
E 501	Potassium carbonates		
E 504	Magnesium carbonates		
E 508	Potassium chloride		
E 509	Calcium chloride		
E 511	Magnesium chloride		
E 514	Sodium sulphates		
E 515	Potassium sulphates		
E 516	Calcium sulphate		
E 517	Ammonium sulphate		
E 577	Potassium gluconate		
E 640	Glycine and its sodium salt		
E 1505 <sup>(1)</sup>	Triethyl citrate		
E 1518 <sup>(1)</sup>	Glyceryl triacetate (triacetin)		
E 551	Silicon dioxide		
E 552	Calcium silicate		
E 553b	Talc	착색료의 제제 속 50mg/kg	착색료
E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis	착색료
E 1200	Polydextrose	quantum satis	모든 식품첨가물
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	quantum satis	감미료
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone		
E 322	Lecithins	quantum satis	과일용 피막제
E 432-E 436	Polysorbates		
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids		
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids		
E 491-E 495	Sorbitan esters		
E 570	Fatty acids		
E 900	Dimethyl polysiloxane		
E 1521	Polyethylene glycol		
E 425	Konjac	quantum satis	모든 식품첨가물
E 459	Beta-cyclodextrin	최종식품에 잔류한 양 1,000mg/kg	모든 식품첨가물
E 468	Crosslinked sodium carboxy methyl cellulose Cross-linked cellulose gum	quantum satis	감미료
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxymethylcellulose Enzymatically hydrolysed cellulose gum	quantum satis	모든 식품첨가물
E 555	Potassium aluminium silicate	90% (염색소(pigment) 비례)	E 171 titanium dioxide, E 172 iron oxides and hydroxides

(1) 식료품 속 모든 재료로부터 최대허용치는 3,000mg/kg. (개별로 사용하든 또는 E 1505, E 1517, E 1518과 혼합하여 사용하든) 음료의 경우, 크림 리큐르를 제외하고, 모든 재료로부터 E 1520의 최대허용치는 1,000mg/l.

Part 2  
식품첨가물 속 식품첨가물 (캐리어 제외)<sup>(1)</sup>

첨가된 식품첨가물 E number	첨가된 식품첨가물 명	최대허용치	해당 식품첨가물을 첨가할 수 있는 식품첨가물 제제
표1		quantum satis	모든 식품첨가물 제제
E 200-E 203	Sorbic acid — sorbates (Part 6 표2)	제제에 단독으로 또는 혼합으로 첨가할 때 1,500mg/kg. 최종제품에 잔류하는 양 15mg/kg. (free acid로서 표현됨)	착색료 제제
E 210	Benzoic acid		
E 211	Sodium benzoate		
E 212	Potassium benzoate		
E 220-E 228	Sulphur dioxide — sulphites (Part 6 표3)	제제에 첨가할 때 100mg/kg. 최종제품에 잔류하는 양 2mg/kg. (SO <sub>2</sub> 로서 표현됨)	착색료 제제 (E 163 anthocyanins, E 150b caustic sulphite caramel, E 150d sulphite ammonia caramel은 제외) <sup>(2)</sup>
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)	제제에 단독으로 또는 혼합으로 첨가할 때 20mg/kg. (지방으로 표현됨.) 최종제품에 잔류하는 양 0,4mg/kg. (단독으로 사용하든 혼합으로 사용하든)	지방산을 함유한 유허제
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)		
E 338	Phosphoric acid	제제에 단독으로 또는 혼합으로 첨가할 때 40,000mg/kg. (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 로서 표현됨)	착색료 E 163 anthocyanins 제제
E 339	Sodium phosphates		
E 340	Potassium phosphates		
E 343	Magnesium phosphates		
E 450	Diphosphates		
E 451	Triphosphates		
E 341	Calcium phosphates	제제에 첨가할 때 40,000mg/kg. (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 로서 표현됨)	착색료 및 유허제 제제
		제제에 첨가할 때 10,000mg/kg. (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 로서 표현됨)	Polyol 제제
		제제에 첨가할 때 10,000mg/kg. (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 로서 표현됨)	E 412 guar gum 제제
E 392	Extracts of rosemary	제제에 첨가할 때 1,000mg/kg. 최종제품에 잔류하는 양 5mg/kg. (carnosic acid와 carnosol의 총합으로서 표현됨)	착색료 제제
E 416	Karaya gum	제제에 첨가할 때 50,000mg/kg. 최종제품에 잔류하는 양 1mg/kg.	착색료 제제
E 432-E 436	Polysorbates	quantum satis	착색료, 색조증강제, 지

첨가된 식품첨가물 E number	첨가된 식품첨가물 명	최대허용치	해당 식품첨가물을 첨가할 수 있는 식품첨가물 제제
			용성 산화방지제 및 과일용 피막제 제제
E 473	Sucrose esters of fatty acids	quantum satis	착색료 및 지용성 산화방지제 제제
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	quantum satis	착색료 및 지용성 산화방지제 제제
E 476	Polyglycerol polyricinoleate	제제에 첨가할 때 50,000mg/kg. 최종식품에 잔류하는 양 500mg/kg.	<p>착색료 제제 속 유효제로써 다음에 나열된 식품에 사용되는 것:</p> <p>수리미(surimi) 및 일본식 어육가공품 (Kamaboko) (E 120 cochineal, carminic acid, carmines)</p> <p>식육가공품, 생선페이스트, 가향유제품과 디저트에 사용되는 제조용 과일 (E 163 anthocyanins, E 100 curcumin 그리고 E 120 cochineal, carminic acid, carmines)</p>
E 491-E 495	Sorbitan esters (Part 6 표5)	quantum satis	착색료, 거품제거제 및 과일용 피막제 제제
E 551	Silicon dioxide	제제에 첨가할 때 50,000mg/kg.	착색료 분말 제제
		제제에 첨가할 때 10,000mg/kg.	E 508 potassium chloride 및 E 412 guar gum 제제
E 551	Silicon dioxide	제제에 첨가할 때 50,000mg/kg.	유효제 분말 제제
E 552	Calcium silicate		
E 551	Silicon dioxide	제제에 첨가할 때 10,000mg/kg.	polyols 분말 제제
E 552	Calcium silicate		
E 553a	Magnesium silicate		
E 553b	Talc		
E 551	Silicon dioxide	제제에 첨가할 때 5,000mg/kg.	E 1209 polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer

첨가된 식품첨가물 E number	첨가된 식품첨가물 명	최대허용치	해당 식품첨가물을 첨가할 수 있는 식품첨가물 제제
E 551	Silicon dioxide	제제에 첨가할 때 30,000mg/kg.	로즈마리 추출물 분말 (E 392)
E 551	Silicon dioxide	제제에 첨가할 때 10,000mg/kg.	E 252 Potassium nitrate
E 900	Dimethyl polysiloxane	제제에 첨가할 때 200mg/kg. 최종식품에 잔류하는 양 0,2 mg/l.	착색료 제제 (E 160a carotenes, E 160b annatto, bixin, norbixin, E 160c Paprika extract, capsanthin, capsorubin, E 160d lycopene, E 160e beta-apo-8'-carotenal)
E 903	Carnauba wax	제제에 첨가할 때 130,000 mg/kg. 모든 재료로부터 최종제품에 잔류하는 양 1,200 mg/kg.	감미료 제제 속 안정제 그리고/또는 추잉껌에 사용되는 acids 제제 속 안정제
E 943a	Butane	최종식품에 잔류하는 양 1mg/kg	부록II Part C에서 정의한 그룹II, 그룹III 착색료 제제 (전문적 사용만 가능)
E 943b	Isobutane	최종식품에 잔류하는 양 1mg/kg	규정 (EC) No 1333/2008 부록부록II Part C에서 정의한 그룹II, 그룹III 착색료 제제 (전문적 사용만 가능)
E 944	Propane	최종식품에 잔류하는 양 1mg/kg	부록II Part C에서 정의한 그룹II, 그룹III 착색료 제제 (전문적 사용만 가능)

(1) 식품첨가물로써 사용이 가능한 효소는 제외

(2) E 163 anthocyanins의 sulphites 최대 함량은 100,000mg/kg. E 150b caustic sulphite caramel, E 150d sulphite ammonia caramel은 순도 기준으로 2,000mg/kg까지 함유할 수 있다. (지침 2008/128/EC)

*참고: Part 2에 나오는 식품첨가물의 사용조건에 대한 일반 규칙*

- (1) 이 부록 Part 6 표1에 나오는 식품첨가물은 부록II Part C(1) 그룹 I에 포함된 식품첨가물 중 'quantum satis' 원칙에 따라 식품 속에 일반적으로 사용이 가능한 것으로서, 별다른 언급이 없는 경우 식품첨가물 속에 'quantum satis' 원칙에 따라 첨가할 수 있다. (캐리어 목적은 제외)
- (2) phosphates, silicates의 최대허용치는 식품첨가물의 제제에만 해당이 되며, 최종식품에 잔류하는 양이 아니다.



(3) 그 외 모든 식품첨가물은 식품첨가물의 제제 속 그리고 최종식품 속 일일최대섭취량이 표시되어 있다.

(4) 어떤 식품첨가물도 착색료, 감미료 또는 향미증진제 기능으로 사용할 수 없다.

Part 3

식품 효소 속 식품첨가물 (캐리어 포함)<sup>(1)</sup>

첨가된 식품첨가물 E number	첨가된 식품첨가물 명	효소 제제 속 최대허용치	최종식품 속 최대허용치 (음료 제외)	음료 속 최대허용치	캐리어로 사용가능한가?
E 170	Calcium carbonate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 200	Sorbic acid	20,000mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든, free acid로서 표현됨)	20mg/kg	10mg/l	
E 202	Potassium sorbate				
E 210	Benzoic acid	5,000mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든, free acid로서 표현됨) 레닛(rennet)에는 12,000mg/kg.	1,7mg/kg 레닛(rennet)이 사용된 치즈에는 5mg/kg	0,85mg/l 레닛(rennet)이 사용된, 유청을 기반으로 한 음료에는 2,5mg/l	
E 211	Sodium benzoate				
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate				
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	2,000mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든, free acid로서 표현됨)	2mg/kg	1mg/l	
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate				
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate				
E 220	Sulphur dioxide	2,000mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든, SO <sub>2</sub> 로서 표현됨) 추출을 위한 효소에는 5,000mg/kg. 보리 베타 아밀라아제 (barley beta-amylase)에는 6,000mg/kg. 고체 형태의 파파인 (papain)에는	2mg/kg	2mg/l	
E 221	Sodium sulphite				
E 222	Sodium hydrogen sulphite				
E 223	Sodium metabi-				

첨가된 식품첨가물 E number	첨가된 식품첨가물 명	효소 제제 속 최대허용치	최종식품 속 최대허용치 (음료 제외)	음료 속 최대허용치	캐리어로 사용가능한가?
	sulphite	10,000mg/kg.			
E 224	Potassium metabisulphite				
E 250	Sodium nitrite	500mg/kg	0,01mg/kg	사용불가	
E 260	Acetic acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 261	Potassium acetates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 262	Sodium acetates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 263	Calcium acetate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 270	Lactic acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 281	Sodium propionate	quantum satis	quantum satis	50mg/l	
E 290	Carbon dioxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 296	Malic acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 300	Ascorbic acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 301	Sodium ascorbate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 302	Calcium ascorbate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 306	Tocopherol-rich extract	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 307	Alpha-tocopherol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 308	Gamma-tocopherol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 309	Delta-tocopherol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 322	Lecithins	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 325	Sodium lactate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 326	Potassium lactate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 327	Calcium lactate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 330	Citric acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 331	Sodium citrates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 332	Potassium citrates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 333	Calcium citrates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 335	Sodium tartrates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 336	Potassium tartrates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 337	Sodium potassium tartrate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 350	Sodium malates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 338	Phosphoric acid	10,000mg/kg (P2O5로서 표현됨)	quantum satis	quantum satis	
E 339	Sodium phosphates	50,000mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든, P2O5로	quantum satis	quantum satis	Yes

첨가된 식품첨가물 E number	첨가된 식품첨가물 명	효소 제제 속 최대허용치	최종식품 속 최대허용치 (음료 제외)	음료 속 최대허용치	캐리어로 사용가능한가?
E 340	Potassium phosphates	서 표현됨)			
E 341	Calcium phosphates				
E 343	Magnesium phosphates				
E 351	Potassium malate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 352	Calcium malates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 354	Calcium tartrate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 380	Triammonium citrate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 400	Alginic acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 401	Sodium alginate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 402	Potassium alginate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 403	Ammonium alginate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 404	Calcium alginate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 406	Agar	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 407	Carrageenan	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 407a	Processed eucheama seaweed	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 410	Locust bean gum	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 412	Guar gum	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 413	Tragacanth	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 414	Acacia gum (gum arabic)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 415	Xanthan gum	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 417	Tara gum	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 418	Gellan gum	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 420	Sorbitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 421	Mannitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 422	Glycerol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 440	Pectins	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 450	Diphosphates	50,000mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든, P2O5로서 표현됨)	quantum satis	quantum satis	
E 451	Triphosphates				
E 452	Polyphosphates				
E 460	Cellulose	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 461	Methyl cellulose	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 462	Ethyl cellulose	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 463	Hydroxypropyl cellulose	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 465	Ethyl methyl cellulose	quantum satis	quantum satis	quantum satis	

첨가된 식품첨가물 E number	첨가된 식품첨가물 명	효소 제제 속 최대허용치	최종식품 속 최대허용치 (음료 제외)	음료 속 최대허용치	캐리어로 사용가능한가?
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 470b	Magnesium salts of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 472e	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 473	Sucrose esters of	50,000mg/kg	50mg/kg	25mg/L	Yes (캐)

첨가된 식품첨가 물 E number	첨가된 식품첨가물 명	효소 제제 속 최대허용치	최종식품 속 최대허용치 (음료 제외)	음료 속 최대허용치	캐리어로 사용가능 한가?
	fatty acids				리어로만 사 용 가 능)
E 500	Sodium carbonates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 501	Potassium carbonates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes (E 501(i) potassiu m carbonat e로만 가 능)
E 503	Ammonium carbonates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 504	Magnesium carbonates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 507	Hydrochloric acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 508	Potassium chloride	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 509	Calcium chloride	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 511	Magnesium chloride	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 513	Sulphuric acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 514	Sodium sulphates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes (E 514(i) sodium sulphate 로만 가 능)
E 515	Potassium sulphates	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 516	Calcium sulphate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 517	Ammonium sulphate	100,000mg/kg	100mg/kg	50mg/l	Yes
E 524	Sodium hydroxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 525	Potassium hydroxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 526	Calcium hydroxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 527	Ammonium hydroxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 528	Magnesium hydroxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 529	Calcium oxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 530	Magnesium oxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 551	Silicon dioxide	분말 제제에	quantum satis	quantum satis	Yes

첨가된 식품첨가 물 E number	첨가된 식품첨가물 명	효소 제제 속 최대허용치	최종식품 속 최대허용치 (음료 제외)	음료 속 최대허용치	캐리어로 사용가능 한가?
		50,000mg/kg			
E 570	Fatty acids	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 574	Gluconic acid	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 575	Glucono-delta-lactone	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 576	Sodium gluconate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 577	Potassium gluconate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 578	Calcium gluconate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 640	Glycine and its sodium salt	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 920	L-cysteine	10,000mg/kg	10mg/kg	5mg/l	
E 938	Argon	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 939	Helium	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 941	Nitrogen	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 942	Nitrous oxide	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 948	Oxygen	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 949	Hydrogen	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 965	Maltitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 966	Lactitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes (캐리어로만 사용 가능)
E 967	Xylitol	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes (캐리어로만 사용 가능)
E 1200	Polydextrose	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1404	Oxidised starch	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1410	Monostarch phosphate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1412	Distarch phosphate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1413	Phosphated distarch phosphate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1414	Acetylated distarch phosphate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1420	Acetylated starch	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1422	Acetylated distarch adipate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1440	Hydroxy propyl starch	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1450	Starch sodium	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes

첨가된 식품첨가물 E number	첨가된 식품첨가물 명	효소 제제 속 최대허용치	최종식품 속 최대허용치 (음료 제외)	음료 속 최대허용치	캐리어로 사용가능한가?
	octenyl succinate				
E 1451	Acetylated oxidised starch	quantum satis	quantum satis	quantum satis	Yes
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)	500g/kg	주석(2)을 봐야 함.	주석(2)을 봐야 함.	Yes (캐리어로만 사용가능)

(1) 식품첨가물로서 사용이 가능한 효소 포함

(2) 식품 속 모든 재료로부터 최대허용치는 3,000mg/kg. (단독으로 사용하든 E 1505, E 1517, E 1518과 혼합하여 사용하든) 음료의 경우, 크림 리쿠르는 제외, 모든 재료로부터 E 1520의 최대허용치는 1,000mg/l.

참고: Part 3에 나오는 식품첨가물의 사용조건에 대한 일반 규칙

- (1) 이 부록 Part 6 표1에 나오는 식품첨가물은 부록II Part C(1) 그룹 I에 포함된 식품첨가물 중 'quantum satis' 원칙에 따라 식품 속에 일반적으로 사용이 가능한 것으로서, 별다른 언급이 없는 경우 효소 속에 'quantum satis' 원칙에 따라 첨가할 수 있다.
- (2) phosphates, silicates가 식품첨가물로서 사용되었을 때 최대허용치는 효소의 제제에만 해당이 되며, 최종식품에 잔류하는 양이 아니다.
- (3) 그 외 모든 식품첨가물은 효소의 제제 속 그리고 최종식품 속 일일최대섭취량이 표시되어 있다.
- (4) 어떤 식품첨가물도 착색료, 감미료 또는 향미증진제로 사용할 수 없다.

#### Part 4

#### 향료 속 식품첨가물 (캐리어 포함)

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 향료 유형	최대허용치
표 1		모든 향료	quantum satis
E 420	Sorbitol	모든 향료	quantum satis (감미의 목적이 아닌 것에만, 향미증진제로 사용되지 않은 것에만)
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erythritol		
E 200-E 203	Sorbic acid and sorbates (Part 6 표2),		
E 210	Benzoic acid,	모든 향료	향료 속에 1,500mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든, free acid로서 표현됨)
E 211	Sodium benzoate,		
E 212	Potassium benzoate		
E 213	Calcium benzoate		
E 310	Propyl gallate	에센셜 오일	에센셜 오일 속에 1,000mg/kg (gallates, TBHQ, BHA, 단독으로 사용하든 또는 혼합하여
E 311	Octyl gallate		

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 향료 유형	최대허용치
E 312	Dodecyl gallate		사용하든)
E 319	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)	에센셜 오일을 제외한 향 료	향료 속에 100mg/kg <sup>(1)</sup> (gallates, 단독으로 사용하 든 또는 혼합하여 사용하든)
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)		200mg/kg <sup>(1)</sup> (TBHQ, BHA, 개별적으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든)
E 338-E 452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates (Part 6 표6)	모든 향료	향료 속에 40,000mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼 합하여 사용하든, P2O5로서 표현됨)
E 392	Extracts of rosemary	모든 향료	향료 속에 1,000mg/kg (carnosol, carnosic acid의 총합으로 표현됨)
E 416	Karaya gum	모든 향료	향료 속에 50,000mg/kg
E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic	다음에 나열된 식품에 사 용된 향료-유유제 - 유형 03: 식용 얼음; 유형07.2: 과인 베이커리; 유형08.3: 식육가공품, (가금류 가공 품만); 09.2: 수산물가공품 (연체류 및 갑각류 포함); 유형16: 디저트 (유형1, 3, 4에 해당하는 제품 제외)	최종식품에 잔류하는 양 500mg/kg
		다음에 나열된 식품에 사 용된 향료-유유제 - 유형 14.1.4: 향을 가미한 음료 (과일주스를 함유하지 않은 가향 음료, 과일주스를 함 유하고 탄산이 든 가향 음 료만 해당); 유형14.2: 알 코올 음료 (알코올 프리, 저알코올 음료 포함)	최종식품에 잔류하는 양 220mg/kg
		다음에 나열된 식품에 사 용된 향료-유유제 - 유형 05.1: 지침 2000/36/EC에 나오는 코코아 및 초콜릿 가공품, 유형 05.2: 그 외 당과 (breath freshening microsweets 포함), 유형 05.4: 장식, 코팅, 필링 (유 형4.2.4에 나오는 과일을 기반으로 한 속은 제외),	최종식품에 잔류하는 양 300mg/kg



식품첨가물 E number	식품첨가물 명	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 향료 유형	최대허용치
		유형06.3: 아침식사용 시리얼	
		다음에 사용된 향료-유유제 - 유형01.7.5: 가공 치즈	최종식품에 잔류하는 양 120mg/kg
		다음에 사용된 향료-유유제 - 유형05.3: 추잉껌	최종식품에 잔류하는 양 60mg/kg
		다음에 사용된 향료-유유제 - 유형01.8: 우유 유사제품 (음료 화이트너 포함); 유형04.2.5: 잼, 젤리, 마말레이드 및 유사제품; 유형04.2.5.4: 건과류 버터, 건과류 스프레드; 유형08.3: 식육가공품; 유형12.5: 스프 및 육수; 유형14.1.5.2: 그 외 (인스턴트 커피 및 차, 곡물을 기반으로 한 즉석섭취식품)	최종식품에 잔류하는 양 240mg/kg
		다음에 사용된 향료-유유제 - 유형10.2: 알가공품	최종식품에 잔류하는 양 140mg/kg
		다음에 사용된 향료-유유제 - 유형14.1.4: 향을 가미한 음료 (과일주스를 함유한, 탄산이 들지 않은 가향 음료만 해당); 유형14.1.2: 지침 2001/112/EC에서 정의한 과일주스와 채소주스 (채소주스만 해당); 유형12.6: 소스 (그레이비, 달콤한 소스만 해당)	최종식품에 잔류하는 양 400mg/kg
		다음에 사용된 향료-유유제 - 유형15: 즉석 섭취하는 세이버리(savoury) 스낵	최종식품에 잔류하는 양 440mg/kg
E 425	Konjac	모든 향료	quantum satis
E 432-E 436	Polysorbates (Part 6 표4)	모든 향료 (액체 혼연 향료, 향신료 올레오레진류를 기반으로 한 향료는 제외) (2)	향료 속에 10,000mg/kg
		액체 혼연 향료, 향신료 올레오레진류를 기반으로 한 향료를 함유한 식료품	최종식품에 잔류하는 양 1,000mg/kg
E 459	Beta-cyclodextrin	캡슐에 든 향료로써 다음에	나열한 식품에 사용된 것:

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 향료 유형	최대허용치
		— 향을 가미한 차, 향을 가미한 분말 인스턴트 음 료 — 향을 가미한 스낵	최종식품에 잔류하는 양 500mg/l 제조업자의 지침사항에 따라 먹거나 환원하기 직전 식료 품 속에 1,000mg/kg
E 473	Sucrose esters of fatty acids	유형14.1.4에 속하는, 물을 기반으로 한, 향을 가미한 맑은 음료(clear flavoured drinks) 속 향료	향료 속에 15,000mg/kg, 최 종식품에 잔류하는 양 30mg/l
E 551	Silicon dioxide	모든 향료	향료 속에 50,000mg/kg
E 900	Dimethyl polysiloxane	모든 향료	향료 속에 10mg/kg
E 901	Beeswax	향을 가미한 무알코올 음 료 속 향료	향을 가미한 음료 속에 200mg/l
E 1505	Triethyl citrate	모든 향료	제조업자의 지침사항에 따라 먹거나 환원하기 직전 식료 품 속 모든 재료로부터 3,000mg/kg; 개별적으로 또 는 혼합하여 사용. 음료의 경우, (크림 리큐르는 제외) 모든 재료로부터 E 1520의 최대허용치는 1,000mg/l이 다.
E 1517	Glyceryl diacetate (diacetin)		
E 1518	Glyceryl triacetate (triacetin)		
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)		
E 1519	Benzyl alcohol	아래에 나열한 식품 속 향료: — 리큐르, 향이 나는 와 인, 향이 나는 와인을 기 반으로 한 음료, 향이 나 는 와인-가공 칵테일 — 당과 (초콜릿 및 파인 베이커리 포함)	최종식품에 잔류하는 양 100mg/l 제조업자의 지침사항에 따라 먹거나 환원하기 직전 식료 품 속 모든 재료로부터 250mg/kg

- (1) 비례의 원칙(proportionality rule): gallates, TBHQ, BHA의 혼합물을 사용할 때, 개별 허용치는 비례하여 낮아져야 한다.  
(2) 향신료 울레오레진류는 향신료 추출물로서, 추출용매가 증발하고 남은 volatile oil과 resinous material을 혼합한 것이다.

Part 5  
영양강화제 속 식품첨가물  
Section A

- 영양강화제 속 식품첨가물 (부록II Part E 유형13.1에 수록된 영·유아를 위한 식료품 속 사용되는 영양강화제는 제외)

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	캐리어로 사용가능 한가?
E 170	Calcium carbonate	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 260	Acetic acid	quantum satis	모든 영양강화제	
E 261	Potassium acetates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 262	Sodium acetates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 263	Calcium acetate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 270	Lactic acid	quantum satis	모든 영양강화제	
E 290	Carbon dioxide	quantum satis	모든 영양강화제	
E 296	Malic acid	quantum satis	모든 영양강화제	
E 300	Ascorbic acid	quantum satis	모든 영양강화제	
E 301	Sodium ascorbate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 302	Calcium ascorbate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis	모든 영양강화제	
E 306	Tocopherol-rich extract	quantum satis	모든 영양강화제	
E 307	Alpha-tocopherol	quantum satis	모든 영양강화제	
E 308	Gamma-tocopherol	quantum satis	모든 영양강화제	
E 309	Delta-tocopherol	quantum satis	모든 영양강화제	
E 322	Lecithins	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 325	Sodium lactate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 326	Potassium lactate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 327	Calcium lactate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 330	Citric acid	quantum satis	모든 영양강화제	
E 331	Sodium citrates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 332	Potassium citrates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 333	Calcium citrates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis	모든 영양강화제	
E 335	Sodium tartrates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 336	Potassium tartrates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 337	Sodium potassium tartrate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 338-E 452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates (Part 6 표6)	40,000mg/kg (영양강 화제 제제 속 P2O5로 서 표현됨)	모든 영양강화제	
E 350	Sodium malates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 351	Potassium malate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 352	Calcium malates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 354	Calcium tartrate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 380	Triammonium citrate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 392	Extracts of rosemary	베타카로틴 및 리코펜 제제 속 1,000mg/kg. 최종제품에 잔류하는 양 5mg/kg (carnosic acid와 carnosol 총합 으로 표현됨)	베타카로틴 및 리코 펜 제제	
E 400-E 404	Alginic acid — alginates (Part 6 표7)	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 406	Agar	quantum satis	모든 영양강화제	Yes

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	캐리어로 사용가능 한가?
E 407	Carrageenan	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 407a	Processed eucheama seaweed	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 410	Locust bean gum	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 412	Guar gum	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 413	Tragacanth	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 414	Acacia gum (gum arabic)	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 415	Xanthan gum	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 417	Tara gum	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 418	Gellan gum	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 420	Sorbitol	quantum satis	모든 영양강화제	Yes (캐리어로만 사용가능)
E 421	Mannitol	quantum satis	모든 영양강화제	Yes (캐리어로만 사용가능)
E 422	Glycerol	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 432-E 436	Polysorbates (Part 6 표 4)	quantum satis (베타 카로틴, 루테인, 리코펜, 비타민 E의 제제에만 해당). 비타민 A, D의 제제가 최종식품에 잔류하는 최대허용치는 2mg/kg.	베타카로틴, 루테인, 리코펜, 비타민 A, D, E의 제제	Yes
E 440	Pectins	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 459	Beta-cyclodextrin	제제 속에 100,000 mg/kg, 최종식품에 잔류하는 양 1,000 mg/kg	모든 영양강화제	Yes
E 460	Cellulose	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 461	Methyl cellulose	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 462	Ethyl cellulose	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 463	Hydroxypropyl cellulose	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 465	Ethyl methyl cellulose	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty	quantum satis	모든 영양강화제	Yes

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	캐리어로 사용가능 한가?
	acids			
E 470b	Magnesium salts of fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 472e	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 473	Sucrose esters of fatty acids	quantum satis	베타카로틴, 루테인, 리코펜, 비타민 E의 제제	Yes
		최종식품에 잔류하는 양 2mg/kg	비타민 A, D의 제제	
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	quantum satis	베타카로틴, 루테인, 리코펜, 비타민 E의 제제	Yes
		최종식품에 잔류하는 양 2mg/kg	비타민 A, D의 제제	
E 491-E 495	Sorbitan esters (Part 6 표5)	quantum satis	베타카로틴, 루테인, 리코펜, 비타민 E의 제제	Yes
		최종식품에 잔류하는 양 2mg/kg	비타민 A, D의 제제	
E 500	Sodium carbonates	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 501	Potassium carbonates	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 503	Ammonium carbonates	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 504	Magnesium carbonates	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 507	Hydrochloric acid	quantum satis	모든 영양강화제	Yes

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	캐리어로 사용가능 한가?
E 508	Potassium chloride	quantum satis	모든 영양강화제	
E 509	Calcium chloride	quantum satis	모든 영양강화제	
E 511	Magnesium chloride	quantum satis	모든 영양강화제	
E 513	Sulphuric acid	quantum satis	모든 영양강화제	
E 514	Sodium sulphates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 515	Potassium sulphates	quantum satis	모든 영양강화제	
E 516	Calcium sulphate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 524	Sodium hydroxide	quantum satis	모든 영양강화제	
E 525	Potassium hydroxide	quantum satis	모든 영양강화제	
E 526	Calcium hydroxide	quantum satis	모든 영양강화제	
E 527	Ammonium hydroxide	quantum satis	모든 영양강화제	
E 528	Magnesium hydroxide	quantum satis	모든 영양강화제	
E 529	Calcium oxide	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 530	Magnesium oxide	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 551, E 552	Silicon dioxide Calcium silicate	분말 제제 속에 50,000mg/kg (단독으로 사용하든 또는 혼합하여 사용하든) 제제 속에 10,000 mg/kg (E 551만 해당)	모든 영양강화제 분말 제제 소금 대체식품에 사용된 potassium chloride 제제	
E 554	Sodium aluminium silicate	제제 속에 15,000 mg/kg	지용성 비타민 제제	
E 570	Fatty acids	quantum satis	모든 영양강화제 (불포화지방산을 함유한 영양강화제는 제외)	
E 574	Gluconic acid	quantum satis	모든 영양강화제	
E 575	Glucono-delta-lactone	quantum satis	모든 영양강화제	
E 576	Sodium gluconate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 577	Potassium gluconate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 578	Calcium gluconate	quantum satis	모든 영양강화제	
E 640	Glycine and its sodium salt	quantum satis	모든 영양강화제	
E 900	Dimethyl polysiloxane	제제 속에 200mg/kg, 최종식품에 잔류하는 양 0,2mg/l	베타카로틴, 리코펜 제제	
E 901	Beeswax, white and yellow	quantum satis	모든 영양강화제	Yes (캐리어로만 사용가능)
E 938	Argon	quantum satis	모든 영양강화제	
E 939	Helium	quantum satis	모든 영양강화제	
E 941	Nitrogen	quantum satis	모든 영양강화제	
E 942	Nitrous oxide	quantum satis	모든 영양강화제	
E 948	Oxygen	quantum satis	모든 영양강화제	
E 949	Hydrogen	quantum satis	모든 영양강화제	
E 953	Isomalt	quantum satis	모든 영양강화제	Yes (캐)

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	캐리어로 사용가능 한가?
				리어로만 사용가능)
E 965	Maltitol	quantum satis	모든 영양강화제	Yes (캐 리어로만 사용가능)
E 966	Lactitol	quantum satis	모든 영양강화제	Yes (캐 리어로만 사용가능)
E 967	Xylitol	quantum satis	모든 영양강화제	Yes (캐 리어로만 사용가능)
E 968	Erythritol	quantum satis	모든 영양강화제	Yes (캐 리어로만 사용가능)
E 1103	Invertase	quantum satis	모든 영양강화제	
E 1200	Polydextrose	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1404	Oxidised starch	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1410	Monostarch phosphate	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1412	Distarch phosphate	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1413	Phosphated distarch phosphate	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1414	Acetylated distarch phosphate	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1420	Acetylated starch	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1422	Acetylated distarch adipate	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1440	Hydroxy propyl starch	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1450	Starch sodium octenyl succinate	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1451	Acetylated oxidised starch	quantum satis	모든 영양강화제	Yes
E 1452	Starch Aluminium Octenyl Succinate	최종식품에 잔류하는 양 35,000mg/kg	지침 2002/46/EC에 서 정의한 식품보충 제 (캡슐화를 위해 비타민 제제 속에 사 용될 때만 가능)	Yes
E 1518	Glyceryl triacetate (triacetin)	(1)	모든 영양강화제	Yes (캐 리어로만 사용가능)
E 1520(1)	Propane-1, 2-diol	최종식품에 캐리오버	모든 영양강화제	Yes (캐

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	캐리어로 사용가능 한가?
	(propylene glycol)	되어 잔류하는 양 1,000mg/kg		리어로만 사용가능)

(1) 식품품 속 모든 재료로부터 E 1518, E 1520의 최대허용치는 3,000mg/kg. (단독으로 사용하든 또는 E 1505, E 1517와 혼합하여 사용하든) 음료의 경우, (크림 리큐르는 제외) 모든 재료로부터 E 1520의 최대허용치는 1,000mg/l이다.

Section B

- 부록Ⅱ Part E 유형13.1에 수록된 영·유아를 위한 식품에 재료로 사용되는  
영양강화제 속 식품첨가물

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	식품유형
E 301	Sodium ascorbate	비타민 D의 제제 속에 100,000mg/kg, 캐리오 버되어 최종식품에 잔 류한 양 1mg/l	비타민 D의 제제	지 침 2006/141/EC에서 정의한 영아용 조 제식 및 성장기용 조제식
		캐리오버된 총량 75mg/l	고도불포화지방산 을 함유한 영양강 화제 제제의 코팅	영·유아를 위한 식 품
E 304 (i)	Ascorbyl palmitate	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않 아야 한다.	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식 품
E 306	Tocopherol-rich extract	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않 아야 한다.	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식 품
E 307	Alpha-tocopherol			
E 308	Gamma-tocopher ol			
E 309	Delta-tocopherol			
E 322	Lecithins	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않 아야 한다.	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식 품
E 330	Citric acid	quantum satis	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식 품



식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	식품유형
E 331	Sodium citrates	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록II Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 하며 세부 사용조건을 준수해야 한다.	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식품
E 332	Potassium citrates	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록II Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 하며 세부 사용조건을 준수해야 한다.	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식품
E 333	Calcium citrates	캐리오버된 총량 0,1mg/kg. (calcium으로 표현됨) 그리고 해당 식품유형에서 명시한 calcium 농도 수치와 calcium / phosphorus 비율을 지켜야 한다.	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식품
E 341 (iii)	Tricalcium phosphate	P2O5로서 캐리오버된 최대허용치는 150mg/kg. 그리고 지침 2006/141/EC에서 명시한 calcium, phosphorus 수치와 calcium : phosphorus 비율을 지켜야 한다.	모든 영양강화제	지침 2006/141/EC에서 정의한 영아용 조제식 및 성장기용 조제식
		부록II Part E 유형 13.1.3에서 명시한 최종식품 속 사용된, P2O5로서 표현된 최대허용치 1,000mg/kg를 지켜야 한다.	모든 영양강화제	지침 2006/ 125/ EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식
E 401	Sodium alginate	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록II Part E 유형13.1.3에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 한다.	모든 영양강화제	지침 2006/ 125/ EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식
E 402	Potassium alginate	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록II Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않	모든 영양강화제	지침 2006/ 125/ EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	식품유형
		아아 한다.		이유식
E 404	Calcium alginate	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1.3에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 한다.	모든 영양강화제	지침 2006/ 125/ EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식
E 414	Gum arabic (acacia gum)	영양강화제 제제 속에 150,000mg/kg. 캐리오버되어 최종제품에 잔류한 양 10mg/kg	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식품
E 415	Xanthan gum	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1.3에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 한다.	모든 영양강화제	지침 2006/ 125/ EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식
E 421	Mannitol	비타민 B12의 1,000배 이상, 캐리오버된 총량 3mg/kg	비타민 B12의 캐리어로써	영·유아를 위한 식품
E 440	Pectins	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 한다.	모든 영양강화제	성장기용 조제식, 지침 2006/ 125/ EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 한다.	모든 영양강화제	위원회 지침 1999/ 21/ EC에서 정의한 특수의 료용도 영·유아 식이요법 식품
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 하며 세부 사용조건을 준수해야 한다.	모든 영양강화제	영·유아를 위한 식품
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part E 유형13.1에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 한다.	모든 영양강화제	영·유아의 건강을 위한 영아용 조제식 및 성장기용 조제식
E 551	Silicon dioxide	영양강화제 제제 속 10,000mg/kg	영양강화제 분말 제제	영·유아를 위한 식품
E 1420	Acetylated starch	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록Ⅱ Part	모든 영양강화제	성장기용 조제식, 지침 2006/ 125/

식품첨가물 E number	식품첨가물 명	최대허용치	해당 첨가물을 첨가할 수 있는 영양강화제	식품유형
		E 유형13.1.3에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 한다.		EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식
E 1450	Starch sodium octenyl succinate	캐리오버된 양 100 mg/kg 캐리오버된 양 1,000 mg/kg	비타민 제제 고도불포화지방산 제제	영·유아를 위한 식품
E 1451	Acetylated oxidised starch	영양강화제 제제 속에 사용할 때 부록II Part E 유형13.1.3에서 명시한 최대허용치를 넘지 않아야 한다.	모든 영양강화제	성장기용 조제식, 지침 2006/ 125/ EC에서 정의한 영·유아용 곡류조제식 및 이유식

참고: Part 5에 나오는 식품첨가물의 사용조건에 대한 일반 규칙

- (1) 이부록 Part 6 표1에 나오는 식품첨가물은 부록II Part C(1) 그룹 I에 포함된 식품첨가물 중 'quantum satis' 원칙에 따라 식품 속에 일반적으로 사용이 가능한 것으로서, 별다른 언급이 없는 경우 영양강화제 속에 'quantum satis' 원칙에 따라 첨가할 수 있다.
- (2) phosphates, silicates가 식품첨가물으로써 사용되었을 때 최대허용치는 영양강화제 제제에만 해당이 되며, 최종식품에 잔류하는 양이 아니다.
- (3) 그 외 모든 식품첨가물은 영양강화제 제제 속 그리고 최종식품 속 일일 최대섭취량이 표시되어 있다.
- (4) 어떤 식품첨가물도 착색료, 감미료 또는 향미증진제로 사용할 수 없다.

## Part 6

Parts 1~5를 위한 식품첨가물 그룹의 정의

표1

E number	품목명
E 170	Calcium carbonate
E 260	Acetic acid
E 261	Potassium acetates
E 262	Sodium acetates
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

E number	품목명
E 306	Tocopherol-rich extract
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-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
E 332	Potassium citrates
E 333	Calcium citrates
E 334	Tartaric acid (L(+)-)
E 335	Sodium tartrates
E 336	Potassium tartrates
E 337	Sodium potassium tartrate
E 350	Sodium malates
E 351	Potassium malate
E 352	Calcium malates
E 354	Calcium tartrate
E 380	Triammonium 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	Carrageenan
E 407a	Processed eucheama seaweed
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 440	Pectins
E 460	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	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose, Enzymatically hydrolysed cellulose gum
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids

E number	품목명
E 470b	Magnesium salts of fatty acids
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids
E 472a	Acetic acid 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
E 501	Potassium carbonates
E 503	Ammonium carbonates
E 504	Magnesium carbonates
E 507	Hydrochloric acid
E 508	Potassium chloride
E 509	Calcium chloride
E 511	Magnesium chloride
E 513	Sulphuric acid
E 514	Sodium sulphates
E 515	Potassium sulphates
E 516	Calcium sulphate
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
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 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Nitrogen
E 942	Nitrous oxide
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidised starch
E 1410	Monostarch phosphate
E 1412	Distarch phosphate
E 1413	Phosphated distarch phosphate

E number	품목명
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 oxidised starch

표2

Sorbic acid - sorbates

E number	품목명
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate

표3

Sulphur dioxide - sulphites

E number	품목명
E 220	Sulphur dioxide
E 221	Sodium sulphite
E 222	Sodium hydrogen sulphite
E 223	Sodium metabisulphite
E 224	Potassium metabisulphite
E 226	Calcium sulphite
E 227	Calcium hydrogen sulphite
E 228	Potassium hydrogen sulphite

표4

Polysorbates

E number	품목명
E 432	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
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)

표5

Sorbitan esters

E number	품목명
E 491	Sorbitan monostearate
E 492	Sorbitan tristearate
E 493	Sorbitan monolaurate

E number	품목명
E 494	Sorbitan monooleate
E 495	Sorbitan monopalmitate

표6

Phosphoric acid - phosphates - di-, tri- and polyphosphates

E number	품목명
E 338	Phosphoric acid
E 339	Sodium phosphates
E 340	Potassium phosphates
E 341	Calcium phosphates
E 343	Magnesium phosphates
E 450	Diphosphates
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates

표7

Alginic acid - alginates

E number	품목명
E 400	Alginic acid
E 401	Sodium alginate
E 402	Potassium alginate
E 403	Ammonium alginate
E 404	Calcium alginate

#### 부록 IV (ANNEX IV)

특정 식품첨가물 분류의 사용을 지속적으로 금지하는 특정 회원국의 전통식품

회원국	식품	계속 금지되는 첨가물의 분류
독일	독일 전통 맥주 (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	분사제를 제외한 모든 식품첨가물
프랑스	프랑스 전통 빵	모든 식품첨가물
프랑스	프랑스 전통 송로버섯 저장품 (preserved truffles)	모든 식품첨가물
프랑스	프랑스 전통 달팽이 저장품 (preserved snails)	모든 식품첨가물
프랑스	프랑스 전통 거위 및 오리 저장품 (confit)	모든 식품첨가물
오스트리아	오스트리아 전통 'Bergkäse'	보존료를 제외한 모든 식품첨가물
핀란드	핀란드 전통 'Mämmi'	보존료를 제외한 모든 식품첨가물
스웨덴, 핀란드	스웨덴, 핀란드 전통 과일 시럽	착색료
덴마크	덴마크 전통 'Kødboller'	보존료 및 착색료
덴마크	덴마크 전통 'Leverpostej'	보존료 (sorbic acid 제외) 및 착색료
스페인	스페인 전통 'Lomo embuchado'	보존료, 산화방지제를 제외한 모든 식품첨가물
이탈리아	이탈리아 전통 'Mortadella'	보존료, 산화방지제, 산도조절제, 향미증진제, 안정제, 충전제를 제외한 모든 식품첨가물
이탈리아	이탈리아 전통 'Cotechino e zampone'	보존료, 산화방지제, 산도조절제, 향미증진제, 안정제, 충전제를 제외한 모든 식품첨가물



## 부록 V (ANNEX V)

### 제24조에서 언급한, 식품 라벨에 추가 정보가 필요한 식용색소 목록

아래에 나열한 식용색소를 한 가지 이상 함유한 식품	정보
Sunset yellow (E 110) (*)	'색소의 명칭 또는 E number': 부작용이 있을 수 있으니 어린이는 주의를 요함.
Quinoline yellow (E 104) (*)	
Carmoisine (E 122) (*)	
Allura red (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(\*) 아래에 나열된 경우는 제외.

(a) 해당 착색료(들)가 건강의 목적 또는 식육가공품의 마킹 또는 난각 위에 스탬프를 찍거나 착색료 장식을 하기 위해 식품에 사용된 경우

(b) 알코올을 1.2% 이상 함유한 음료



부록

---

# 유럽연합 규정 번역본

---

식품 중 미생물에 관한 규정 (EC) No 2073/2005



## 위원회 규정 (EC) No 2073/2005

2005년 11월 15일자

### 식품에 대한 미생물 기준

#### 제1조

#### 주제 및 범위

본 규정은 규정 (EC) No852/2004 제4조에 언급된 일반 및 특정 위생 조치를 시행할 때 식품사업자가 준수해야 할 특정 미생물에 대한 기준 및 이행 규칙을 규정한다. 관할 당국은 다른 미생물, 그 미생물들의 독소 또는 대사산물의 검출과 측정 및 위험하다고 의심되는 식품 또는 위험 분석의 맥락에서 공정 검증을 하기 위한 추가 표본 채취 및 분석을 수행하는 권리를 침해하지 않으며, 규정 (EC) No 882/2004에 따라 이 규정에서 정한 규칙 및 기준을 준수함을 입증해야 한다.

본 규정은 위원회 법령과 특히 유럽 의회와 이사회<sup>1)</sup>의 (EC) No 853/2004 및 (EC) No. 854/2004<sup>2)</sup> 및 위원회 지침 80/777/EEC<sup>3)</sup>에서 규정된 미생물학적 기준에 따라 명시된 식품 건강 기준에서의 미생물 통제에 대한 세부적인 규칙을 침해하지 않도록 적용되어야 할 것이다.

#### 제2조

#### 정의

다음의 정의가 적용된다.:

(a) ‘미생물(micro-organisms)’은 박테리아, 바이러스, 효모, 곰팡이, 조류, 기생 원생 동물, 현미경으로만 볼 수 있는 장내 기생충, 그리고 이것들의 독소 및 대사산물을 의미한다.

(b) ‘미생물 기준(microbiological criterion)’은 질량, 부피, 면적 또는 배치

1) OJ L 139, 30.4.2004, p. 55, corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 22.

2) OJ L 139, 30.4.2004, p. 206, corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 83.

3) OJ L 229, 30.8.1980, p. 1.

단위 당 미생물의 부재, 존재 또는 숫자 및/또는 독소/대사산물의 양에 기초하여 제품, 식품 배치 또는 공정의 수용 가능성을 정의하는 기준을 의미한다.

(c) ‘식품안전기준(food safety criterion)’은 시장에 출시된 제품에 적용할 수 있는 식품 또는 식품 배치의 수용 가능성을 정의하는 기준을 의미한다.

(d) ‘공정위생기준(process hygiene criterion)’은 생산 공정의 수용할 수 있는 기능을 나타내는 기준을 나타낸다. 이러한 기준은 시장에 출시된 제품에는 적용되지 않는다. 그것은 식품법에 따라 공정의 위생을 유지하기 위해 시정 조치가 요구되는 지표적인 오염수치를 설정해 준다.

(e) ‘배치(batch)’는 실제로 동일한 환경에서 주어진 공정을 통해 얻어지거나 규정된 생산 기간 내에 주어진 장소에서 생산되는 식별 가능한 제품 그룹 또는 세트를 의미한다.

(f) ‘유효기간(shelf-life)’이란 지침 2000/13/EC의 제 9조 및 제10조에 각각 정의된 ‘사용기한’ 또는 품질 유지 기한의 이전 기간에 해당하는 기간을 의미한다.

(g) ‘즉석 섭취 식품(ready-to-eat food)’이란 생산자 또는 제조자가 허용되는 수준의 미생물을 제거 또는 감소시키는 데 효과적인 조리 또는 기타 가공 없이 사람이 직접 섭취하도록 하는 식품을 의미한다.

(h) ‘영아용 식품(food intended for infants)’이라 함은 위원회 지침 91/321/EEC<sup>1)</sup>에 정의된 영아를 위해 특별히 의도된 식품을 의미한다.

(i) ‘특수의료용도식품(food intended for special medical purposes)’이라 함은 위원회 지침 1999/21/EC<sup>2)</sup>에서 정의된 특수의료 목적의 식품을 의미한다.

(j) ‘시료(sample)’는 한 집단 또는 다른 물질의 중요한 양으로 다른 수단에

1) OJ L 175, 4.7.1991, p. 35.

2) OJ L 91, 7.4.1999, p. 29.

의해 선택된 하나 또는 여러 단위 또는 일부의 물질로 구성된 집합을 의미하며, 조사된 인구 또는 물질의 주어진 특성에 대한 정보를 제공하고 문제가 되는 인구 또는 물질에 관한 결정을 내리는 근거를 제공하거나 이를 생성한 과정에 관한 정보를 제공하기 위한 것이다.

(k) ‘대표 표본(representative sample)’은 추출된 배치의 특성이 유지되는 표본을 의미한다. 이것은 특히 배치의 항목 또는 증분마다 표본에 들어가는 동일한 가능성을 부여한 간단한 무작위 표본의 경우를 의미한다.

(l) ‘미생물학적 기준 준수(compliance with microbiological creteria)’라 함은 관할 당국이 제정한 식품 법률 및 지침에 따라 표본 채취, 분석 행위 및 시정 조치의 이행을 통해 기준에 설정된 값에 대하여 시험할 때 부록I에 규정된 만족되는 또는 허용 가능한 결과를 얻는 것을 의미한다.

(m) ‘방울양배추’의 정의<sup>1)</sup>는 2013년 3월 11일에 제정된 ‘방울양배추 가공품 제조 시 사용하는 방울양배추 및 종자의 추적(traceability) 요구사항’에 관한 위원회 규정 (EU) No 208/2013 제2(a)조에 명시되어 있다.

### 제3조

#### 일반적 요건

1. 식품 사업 운영자는 부록I에 규정된 관련 미생물학적 기준에 따라 식품을 보장해야 한다. 이를 위해 소매를 포함한 식품 생산, 가공 및 유통의 각 단계에 있는 식품사업자는 HACCP 원칙에 근거한 절차의 일부로써 다음과 같은 사항을 보장하기 위해 위생 관행의 실행과 함께 조치를 취해야 한다.

(a) 그것은 원료 및 식품의 공급, 취급 및 가공이 공정위생기준을 충족시키는 방식으로 수행되고,

(b) 유통 기한 내내 적용 가능한 식품안전기준이 합리적으로 예측 가능한 유통, 저장 및 사용 조건 하에서 충족될 수 있다.

1) 이 공식 저널의 16페이지를 참고.

2. 필요한 경우, 제품의 제조에 책임 있는 식품 사업 운영자는 유효기간 내 내 기준을 준수하는지 조사하기 위해 부록II에 따라 연구를 수행해야 한다. 특히 이것은 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*)의 활성화를 초래할 수 있고 공중 보건을 위한 리스테리아의 위험을 초래할 수 있으며, 즉석섭취식품에 적용될 수 있다.

식품 사업은 이러한 연구를 수행하는 데 협력할 수 있다.

이러한 연구를 수행하기 위한 지침은 규정 (EC) No 852/2004 제7조에 언급된 우수 사례 안내서에 포함된다.

#### 제4조 기준에 대한 검사

1. 식품사업자는 HACCP 원칙 및 양호한 위생 관행에 근거한 절차의 올바른 기능을 확인하거나 검증할 때 부록I에 명시된 미생물학적 기준에 따라 적절하게 시험을 수행해야 한다.

2. 식품 사업 운영자는 표본 채취 빈도가 최소한 부록I에 규정된 것 이상이어야 하는 경우, 부록I이 특정 표본 채취 빈도를 제공하는 경우를 예외로 하고, 표본 채취 빈도를 결정한다. 식품사업자는 식품 사용을 위한 지침을 고려하여 HACCP 원칙 및 좋은 위생 관행에 근거한 공정의 상황을 결정해야 한다.

표본 채취의 빈도는 식료품의 안전성이 위험에 처하지 않는다면 식품 사업의 특성과 크기에 맞춰질 수 있다.

#### 제5조 검사 및 시료채취에 대한 구체적 규칙

1. 부록I의 분석 방법 및 시료채취 계획 및 방법은 참고 방법으로 적용되어야 한다.

2. 시료채취는 기준에 부합한지 확인하기 위해 시료채취가 필요할 때 가공



구역 및 식품 제조에 사용되는 장비로부터 가져와야 한다. 이 시료채취에서 ISO 표준 18593이 참조 방법으로 사용된다.

공중 보건에 대한 리스테리아(*Listeria monocytogenes*)의 위험을 초래할 수 있고, 즉석섭취식품을 제조하는 식품사업자는 리스테리아의 가공 구역과 장비를 시료채취 계획의 일부로 표본 채취해야 한다.

6개월 미만 영아를 대상으로 한 특수 의료 목적의 건식 영아용 조제식 또는 건조식품을 제조할 때 엔테로박터 사가자키(*Enterobacter sakazakii*) 위험성이 있을 경우 식품사업자는 시료채취 계획의 일부로써 장내 세균과 관련한 가공구역 및 장비를 모니터링 해야 할 것이다.

3. 식품사업자가 효과적인 HACCP 기반 절차를 가지고 있음을 기록이 있는 문서로 입증할 수 있다면 부록I에 명시된 시료채취 계획의 표본 단위 수를 줄일 수 있다.

4. 시험 목적이 특정 식품 배치 또는 공정의 수용 가능성을 구체적으로 평가하는 것이라면, 부록I에 명시된 표본 채취 계획은 최소한으로 존중되어야 한다.

5. 식품 사업 운영자는 관할 당국의 만족을 위해 이 절차가 적어도 동등한 보증을 제공함을 입증할 수 있다면 다른 시료채취 및 시험 절차를 사용할 수 있다. 이러한 절차에는 대체 시료채취장의 사용과 경향 분석의 사용이 포함될 수 있다.

미생물 이외의 분석물의 시험뿐만 아니라 대안 미생물 및 관련 미생물 한계에 대한 시험은 공정위생기준에 대해서만 허용되어야 한다.

대체 분석 방법은 그 방법이 부록I의 참조 방법에 대해 검증될 때 그리고 EN/ISO 표준 16140 또는 기타 국제적으로 인정된 유사 프로토콜에 명시된 프로토콜에 따라 제 3자가 인증한 독점적 방법인 경우 사용할 수 있다.

식품사업자가 제3항에 기술된 바와 같이 유효성이 확인되고 인증된 것 이외의 분석 방법을 사용하기를 원할 경우, 해당 방법은 국제적으로 인정된 프로토콜 및 관할 당국이 승인한 사용법에 따라 검증되어야 한다.

## 제6조

## 라벨 부착 요건

1. 부록I에 명시된 모든 종의 조리된 다짐육, 제조용 고기, 식육가공품에서의 살모넬라균에 대한 요구사항이 충족되면, 시장에 출시된 제품 배치들은 소비자에게 사전에 철저한 조리의 필요성을 알리기 위해 제조자에 의해 명확하게 라벨이 부착되어야 한다.
2. 2010년 1월 1일부터 가금류에서 제조된 다짐육, 제조용 고기, 식육가공품에 관해서는 제1항에 언급된 표시가 더는 필요하지 않다.

## 제7조

## 부적합 결과

1. 부록I에 명시된 기준에 대한 시험 결과가 부적합인 경우, 식품사업자들은 HACCP 기반으로 한 절차와 소비자의 건강을 보호하는 데 필요한 다른 조치 내에 규정된 시정조치와 함께 본 조의 제2항부터 제4항까지에 명시된 조치를 취해야 할 것이다.

또한 허용 불가능한 미생물학적 오염의 재발을 방지하기 위해 부적합 결과를 가져오는 원인을 찾아내려는 조치를 취해야 한다. 이러한 조치에는 HACCP을 기반으로 하는 개선조치나 적절한 식품위생 관리방안(food hygiene control measure)이 포함될 수 있다.

2. 부록I의 제1항에 명시된 식품안전기준의 시험 결과가 부적합인 경우, 가공품이나 식품 원료들은 (EC) No 178/2002의 제19항에 따라 취소하거나 회수되어야 할 것이다. 그러나 시중에 판매되는 가공품들이 소매수준이 아니거나 식품안전기준을 충족하지 못하는 경우 위해요소 제거 처리에 의한 추가 공정이 필요할 것이다. 이러한 처리는 소매업자 이외에도 식품사업자에 의해 시행될 수 있을 것이다.

식품사업자는 원래 의도했던 이외의 용도로 배치를 사용할 수 있으며 이러한 사용은 공공 또는 동물 보건에 위해를 초래하지 않고 HACCP 원칙에 근거한 절차 내에서 결정되어야 하며 우수위생관리기준(good hygiene

practice)과 관할당국의 승인을 얻어야 한다.

식품사업자는 이 용도가 대중이나 동물의 건강에 위험을 초래하지 않으며 HACCP 원칙에 근거한 절차와 당국의 승인을 얻은 양호한 위생 관행 내에서 이 사용이 결정되었다는 조건 하에 원래 의도 이외의 용도로 배치를 사용할 수 있다.

3. 살모넬라 기준과 관련하여 부적합 결과가 있는 규정 (EC) No 853/2004 부록III의 섹션V의 제3장 제3절에 명시된 기계발골육의 배치는 (EC) No 853/2004에 따라 승인된 시설에서 열처리된 제조용 식육가공품을 생산할 때만 푸드체인(food chain)에서 사용될 수 있다.

4. 공정위생기준과 관련하여 부적합 결과가 발생하면 부록I 제2장에 명시한 조치를 취해야 한다.

#### 제8조

#### 과도기적 면제

1. 2009년 12월 31일까지는 최신 규정 (EC) No 852/2004의 제12조에 따라, 회원국의 국내시장에서 조리해서 먹는 다짐육, 제조용 고기, 식육가공품은 이 규정 부록 I 에 설정한 살모넬라 값에 대해 과도기적 면제가 부여된다.

2. 이러한 면제를 사용하는 회원국은 위원회 및 기타 회원국에 알려야 하며 다음에 나열한 사항을 준수해야 한다.

(a) 규정 (EC) No 853/2004 부록II 섹션 I 에 명시한 인증마크와 혼동될 수 없는 라벨링과 특수표시(special mark)는 국내시장에 출시될 때 관련된 제품에만 적용되도록 하고, 공동체 내 무역을 위해 파견된 제품은 부록I에 명시된 기준을 준수해야 한다.

(b) 그러한 과도기적 면제가 적용되는 식품의 신청서에는 소비되기 전에 철저히 조리되어야 한다는 것을 분명하게 명시해야 한다.

(c) 살모넬라균 기준에 대해 실험할 때 제4조항에 따라서 그러한 과도기적 면제에 관해서는 표본의 5단계 중 1단계 이상의 표본 단위가 양성으로써 허

용할 만한 결과가 나와야 할 것이다.

*제9조*  
**동향 분석**

식품사업자들은 시험 결과의 동향을 분석해야 한다. 그들이 부적합 결과에 대한 동향을 관측하게 될 때 미생물학적 위험 발생을 막기 위하여 상황을 개선하려면 지체 없이 적절한 조치를 취해야 할 것이다.

*제10조*  
**개관**

본 규정은 식품에서의 과학, 기술 및 방법론, 고위험병원체 및 위해성 평가를 통한 정보를 고려하여 검토되어야 할 것이다. 특히 소, 양, 염소, 돼지 및 가금류의 사체에 있는 살모넬라균의 존재 여부에 관한 기준 및 조건은 살모넬라 확산에서 관측된 변화에 비추어 개정되어야 할 것이다.

*제11조*  
**폐지**

결정<sup>1)</sup> 93/51/EEC은 폐지되었다.

*제12조*

본 규정은 유럽연합 공식 저널에 게재된 다음의 20일부터 효력이 발생된다.  
본 규정은 2006년 1월 1일부터 적용된다.  
본 규정은 전체적으로 즉시 모든 회원국에 구속력을 가지게 된다.

---

1) 여기서 '결정'이란 유럽연합 법 체계 중 'Decision'을 가리킨다.

## 부록 I

**식품 중 미생물 기준**  
(Microbiological criteria for foodstuff)

제1장 식품안전기준 .....	
제2장 공정위생기준.....	
2.1 육류 및 육류제품.....	
2.2 우유 및 유제품.....	
2.3 알제품.....	
2.4 수산물 제품.....	
2.5 채소, 과일 및 그 가공품.....	
제3장 시료채취 및 시험시료 조제에 관한 규칙.....	
3.1 시료채취 및 시험시료 조제에 관한 일반 규칙.....	
3.2 다짐육과 제조용 고기를 생산하는 도축장과 시설에서의 세균학적 시료 채취.....	
3.3 방울양배추(sprouts)에 대한 시료채취 규칙.....	

제1장 식품안전기준						
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획 <sup>(1)</sup>		허용기준 <sup>(2)</sup>	분석적 참조방법 <sup>(3)</sup>	기준이 적용되는 단계
		n	c			
1.1 영아용 즉석섭취식품, 특수 의료용도 즉석섭취식품 <sup>(4)</sup>	리스테리아 모노사이토제네스	10	0	25g 이내 불검출	EN/ISO 11290-1	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.2 리스테리아균의 성장을 돕는 즉석섭취식품 (영아식, 특수의료 용도식품은 제외)	리스테리아 모노사이토제네스	5	0	100 cfu/g <sup>(5)</sup>	EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.3 리스테리아균의 성장을 도울 수 없는 즉석섭취식품 (영아식, 특수의료용도식품은 제외) <sup>(4)(6)</sup>	리스테리아 모노사이토제네스	5	0	25g 이내 불검출 <sup>(7)</sup>	EN/ISO 11290-1	식품을 생산하고 운영하는 사업가의 즉각적인 통제에 놓여지기 전에
1.4 생으로 먹기 위한 다짐육과 제조용 고기	리스테리아 모노사이토제네스	5	0	100 cfu/g	EN/ISO 11290-2 <sup>(6)</sup>	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.5 익혀서 먹는 다짐육과 제조용고기(가금류로 만든 것만 해당)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출	EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.6 익혀서 먹는 다짐육과 제조용고기 (가금류로 만든 것만 제외)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출	EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.6 익혀서 먹는 다짐육과 제조용고기 (가금류로 만든 것만 제외)	살모넬라	5	0	10g 이내 불검출	EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품

제1장 식품안전기준

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획 <sup>(1)</sup>		허용기준 <sup>(2)</sup>		분석적 참조방법 <sup>(3)</sup>	기준이 적용되는 단계
		n	c	V <sub>m</sub>	M		
1.7 기계발골육 (MSM) <sup>(9)</sup>	살모넬라	5	0	10g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.8 생으로 먹는 식육제품 (제조 과정이나 제품 구성에서 살모넬라의 위험성을 제거할 수 있는 경우는 제외)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.9 익혀서 먹는 식육제품 (가금류로 만든 것만 해당)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.10 젤라틴과 콜라겐	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.11 저온살균법보다 저온에서 처리된 우유나 원유에서 만든 치즈, 버터와 크림 <sup>(10)</sup>	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.12 분유와 유청 분말	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.13 아이스크림 <sup>(11)</sup> (제조 과정이나 제품 구성에서 살모넬라의 위험성을 제거할 수 있는 경우는 제외)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.14 알가공품 (제조 과정이나 제품 구성에서 살모넬라의 위험성을 제거할 수 있는 경우는 제외)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품

제1장 식품안전기준

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획 <sup>(1)</sup>		허용기준 <sup>(2)</sup>		분석적 참조방법 <sup>(3)</sup>	기준이 적용되는 단계
		n	c	V <sub>m</sub>	M		
1.15 날달걀을 함유한 즉석섭취 식품 (제조 과정이나 제품 구성에서 살모넬라의 위험성을 제거할 수 있는 경우는 제외)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.16 조리한 감각류 및 연체조개류	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.17 생 쌍각류 연체류 및 생 굴피류, 피막류, 복족류	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.18 발아종자(즉석섭취용) <sup>(23)</sup>	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.19 절단 과일 및 절단 채소(즉석섭취용)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.20 저온살균하지 않은 과일 및 채소주스(즉석섭취용)	살모넬라	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.21 부록 I 2.2장 coagulase-positive staphylococci 기준에 언급된 치즈, 분유, 유정 분말	포도상구균 장내독소 (staphylococcal enterotoxin)	5	0	25g 이내 불검출		coagulase-positive staphylococci에 관한 집행위 산하 표준실험실(CRL)의 유럽 스크리닝 방법 <sup>(13)</sup>	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품



제1장 식품안전기준							
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획 <sup>(1)</sup>		허용기준 <sup>(2)</sup>		분석적 참조방법 <sup>(3)</sup>	기준이 적용되는 단계
		n	c	V <sub>m</sub>	M		
1.22 건조 영양용 조제식, 건조 특수의료용도식품 (6개월 미만 영아를 위한 제품에만 해당)	살모넬라	30	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.23 건조 성장기용 조제분유	살모넬라	30	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.24 건조 영양용 조제식, 건조 특수의료용도식품 (6개월 미만 영아를 위한 제품에만 해당) <sup>(14)</sup>	엔테로박터 사카자키 (Enterobacter sakazakii)	30	0	10g 이내 불검출		ISO/TS 22964	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.25 생 쌍각류 연체류 및 생 규피류, 피막류, 해양 복족류	대장균	5 <sup>(16)</sup>	1	육질과 심장관막내 유동체의 230 MPN/100 g	육질과 심장관막내 유동체의 700 MPN/100 g	EN/ISO 16649-3	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.26 고용량 히스티딘을 함유한 어종의 수산물 <sup>(17)</sup>	히스타민	9 <sup>(18)</sup>	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.27 소금물에서 효소숙성처리를 한 수산물, 고용량 히스티딘을 함유한 어종으로 제조한 수산물 (수산물을 발효해서 만든 피쉬 소스는 제외) <sup>(17)</sup>	히스타민	9 <sup>(18)</sup>	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC <sup>(19)</sup>	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품

제1장 식품안전기준							
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획 <sup>(1)</sup>		허용기준 <sup>(2)</sup>		분석적 참조방법 <sup>(3)</sup>	기준이 적용되는 단계
		n	c	V <sub>m</sub>	M		
1.27a 수산물을 발효해서 만든 피취 소스	히스타민	1	0	400mg/kg		HPLC <sup>(19)</sup>	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.28 신선 가금육 <sup>(20)</sup>	살모넬라 티피무리움 살모넬라 엔테리티디스	5	0	25g 이내 불검출		EN/ISO 6579(검출용) White-Kauffmann -Le Minor 제도 (혈청용)	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품
1.29 방울양배추(sprouts) <sup>(23)</sup>	대장균을 만드는 쉬가독소 (STEC) O157, O26, O111, O103, O145와 O104:H4	5	0	25g 이내 불검출		CEN/ISO TS 13136 <sup>(22)</sup>	유통기한 동안 시장에서 출시되는 제품

(1) n = 표본을 구성하는 단위의 수; c = m과 M 사이의 값을 제공하는 표본 단위의 수.

(2) 유형 1.1-1.25, 1.27a, 1.28은 m = M.

(3) 가장 최신 기준이 사용되어야 한다.

(4) 일반적 환경에서 다음의 즉석섭취식품에 대해 기준에 따른 정기 검사는 요구되지 않는다.

- 열처리 또는 리스테리아 모노사이토제네스를 제거하는 데 효과적인 기타 가공을 받은 제품. 이 처리 후 재오염이 불가능한 경우

(예: 최종 포장에서 열처리된 제품)

- 신선하고, 절단하지 않고 가공되지 않은 채소와 과일류 (발아종자 제외)

- 빵, 비스킷 및 이와 유사한 식품,

- 병에 든 음료수, 청량음료, 맥주, 사이다, 와인, 주류 및 이와 유사한 제품

- 설탕, 꿀, 과자류 (코코아 및 초콜릿 제품 포함)

- 생 쌍각류 연체동물

- 식품 등급의 소금.

- (5) 제조업체가 유효기간 동안 제품의 허용기준이 100 cfu/g 한도를 넘지 않을 것이라는 당국의 만족을 입증할 수 있다면 이러한 기준이 적용될 수 있을 것이다. 운영자는 유통기한이 끝날 때까지 100 cfu/g의 허용기준을 넘지 않도록 충분히 낮아져야 하는 공정 과정 중에서 허용기준을 중간치로 고정할 수 있다.
- (6) 1mL의 접종물(inoculum)을 140mm 직경의 페트리 접시 또는 직경 90mm의 3개의 페트리 접시에 배양한다.
- (7) 이 기준은 사업자가 관할 당국의 식품사업자의 생산에 즉각적인 통제가 이루어지기 전에 적용되어야 한다. 사업자가 관할 당국의 만족을 입증하지 못하는 경우 제품은 유효기간 내내 100 cfu/g 제한을 초과할 수 없다.
- (8) pH가  $\leq 4.4$  또는  $\leq 0.92$  인 제품, pH가  $\leq 5.0$ 이고  $\leq 0.94$ 인 제품, 유효기간이 5일 미만인 제품은 자동적으로 이 카테고리에 속하는 것으로 간주될 수 있다. 기타 제품 카테고리도 과학적 타당성에 따라 이 범주에 속할 수 있다.
- (9) 이 기준은 유럽 의회와 이사회와의 규정 (EC) No 853/2004 부록III의 색션V 3장에 언급된 기술로 생산된 기계발효(MSM)에 적용된다.
- (10) 제조업체가 숙성 시간과 제품의 적절한 부분(aw)에서 살모넬라 위험이 없다는 관할 당국의 만족을 입증할 수 있는 제품을 제외한다.
- (11) 우유 성분이 든 아이스크림만 해당.
- (13) 참조: coagulase-positive staphylococci에 대한 집행위 산하 표준실험실(Community reference laboratory). 우유 및 유제품에서 포도상구균 장내독소(staphylococcal enterotoxins) 검출을 위한 유럽 스크리닝 방법.
- (14) 장내세균 및 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii)에 대한 평행 시험(parallel testing)은 각 공장 수준에서 미생물간의 상관관계가 없을 경우 에 시행되어야 한다. 그러한 공장에서 실험된 제품 표본에서 엔테로박터 사카자키가 검출되는 경우 그러한 배치들도 엔테로박터 사카자키에 대한 시험이 시행되어야 할 것이다. 장내세균과 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii) 사이에는 상관관계의 존재 여부에 대한 관할 당국의 만족을 입증할 책임은 제조업체에게 있다.
- (15) 대장균은 여기에서 배설물 오염의 지표로 사용된다.
- (16) 각 표본 단위는 EN / ISO 6887-3에 따라 최소 수의 개별 동물로 구성된다.
- (17) 특히 어류종: 고등어과, 청어과, 멸치과, 멸치과, 게르치과, 콩치과.
- (18) 단일 표본은 소매 수준에서 구매 가능. 그러한 경우 전체 배치가 위험한 것으로 간주됨에 따라 (EC) No 178/2002 제14(6)조에 명시된 추정 결과는 상기된 M 이상의 경우가 아니면 적용되지 않는다.
- (19) 참조: 1. Malle P., Valle M., Bouquet S. 물고기 분해에 관여하는 생체 아민(biogenic amines)의 분석. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquet S. 넘치(가자미)와 대구(대구과, J. AOAC Internat., 1999, 82, 1097-1101)에서 생체 아민의 측정에 매트릭스 효과의 관련성.
- (20) 이 기준은 적색야계(Gallus gallus) 무리와 암탉, 육계를 키우고 칠면조의 사육과 번식을 통해 얻은 신선한 고기에 적용된다.
- (21) 단산성 취티푸스 균(monophasic Salmonella typhimurium)에 관해서는 오직 1,4,[5], 12: i:- 가 포함되어 있다.

- (22) STEC O104 : H4의 검출을 위해 Verotoxigenic E. coli (VTEC)를 포함한 대장균에 대한 유럽 연합 표준시험실의 최신 적응을 고려하면 된다.
- (23) 살모넬라균 및 박테리아 균주(Shigatoxigenic Escherichia coli)를 제거하는 데 효과적인 치료법 받은 방울양배추(sprouts) 제외.

## 시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.  
시험 결과는 실험된 배치의 미생물학적 품질을 나타낸다<sup>1)</sup>.

영아 및 특별의료 목적을 위한 즉석섭취식품의 리스테리아 모노사이토제네스(L. monocytogenes):

- 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호
- 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

식품 사업의 즉각적인 통제를 허용하기 전에 리스테리아 모노사이토제네스(L. monocytogenes)의 증식을 촉진하는 즉석섭취식품 안의 리스테리아 모노사이토제네스는 유효기간 내내 100cfu/g의 한계를 초과하지 않음을 나타낼 수 있다:

- 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호
- 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

다른 즉석섭취식품의 리스테리아 모노사이토제네스(L. monocytogenes):

- 관찰된 모든 값이  $\leq$  허용기준이라면 양호
- 관찰된 모든 값 중에 하나라도 세균이 발견되면 불만족

생 쌍각류 연체동물 및 생 극피류, 피막류, 복족류의 대장균:

- 관찰된 5개의 모든 값이 육질과 심장판막내 유통체의  $230 \leq \text{MPN}/100\text{g}$ 이거나 혹은 관측된 5가지 값 중 하나가 육질과

1) 시험 결과는 유해성 분석의 효율성 및 중점 관리 기준 원칙 또는 공정의 양호한 위생 절차를 입증하는 데에도 사용될 수 있다.

- 심장판막내 유동체의  $230 \geq \text{MPN}/100\text{g}$ 이지만 육질과 심장판막내 유동체의  $\leq 700 \text{MPN}/100\text{g}$ 인 경우는 양호
- 관측된 다섯 가지 값 중 하나라도 육질과 심장판막내 유동체의  $> 700\text{MPN} / 100\text{g}$ 이거나 관측한 값의 최소한 5개 중에 2개 값이 육질과 심장판막내 유동체의  $> 230 \text{MPN}/100\text{g}$ 인 경우 불만족
  - 관측된 모든 값이  $\leq$  허용기준이라면 양호
  - 관측된 모든 값 중에 하나라도 세균이 발견되면 불만족

다른 식품 부문에서의 살모넬라:

- 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호
  - 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족
- 유제품의 포도상구균 장내독소 (*Staphylococcal enterotoxins*)
- 모든 표본 단위에서 장내 독소가 없으면 양호
  - 표본 단위 중 어느 하나에서 장내독소가 검출되면 불만족

건식 영양용 조제식과 6개월 이하의 영아를 대상으로 하는 특별 의료목적의 식이요법제 안의 엔테로박터 사카자키 (*Enterobacter sakazakii*):

- 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호
- 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

수산물 안의 히스타민:

- 수산물의 발효에 의해 생성된 피쉬 소스(Fish sauce)을 제외하고 고용량 히스티딘을 함유한 어종의 수산물:
- 다음의 요구조건이 이행되면 양호:

1. 관측된 평균값  $\leq$  평균
2. 관측된 C/N 값의 최대값이 m과 M 사이
3. M의 허용기준을 초과하는 관측값이 없음
  - 관측된 평균값이 m 혹은 C / N 값을 초과하는 경우 m과 M사이에 있거나 관측된 하나 이상 값이 >M이면 불만족
  - 수산물의 발효에 의해 생성된 피쉬 소스(Fish sauce) 안에 있는 히스타민
  - 관측값이  $\leq$  허용기준이라면 양호
  - 관측값이  $\geq$  허용기준이라면 불만족

Chapter 2. 공정위생기준 2.1 육류 및 육류제품								
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획 <sup>(1)</sup>		허용기준 <sup>(2)</sup>		분석적 참조방법 <sup>(3)</sup>	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 지정조치
		n	c	V <sub>m</sub>	M			
2.1.1 소, 양, 염소, 말의 사체 <sup>(4)</sup>	호기성 균락수 (Aerobic colony count)			3,5log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	5,0log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	ISO 4833	드레싱한 냉각 이전의 사체	도축 위생 개선 및 공정관리 검토
	장내세균(Enterobacteriaceae)			1,5log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	2,5log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	ISO 21528-2	드레싱하고 냉각 이전의 사체	
2.1.2 돼지 사체 <sup>(4)</sup>	호기성 균락수			4,0log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	5,0log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	ISO 4833	드레싱하고 냉각 이전의 사체	도축 위생 개선 및 공정관리 검토
	장내세균			2,0log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	3,0log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	ISO 21528-2	드레싱하고 냉각 이전의 사체	
2.1.3 소, 양, 염소, 말의 사체	살모넬라	50 <sup>(5)</sup>	2 <sup>(6)</sup>	각 사체의 테스트한 부위에서 불검출		ISO 6579	드레싱하고 냉각 이전의 사체	도축 위생 개선 및 공정관리와 기원동 물 검토



Chapter 2. 공정위생기준 2.1 육류 및 육류제품								
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획 <sup>(1)</sup>		허용기준 <sup>(2)</sup>		분석적 참조방법 <sup>(3)</sup>	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	V <sub>m</sub>	M			
2.1.4 돼지 사체	살모넬라	50 <sup>(5)</sup>	3 <sup>(6)</sup>	각 사체의 테스트한 부위에서 불검출		ISO 6579	드레싱하고 냉각 이전의 사체	도축 위생 개선 및 공정관리와 기원동 물, 기원농장 차단 방역 검토
2.1.5 육계와 칠면조의 가금 류 사체	살모넬라균 <sup>(10)</sup> (Salmonella spp)	50 <sup>(5)</sup>	7 <sup>(6)</sup> c=5(2012 .1.1부터 육계에 적용) c=5(2013 .1.1부터 칠면조에 적용)	목의 피부에서 채취된 표본 25g에서 불검출		ISO 6579 (검출용)	냉각 후의 사체	도축 위생 개선 및 공정관리와 기원동 물, 기원농장 차단 방역 검토
2.1.6 다짐육	호기성 균락수 <sup>(7)</sup>	5	2	5×10 <sup>5</sup> cfu/g	5×10 <sup>6</sup> cfu/g	ISO 4833	제조공정 종료 시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹 은 채취에서의 개선
	대장균 <sup>(8)</sup>	5	2	50cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료 시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹 은 채취에서의 개선

Chapter 2. 공정위생기준 2.1 육류 및 육류제품								
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	V <sub>m</sub>	M			
2.1.7 기계발골육	호기성 균락수	5	2	5×10 <sup>5</sup> cfu/g	5×10 <sup>6</sup> cfu/g	ISO 4833	제조공정 종료 시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹은 채취에서의 개선
	대장균(8)	5	2	50cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹은 채취에서의 개선
	대장균(8)	5	2	500 cfu/g 혹은 cmf	5000 cfu/g 혹은 cmf	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료시	생산 위생 개선과 원료의 선택 및/혹은 채취에서의 개선

(1) N = 표본을 포함하는 단위 수; c는 최소값과 최대값 사이의 값을 주는 표본 단위 개수

(2) 유형 2.1.3-2.1.5은 m = M.

(3) 가장 최선의 기준이 사용되어야 한다.

(4) (m과 M의) 허용기준이 파괴적 시험법(destructive method)에 의해 산출된 표본들에만 적용된다. daily mean log는 먼저 개별 시험 결과의 로그값을 취하고 다음으로 이러한 로그값의 평균을 산정함으로써 산출된다.

(5) 50개 표본이 규칙에 명시된 대로 시료채취 규칙과 표본추출빈도에 따라 연속된 10회의 시료채취로부터 유래한다.

(6) 살모넬라의 존재가 검출되는 표본의 수. c 값은 계정에 살모넬라균의 유병률을 감소시키는 추이를 고려하기 위해 검토될 수 있다. 살모넬라 유병률이 낮은 회원국이나 지역은 검토하기 전에 더 낮은 c 값을 사용할 수 있다.

(7) 이러한 기준은 제품의 유효기간이 24시간 이하일 때, 소매 수준에서 생산된 다짐육에는 적용되지 않는다.

(8) 대장균은 여기에서 배설물 오염의 지표로 사용된다.

- (9) 이 기준은 유럽의회 및 유럽이사회 규정 (EC) No 853/2004 부록 III 섹션 V III장 단락 3에 언급된 방법으로 제조한 기계발굴육에 적용된다.
- (10) 살모넬라균이 발견되면 제1장 유형 1.28에 규정된 미생물학적 기준의 준수여부를 검증하기 위하여 켄티푸스균(*Salmonella typhimurium*)과 장염균(*Salmonella enteritidis*)으로 혈청이 분리된다.

## 시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 집합된 표본 허용기준의 사체 시험을 제외한 실험된 각 표본의 단위를 의미한다. 시험 결과는 실험된 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.

소, 양, 염소, 말과 돼지의 사체 안에 있는 장내독소와 호기성 균락수:

- daily mean log 값이  $\leq m$ 이면 양호
- daily mean log 값이  $m$ 과  $M$  사이이면 수용가능(acceptable)
- daily mean log 값이  $> M$ 이면 불만족

사체 안에서의 살모넬라:

- 살모넬라에서 표본  $c/n$ 의 최대치가 발견되면 양호
  - 살모넬라에서 표본  $c/n$  이상의 값이 발견되면 불만족
- 각 시료채취 기간 후에 마지막 10회의 시료채취 세션의 결과를 평가하여  $n$ 개의 표본을 얻는다.

다짐육, 제조용 고기와 기계발골육(MSM)에서 대장균과 호기성 균락수:

- 모든 관측값이  $\leq m$ 이면 양호
- $c/n$  값의 최대치가  $m$ 과  $M$  사이이고 나머지 관측값이  $\leq m$  이면 수용가능
- 하나 이상의 관측값이  $> M$  이거나  $c/n$  값 이상이  $m$ 과  $M$  사이이면 불만족

Chapter 2. 공정위생기준 2.2 우유 및 유제품									
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치	
		n	c	Vm	M				
2.2.1 저온살균유와 그 외 저온살균된 액상 유제품(4)	장내세균 (Enterobacteriaceae)	5	0	100 cfu/g	10 cfu/mL	ISO 21528-2	제조공정 종료	열처리 효율성의 점 검과 원료의 품질과 재오염 방지	
2.2.2 열처리된 우유나 유청으로 만든 치즈	대장균( <i>E. coli</i> )(5)	5	2	100 cfu/g	1,000 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	대장균이 최대치로 예상되는 경우의 제조공정기간(6)	생산 위생과 원료선택의 개선	
2.2.3 원유로 만든 치즈	코아귤라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	10 <sup>4</sup> cfu/g	10 <sup>5</sup> cfu/g	EN/ISO 6888-2	코아귤라아제 양성 포도상구균 수가 최대치로 예상되는 경우 제조공정기간	생산 위생과 원료선택의 개선. 10 <sup>5</sup> cfu/g이 발견된 경우 치즈 배치 (cheese batch)는 포도상구균 장내독소에 대한 검사를 받아야 함	
	2.2.4 저온살균보다 더 낮은 열로 처리된 우유로 만든 치즈(7) 및 저온살균 또는 강한 열로 처리된 우유나 유청으로 만든 숙성치즈(7)	코아귤라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	100 cfu/g	1,000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 혹은 2	제조공정 종료	생산 위생과 원료선택의 개선. 10 <sup>5</sup> cfu/g이 발견된 경우 치즈 배치는 포도상구균 장내독소에 대한 검사를 받아야 함
2.2.5. 저온살균 또는 강한 열로 처리된 우유나 유청으로 만든 비숙성 연질치즈(fresh cheeses)(7)	코아귤라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 혹은 2	제조공정 종료	생산 위생과 원료선택의 개선. 10 <sup>5</sup> cfu/g이 발견된 경우 치즈 배치는 포도상구균 장내독소에 대한 검사를 받아야 함	

Chapter 2. 공정위생기준 2.2 우유 및 유제품									
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치	
		n	c	Vm	M				
2.2.6 저온살균보다 더 낮은 열로 처리된 우유나 원유로 만든 버터나 크림	대장균(5)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료	생산 위생과 원료선 택의 개선	
2.2.7 분유와 유청 분말(4)	장내세균	5	0	10 cfu/g		ISO 21528-2	제조공정 종료	열처리 효율성의 점 검과 원료의 품질과 재오염 방지	
	코아귤라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 혹은 2	제조공정 종료	생산 위생의 개선. 값 이 10 <sup>5</sup> cfu/g이 발견 된 경우 치즈 배치는 포도상구균 장내독소 에 대한 검사를 받아 야 함	
2.2.8 아이스크림(6) 및 냉동 유제품 디저트	장내세균	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	제조공정 종료	생산 위생의 개선	
2.2.9 건조 영양용 조제식, 건조 특수의료용도식품 (6개월 미만 영양을 위한 제품에만 해당)	장내세균	10	0	10g 이내 불검출		ISO 21528-1	제조공정 종료	오염을 최소화하기 위한 생산 위생의 개선	
	2.2.10 건조 성장기용 조제식	5	0	10g 이내 불검출		ISO 21528-1	제조공정 종료	오염을 최소화하기 위한 생산 위생의 개선	

Chapter 2. 공정위생기준  
2.2 우유 및 유제품

식품유형	미생물/독소, 대시산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 시정조치
		n	c	Vm	M			
2.2.11 건조 영양용 조제식, 건조 특수의료용도식품 (6개월 미만 영양을 위한 제품에 한 해당)	바실러스 세레우스균 (Presumptive <i>Bacillus cereus</i> )	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932(10)	제조공정 종료	생산 위생의 개선, 재오염의 방지, 원료의 선별

(1) N = 표본을 구성하는 집합의 개수; c = 값이 m~M 나오는 표본 집합의 개수

(2) 유형 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9, 2.2.10은 m = M.

(3) 가장 최선의 기준이 사용되어야 한다.

(4) 이러한 기준은 식품 산업에서 추가 공정을 요하는 제품에는 적용되지 않는다.

(5) 대장균은 여기에서 위생수준의 지표로 사용된다.

(6) 대장균의 확산을 촉진하지 않는 치즈에서는 대장균 수가 숙성기준의 초반에 가장 높은 반면, 대장균의 확산을 촉진할 수 있는 치즈에서는 일반적으로 숙성기준의 후반에 가장 높게 나타난다.

(7) 제조업체가 식품에 포도상구균 장내독소의 위험이 없다고 관찰 당국이 만족할 수 있도록 입증할 수 있는 치즈는 제외한다.

(8) 우유 성분을 함유한 아이스크림에만 해당.

(9) 장내세균 및 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii)에 대한 평행 시험(parallel testing)은 각 공장 수준에서 미생물간의 상관관계가 없을 경우에 시행되어야 한다. 그러한 공장에서 실험된 제품 표본에서 엔테로박터 사카자키가 검출되는 경우 그러한 배치들도 엔테로박터 사카자키에 대한 시험이 시행되어야 할 것이다. 장내세균과 엔테로박터 사카자키(Enterobacter sakazakii) 사이에는 상관관계의 존재 여부에 대한 관찰 당국의 만족을 입증할 책임은 제조업체에게 있다.

(10) 1mL의 접종물(inoculum)을 140mm 직경의 페트리 접시 또는 직경 90mm의 3개의 페트리 접시에 배양한다.

## 시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.  
시험 결과는 실험된 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.

건식 영양용 조제식과 6개월 이하의 영아를 대상으로 하는 특별 의료목적의 식이요법제와 건식 성장기용 조제식 안에 있는 장내세균:

- 관찰된 모든 값이 박테리아가 없음을 나타내면 양호
- 표본 단위 중 어느 하나에서 세균이 검출되면 불만족

대장균, 장내세균(다른 식품 카테고리)와 코아쿨라아제 양성 포도상구균:

- 모든 관측값이  $\leq m$ 이면 양호
- $c/n$  값의 최대치가  $m$ 과  $M$  사이이고 나머지 관측값이  $\leq m$  이면 수용가능
- 하나 이상의 관측값이  $> M$ 이거나  $c/n$  값 이상이  $m$ 과  $M$  사이이면 불만족

건식 영양용 조제식과 6개월 이하의 영아를 대상으로 하는 특별 의료목적의 식이요법제 안에 있는 바실러스 세레우스균 (Bacillus cereus):

- 모든 관측값이  $\leq m$ 이면 양호
- $c/n$  값의 최대치가  $m$ 과  $M$  사이이고 나머지 관측값이  $\leq m$  이면 수용가능
- 하나 이상의 관측값이  $> M$ 이거나  $c/n$  값 이상이  $m$ 과  $M$  사이이면 불만족



Chapter 2. 공정위생기준

2.3 알제품

식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 지정조치
		n	c	Vm	M			
2.3.1 알제품	장내세균 (Enterobacteriaceae)	5	2	10 cfu/g 혹은 mL	100 cfu/g 혹은 mL	ISO 21528-2	제조공정 종료 시	열처리 효율성의 점검과 세오염 방지

- (1) N = 표본을 포함하는 단위 수; c는 최소값과 최대값 사이의 값을 주는 표본 단위 개수
- (2) 가장 최선의 기준이 사용되어야 한다.

시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.  
 시험 결과는 실험된 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.

알제품 중 장내세균:

- 모든 관측값이  $\leq m$ 이면 양호
- $c/n$  값의 최대치가  $m$ 과  $M$  사이고 나머지 관측값이  $\leq m$  이면 수용가능
- 하나 이상의 관측값이  $> M$  이거나  $c/n$  값 이상이  $m$ 과  $M$  사이이면 불만족

Chapter 2. 공정위생기준 2.4 수산물 제품								
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 지정조치
		n	c	Vm	M			
2.4.1. 조리된 갑각류 및 연체 조개류 (껍데기를 벗긴 것만 해당)	대장균( <i>E.coli</i> )	5	2	1MPN/g	10MPN/g	ISO TS 16649-3	제조공정 종료 시	생산 위생의 개선
	코아귤라아제 양성 포도상구균 (coagulase-positive staphylococci)	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 혹은 2	제조공정 종료 시	생산 위생의 개선

- (1) N = 표본을 포함하는 단위 수; c는 최소값과 최대값 사이의 값을 주는 표본 단위 개수
- (2) 가장 최선의 기준이 사용되어야 한다.

### 시험 결과의 해석

제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.  
 시험 결과는 실험된 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.

조리된 갑각류 및 조개류의 껍데기가 있거나 껍데기를 벗긴 식품 중 대장균:

- 모든 관측값이  $\leq m$ 이면 양호
- $c/n$  값의 최대치가  $m$ 과  $M$  사이이고 나머지가 관측값이  $\leq m$ 이면 수용가능
- 하나 이상의 관측값이  $> M$ 이거나  $c/n$  값 이상이  $m$ 과  $M$  사이이면 불만족

조리된 감각류 및 조개류의 껍데기가 있는 식품 중 코이칼라아제 양성 포도상구균:

- 모든 관측값이  $\leq m$ 이면 양호
- $c/n$  값의 최대치가  $m$ 과  $M$  사이이고 나머지 관측값이  $\leq m$ 이면 수용가능
- 하나 이상의 관측값이  $> M$ 이거나  $c/n$  값 이상이  $m$ 과  $M$  사이이면 불만족

Chapter 2. 공정위생기준 2.5 채소, 과일 및 그 가공품								
식품유형	미생물/독소, 대사산물	시료채취 계획(1)		허용기준(2)		분석적 참조방법(3)	기준이 적용되는 단계	불만족의 경우 지정조치
		n	c	Vm	M			
2.5.1. 절단 과일 및 채소(즉석 섭취용)	대장균( <i>E.coli</i> )	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료시	생산 위생과 원료 선택의 개선
2.5.2. 저온살균하지 않은 과일 및 채소주스(즉석 섭취용)	대장균( <i>E.coli</i> )	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 혹은 2	제조공정 종료시	생산 위생과 원료 선택의 개선

- (1) N = 표본을 포함하는 단위 수; c는 최소값과 최대값 사이의 값을 주는 표본 단위 개수
- (2) 가장 최선의 기준이 사용되어야 한다.

### 시험 결과의 해석

- 제시된 허용기준은 실험된 각 표본의 단위를 의미한다.  
 시험 결과는 실험된 과정의 미생물학적 품질을 나타낸다.
- 절단 과일 및 채소(즉석 섭취용)와 저온살균되지 않은 과일 및 채소주스(즉석 섭취용) 안의 대장균:
- 모든 관측값이  $\leq m$ 이면 양호
  - $c/n$  값의 최대치가  $m$ 과  $M$  사이이고 나머지 관측값이  $\leq m$ 이면 수용가능
  - 하나 이상의 관측값이  $> M$ 이거나  $c/n$  값 이상이  $m$ 과  $M$  사이이면 불만족

## 제3장 시료채취 및 시험시료 조제에 관한 규칙

### 3.1 시료채취 및 시험시료 조제에 관한 일반규칙

시료채취 및 시험 시료조제에 대한 보다 구체적인 규칙이 없는 경우, ISO(국제 표준화기구)의 관련 표준 및 Codex 국제 식품 규격의 지침을 참조방법으로 사용해야 한다.

### 3.2 다짐육, 제조용 고기, 기계발골육, 신선육을 생산하는 도축장과 시설에서의 세균학적 시료채취

소, 돼지, 양, 염소 및 말의 사체에 대한 시료채취 규칙

파괴적 및 비파괴적인 시료채취(destructive and non-destructive sampling)방법, 시료채취 지점의 선택 및 시료 저장 및 운송 규칙은 ISO 17604 기준에 명시되어 있다.

각 시료채취 동안 다섯 가지 사체는 무작위로 채취되어야 한다. 시료채취 현장은 각 공장에서 사용된 도축 기술을 고려하여 선택되어야 한다.

장대세균(Enterobacteriaceae)과 호기성 콜로니 수 측정을 위해 시료를 채취할 때, 각 사체의 네 장소가 채취되어야 한다. 총 20cm<sup>2</sup>를 대표하는 4개의 조직 시료 표본은 파괴적인 방법으로 얻어야 한다. 이 목적을 위해 비파괴 검사 방법을 사용하는 경우 시료채취 영역은 시료채취 지점 당 최소 100cm<sup>2</sup>(작은 반추 동물의 경우 50cm<sup>2</sup>)를 포함할 수 있어야 한다.

살모넬라 분석을 위한 시료채취 시, 연마재 스폰지 시료채취(abrasive sponge sampling)방법을 사용해야 한다. 오염 가능성이 가

장 높은 지역을 선택해야 한다. 총 시료채취의 면적은 최소 400cm<sup>2</sup>를 포함해야 한다.

시료를 사체의 다른 표본 채취 지점에서 채취하는 경우 시험 전에 채취해야 한다.

#### 가금류의 사체 및 가금육에 대한 시료채취 규칙

도축장은 살모넬라균의 분석을 위해 목 피부와 함께 가금류의 전체 사체를 채취해야 한다. 이 도축장에서만 채취한 육류를 절단 및 가공하는 도축장에 인접한 시설 이외의 절단 및 가공 시설 또한 살모넬라 분석을 위한 시료를 채취해야 한다. 그런 경우 가능하다면 목 피부가 있는 전체 가금육에 우선권을 주되, 피부가 없는 가금류 부분도 다룰 수 있도록 보장해야 하며, 그 선택은 위험을 기반으로 해야 한다.

가축 사육장은 알 수 없는 살모넬라균 또는 *Salmonella enteritidis* 또는 *Salmonella typhimurium* 양성균으로 알려진 무리로부터의 가금류 사체를 시료채취 계획에 포함시켜야 한다.

도축장에서 가금류의 사체의 살모넬라균에 대한 제2장 유형 2.1.5에 명시된 공정위생기준에 대해 시험할 때, 최소 15군데의 가금류 사체의 목 피부는 각 표본추출 기간 동안 냉각 후에 무작위로 시료채취 되어야 한다. 각 가금류 사체에서 목 피부로부터 약 10g의 조각을 채취해야 한다. 각 경우에 원산지가 같은 세 마리의 가금류 사체에서 채취한 목 피부 표본을 5 x 25g의 최종 표본을 만들기 위해 검사 전에 채취해야 한다. 이 표본들은 또한 제1장 유형 1.28에 명시된 식품안전기준을 준수하는지 확인하는 데 사용된다.

가금류 사체 이외의 다른 가금류 고기에 대한 살모넬라균 분석을 위해 동일한 배치의 적어도 25g의 5개의 표본을 수집해야 한다.

피부가 있는 가금류 부분에서 채취한 시료는 표본 단위를 형성하기에 충분하지 않은 경우 피부와 얇은 표면 근육 조각을 포함해야 한다. 피부가 없거나 소량의 피부만 있는 가금류에서 채취한 표본은 충분한 표본 단위를 만들기 위해 존재하는 모든 피부에 첨가된 얇은 표면 근육 조각 또는 조각들을 포함해야 한다. 고기 조각은 가능한 한 고기 표면을 포함하는 방식으로 가져와야 한다.

#### 시료채취 지침

특히 시료채취 장소와 관련하여 표본 채취에 대한 보다 상세한 지침은 규정 (EC) No 852/2004 제7조에 언급된 우수 사례 지침에 포함될 수 있다.

사체, 다짐육, 제조용 고기, 기계발골육 및 신선 가금육의 시료채취 빈도

다짐육, 제조용 고기, 기계발골육, 신선 가금육을 생산하는 도축장 또는 시설의 식품사업자는 적어도 일주일에 한 번 미생물학적 분석을 위한 시료를 채취해야 한다. 시료채취일자는 그 주의 각 날짜가 포함될 수 있도록 하기 위하여 매주 변경되어야 한다.

대장균 및 호기성 콜로니 수 분석을 위한 다짐육 및 제조용 고기 채취 및 장내 세균 및 호기성 콜로니 분석을 위한 사체의 시료추출과 관련하여 6주 연속 만족스러운 결과가 얻어진다면 빈도는 2주간 시험으로 감소될 수 있다.

다짐육, 제조용 고기, 사체 및 신선 가금육에 대한 살모넬라 분석 시료채취의 경우, 30주 연속 만족스러운 결과를 얻으면 빈도를 2주일로 줄일 수 있다. 살모넬라 시료채취 빈도는 만약 전국적 또는 지역적으로 살모넬라균 관리 프로그램이 있거나, 이 프로그램이 이 단락에 제시된 시료채취를 대체하는 테스트를 포함한다면 감소될 수 있다. 국가 또는 지역 살모넬라 관리 프로그램이 도축장에 서 구입한 동물에서 살모넬라 유병율이 낮다는 것을 입증하면 시료채취 빈도가 더 감소될 수 있다.

그러나 위험 분석에 근거하여 정당화되고 결과적으로 관찰 당국에 의해 승인된 경우, 다짐육, 제조용 고기 및 신선 가공육을 소량으로 생산하는 소규모 도축장 및 시설은 이러한 시료채취가 면제될 수 있을 것이다.

### 3.3 방울양배추에 대한 시료채취 규칙

이 절의 목적상, 시행 규칙 (EU) No 208/2013 제2(b)조의 배치 정의가 적용된다.

#### A. 시료채취 및 시험을 위한 일반적인 규칙

##### 1. 종자 배치의 예비 시험

방울양배추(sprouts)를 생산하는 식품사업자는 모든 종자 배치의 대표 표본에 대한 예비 시험을 수행해야 한다. 대표 표본은 50g 이하의 하위 표본에 적어도 0.5%의 종자 배치를 포함하거나 관찰 당국이 검증한 구조화된 통계적으로 동등한 시료 전략에 따라 선택되어야 한다.

예비 시험을 수행하기 위해, 식품사업자는 발아될 씨앗의 나머지 배치와 동일한 조건에서 대표 표본에 증거를 뿌려야 한다.

##### 2. 방울양배추 및 사용된 관개수의 시료채취 및 시험

방울양배추를 생산하는 식품사업자는 어떤 경우든지 발아 과정이 시작된 후 48시간 이전이 아니라 대장균(STEC) 및 살모넬라 종



을 생산하는 시가 독소를 발견할 가능성이 가장 높은 단계에 미생물학적 시험을 위한 시료를 채취해야 한다.

방울양배추의 표본은 제1장의 유형 1.18, 1.29의 요구사항에 따라 분석되어야 한다.

그러나 방울양배추를 생산하는 식품사업자가 시료채취 절차와 사용된 관개 용수의 시료채취 포인트를 포함하는 시료채취 계획을 가지고 있다면, 제1장의 유형 1.18, 1.29에 제시된 시료채취 계획에 따라 시료채취 요구사항을 방울양배추의 관개에 사용된 물 200ml의 5개 표본 분석과 대체할 수 있다.

이 경우, 제1장의 유형 1.18, 1.29에 규정된 요구사항은 200ml의 부재 한도와 함께 방울양배추 관개에 사용된 물의 분석에 적용된다.

처음으로 씨앗을 시험할 때 식품사업자는 미생물학적 분석 결과가 제1장의 유형 1.18, 1.29 또는 그들이 관개용수 지출을 분석하는 경우 200ml의 부재 한도를 준수할 경우 시장에 방울양배추를 출시할 수 있다.

### 3. 시료채취 빈도

방울양배추를 생산하는 식품사업자는 어떤 경우든지 받아 과정이 시작된 후 48시간 이진이 아니라 대장균(STEC) 및 살모넬라 종을 생산하는 시가 독소를 발견할 가능성이 가장 높은 단계에 미생물학적 시험을 위한 시료를 채취해야 한다.

B. A.1절에 명시된 모든 종자 배치에 대한 예비 시험에서의 유예

다음과 같은 조건을 근거로 정당화되고 관할 당국이 승인한 경우, 방울양배추를 생산하는 식품사업자는 이 섹션의 A.1절에 제시된 시료채취를 면제받을 수 있다.

- (a) 관할 당국은 식품사업자가 미생물학적 위험을 감소시키는 생산 공정의 단계를 포함할 수 있는 식품 안전 관리 시스템을 해당 시설에서 구현하는 것을 만족하고,
- (b) 과거 자료가 허가를 승인하기 전 최소 6개월 동안 시설에서 생산된 여러 가지 방울양배추의 모든 배치의 제1장의 유형 1.18, 1.29에 명시된 식품안전기준을 준수함을 확인한다.

부록II

제3(2)조에 언급된 연구는 다음을 포함해야 한다.:

- 저장 및 처리 조건을 고려한 pH, 사양, 염분 함유, 방부제의 농도 및 포장 제도의 종류와 같은 식품의 물리 화학적 특성에 대한 세부규정, 오염원에 대한 가능성과 예상 유효기간
- 해당 미생물의 성장과 생존의 특성에 관한 유용한 과학 문헌 및 연구 자료의 자문

상기의 연구를 근거하여 필요한 경우 식품사업자는 다음을 포함한 추가적인 연구를 수행해야 할 것이다.:

- 생산에서 해당 미생물에 대한 정밀한 성장 및 생존 요인을 활용하는 당해 식품에 설계된 예측가능한 수학적 모델링
- 합리적으로 예상가능한 다양한 저장 조건 하의 생산에서 성장과 생존을 위해 해당 미생물에 적절히 연계된 능력을 연구하기 위한 시험
- 분배, 저장 및 사용의 합리적으로 예측할 수 있는 조건 하의 유효기간 동안 생산에서 존재할 수 있는 해당 미생물의 성장과 생존을 평가하기 위한 연구

상기에 언급된 연구들은 해당 미생물의 생산, 공정과 저장 조건과 연계된 고유의 다양성을 고려해야 한다.



**부록**

---

# 유럽연합 규정 번역본

---

식품 중 오염에 관한 규정 (EC) No 1881/2006



이 문서는 순수하게 문서로서의 의미를 지니며 기관은 해당 내용에 대한 어떠한 책임도 지지 않는다.

위원회 규정 (EC) No 1881/2006  
2006년 12월 19일  
식품 중 특정 오염 물질에 대한 최대 기준 설정

제1조  
일반 규칙

1. 부록에 열거된 식품은 부록에 명시된 최대 수준을 초과하는 수준에서 부록에 등재된 오염 물질이 함유된 시장에 출하되어서는 안 될 것이다.
2. 부록에 명시된 최대 수준은 부록에 별도의 규정이 없는 한 관련 식료품의 식용 가능한 부분에 적용된다.

제2조  
건조, 희석, 가공 및 복합식품

1. 건조, 희석, 가공 또는 하나 이상의 성분으로 구성된 식품에 부록에 명시된 최대 수준을 적용할 때 다음 사항을 고려해야 한다.
  - (a) 건조 또는 희석 공정에 의해 형성된 오염물의 농도 변화;
  - (b) 처리에 의해 야기되는 오염물의 농도 변화;
  - (c) 제품에 함유된 성분의 상대적인 비율;
  - (d) 정량화의 분석적 한계.

2. 건조되고, 희석되고, 가공 및/또는 혼합하는 작업 혹은 건조된, 희석된, 가공 및/또는 혼합된 식품에 대한 특정 농도 또는 희석 계수는 식품 사업자

에 의해 제공되고 합법화되어야 하며 그것은 주무관청에서 공식적인 통제가 수행되어야 한다.

만약 식품사업자가 필요한 농도 또는 희석 계수를 제공하지 않거나 관할 당국이 주어진 정당성에 비추어 부적절하다고 판단하는 경우 당국은 이용 가능한 정보 및 객관적인 인류 보건에 대한 최대한의 보호를 목적으로 그 요소를 정의해야 한다.

3. 제1항 및 제2항은 건조, 희석, 가공 또는 복합식품에 대하여 특정 지역 사회 최대 수준이 정해지지 않는 한 적용될 수 있다.

4. EU 법령이 영·유아용 식품의 최대 허용치를 규정하지 않는 한, 회원국은 보다 엄격한 수준을 제공할 수 있다.

### 제3조

#### 사용, 혼합 및 해독에 대한 금지사항

1. 부록에 명시된 최대허용수치를 준수하지 않는 식품은 식품 재료로 사용하지 않아야 한다.

2. 부록에 명시된 최대허용수치를 준수하는 식품은 해당 최대허용수치를 초과한 식품과 혼합하여 사용하지 않아야 한다.

3. 오염 수준을 감소시키기 위한 선별/분류 작업 또는 기타 물리적 처리를 거치지 않은 식품은 직접 인체 섭취 목적인 식품 또는 식품 재료로 사용할 식품과 혼합하여 사용하지 않아야 한다.

4. 부록 Section2 곰팡이독소(Mycotoxins)에 열거된 오염물질들을 함유한 식품은 화학적 처리를 통해 의도적으로 해독하지 않아야 한다.

### 제4조

#### 땅콩, 견과류, 건조과일 및 옥수수에 대한 세부조항

부록 Section2.1.3, 2.1.5 및 2.1.6에 규정된 아플라톡신 최대허용수치를 충



족하지 않더라도 아래 단서조항을 준수할 경우, 땅콩, 견과류, 건조과일 및 옥수수를 시장에 출시할 수 있다.

- (a) 식품 재료로 사용하거나 직접적으로 사람이 섭취하지 않아야 한다.
- (b) 부록 Section 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4 및 2.1.7에 명시된 허용수치를 준수해야 한다.
- (c) 해당 식품이 처리 대상(분류 또는 기타 물리적 처리 등)에 포함돼야 하며, 처리 후 부록 Section 2.1.3, 2.1.5 및 2.1.6에 명시된 허용수치를 초과하지 않아야 한다. 또한, 처리 후 유해 잔류물질이 생성되지 않아야 한다.
- (d) 사용방법과 ‘식품 재료로 사용하거나 인체 섭취 전에 아플라톡신 오염 감소를 위한 분류 작업 또는 기타 물리적 처리를 거쳤음’이라는 표시를 포장지, 상자 등의 상표 또는 원본 첨부서류에 부착해야 한다. 위탁/배치 식별 코드는 위탁화물의 포장지, 상자 등과 원본 첨부서류에 지워지지 않도록 기록해야 한다.

### 제5조

#### 땅콩, 그 외 기름종자 그리고 이들로부터 파생한 제품 및 곡물에 대한 세부조항

각 포장지, 상자 등의 상표 또는 원래 첨부서류의 상표에 의도된 사용처를 명확하게 기재해야 한다. 위탁화물과 연관성을 확보하기 위해, 첨부서류에는 위탁화물의 개별 포장지, 상자 등에 포함된 위탁 확인코드를 포함해야 한다. 또한, 첨부서류에 기재된 위탁화물 수취인의 사업 활동 유형과 제품의 의도된 사용처가 충돌하지 않아야 한다.

제품의 의도된 사용처가 인체 섭취가 아니라고 명시되지 않은 경우, 부록 Section 2.1.5 및 2.1.11에 명시된 최대허용수치를 모든 땅콩, 그 외 기름종자 그리고 이들로부터 파생한 제품 및 현재 시판되는 곡물에 적용한다.

견과류(땅콩)와 다른 지방종자의 분쇄를 위한 예외상품과 최대허용수치의 적용의 경우, 부록 Section 2.1.1에 명시된 예외사항은 ‘정제된 식물성 유지류

생산하기 위해 분쇄할 제품'이라는 표시를 명확히 부착된 위탁품에만 해당된다. 상술한 표시에는 각 봉지, 상자 등의 라벨과 함께 첨부된 문서가 포함되어야 한다. 해당 제품의 최종 목적지를 분쇄 공장으로 지정해야 한다.

## 제6조

### 양상추에 대한 세부조항

포장된 실내재배 양상추에 별도의 표시가 없는 경우, 부록에 명시된 실외재배 양상추의 최대허용수치를 준수해야 한다.

## 제7조

### 예외

4.1) 핀란드, 스웨덴 및 라트비아는 제1조에 따라 발트해 지역에서 어획된 야생 연어(Salmo salar) 및 관련 가공품의 다이옥신 유사 PCBs 및/또는 다인옥신 비유사 PCBs 수준이 부록 5.3에 명시된 기준보다 높더라도 해당 영토내의 시장에 출시하고 소비할 수 있도록 승인할 수 있다. 단, 잠재적인 건강 위험을 낮추기 위해, 발트해 지역에서 어획된 야생 연어와 관련 제품을 전체 인구 중 취약계층이 소비하는 것을 제한한 식이 권장사항을 소비자들이 충분히 숙지할 수 있도록 관련 시스템과 프로그램을 정비해야 한다.

핀란드, 스웨덴 및 라트비아는 다른 회원국의 야생 어획된 연어와 부록 Section 5.3에 부합하지 않은 제품이 판매되지 않도록 필요한 조치를 취할 수 있다.

핀란드, 스웨덴 및 라트비아는 식이 권장사항을 취약계층에 효과적으로 알리고, 야생 어획된 연어와 본 규정의 최대허용수치를 준수하지 않는 제품이 시장에 유통되지 않도록 필요한 조치를 위원회에 매년 보고하며, 그에 따라 다른 회원국들도 해당 조치의 결과를 증거와 함께 공개해야 한다.

5. 핀란드, 스웨덴은 제1조에 따라 발트해 지역에서 어획된 야생에서 잡은 17cm 이상 청어(Clupea harengus), 야생에서 잡은 곤들매기류(Salvelinus spp.), 야생에서 잡은 강 칠성장어(Lampetra fluviatilis), 야생에서 잡은 송

1) 1~3은 여러 번의 개정을 거치면서 삭제되었음. 더 자세한 내용은 원문 참고.

어(*Salmo trutta*) 및 이들의 가공품의 유사 다이옥신 및/또는 비유사 다인옥신 PCBs 수준이 부록 5.3에 명시된 기준보다 높더라도 해당 영토 내의 시장에 출시하고 소비할 수 있도록 승인할 수 있다. 단, 잠재적인 건강 위험을 낮추기 위해, 발트해 지역에서 어획된 야생에서 잡은 17cm 이상 청어 (*Clupea harengus*), 곤들매기류(*Salvelinus* spp.), 강 칠성장어(*Lampetra fluviatilis*), 송어(*Salmo trutta*) 및 이들의 가공품을 전체 인구 중 취약계층이 소비하는 것을 제한한 식이 권장사항을 소비자들이 충분히 숙지할 수 있도록 관련 시스템과 프로그램을 정비해야 할 것이다.

핀란드와 스웨덴은 부록 Section 5.3을 준수하지 않은 17cm 이상 야생 어획 청어, 강 칠성장어, 송어 및 이들의 가공품이 다른 회원국에 유통되지 않도록 필요한 조치를 계속적으로 해야 한다.

핀란드와 스웨덴은 식이 권장사항을 취약계층에 효과적으로 알리고, 야생 어획된 연어와 본 규정의 최대허용수치를 준수하지 않는 제품이 시장에 유통되지 않도록 필요한 조치를 위원회에 매년 보고하며, 그에 따라 다른 회원국들도 해당 조치의 결과를 증거와 함께 공개해야 한다.

6. 아일랜드, 스페인, 크로아티아, 키프로스, 라트비아, 폴란드, 포르투갈, 루마니아, 슬로바키아 공화국, 핀란드, 스웨덴 및 영국은 관례대로 훈연한 어류와 훈연 수산물을 자국 내에서 훈연한 뒤, PAHs 수치가 부록 Section 6.1.5에 제시된 것보다 높더라도 자국 영토 내의 소비시장 유통 권한을 부여할 수 있다. 2014년 9월 1일 이전에 적용할 수 있는 최대허용수치의 경우, benzo(a)pyrene은 5,0µg/kg이며 benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene, chrysene의 총 합계는 30,0µg/kg이다.

회원국은 관례대로 훈연한 어류 및 훈연 수산물의 PAHs 유무를 지속적으로 감시 감독하고, 가능한 경우 경제적으로 실현가능한 한계 내에서 해당 제품들이 훈연 제품으로서 감각적 특성을 상실하지 않도록 합리적인 훈연 관행을 시행할 수 있는 프로그램을 수립해야 한다.

본 규정 적용 이후로 3년간, 시간제한 없이 지역생산 및 소비를 위한 규정의 부분수정이 필요한 훈연 어류 및 훈연 수산물 목록을 작성할 수 있도록, 모든 이용 가능한 정보를 토대로 관련 상황을 수시로 분석, 평가해야 한다.

7. 제1조의 규정에 따라 아일랜드, 라트비아, 루마니아, 핀란드, 스웨덴 및 영국은 관례대로 훈연한 어류와 훈연 수산물을 자국 내에서 훈연한 뒤, PAHs 수치가 부록 Section 6.1.5에 제시된 것보다 높더라도 자국 영토 내의 소비시장 유통 권한을 부여할 수 있다. 2014년 9월 1일 이전에 적용할 수 있는 최대허용수치의 경우, benzo(a)pyrene은 5,0µg/kg이며 benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene, chrysene의 총 합계는 30,0µg/kg이다.

회원국은 관례대로 훈연한 어류 및 훈연 수산물의 PAHs 유무를 지속적으로 감시 감독하고, 가능한 경우 경제적으로 실현가능한 한계 내에서 해당 제품들이 훈연 제품으로써 감각적 특성을 상실하지 않도록 합리적인 훈연 관행을 시행할 수 있는 프로그램을 수립해야 한다.

본 규정 적용 이후로 3년간, 시간제한 없이 지역생산 및 소비를 위한 규정의 부분수정이 필요한 훈연 어류 및 훈연 수산물 목록을 작성할 수 있도록, 모든 이용 가능한 정보를 토대로 관련 상황을 수시로 분석, 평가해야 한다.

### 제8조

#### 시료채취 및 분석

부록에 명시된 최대허용수치를 공식적으로 조절하기 위해 필요할 경우, 위원회 규정 (EC) No 1882/2006<sup>1)</sup>, No 401/2006<sup>2)</sup>, No 1883/2006<sup>3)</sup>, 유럽위원회 지침 2001/22/EC<sup>4)</sup>, 2004/16/EC<sup>5)</sup> 및 2005/10/EC<sup>6)</sup>에 따라 시료채취 및 분석을 실시한다.

### 제9조

#### 감시감독 및 보고

- 
- (1) 본 공식 저널의 25쪽 참고.  
 (2) OJ L 70, 9.3.2006, 12쪽  
 (3) 본 공식 저널의 32쪽 참고.  
 (4) OJ L 77, 16.3.2001, 14쪽. 현재 지침 2005/4/EC (OJ L 19, 21.1.2005, 50쪽)으로 수정.  
 (5) OJ L 42, 13.2.2004, 16쪽.  
 (6) OJ L 34, 8.2.2005, 15쪽.

1. 회원국은 질산염을 상당 수준 함유할 확률이 높은 채소, 특히 녹색 채소의 질산염 수준을 감시감독하고, 유럽식품안전청(EFSA)에 조사 결과를 매년 정기적으로 통보한다.

2. 회원국들은 위원회 이행 규정 (EU) No 884/2014에 따라 획득한 아플라톡신 조사결과의 요약본을 위원회에 통보하고, 개별 발생 자료를 유럽식품안전청에 보고한다.

3. 회원국과 전문 관련 기관들은 매년 시행되는 조사 결과 및 deoxynivalenol, zearalenone, fumonisin B<sub>1</sub>와 B<sub>2</sub>, T-2 및 HT-2로 인한 오염을 방지하기 위한 예방조치 실시 후 결과를 위원회에 통보하며, 그에 따라 집행위원회는 관련 조사결과를 회원국들에 제공한다. 또한, 관련 발생 자료를 유럽식품안전청에 보고한다.

4. 회원국과 전문 관련기관은 곡물 및 곡물 제품의 맥각 알칼로이드 유무를 감시 감독해야 한다.

회원국과 전문 관련기관은 맥각 알칼로이드에 대한 연구 결과를 2016년 9월 30일까지 유럽식품안전청에 보고해야 하며, 해당 연구 결과에는 맥동 경색증 유무와 맥각 알칼로이드 양의 관계에 관한 발생자료와 기타 정보를 포함해야 한다.

위원회는 상술한 조사 결과들을 회원국들이 이용할 수 있도록 공개한다.

5. 회원국과 전문 관련기관이 수집한 오염물질 중에서 상술한 단락1~4에 제시되지 않은 오염 물질의 발생자료도 유럽식품안전청에 보고할 수 있다.

6. 유럽식품안전청(EFSA)의 식품 및 사료용 표본샘플 설명(SSD)에 대한 지침과 특정 오염원 보고에 대한 기타 단서조항들을 고려하여, 발생자료를 EFSA 데이터 제출형식에 따라 EFSA에 제공한다. 단, 전문 관련기관들이 조사 후 발표한 발생자료가 적합하다고 판단할 경우, EFSA의 간편 자료제출형식에 따라 EFSA에 제출할 수 있다.

## 제10조

### 폐지

규정 (EC) No 466/2001을 폐지한다.

폐지된 규정을 참고해야 할 경우, 본 규정을 참고한 것으로 간주한다.

## 제11조

### 임시 조치

본 규정은 특정 날짜의 단서조항에 따라 (a)-(f)항에 제시된 날짜 이전에 시장에 출시된 제품에는 적용되지 않는다.

(a) 2006년 7월 1일, deoxynivalenol과 zearalenone의 최대허용수치를 부록 Section2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5. 및 2.5.7에 기재했다.

(b) 2007년 10월 1일, deoxynivalenol 및 zearalenone의 최대허용수치를 부록 Section2.4.3., 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 및 2.5.10에 기재했다.

(c) 2007년 10월 1일, fumonisins B<sub>1</sub>과 B<sub>2</sub>의 최대허용수치를 부록 Section2.6 항에 기재했다.

(d) 2006년 11월 4일, 다이옥신류와 유사 다이옥신 PCBs의 총 함유량 허용수치를 부록 Section5에 기재했다.

(e) 2012년 1월 1일, 비다이옥신 유사체 PCBs(non dioxin-like PCBs)의 최대허용수치를 부록 Section5에 기재했다.

(f) 2015년 1월 1일, 고추류(*Capsicum* spp.)의 Ochratoxin A 최대허용수치를 부록 Section2.2.11에 기재했다.

제품 시판 후 입증 책임은 식품사업자가 부담한다.

제12조  
발효 및 적용

본 규정은 유럽연합 공식저널에 공개 후 20일(2007년 3월 1일)부터 유효하다.

또한, 본 규정은 모든 회원국 전체에 대한 직접적 구속력을 가진다.

## 부록(ANNEX)

식품에 함유된 특정 오염 물질의 최대 농도<sup>(1)</sup>

## Section 1 : 질산염(Nitrate)

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치(mg NO <sub>3</sub> /kg)	
1.1	신선한 시금치 ( <i>Spinacia oleracea</i> ) <sup>(2)</sup>		3 500
1.2	동결 또는 냉동한 시금치 저장품		2 000
1.3	1.4에 나열된 양상추를 제외한 신선한 양상추( <i>Lactuca sativa</i> L.)(보호되고 개방된 양상추)	10월 1일부터 3월 31일까지 수확된 것:	
		온실에서 자란 양상추	5 000
		야외에서 자란 양상추	4 000
		4월 1일부터 9월 30일까지 수확된 것:	
온실에서 자란 양상추	4 000		
야외에서 자란 양상추	3 000		
1.4	'빙산'형 양상추	온실에서 자란 양상추	2 500
		야외에서 자란 양상추	2 000
1.5	루콜라( <i>Rucola</i> )( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )	10월 1일부터 3월 31일까지 수확된 것:	7 000
		4월 1일부터 9월 30일까지 수확된 것:	6 000
1.6	영·유아용 가공곡물식품과 이유식 <sup>(3)(4)</sup>		200

## Section 2 : 곰팡이독소(Mycotoxins)

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치(μg/kg)		
2.1	<b>아플라톡신(Aflatoxins)</b>	B <sub>1</sub>	B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> 의 합계	M <sub>1</sub>
2.1.1	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 땅콩 및 그 외 기름 종자(oilseed) <sup>(40)</sup> (정제된 식물성기름을 만들기 위해 부수어 넣는 땅콩 및 기름 종자는 제외)	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	-
2.1.2	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 아몬드, 피스타치오, 행인(apricot kernel)	12,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	-



식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )		
2.1.3	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 헤이즐넛, 브라질넛	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	-
2.1.4	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 각 과류 (2.1.2, 2.1.3에 해당하는 각과류는 제외)	5,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	-
2.1.5	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 땅콩, 그 외 기름종자 <sup>(40)</sup> 및 그것들로 가공한 제품 (정제 전의 미가공 식물성기름, 정제된 식물성기름은 제외)	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	-
2.1.6	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 아몬드, 피스타치오, 행인(apricot kernel) <sup>(41)</sup>	8,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	-
2.1.7	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 헤이즐넛과 브라질넛 <sup>(41)</sup>	5,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	-
2.1.8	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 각 과류와 그것들로 가공한 제품 (2.1.6, 2.1.7에 해당하는 각과류는 제외)	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	-
2.1.9	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 건조 과일 (건조 무화과는 제외)	5,0	10,0	-
2.1.10	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 건조 과일 및 그것들로 가공한 제품 (건조 무화과는 제외)	2,0	4,0	-
2.1.11	모든 곡물, 곡물로부터 파생한 모든 제품 (가공곡물제품 포함) (2.1.12, 2.1.15, 2.1.17에 열거된 식품은 제외)	2,0	4,0	-
2.1.12	사람이 섭취하거나 식재료로 사용하기 전에 선별이나 기타 물리적 처리를 해야 하는 옥수수와 쌀	5,0	10,0	-
2.1.13	원유 <sup>(6)</sup> , 열처리된 우유 및 유제품 생산용 우유	-	-	0,050

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )		
2.1.14	다음의 향신료 종류: 고추류로 만든 향신료 (고추, 고춧가루, 붉은 고추, 파프리카를 포함한 건고추 혹은 건고추가루) Piper spp.로 만든 향신료 (이것의 열매와 흑후추, 백후추 포함) 육두구(nutmeg)로 만든 향신료 생강(ginger)으로 만든 향신료 강황(turmeric)으로 만든 향신료 고추류, Piper spp., 육두구, 생강, 강황을 한 가지 이상 섞어 만든 혼합향신료	5,0	10,0	-
2.1.15	영유아를 위한 가공곡물식품과 이유식 <sup>(3)(7)</sup>	0,10	-	-
2.1.16	영아용 우유와 성장기용 우유를 포함한 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 <sup>(4)(3)</sup>	-	-	0,025
2.1.17	영아를 대상으로 하는 특수의료용도식품 <sup>(3)(10)</sup>	0,10	-	0,025
2.1.18	말린 무화과 열매	6,0	10,0	-
2.2	<b>오크라톡신 A(Ochratoxin A)</b>			
2.2.1	가공하지 않은 곡물	5,0		
2.2.2	가공하지 않은 곡물로부터 파생한 모든 제품 (직접 섭취용 가공곡물제품 및 곡물 포함) (2.2.9, 2.2.10, 2.2.13에 해당하는 식품은 제외)	3,0		
2.2.3	말린 포도 나무 열매(까치밥나무 열매, 레이즌과 씨없는 건포도)	10,0		
2.2.4	로스팅한 커피콩과 로스팅한 분쇄 커피 (인스턴트 커피는 제외)	5,0		
2.2.5	인스턴트 커피(soluble coffee)	10,0		
2.2.6	와인(스파클링 와인 포함/ 리큐르 와인, 알코올 함량이 15% 이상인 와인은 제외)과 과실주 <sup>(11)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.7	향나는 와인, 향나는 와인으로 만든 음료, 향나는 와인 칵테일 제품 <sup>(13)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.8	즉석섭취용 포도주스, 환원한 농축포도주스, 포도넥타, 포도머스트(must), 환원한 농축포도머스트 <sup>(14)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.9	영·유아를 위한 가공곡물식품과 이유식 <sup>(3)(7)</sup>	0,50		
2.2.10	영아를 대상으로 하는 특수의료용도식품 <sup>(3)(10)</sup>	0,50		

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
2.2.11	건향신료(dried spices)를 포함한 향신료:  고추류로 만든 향신료(건향신료 포함) (고추, 고춧가루, 붉은고추, 파프리카를 포함한 건고추 혹은 건고추가루)  Piper spp.로 만든 향신료(건향신료 포함) (이것의 열매와 흑후추, 백후추 포함)  육두구(nutmeg)로 만든 향신료(건향신료 포함)  생강(ginger)으로 만든 향신료(건향신료 포함)  강황(turmeric)으로 만든 향신료(건향신료 포함)  고추류, Piper spp., 육두구, 생강, 강황을 한 가지 이상 섞어 만든 혼합향신료(건향신료 포함)	15 $\mu\text{g}/\text{kg}$  20 $\mu\text{g}/\text{kg}$  15 $\mu\text{g}/\text{kg}$
2.2.12	감초(감초, 감초류)	
2.2.12.1.	감초(허브 인퓨전의 재료)	20 $\mu\text{g}/\text{kg}$
2.2.12.2.	식품에 사용할 목적의 감초 추출물 <sup>(42)</sup> (특히 음료와 당과)	80 $\mu\text{g}/\text{kg}$
2.2.13	소비자에게 직접적으로 판매되지 않는 밀글루텐	8,0
2.3.	<b>파툴린(Patulin)</b>	
2.3.1.	과일주스, 환원한 농축과일주스, 과일 넥타 <sup>(14)</sup>	50
2.3.2.	스피릿 음료 <sup>(15)</sup> , 사과주 그리고 사과 또는 사과주스를 함유한 그 외 발효음료	50
2.3.3.	사과고형제품 (직접 섭취용 사과 콤포트, 사과 푸레 포함) (2.3.4, 2.3.5에 해당하는 것은 제외)	25
2.3.4.	영·유아용으로 판매되는 <sup>(4)</sup> 사과주스와 사과고형제품 (사과 콤포트, 사과 푸레 포함) <sup>(16)</sup>	10,0
2.3.5.	이유식 (영·유아용 가공곡물식품은 제외) <sup>(3)(4)</sup>	10,0
2.4.	<b>데옥시니발레놀(Deoxynivalenol) <sup>(17)</sup></b>	
2.4.1.	가공하지 않은 곡물 <sup>(18)(19)</sup> (듀럼밀, 오토, 옥수수는 제외)	1250
2.4.2.	가공하지 않은 듀럼밀, 오토 <sup>(18)(19)</sup>	1750
2.4.3.	가공하지 않은 옥수수 <sup>(18)</sup> (습식제분으로 가공할 목적의 옥수수는 제외) <sup>(37)</sup>	1750 <sup>(20)</sup>

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
2.4.4.	직접 섭취용 곡물, 직접 섭취용으로 만들어진 최종산물로서의 곡물가루, 겨, 맥아(2.4.7, 2.4.8, 2.4.9에 해당하는 식품은 제외)	750
2.4.5.	파스타 (건면) <sup>(22)</sup>	750
2.4.6.	빵(small bakery wares 포함), 페이스트리, 비스킷, 곡물스낵, 아침식사용 시리얼	500
2.4.7.	영·유아를 위한 가공곡물식품과 이유식 <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200
2.4.8.	옥수수 제분 분획(CN code 1103 13 or 1103 20 40에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 넘는 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 넘는 것)	750 <sup>(20)</sup>
2.4.9.	옥수수 제분 분획(CN code 1102 20에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 이하인 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 이하인 것)	1250 <sup>(20)</sup>
2.5.	<b>제랄레논<sup>(17)</sup></b>	
2.5.1.	가공하지 않은 곡물 <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> (옥수수는 제외)	100
2.5.2.	가공하지 않은 옥수수 <sup>(18)</sup> (습식제분으로 가공할 목적의 옥수수는 제외) <sup>(37)</sup>	350 <sup>(20)</sup>
2.5.3.	직접 섭취용 곡물, 직접 섭취용으로 만들어진 최종산물로서의 곡물가루, 겨, 맥아(2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9, 2.5.10에 해당하는 식품은 제외)	75
2.5.4.	정제된 옥수수 기름	400 <sup>(20)</sup>
2.5.5.	빵(small bakery wares 포함), 페이스트리, 비스킷, 곡물스낵, 아침식사용 시리얼(옥수수 스낵, 옥수수로 만든 아침식사용 시리얼은 제외)	50
2.5.6.	직접 섭취용 옥수수, 옥수수로 만든 스낵, 옥수수로 만든 아침식사용 시리얼	100 <sup>(20)</sup>
2.5.7.	영·유아를 위한 가공곡물식품(가공옥수수로 만든 식품은 제외)과 이유식 <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20
2.5.8.	가공옥수수로 만든 영·유아용 식품 <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20 <sup>(20)</sup>
2.5.9.	옥수수 제분 분획(CN code 1103 13 or 1103 20 40에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 넘는 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 넘는 것)	200 <sup>(20)</sup>

	식품유형 <sup>(1)</sup>	최대허용수치( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
2.5.10.	옥수수 제분 분획(CN code 1102 20에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 이하인 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 이하인 것)	300 <sup>(20)</sup>
2.6.	<b>푸모니신(Fumonisin)</b>	B <sub>1</sub> 과 B <sub>2</sub> 의 합계
2.6.1.	가공하지 않은 옥수수 <sup>(18)</sup> (습식제분으로 가공할 목적의 옥수수는 제외) <sup>(37)</sup>	4000 <sup>(23)</sup>
2.6.2.	직접 섭취용 옥수수, 옥수수로 만든 직접 섭취용 제품 (2.6.3, 2.6.4에 해당하는 식품은 제외)	1000 <sup>(23)</sup>
2.6.3.	옥수수로 만든 아침식사용 시리얼과 옥수수로 만든 스낵	800 <sup>(23)</sup>
2.6.4.	가공옥수수로 만든 영·유아용 식품과 이유식 <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200 <sup>(23)</sup>
2.6.5.	옥수수 제분 분획(CN code 1103 13 or 1103 20 40에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 넘는 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 넘는 것)	1 400 <sup>(23)</sup>
2.6.6.	옥수수 제분 분획(CN code 1102 20에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 이하인 것), 직접 섭취용으로 사용하지 않는 그 외 옥수수 제분 식품(CN code 1904 10 10에 해당하고 입자크기가 500 $\mu$ 이하인 것)	2 000 <sup>(23)</sup>
2.7.	<b>T-2 and HT-2 독신 (T-2 and HT-2 toxin)<sup>(17)</sup></b>	T-2와 HT-2 toxin의 합계
2.7.1.	가공하지 않은 곡물 <sup>(18)</sup> 과 곡물제품	
2.8	시트리닌	
2.8.1	적색효모(Monascus purpureus)로 발효한 쌀로 만든 식품보충제	2 000 <sup>(*)</sup>
2.9	맥각독과 맥각알칼로이드	
2.9.1.	<b>맥각독 (Citrinin)</b>	
2.9.1.1.	가공하지 않은 곡물 (옥수수와 쌀은 제외)	0,5g/kg <sup>(*)</sup>
2.9.2.	<b>맥각 알칼로이드 (Ergot sclerotia and ergot alkaloids) (**)</b>	

2.9.2.1.	가공하지 않은 곡물 <sup>(18)</sup> (옥수수과 쌀은 제외)	- (***)
식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
2.9.2.2.	제분한 곡물제품 (제분한 옥수수과 쌀은 제외)	- (***)
2.9.2.3.	빵(small bakery wares 포함), 페이스트리, 비스킷, 곡물스낵, 아침식사용 시리얼, 파스타	- (***)
2.9.2.4.	곡물을 기반으로 한 영·유아용 식품	-(***)

*Section 3: 금속(Metals)*

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치 (mg/kg wet weight)
3.1	<b>납 (Lead)</b>	
3.1.1	원유, 열처리된 우유 및 유제품 생산용 우유	0,020
3.1.2	영아용 조제식 및 성장기용 조제식	
	분말 형태로 판매하는 것 <sup>(3)(29)</sup>	0,050
	액체 형태로 판매하는 것 <sup>(3)(29)</sup>	0,010
3.1.3	영·유아를 위한 가공곡물식품과 이유식 <sup>(3)(29)</sup> (3.1.5에 해당하는 식품은 제외)	0,050
3.1.4	영·유아용 특수의료용도식품 <sup>(3)(29)</sup>	
	분말 형태로 판매하는 것 <sup>(3)(29)</sup>	0,050
	액체 형태로 판매하는 것 <sup>(3)(29)</sup>	0,010
3.1.5	영·유아용으로 판매되는 음료 (3.1.2, 3.1.4에 해당하는 식품은 제외)	
	액체 형태 또는 환원해서 먹어야 하는 형태의 것 (과일주스 함유)	0,030
	우리거나 달여서 먹어야 하는 형태의 것	1,50
3.1.6	우과 동물, 양, 돼지, 가금류의 고기 부분 (내장은 제외) <sup>(6)</sup>	0,10
3.1.7	우과 동물, 양, 돼지와 가금류의 내장 <sup>(6)</sup>	0,50
3.1.8	생선의 살코기 <sup>(24)(25)</sup>	0,30
3.1.9	두족류 <sup>(52)</sup>	0,30
3.1.10	갑각류 <sup>(26)(44)</sup>	0,50
3.1.11	쌍각류 조개 <sup>(26)</sup>	1,50

3.1.12	곡류와 콩류	0,20
	식품유형 <sup>(1)</sup>	최대허용수치 (mg/kg wet weight)
3.1.13	채소류 (배추속 식물, 우엉, 잎야채&생초, 버섯류, 조류, 과채류는 제외) <sup>(27)(53)</sup>	0,10
3.1.14	배추속 식물, 우엉, 잎야채(생초는 제외), 버섯류(양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯) <sup>(27)</sup>	0,30
3.1.15	과채류	
	(스윗콘만 해당) <sup>(27)</sup>	0,10
	(스윗콘만 제외) <sup>(27)</sup>	0,05
3.1.16	과일 (크랜베리, 까치밥나무 열매, 딱총나무 열매, 스트로베리 나무 열매는 제외) <sup>(27)</sup>	0,10
3.1.17	크랜베리, 까치밥나무 열매, 딱총나무 열매, 스트로베리 나무 열매 <sup>(27)</sup>	0,20
3.1.18	유지 (유지방 포함)	0,10
3.1.19	과일주스, 환원한 농축과일주스, 과일넥타	
	(베리류 및 그 외 작은 과일류로 만든 것만 해당) <sup>(14)</sup>	0,05
	(베리류나 작은 과일류가 아닌 그 외 과일류로 만든 것만 해당) <sup>(14)</sup>	0,03
3.1.20	와인(스파클링 와인 포함/ 리큐르 와인 제외), 사과주, 페리주, 과실주	
	(2001년부터 2015년까지 수확한 과일로 만든 것) <sup>(11)</sup>	0,20
	(2016년 이후로 수확한 과일로 만든 것)	0,15
3.1.21	향나는 와인, 향나는 와인으로 만든 음료와 향나는 와인제품 칵테일	
	(2001년부터 2015년까지 수확한 과일로 만든 것) <sup>(13)</sup>	0,20
	(2016년 이후로 수확한 과일로 만든 것)	0,15
3.1.22	식품보충제 <sup>(39)</sup>	3,0
3.1.23	꿀	0,10

3.2	카드뮴 (Cadmium)	
식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치 (mg/kg wet weight)
3.2.1	채소와 과일 (뿌리채소, 덩이줄기채소, 잎채소, 생초, 배추속 식물, 줄기채소, 버섯류와 조류는 제외) <sup>(27)</sup>	0,050
3.2.2	뿌리채소, 덩이줄기채소(큰 뿌리 셀러리, 파스닙, 서양우엉, 서양고추냉이는 제외), 줄기채소(셀러리는 제외) <sup>(27)</sup>	0,10
3.2.3	잎채소, 생초, 배추속 식물, 셀러리, 큰 뿌리 셀러리, 파스닙, 서양우엉, 서양고추냉이와 버섯류(양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯)	0,20
3.2.4	버섯류(양송이버섯, 느타리버섯, 표고버섯 제외) <sup>(27)</sup>	1,0
3.2.5	밀과 쌀을 제외한 곡물	0,10
3.2.6	- 밀과 쌀 - 직접 섭취용 밀기울과 맥아 - 대두	0,20
3.2.7	아래 목록에 명시된 특정 코코아와 초콜릿 제품 <sup>(49)</sup> - 밀크초콜릿 (코코아고형분 함량이 30% 미만) - 초콜릿 (코코아고형분 함량이 50% 미만), 밀크초콜릿 (코코아고형분 함량이 30% 이상) - 초콜릿 (코코아고형분 함량이 50% 이상) - 최종 소비자에게 판매되는 코코아분말 또는 최종 소비자에게 판매될 용도의 가향코코아분말에 재료로서 사용되는 코코아분말 (드링킹 초콜릿)	2019년 1월 1일부터 0,10 2019년 1월 1일부터 0,30 2019년 1월 1일부터 0,80 2019년 1월 1일부터 0,60
3.2.8	우과 동물, 양, 돼지, 가금류의 고기 부분 (내장은 제외) <sup>(6)</sup>	0,050
3.2.9	내장을 제외한 마육(말육류) <sup>(6)</sup>	0,20
3.2.10	우과 동물, 양, 돼지, 가금류, 말의 간 <sup>(6)</sup>	0,50
3.2.11	우과 동물, 양, 돼지, 가금류, 말의 신장 <sup>(6)</sup>	1,0
3.2.12	생선의 살코기 <sup>(24)(25)</sup> (3.2.13, 3.2.14, 3.2.15에 해당하는 어종은 제외)	0,050
3.2.13	고등어, 참치, 붉은 꼬리 고비(bichique)의 살코기 <sup>(24)(25)</sup>	0,10
3.2.14	몽치다래의 살코기 <sup>(24)(25)</sup>	0,15



3.2.15	멸치, 황새치, 정어리의 살코기 <sup>(24)(25)</sup>	0,25
식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치 (mg/kg wet weight)
3.2.16	갑각류 <sup>(26)</sup> 의 복부나 부속기관에서 나온 살코기 <sup>(44)</sup> . 게, 게과 갑각류의 부속기관에서 나온 살코기	0,50
3.2.17	쌍각류 조개 <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.18	내장없는 두족류 <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.19	영아용 조제분유 및 성장기용 조제분유 <sup>(3)(29)</sup> - 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (유단백질 혹은 단백질 가수분해 산물로 제조한 분말 조제식) - 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (유단백질 혹은 단백질 가수분해 산물로 제조한 액상 조제식) - 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (분리대두단백 또는 유단백질과의 혼합으로 제조한 분말 조제식) - 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (분리대두단백 또는 유단백질과의 혼합으로 제조한 액상 조제식)	2015년 1월 1일부터 0,010  2015년 1월 1일부터 0,005  2015년 1월 1일부터 0,020  2015년 1월 1일부터 0,010
3.2.20	영유아를 위한 가공곡물식품과 이유식 <sup>(3)(29)</sup>	2015년 1월 1일부터 0,040
3.2.21	식품보충제 (3.2.22에 해당하는 식품보충제는 제외) <sup>(39)</sup>	1,0
3.2.22	건조 조류, 조류로 만든 제품, 건조 쌍각류 조개를 주재료 또는 유일한 재료로 사용할 식품보충제 <sup>(39)</sup>	3,0
3.3	<b>수은 (Mercury)</b>	
3.3.1	수산물 <sup>(26)</sup> 및 생선의 살코기 <sup>(24)(25)</sup> (3.3.2에 해당하는 어종은 제외) 갑각류에 대한 최대수치는 주변부와 복부에서 나온 살코기에만 적용된다. 게과 게과의 갑각류(게와 집게류)의 최대수치는 주변부에서 나온 살코기에 적용된다.	0,50
	다음과 같은 생선의 살코기 <sup>(24)(25)</sup> :  아귀 대서양메기	1,0

3.3.2	가다랑어 장어 황제물고기, 오렌지 러피, 금눈돔목 긴가시민태속 큰 넙치 킹클립 청새치 작은 넙치 송어과 어류 체장메기 강꼬치육류 플레인 가다랑어 푸어코드(대구류) 포르투갈 돛발 상어 가오리 수컷 연어 돛새치 갈치 참돔(감성돔과) 상어 점고등어 혹은 참다랑어 철갑상어 황새치 참치	
3.3.3	식품보충제 <sup>(39)</sup>	0,10
3.4	<b>주석 (Tin)</b>	
3.4.1	캔에 든 식품 (음료 제외)	200
3.4.2	캔에 든 음료 (과일주스, 채소주스 포함)	100
3.4.3	캔에 든 이유식 및 영·유아용 가공곡물식품 (건조, 분말제품은 제외) <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	50
3.4.4	캔에 든 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 (영아용 우유와 성장기용 우유 포함) (건조, 분말제품은 제외) <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	50
3.4.5	캔에 든 영아용 특수의료용도식품 <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup> (건 조, 분말제품은 제외)	50
3.5	<b>비소(Arsenic)<sup>(50)</sup><sup>(51)</sup></b>	
3.5.1	데치지 않은 백미	0,20
3.5.2	데친 백미와 현미	0,25

3.5.3	쌀와플, 쌀웨이퍼, 쌀과자, 쌀떡(rice cakes)	0,30
3.5.4	영·유아용 식품 제조에 사용하는 쌀 <sup>(3)</sup>	0,10

*Section 4: 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)*

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치(μg/kg)
4.1	가수분해된 식물성 단백질 <sup>(30)</sup>	20
4.2	간장 <sup>(30)</sup>	20

*Section 5: 다이옥신과 PCBs (Dioxins and PCBs<sup>31</sup>)*

식품유형 <sup>(1)</sup>	최대허용수치			
	다이옥신의 총합 (WHO-PCDD/F-TEQ) <sup>(32)</sup>	다이옥신 및 유사 다이옥신 PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) <sup>(32)</sup>	PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180 (ICES-6) 총합 <sup>(32)</sup>	
5.1	다음 동물의 고기와 그것으로 만든 제품(식용 내장제외) <sup>(6)</sup> :  - 우과 동물과 양  - 가금류  - 돼지	2,5 pg/g fat <sup>(33)</sup>  1,75pg/g fat <sup>(33)</sup>  1,0pg/g fat <sup>(33)</sup>	4,0 pg/g fat <sup>(33)</sup>  3,0pg/g fat <sup>(33)</sup>  1,25pg/g fat <sup>(33)</sup>	40ng/g fat <sup>(33)</sup>  40ng/g fat <sup>(33)</sup>  40ng/g fat <sup>(33)</sup>
5.2	5.1에 언급된 육서동물(terrestrial animals)의 간과 그것으로 만든 제품 (양은 제외)	0,30pg/g wet weight	0,50pg/g wet weight	3,0ng/g wet weight
	양의 간과 그것으로 만든 제품	1,25pg/g wet weight	2,00pg/g wet weight	3,0ng/g wet weight
5.3	생선과 수산물의 살코기 그리고 그것으로 만든 제품 <sup>(25)</sup> <sup>(34)</sup> . 다음에 나열한 식품은 제외: — 야생에서 잡힌 장어 — 야생에서 잡힌 돛발상어(돛발상어의 살코기 제품) — 민물에서 잡힌 민물바다회유 종을 제외한 야생용 민물고기 — 생선간과 그것으로 만든 제품 — 수산 기름 갑각류에 적용되는 주변부와 복부	3,5pg/g wet weight	6,5pg/g wet weight	75ng/g wet weight

	에서 나오는 살코기의 최대수치. 계와 계과의 갑각류의 경우 주변부 에서 나오는 살코기에 적용된다.			
	식품유형 <sup>(1)</sup>	최대허용수치		
		다이옥신의 총합 (WHO-PCDD/F -TEQ) <sup>(32)</sup>	다이옥신 및 유사 다이옥신 PCBs (WHO-PCD D/F-PCB-TE Q) <sup>(32)</sup>	PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB15 3, PCB180 (ICES-6) 총합 <sup>(32)</sup>
5.4	야생에서 잡힌 민물고기의 살코기 와 그것으로 만든 제품 (민물에서 잡은 바다물회유어류종은 제외) <sup>(25)</sup>	3,5pg/g wet weight	6,5pg/g wet weight	125ng/g wet weight
5.4a	야생에서 잡힌 돛발상어의 살코기 와 그것으로 만든 제품 <sup>(34)</sup>	3,5pg/g wet weight	6,5pg/g wet weight	200ng/g wet weight
5.5	야생에서 잡힌 장어의 살코기와 그 것으로 만든 제품	3,5pg/g wet weight	10,0pg/g wet weight	300ng/g wet weight
5.6	생선의 간과 그것으로 만든 제품 (5.7에 언급된 수산유지는 제외)	-	20,0pg/g wet weight ( <sup>38</sup> )	200ng/g wet weight <sup>(38)</sup>
5.7	수산유지 (어체유, 어간유, 그 외 식용을 목적으로 하는 해양생물의 기름)	1,75pg/g fat	6,0pg/g fat	200ng/g fat
5.8	원유 <sup>(6)</sup> 와 유제품 <sup>(6)</sup> (버터 지방 포 함)	2,5pg/g fat <sup>(33)</sup>	5,5pg/g fat <sup>(33)</sup>	40ng/g fat <sup>(33)</sup>
5.9	달걀과 알가공품 <sup>(6)</sup>	2,5pg/g fat <sup>(33)</sup>	5,0pg/g fat <sup>(33)</sup>	40ng/g fat <sup>(33)</sup>
5.10	다음에 오는 동물의 지방:  - 우과 동물과 양  - 가금류  - 돼지	2,5pg/g fat  1,75pg/g fat  1,0pg/g fat	4,0pg/g fat  3,0pg/g fat  1,25pg/g fat	40ng/g fat  40ng/g fatt  40ng/g fat
5.11	혼합수지	1,5pg/g fat	2,50pg/g fat	40ng/g fat
5.12	식물성유지	0,75pg/g	1,25pg/g	40ng/g fat

		fat	fat	
5.13	영·유아용 식품 <sup>(4)</sup>	0,1pg/g fat	0,2pg/g fat	1,0ng/g fat

Section 6: 방향족 탄화수소 (Polycyclic aromatic hydrocarbons)

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치(µg/kg)	
6.1	벤조피렌, 벤즈안트라센, 벤젠플로란센, 크리센	Benzo(a)-pyrene	benzo(a)pyrene, benz(a)-anthracene, benzo(b)fluoranthene, chrysene 총합 <sup>(45)</sup>
6.1.1	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 유지 (코코아버터, 야자유는 제외)	2,0	10,0
6.1.2	코코아 콩과 코코아 콩으로 만든 제품 (6.1.11에 언급된 제품은 제외)	5,0 (µg/kg fat) (2013.4.1부터)	2013. 04. 01~ 2015. 03. 31까지 35 (µg/kg fat), 2015. 04. 01부터 30 (µg/kg fat)
6.1.3	직접 섭취 혹은 식재료로 사용하기 위한 야자유	2,0	20,0
6.1.4	훈연육과 훈연육제품	2014. 08. 31까지 5,0 2014. 09. 01부터 2,0	2012. 09. 01~ 2014. 8. 31까지 30, 2014. 09. 01부터 12
6.1.5	훈연어와 훈연한 수산물의 살코기 <sup>(25)(36)</sup> (6.1.6, 6.1.7에 해당하는 수산물은 제외)	2014. 08. 31까지 5,0 2014. 09. 01부터 2,0	2012. 09. 01~ 2014. 8. 31까지 30, 2014. 09. 01부터 12
6.1.6	훈연한 작은 청어(sprat)와 캔에 든 훈연한 작은 청어 <sup>(25)(47)</sup> ; 훈연한 14cm 이하 발트해 청어(herring)와 캔에 든 훈연한 14cm 이하 발트해 청어; 가쓰오부시(말린 가다랑어); 쌍각류 조개(신선, 냉장, 냉동); 최종 소비자에게 판매하는 열처리한 육류와 열처리한 육류 제품	5,0	30,0
6.1.7	쌍각류조개 <sup>(36)</sup> (훈연한 것)	6,0	35,0
6.1.8	영유아를 위한 가공곡물식품과 이유식 <sup>(3)(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.9	영아용 우유와 성장기용 우유를 포함한 영아용 조제식 및 성장기용 조제식 <sup>(3)(29)</sup>	1,0	1,0

6.1.10	영아를 대상으로 하는 특수의료용도식품 <sup>(3)</sup> ( <sup>29</sup> )	1,0	1,0
6.1.11	식재료로 사용하기 위한 코코아 섬유소와 코코아 섬유소로 만든 제품	3,0	15,0
6.1.12	바나나칩	2,0	20,0
6.1.13	식물성 및 식물성 제제를 함유한 식품보충제 <sup>(39)</sup> (*****) (*****)  프로폴리스, 로얄젤리, 스피롤리나 또는 이들의 제제를 함유한 식품보충제 <sup>(39)</sup>	10,0	50,0
6.1.14	말린 허브	10,0	50,0
6.1.15	말린 향신료 (카다몬, 훈연한 고추류는 제외)	10,0	50,0

*Section 7: 멜라민과 그와 구조적인 유사체*

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치(mg/kg)
7.1	멜라민	
7.1.1.	영아용 조제식 및 성장기용 조제식을 제외한 식품 <sup>(48)</sup>	2,5
7.1.2.	분말 형태로 된 영아용 조제식 및 성장기용 조제식	1

*Section 8: Inherent plant toxins*

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치(g/kg)
8.1	에루스산 (Erucic acid)	
8.1.1	식물성 유지	50(**)
8.1.2	식물성 유지를 첨가한 식품 (영아용 조제식 및 성장기용 조제식은 제외)	50(**)
8.1.3	영아용 조제식 및 성장기용 조제식 <sup>(3)</sup>	10(**)

식품유형 <sup>(1)</sup>		최대허용수치(µg/kg)	
8.2	<b>트로판 알칼로이드 (Tropane alkaloids)(*****)</b>		
		Atropine	Scopolamine
8.2.1	기장, 수수, 메밀 또는 그것으로 만든 제품을 함유한 영·유아용 가공곡물식품과 이유식 <sup>(29)</sup>	1,0 µg/kg	1,0 µg/kg
8.3	<b>시안배당체(cyanogenic glycosides)에서 시안화수소산(hydrocyanic acid) 결합을 포함하는 시안화수소산</b>		
8.3.1	최종 소비자에게 판매할 목적으로 상점에 진열한 행인(apricot kernels) (가공하지 않은		20,0

통째앗이거나 갈거나 분쇄하거나 부수거나 잘게 썬 것) <sup>(54)</sup> <sup>(55)</sup>	
--	--

(\*) 2016년 1월 1일 이전 다른 제품의 시트린(citrinin) 노출 정보와 Citrinin의 독성에 관한 최신 정보(특히 발암성 및 유전독성)를 고려하여, 최대허용수치를 재검토한다.

(\*\*) 본 최대허용수치는 식품 내 지방 성분의 총 지방산 수치에 따라 산출한 에루크산 수치에 적용한다.

(\*\*\*) 시료 채취는 의회 규정 (EC) No 401/2006 부록 1(OJ L 70, 9.3.2006, p.12)의 B항에 따라 수행한다.

현미경 검사로 분석한다.

(\*\*\*\*) 12가지 맥각 알칼로이드의 총합: ergocristine/ergocristinine; ergotamine/ergotaminine; ergocryptine/ergocryptinine; ergometrine/ergometrinine; ergosine/ergosinine; ergocornine/ergocorninine.

(\*\*\*\*\*) 2017년 7월 1일 이전 관련 식품 분류의 경우, 높은 수준의 신체 보호를 제공할 수 있는 적절하고, 달성 가능한 최고 허용수치를 고려해야 한다.

(\*\*\*\*\*) 본문에서 언급된 트로판알칼로이드는 아트로핀 및 스코폴아민이다. 아트로핀은 (-) - 히오시아민과 (+) - 히오시아민의 라세미체이며, 그 중 (-)-히오시아민 만이 항콜린 작용을 일으킨다. 분석상의 이유 때문에 hyoscyamine의 거울 상체를 항상 구별할 수는 없으므로, atropine과 scopolamine에 대한 최대허용수치가 확정됐다.

(\*\*\*\*\*) 식물성 제제는 다양한 공정(예: 압착, 압착 탈수, 추출, 분별증류, 증류, 농축, 건조 및 발효)을 통해 식물체(예: 전체, 식물 부, 단편화 또는 절단된 식물)로부터 추출하였다. 본 정의에 따르면, 분쇄 또는 분말 식물, 식물 부분, 조류, 곰팡이류, 이끼류, 텅크, 추출물, 에센셜 오일(6.1.1에서 언급한 식물성 오일 제외), 주스 및 처리된 추출물이 포함된다.

(\*\*\*\*\*) 본 최대허용수치는 식물성 기름을 함유한 식품 첨가물에는 적용되지 않는다. 식품 첨가물의 성분으로 사용되는 식물성 기름은 부록 6.1.1의 최대허용수치를 준수해야 한다.

(1) 과일, 채소 및 시리얼의 경우, 동식물을 이용한 식품 또는 사료 내 살충제 최대 잔여물 수치에 관한 2005년 2월 23일 유럽 의회와 위원회 규정 (EC) No 396/2005 포함된 식품을 참고한다. 해당 규정은 위원회 지침 91/414/EEC (OJ L 70, 16.3.2005, 1쪽)을 대체하며, 현재 규정 (EC) No 178/2006 (OJ L 29, 2.2.2006, 3쪽)이 최신판이다. 즉, '시리얼'에 메밀(*Fagopyrum sp*)이 포함되어 있고, '메밀 제품'이 '시리얼 제품'에 포함되어 있다는 것을 의미한다. 견과류는 과일의 최대허용수치에 포함되지 않는다.

(2) 본 최대허용수치는 신선한 시금치가 가공을 거치지 않고 현장에서 가공 공장으로 대량 수송될 때 적용한다.

(3) 영유아용 식품, 특수의료목적용 식품, 체중조절용 대체식품으로 2013년 6월 12일 유럽 의회와 유럽 의회의 규정 609/2013에 정의된 이 분류에 속한 식료품. 상술한 규정은 위원회 지침 92/52/EEC, 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC 및 2006/141/EC와 유럽 의회 지침 2009/39/EC 및 위원회 규정 (EC) No 41/2009와 (EC) No 953/2009를 대체한다. (OJ L 181, 29.6.2013, 35쪽)

(4) 본 최대허용수치는 사용 준비가 된 제품(제조사가 지정한 시간 또는 그 이후에 판매된 제품)에 적용된다.

(5) 본 최대허용수치는 땅콩과 견과류의 식용 가능한 부분에 적용된다. 단, 땅콩과 견과류의 '껍질 안쪽'만 분석하더라도, 아플라톡신 함량 산출 시 모든 식용부가 오염됐다고 가정한다.

(6) 동물을 사용한 식품에 대한 위생 규정을 지시한 2004년 4월 29일 유럽 의회와 이사회의 규정 (EC) No 853/2004에 따라 본 분류에 속한 제품. (OJ L 226, 25.6.2004, 22쪽)

(7) 본 최대허용수치는 건조 물질에 적용된다. 단, 해당 건조 물질은 규정 (EC) No 401/2006에 따라 결정한다.

(10)<sup>1)</sup> 본 최대허용수치는 우유 및 유제품의 경우 사용 준비가 완료된 제품(제조사의 지침에 따라 판매되거나 재구성), 우유 및 유제품 이외 제품의 경우 건조 물질에 적용된다. 단, 해당 건조 물질은 규정 (EC) No 401/2006에 따라 결정한다.

1) (8)~(9)는 여러 번의 개정을 거치면서 삭제되었음. 더 자세한 내용은 원문 참고.



(11) 농산물 시장 공동 조직위원회 설립과 협의회 규정 (EEC) 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 및 (EC) No 1234/2007 (OJ L 347, 20.12.2013, 671쪽) 폐지와 관련된 유럽 의회 및 규정 심의회 규정 1308/2013에 따른 와인 및 스파클링 와인의 정의.

(12) 본 최대허용수치는 2005년 수확 이후 생산된 제품에 적용된다.

(13) 향이 나는 와인 제품의 정의, 설명, 발표, 라벨 및 원산지 보호에 관한 유럽의 회 규정 No. 251/2014와 2014년 2월 26일 위원회에 따라, 본 분류에 포함된 식품 목록으로 위원회 규정 (EEc) No. 1601/91 (OJ L 84, 20.3.2014, 14쪽)을 대체한다.

본 음료에 적용할 수 있는 OTA 최대허용수치는 와인과 포도의 비율로 산출하며, 최종 제품에 반드시 표기해야 한다.

(14) 본 범주에 수록된 식품유형은 과일주스 및 인간 소비를 목적으로 하는 유사제품에 관한 2001년 12월 20일 이사회 지침 2001/112/EC에 정의되었다. (OJ L 10, 12.1.2002, 58쪽)

(15) 불가리아와 루마니아 공화국에서 생산된 상품을 유럽 연합(EU)에 입국시키기 위한 의정서의 최신 개정판에 따르면, 1989년 5월 29일 규정 위원회 규정 (EEC) No 1576/89에 따라 본 목록에 속한 식료품은 스피릿 음료의 정의, 설명 및 제시에 관한 일반 규칙을 따르고 있다. (OJ L 160, 12.6.1989, 1쪽)

(16) 2013년 6월 12일 영·유아를 대상으로 한 식품, 특수 의료 목적의 식품 및 체중 조절용 식이요법에 관한 위원회 지침 92/52/ EEC, 위원회 지침 96/8/ EC, 1999/21/ EC 2006년 폐지/125/ EC 및 2006/141/ EC, 유럽 의회 및 이사회 및 위원회 규정 (EC) No 41/2009 및 (EC) No 953/2009(OJ L 181, 29.6)의 지침 2009/39/ EC. 2013, p.35)에 따라, 유럽 의회 및 규정 심의회의 규정 (EU) No 609/2013에서 정의된 영아 및 유아를 의미한다.

(17) 부록 Section 2.4, 2.5 및 2.7에 정의된 deoxynivalenol, zearalenone, T-2 및 HT-2 독소의 최대허용수치에 따라, 쌀은 '곡물'에 포함되지 않으며, 쌀 제품은 '곡류 식품'으로 간주한다.

(18) 최대 단계는 1단계 가공을 위해 시장에 출시된 비가공 곡물에 적용된다.

‘1단계 가공’은 건조 이외의 모든 물리적 또는 열처리를 의미한다. 단, 세척 및 선별 후에 전체 곡물이 손상되지 않는 경우, 스코링(scouring), 선별 및 건조 처리를 수반하는 세척 과정은 ‘1단계 가공’에 포함되지 않는다.

스코링은 곡물을 세차게 솔질 및/또는 문질러서 세척하는 것을 의미한다.

맥각 경화증 하에서 스코링을 진행할 경우, 곡물 스코링 전에 ‘1단계 세척’을 거쳐야 한다. 먼지 흡입기를 이용한 스코링은 제분(milling) 전에 색상 선별 작업을 수행한다.

통합 생산 및 가공 시스템은 새로 들어오는 모든 곡물을 동일한 제반시설을 통해 세척, 선별 및 처리하는 시스템을 의미한다. 통합 생산 및 가공 시스템의 최대허용수치는 제1단계 공정 전에 세척하고, 선별한 미처리 곡물류에 적용한다.

식품사업자는 HACCP 절차를 준수하여, 효율적인 감시감독 절차를 수립하고 이 중요 통제 지점마다 이행됨을 보장한다.

(19) 관련기관의 곡물 인계 절차를 확립하고, 곡물의 품질(OJ L 174, 7.7.2005, 31 쪽)을 결정하기 위한 분석 방법을 규정한 2000년 4월 19일의 위원회 규정 (EC) No 824/2000에 따라, 2005년 6월 마케팅 연도부터 본 최대허용수치는 수확하고, 채취된 곡물에 적용된다. 해당 규정은 규정 (EC) No 1068/2005(OJ L 100, 20.4.2000, 65쪽)로 개정했다.

(20) 본 최대허용수치는 2007년 7월 1일부터 적용한다.

(22) 본 파스타(건조)는 수분 함량이 약 12%인 파스타를 의미한다.

(23) 본 최대허용수치는 2007년 10월 1일부터 적용한다.

(24) 분류(a)에 따라 본 분류에 속한 어류. 단, 유럽의회 규정(EC) No 104/2000 (OJ L 17, 21.1.2000, 22쪽)의 1조에 포함된 목록의 CN 0302 70 00 코드에 속한 어류의 간은 제외한다. 해당 규정은 체코 공화국, 에스토니아 공화국, 키프로스 공화국, 라트비아 공화국, 리투아니아 공화국, 헝가리 공화국, 몰타 공화국, 폴란드 공화국, 슬로베니아 공화국 및 슬로바키아 공화국의 입국 조건과 유럽연합(EU) 설립 당시 조약 조정안에 관한 법률로 최근 대체됐다. (OJ L 236, 23.9.2003, 33쪽). 건조, 희석, 가공 및/또는 복합식품의 경우, 제 2조 (1) 및 2조(2)를 적용한다.

(25) 어류 전체 섭취를 목적으로 한 제품인 경우, 본 최대허용수치를 어류 전체에 적용한다.

(26) 어업 및 수산 제품 시장의 공통 조직에 관한 2013년 12월 11일 유럽의회 및 이사회의 규정 (EU) No 1379/2013의 목록의 범주(c) 및 (i)에 속하는 식품(EC) No 1184/2006 및 (EC) No 1224/2009를 개정하고 Council Regulation (EC) No 104/2000(OJ L 354, 28.12.2013, 1 쪽)을 적절히 폐지 함. 관련 항목에서). 건조, 회식, 가공 및 / 또는 복합 식품의 경우 제2조 (1) 및 2 조(2)가 적용된다. 큰 가리비의 경우 최대 수준은 내전근과 생식선에만 적용된다.

(27) 과일이나 채소를 씻은 다음 식용 부분을 분리한 후에, 최대허용수치를 적용한다.

(29) 본 최대허용수치는 판매된 제품에 적용된다.

(30) 최대허용수치는 건조 물질 40%를 함유한 액상 제품에 해당하며, 건조 물질에서 최대 50µg/kg 수준에 해당한다. 수준은 제품의 건조 물질 함량에 따라 비례하여 조정해야 한다.

(31) 세계 보건기구(WHO)의 독성 동등성 계수(WHO-TEFs)를 이용하여, 다이옥신류(폴리염화디벤조-파라다이옥신(PCDDs))와 폴리염화디벤조푸란(PCDFs)의 총합, 다이옥신류(PCDDs, PCDFs 및 polychlorinated biphenyls(PCBs)의 총합과 WHO-TEFs를 사용하여 WHO 독성으로 표시한다. 1997년 6월 15일부터 18일까지 스웨덴 스톡홀름에서 열린 WHO 회의 결과에 근거하여, 인체 위험 평가를 WHO-TEFs(Van den Berg 외 (1998), PCBs, PCDDs, PCDFs에 대한 독성 동등성 계수(TEFs)의 경우 Wildlife, Environmental Health Perspectives, 106 (12), 775)를 참조한다.

동종(Congener)	TEF 값	동종(Congener)	TEF 값
<b>Dibenzo-p-dioxins('PCDDs')</b>		<b>'Dioxin-like' PCBs Non-ortho PCBs + Mono-ortho PCBs</b>	
2,3,7,8-TCDD	1		
1,2,3,7,8-PeCDD	1	<i>Non-ortho PCBs</i>	
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 77	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01	PCB 169	0,03
OCDD	0,0003		
<b>Dibnzofurnas('PCDFs')</b>		<i>Mono-ortho PCBs</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8,-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003

동종(Congener)	TEF 값	동종(Congener)	TEF 값
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

약어: 'T' = tetra; 'Pe' = penta; 'Hx' = hexa; 'Hp' = hepta; 'O' = octa; 'CDD' = chlorodibenzodioxin; 'CDF' = chlorodibenzofuran; 'CB' = chlorobiphenyl. ◀

(32) 상한 농도: 상한계 농도는 정량 한계 이하인 모든 다른 동족의 값이 정량 한계와 동일하다는 가정 하에 산출한다.

(33) 지방의 최대허용수치는 지방 함유량이 2% 미만인 식품에는 적용되지 않는다. 지방 함유량이 2% 미만인 식품의 경우, 아래 공식에 따라 2% 지방 함유 식품의 제품 기준 수준에 대응하도록 한다.

지방함량이 2% 미만인 식품의 최대 함량 = 해당식품의 지방함량 최대치x0.02.

(34) 규정 (EC) No 104/2000 제1조 목록 중 (a), (b), (c), (e) 및 (f)에 열거된 식품. (조항 5.11 참조) 단, 어류 간은 제외한다.

(36) 규정 (EU) No 1379 / 2013 부록 1 목록의 분류 (b), (c) 및 (i)에 따라 본 범위에 속한 식품.

(37) 옥수수의 라벨링만 예외로 간주하며, 습식 분쇄 공정(전분 생산)에서만 사용하도록 한다.

(38) 캔으로 된 생선 간의 경우, 전체 함유물에 본 최대허용수치가 적용된다.

(39) 본 최대허용수치는 시판 중인 식품 보조제에 적용된다.

(40) CN 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 및 파생 제품 CN 1208 코드의 기름종자(oilseed)와 CN 1207 99 코드의 멜론 종자(melon seed).

(41) 일부 파생상품/가공제품이 나무 견과류로부터 단독 또는 거의 전적으로 파생/가공된 경우, 해당 나무 견과류의 최대허용수치를 관련 파생/가공 제품에 적용한다. 이에 해당하지 않는 파생/가공된 제품의 경우, 제2조(1)와 2(2)를 적용한다.

- (42) 본 최대허용수치는 감초 뿌리 3-4kg에서 정제한 상태로 희석되지 않은 추출물 1kg에 적용된다.
- (43) 잎채소의 최고 허용수치는 신선한 허브에는 적용되지 않는다. (규정 (EC). No 396/2005 부록 I의 코드 번호 0256000에 해당된다)
- (44) 주변부와 복부에서 나오는 살코기. 단, 갑각류의 두경부를 제외한다. 게 및 게과 갑각류(*Brachyura* 및 *Anomura*)의 경우, 주변부와 복부에서 나오는 살코기.
- (45) 하한 농도는 정량 한계 이하인 물질 4개의 모든 값이 0이라는 가정 하에서 산출한다.
- (46) 그릴링이나 바비큐와 같은 열처리를 거쳐 잠재적으로 PAH가 예상되는 육류 및 육가공 제품
- (47) 캔으로 된 제품의 경우, 해당 제품의 전체 내용물을 분석해야 한다. 복합 제품의 최대허용수치의 경우, Art. 2 (1)(c)와 2(2)를 적용한다.
- (48) 본 최대허용수치는 멜라민 농도가 2,5mg/kg보다 높은 사이로마진을 살충제로 허가한 식품에는 적용되지 않는다. 단, 멜라민 농도가 사이로마진 농도를 초과하지 않아야 한다.
- (49) 일부 코코아 및 초콜릿 제품의 경우, 코코아 및 초콜릿 제품과 관련된 인간 소비(OJ L 197, 3.8.2000, p.19)에 관해 2000년 6월 23일 관련 위원회와 유럽 의회 및 유럽 의회 지침 2000/36 EC의 부록A. 2.3.4를 적용한다.
- (50) (III)과 (V)의 합계.
- (51) 쌀, 껍질을 벗긴 쌀, 분쇄된 쌀 및 물에 담갔다 찌서 말린 쌀(parboiled rice)의 경우, 코덱스 기준 198-1995를 참고한다.
- (52) 본 최대허용수치는 내장이 없는 상태로 유통된 동물에게 적용한다.
- (53) 감자의 경우, 최대허용수치를 껍질을 벗긴 상태에서 적용한다.



**부록II**

---

# **유럽연합 규정 원본**

---

**식품첨가물에 관한 규정 (EC) No 1333/2008**





This text is meant purely as a documentation tool and has no legal effect. The Union's institutions do not assume any liability for its contents. The authentic versions of the relevant acts, including their preambles, are those published in the Official Journal of the European Union and available in EUR-Lex. Those official texts are directly accessible through the links embedded in this document

**►B REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL**

**of 16 December 2008**

**on food additives**

**(Text with EEA relevance)**

(OJ L 354, 31.12.2008, p. 16)

Amended by:

		Official Journal		
		No	page	date
► <b><u>M1</u></b>	Commission Regulation (EU) No 238/2010 of 22 March 2010	L 75	17	23.3.2010
► <b><u>M2</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011	L 295	1	12.11.2011
► <b><u>M3</u></b>	amended by Commission Regulation (EU) No 1152/2013 of 19 November 2013	L 311	1	20.11.2013
► <b><u>M4</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1130/2011 of 11 November 2011	L 295	178	12.11.2011
► <b><u>M5</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1131/2011 of 11 November 2011	L 295	205	12.11.2011
► <b><u>M6</u></b>	Commission Regulation (EU) No 232/2012 of 16 March 2012	L 78	1	17.3.2012
► <b><u>M7</u></b>	Commission Regulation (EU) No 380/2012 of 3 May 2012	L 119	14	4.5.2012
► <b><u>M8</u></b>	Commission Regulation (EU) No 470/2012 of 4 June 2012	L 144	16	5.6.2012
► <b><u>M9</u></b>	Commission Regulation (EU) No 471/2012 of 4 June 2012	L 144	19	5.6.2012
► <b><u>M10</u></b>	Commission Regulation (EU) No 472/2012 of 4 June 2012	L 144	22	5.6.2012
► <b><u>M11</u></b>	Commission Regulation (EU) No 570/2012 of 28 June 2012	L 169	43	29.6.2012
► <b><u>M12</u></b>	Commission Regulation (EU) No 583/2012 of 2 July 2012	L 173	8	3.7.2012
► <b><u>M13</u></b>	Commission Regulation (EU) No 675/2012 of 23 July 2012	L 196	52	24.7.2012
► <b><u>M14</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1049/2012 of 8 November 2012	L 310	41	9.11.2012
► <b><u>M15</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1057/2012 of 12 November 2012	L 313	11	13.11.2012
► <b><u>M16</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1147/2012 of 4 December 2012	L 333	34	5.12.2012
► <b><u>M17</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1148/2012 of 4 December 2012	L 333	37	5.12.2012
► <b><u>M18</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1149/2012 of 4 December 2012	L 333	40	5.12.2012
► <b><u>M19</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1166/2012 of 7 December 2012	L 336	75	8.12.2012
► <b><u>M20</u></b>	Commission Regulation (EU) No 25/2013 of 16 January 2013	L 13	1	17.1.2013

► <b><u>M21</u></b>	Commission Regulation (EU) No 244/2013 of 19 March 2013	L 77	3	20.3.2013
► <b><u>M22</u></b>	Commission Regulation (EU) No 256/2013 of 20 March 2013	L 79	24	21.3.2013
► <b><u>M23</u></b>	Commission Regulation (EU) No 438/2013 of 13 May 2013	L 129	28	14.5.2013
► <b><u>M24</u></b>	Commission Regulation (EU) No 509/2013 of 3 June 2013	L 150	13	4.6.2013
► <b><u>M25</u></b>	Commission Regulation (EU) No 510/2013 of 3 June 2013	L 150	17	4.6.2013
► <b><u>M26</u></b>	Commission Regulation (EU) No 723/2013 of 26 July 2013	L 202	8	27.7.2013
► <b><u>M27</u></b>	Commission Regulation (EU) No 738/2013 of 30 July 2013	L 204	32	31.7.2013
► <b><u>M28</u></b>	Commission Regulation (EU) No 739/2013 of 30 July 2013	L 204	35	31.7.2013
► <b><u>M29</u></b>	Commission Regulation (EU) No 816/2013 of 28 August 2013	L 230	1	29.8.2013
► <b><u>M30</u></b>	Commission Regulation (EU) No 817/2013 of 28 August 2013	L 230	7	29.8.2013
► <b><u>M31</u></b>	Commission Regulation (EU) No 818/2013 of 28 August 2013	L 230	12	29.8.2013
► <b><u>M32</u></b>	Commission Regulation (EU) No 913/2013 of 23 September 2013	L 252	11	24.9.2013
► <b><u>M33</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1068/2013 of 30 October 2013	L 289	58	31.10.2013
► <b><u>M34</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1069/2013 of 30 October 2013	L 289	61	31.10.2013
► <b><u>M35</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1274/2013 of 6 December 2013	L 328	79	7.12.2013
► <b><u>M36</u></b>	Commission Regulation (EU) No 59/2014 of 23 January 2014	L 21	9	24.1.2014
► <b><u>M37</u></b>	Commission Regulation (EU) No 264/2014 of 14 March 2014	L 76	22	15.3.2014
► <b><u>M38</u></b>	Commission Regulation (EU) No 298/2014 of 21 March 2014	L 89	36	25.3.2014
► <b><u>M39</u></b>	Commission Regulation (EU) No 497/2014 of 14 May 2014	L 143	6	15.5.2014
► <b><u>M40</u></b>	Commission Regulation (EU) No 505/2014 of 15 May 2014	L 145	32	16.5.2014
► <b><u>M41</u></b>	Commission Regulation (EU) No 506/2014 of 15 May 2014	L 145	35	16.5.2014
► <b><u>M42</u></b>	Commission Regulation (EU) No 601/2014 of 4 June 2014	L 166	11	5.6.2014
► <b><u>M43</u></b>	Commission Regulation (EU) No 685/2014 of 20 June 2014	L 182	23	21.6.2014
► <b><u>M44</u></b>	Commission Regulation (EU) No 923/2014 of 25 August 2014	L 252	11	26.8.2014
► <b><u>M45</u></b>	Commission Regulation (EU) No 957/2014 of 10 September 2014	L 270	1	11.9.2014
► <b><u>M46</u></b>	Commission Regulation (EU) No 969/2014 of 12 September 2014	L 272	8	13.9.2014
► <b><u>M47</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1084/2014 of 15 October 2014	L 298	8	16.10.2014
► <b><u>M48</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1092/2014 of 16 October 2014	L 299	19	17.10.2014
► <b><u>M49</u></b>	Commission Regulation (EU) No 1093/2014 of 16 October 2014	L 299	22	17.10.2014
► <b><u>M50</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/537 of 31 March 2015	L 88	1	1.4.2015
► <b><u>M51</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/538 of 31 March 2015	L 88	4	1.4.2015
► <b><u>M52</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/639 of 23 April 2015	L 106	16	24.4.2015
► <b><u>M53</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/647 of 24 April 2015	L 107	1	25.4.2015
► <b><u>M54</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/649 of 24 April 2015	L 107	17	25.4.2015
► <b><u>M55</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/1362 of 6 August 2015	L 210	22	7.8.2015
► <b><u>M56</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/1378 of 11 August 2015	L 213	1	12.8.2015
► <b><u>M57</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/1739 of 28 September 2015	L 253	3	30.9.2015
► <b><u>M58</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/1832 of 12 October 2015	L 266	27	13.10.2015
► <b><u>M59</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/56 of 19 January 2016	L 13	46	20.1.2016
► <b><u>M60</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/263 of 25 February 2016	L 50	25	26.2.2016

---

► <b><u>M61</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/324 of 7 March 2016	L 61	1	8.3.2016
► <b><u>M62</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/441 of 23 March 2016	L 78	47	24.3.2016
► <b><u>M63</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/479 of 1 April 2016	L 87	1	2.4.2016
► <b><u>M64</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/683 of 2 May 2016	L 117	28	3.5.2016
► <b><u>M65</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/691 of 4 May 2016	L 120	4	5.5.2016
► <b><u>M66</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/1776 of 6 October 2016	L 272	2	7.10.2016
► <b><u>M67</u></b>	Commission Regulation (EU) 2017/335 of 27 February 2017	L 50	15	28.2.2017
► <b><u>M68</u></b>	Commission Regulation (EU) 2017/839 of 17 May 2017	L 125	7	18.5.2017
► <b><u>M69</u></b>	Commission Regulation (EU) 2017/871 of 22 May 2017	L 134	3	23.5.2017
► <b><u>M70</u></b>	Commission Regulation (EU) 2017/874 of 22 May 2017	L 134	18	23.5.2017
► <b><u>M71</u></b>	Commission Regulation (EU) 2017/1270 of 14 July 2017	L 184	1	15.7.2017
► <b><u>M72</u></b>	Commission Regulation (EU) 2017/1271 of 14 July 2017	L 184	3	15.7.2017
► <b><u>M73</u></b>	Commission Regulation (EU) 2017/1399 of 28 July 2017	L 199	8	29.7.2017



**REGULATION (EC) No 1333/2008 OF THE EUROPEAN  
PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL**

**of 16 December 2008**

**on food additives**

**(Text with EEA relevance)**

CHAPTER I

**SUBJECT MATTER, SCOPE AND DEFINITIONS**

*Article 1*

**Subject matter**

This Regulation lays down rules on food additives used in foods with a view to ensuring the effective functioning of the internal market whilst ensuring a high level of protection of human health and a high level of consumer protection, including the protection of consumer interests and fair practices in food trade, taking into account, where appropriate, the protection of the environment.

For those purposes, this Regulation provides for:

- (a) Community lists of approved food additives as set out in Annexes II and III;
- (b) conditions of use of food additives in foods, including in food additives and in food enzymes as covered by Regulation (EC) No 1332/2008 [on food enzymes], and in food flavourings as covered by Regulation (EC) No 1334/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods <sup>(1)</sup>;
- (c) rules on the labelling of food additives sold as such.

*Article 2*

**Scope**

1. This Regulation shall apply to food additives.
2. This Regulation shall not apply to the following substances unless they are used as food additives:
  - (a) processing aids;
  - (b) substances used for the protection of plants and plant products in accordance with Community rules relating to plant health;
  - (c) substances added to foods as nutrients;
  - (d) substances used for the treatment of water for human consumption falling within the scope of Council Directive 98/83/EC of 3 November 1998 on the quality of water intended for human consumption <sup>(2)</sup>;

<sup>(1)</sup> See page 34 of this Official Journal.

<sup>(2)</sup> OJ L 330, 5.12.1998, p. 32.

**▼B**

(e) flavourings falling within the scope of Regulation (EC) No 1334/2008 [on flavourings and certain food ingredients with flavouring properties for use in and on foods].

3. This Regulation shall not apply to food enzymes falling within the scope of Regulation (EC) No 1332/2008 [on food enzymes], with effect from the date of adoption of the Community list of food enzymes in accordance with Article 17 of that Regulation.

4. This Regulation shall apply without prejudice to any specific Community rules concerning the use of food additives:

(a) in specific foods;

(b) for purposes other than those covered by this Regulation.

*Article 3***Definitions**

1. For the purposes of this Regulation, the definitions laid down in Regulations (EC) No 178/2002 and (EC) No 1829/2003 shall apply.

2. For the purposes of this Regulation the following definitions shall also apply:

(a) ‘food additive’ 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 results, or may be reasonably expected to result, in it or its by-products becoming directly or indirectly a component of such foods;

The following are not considered to be food additives:

(i) monosaccharides, disaccharides or oligosaccharides and foods containing these substances used for their sweetening properties;

(ii) foods, whether dried or in concentrated form, including flavourings incorporated during the manufacturing of compound foods, because of their aromatic, sapid or nutritive properties together with a secondary colouring effect;

(iii) substances used in covering or coating materials, which do not form part of foods and are not intended to be consumed together with those foods;

(iv) products containing pectin and derived from dried apple pomace or peel of citrus fruits or quinces, or from a mixture of them, by the action of dilute acid followed by partial neutralisation with sodium or potassium salts (liquid pectin);

(v) chewing gum bases;

(vi) white or yellow dextrin, roasted or dextrinated starch, starch modified by acid or alkali treatment, bleached starch, physically modified starch and starch treated by amylolytic enzymes;

**▼B**

- (vii) ammonium chloride;
  - (viii) blood plasma, edible gelatin, protein hydrolysates and their salts, milk protein and gluten;
  - (ix) amino acids and their salts other than glutamic acid, glycine, cysteine and cystine and their salts having no technological function;
  - (x) caseinates and casein;
  - (xi) inulin;
- (b) 'processing aid' shall mean any substance which:
- (i) is not consumed as a food by itself;
  - (ii) is intentionally used in the processing of raw materials, foods or their ingredients, to fulfil a certain technological purpose during treatment or processing; and
  - (iii) may result in the unintentional but technically unavoidable presence in the final product of residues of the substance or its derivatives provided they do not present any health risk and do not have any technological effect on the final product;
- (c) 'functional class' shall mean one of the categories set out in Annex I based on the technological function a food additive exerts in the foodstuff;
- (d) 'unprocessed food' shall mean a food which has not undergone any treatment resulting in a substantial change in the original state of the food, for which purpose the following in particular are not regarded as resulting in substantial change: dividing, parting, severing, boning, mincing, skinning, paring, peeling, grinding, cutting, cleaning, trimming, deep-freezing, freezing, chilling, milling, husking, packing or unpacking;
- (e) 'food with no added sugars' shall mean a food without the following:
- (i) any added monosaccharides or disaccharides;
  - (ii) any added food containing monosaccharides or disaccharides which is used for its sweetening properties;
- (f) 'energy-reduced food' shall mean a food with an energy value reduced by at least 30 % compared with the original food or a similar product;
- (g) 'table-top sweeteners' 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;
- (h) 'quantum satis' 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.



## CHAPTER II

**COMMUNITY LISTS OF APPROVED FOOD ADDITIVES***Article 4***Community lists of food additives**

1. Only food additives included in the Community list in Annex II may be placed on the market as such and used in foods under the conditions of use specified therein.
2. Only food additives included in the Community list in Annex III may be used in food additives, in food enzymes and in food flavourings under the conditions of use specified therein.
3. Food additives in Annex II shall be listed on the basis of the categories of food to which they may be added.
4. Food additives in Annex III shall be listed on the basis of the food additives, food enzymes, food flavourings and nutrients or categories thereof to which they may be added.
5. Food additives shall comply with the specifications as referred to in Article 14.

*Article 5***Prohibition of non-compliant food additives and/or non-compliant food**

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.

*Article 6***General conditions for inclusion and use of food additives in Community lists**

1. A food additive may be included in the Community lists in Annexes II and III only if it meets the following conditions and, where relevant, other legitimate factors, including environmental factors:
  - (a) it does not, on the basis of the scientific evidence available, pose a safety concern to the health of the consumer at the level of use proposed;
  - (b) there is a reasonable technological need that cannot be achieved by other economically and technologically practicable means; and
  - (c) its use does not mislead the consumer.
2. To be included in the Community lists in Annexes II and III a food additive must have advantages and benefits for the consumer and therefore serve one or more of the following purposes:
  - (a) preserving the nutritional quality of the food;

**▼B**

- (b) providing necessary ingredients or constituents for foods manufactured for groups of consumers with special dietary needs;
- (c) enhancing the keeping quality or stability of a food or improving its organoleptic properties, provided that the nature, substance or quality of the food is not changed in such a way as to mislead the consumer;
- (d) aiding in the manufacture, processing, preparation, treatment, packing, transport or storage of food, including food additives, food enzymes and food flavourings, provided that the food additive is not used to disguise the effects of the use of faulty raw materials or of any undesirable practices or techniques, including unhygienic practices or techniques, during the course of any such activities.

3. By way of derogation from paragraph 2(a), a food additive which reduces the nutritional quality of a food may be included in the Community list in Annex II provided that:

- (a) the food does not constitute a significant component of a normal diet; or
- (b) the food additive is necessary for the production of foods for groups of consumers with special dietary needs.

*Article 7***Specific conditions for sweeteners**

A food additive may be included in the Community list in Annex II for the functional class of sweetener only if, in addition to serving one or more of the purposes set out in Article 6(2), it serves one or more of the following purposes:

- (a) replacing sugars for the production of energy-reduced food, non-cariogenic food or food with no added sugars; or
- (b) replacing sugars where this permits an increase in the shelf-life of the food; or
- (c) producing food intended for particular nutritional uses as defined in Article 1(2)(a) of Directive 89/398/EEC.

*Article 8***Specific conditions for colours**

A food additive may be included in the Community list in Annex II for the functional class of colour only if, in addition to serving one or more of the purposes set out in Article 6(2), it serves one of the following purposes:

- (a) restoring the original appearance of food of which the colour has been affected by processing, storage, packaging and distribution, whereby visual acceptability may have been impaired;
- (b) making food more visually appealing;
- (c) giving colour to food otherwise colourless.



**▼B***Article 9***Functional classes of food additives**

1. Food additives may be assigned in Annexes II and III to one of the functional classes in Annex I 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.

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 shall be adopted in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 28(3).

*Article 10***The content of the Community lists of food additives**

1. A food additive which complies with the conditions set out in Articles 6, 7 and 8 may, in accordance with the procedure referred to in Regulation (EC) No 1331/2008 [establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings] be included in:

(a) the Community list in Annex II to this Regulation; and/or

(b) the Community list in Annex III to this Regulation.

2. The entry for a food additive in the Community lists in Annexes II and III shall specify:

(a) the name of the food additive and its E number;

(b) the foods to which the food additive may be added;

(c) the conditions under which the food additive may be used;

(d) if appropriate, whether there are any restrictions on the sale of the food additive directly to the final consumer.

3. The Community lists in Annexes II and III shall be amended in accordance with the procedure referred to in Regulation (EC) No 1331/2008 [establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings].

*Article 11***Levels of use of food additives**

1. When establishing the conditions of use referred to in Article 10(2)(c):

(a) the level of use shall be set at the lowest level necessary to achieve the desired effect;

**▼B**

- (b) the levels shall take into account:
- (i) any acceptable daily intake, or equivalent assessment, established for the food additive and the probable daily intake of it from all sources;
  - (ii) where the food additive is to be used in foods eaten by special groups of consumers, the possible daily intake of the food additive by consumers in those groups.
2. Where appropriate, no maximum numerical level shall be fixed for a food additive (*quantum satis*). In that case, the food additive shall be used in accordance with the principle of *quantum satis*.
3. The maximum levels of food additives set out in Annex II shall apply to the food as marketed, unless otherwise stated. By way 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.
4. The maximum levels for colours set out in Annex II shall apply to the quantities of colouring principle contained in the colouring preparation unless otherwise stated.

*Article 12***Changes in the production process or starting materials of a food additive already included in a Community list**

When a food additive is already included in a Community list 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 Community lists or a change in the specifications shall be required before it can be placed on the market.

*Article 13***Food additives falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003**

1. A food additive falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003 may be included in the Community lists in Annexes II and III in accordance with this Regulation only when it is covered by an authorisation in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003.
2. When a food additive already included in the Community list is produced from a different source falling within the scope of Regulation (EC) No 1829/2003, it will not require a new authorisation under this Regulation, as long as the new source is covered by an authorisation in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and the food additive complies with the specifications established under this Regulation.

*Article 14***Specifications of food additives**

The specifications of food additives relating, in particular, to origin, purity criteria and any other necessary information, shall be adopted when the food additive is included in the Community lists in Annexes II and III for the first time, in accordance with the procedure referred to in Regulation (EC) No 1331/2008 [establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings].

## CHAPTER III

**USE OF FOOD ADDITIVES IN FOODS***Article 15***Use of food additives in unprocessed foods**

Food additives shall not be used in unprocessed foods, except where such use is specifically provided for in Annex II.

*Article 16***Use of food additives in foods for infants and young children**

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.

*Article 17***Use of colours for markings**

Only food colours listed in Annex II to this Regulation may be used for the purpose of health marking as provided for in Council Directive 91/497/EEC of 29 July 1991 amending and consolidating Directive 64/433/EEC on health problems affecting intra-Community trade in fresh meat to extend it to the production and marketing of fresh meat<sup>(1)</sup> and other markings required on meat products, for the decorative colouring of eggshells and for the stamping of eggshells as provided for in Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin<sup>(2)</sup>.

*Article 18***Carry-over principle**

1. The presence of a food additive shall be permitted:
  - (a) 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;

<sup>(1)</sup> OJ L 268, 24.9.1991, p. 69.

<sup>(2)</sup> OJ L 139, 30.4.2004, p. 55. Corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 22.

**▼B**

- (b) in a food to which a food additive, food enzyme or food flavouring has been added, where the food additive:
  - (i) is permitted in the food additive, food enzyme or food flavouring in accordance with this Regulation; and
  - (ii) has been carried over to the food via the food additive, food enzyme or food flavouring; and
  - (iii) has no technological function in the final food;
- (c) in a food which is to be used solely in the preparation of a compound food and provided that the compound food complies with this Regulation.

2. Paragraph 1 shall not apply to infant formulae, follow-on formulae, processed cereal-based foods and baby foods and dietary foods for special medical purposes intended for infants and young children as referred to in Directive 89/398/EEC, except where specifically provided for.

3. Where a food additive in a food flavouring, food additive or food enzyme is added to a food and has a technological function in that food, it shall be considered a food additive of that food and not a food additive of the added flavouring, food additive or food enzyme, and must then comply with the conditions of use for that food as provided for.

4. Without prejudice to paragraph 1, the presence of a food additive used as a sweetener shall be permitted in a compound food with no added sugars, in an energy-reduced compound food, in compound dietary foods intended for low-calorie diets, in 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.

*Article 19***Interpretation decisions**

Where necessary, it may be decided in accordance with the regulatory procedure referred to in Article 28(2) whether or not:

- (a) a particular food belongs to a category of food referred to in Annex II; or
- (b) a food additive listed in Annexes II and III and permitted at 'quantum satis' is used in accordance with the criteria referred to in Article 11(2); or
- (c) a given substance meets the definition of food additive in Article 3.

*Article 20***Traditional foods**

The Member States listed in Annex IV may continue to prohibit the use of certain categories of food additives in the traditional foods produced on their territory as listed in that Annex.



## CHAPTER IV

## LABELLING

*Article 21***Labelling of food additives not intended for sale to the final consumer**

1. Food additives not intended for sale to the final consumer, whether sold singly or mixed with each other and/or with food ingredients, as defined in Article 6(4) of Directive 2000/13/EC, may only be marketed with the labelling provided for in Article 22 of this Regulation, which must be easily visible, clearly legible and indelible. The information shall be in a language easily understandable to purchasers.

2. Within its own territory, the Member State in which the product is marketed may, in accordance with the Treaty, stipulate that the information provided for in Article 22 shall be given in one or more of the official languages of the Community, to be determined by that Member State. This shall not preclude such information from being indicated in several languages.

*Article 22***General labelling requirements for food additives not intended for sale to the final consumer**

1. Where food additives not intended for sale to the final consumer are sold singly or mixed with each other and/or other food ingredients and/or with other substances added to them, their packaging or containers shall bear the following information:

- (a) the 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;
- (b) the statement 'for food' or the statement 'restricted use in food' or a more specific reference to its intended food use;
- (c) if necessary, the special conditions of storage and/or use;
- (d) a mark identifying the batch or lot;
- (e) instructions for use, if the omission thereof would preclude appropriate use of the food additive;
- (f) the name or business name and address of the manufacturer, packager or seller;
- (g) an indication of the maximum 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 Community law; 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 satis principle;

**▼B**

- (h) the net quantity;
  - (i) the date of minimum durability or use-by-date;
  - (j) where relevant, information on a food additive or other substances referred to in this Article and listed in Annex IIIa to Directive 2000/13/EC as regards the indication of the ingredients present in foodstuffs.
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 descending order of their percentage by weight of the total.
3. Where substances (including food additives or other food ingredients) are added to food additives to facilitate their storage, sale, standardisation, 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.
4. By way of derogation from paragraphs 1, 2 and 3, the information required in paragraph 1 points (e) to (g) and in paragraphs 2 and 3 may appear merely on the documents relating to the consignment 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.
5. By way of derogation from paragraphs 1, 2 and 3, 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.

*Article 23***Labelling of food additives intended for sale to the final consumer**

1. Without prejudice to Directive 2000/13/EC, Council Directive 89/396/EEC of 14 June 1989 on indications or marks identifying the lot to which a foodstuff belongs <sup>(1)</sup> and Regulation (EC) No 1829/2003, food additives sold singly or mixed with each other and/or other food ingredients intended for sale to the final consumer may be marketed only if their packaging contains the following information:

- (a) the name and E-number laid down in this Regulation in respect of each food additive or a sales description which includes the name and E-number of each food additive;
- (b) the statement 'for food' or the statement 'restricted use in food' or a more specific reference to its intended food use.

<sup>(1)</sup> OJ L 186, 30.6.1989, p. 21.

**▼B**

2. By way of derogation from paragraph 1(a), the sales description 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.

3. The labelling of a table-top sweetener containing polyols and/or aspartame and/or aspartame-acesulfame salt shall bear the following warnings:

(a) polyols: ‘excessive consumption may induce laxative effects’;

(b) aspartame/aspartame-acesulfame salt: ‘contains a source of phenylalanine’.

4. Manufacturers of table-top sweeteners shall make available by appropriate means the necessary information to allow their safe use by consumers. Guidance for the implementation of this paragraph may be adopted in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 28(3).

5. For the information provided for in paragraphs 1 to 3 of this Article, Article 13(2) of Directive 2000/13/EC shall apply accordingly.

*Article 24***Labelling requirement for foods containing certain food colours**

1. Without prejudice to Directive 2000/13/EC, the labelling of food containing the food colours listed in Annex V to this Regulation shall include the additional information set out in that Annex.

2. In relation to the information provided in paragraph 1 of this Article, Article 13(2) of Directive 2000/13/EC shall apply accordingly.

3. Where necessary as a result of scientific progress or technical development, Annex V shall be amended by measures, designed to amend non-essential elements of this Regulation, in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 28(4).

*Article 25***Other labelling requirements**

Articles 21, 22, 23 and 24 shall be without prejudice to more detailed or more extensive laws, regulations or administrative provisions regarding weights and measures or applying to the presentation, classification, packaging and labelling of dangerous substances and preparations or applying to the transport of such substances and preparations.



## CHAPTER V

**PROCEDURAL PROVISIONS AND IMPLEMENTATION***Article 26***Information obligation**

1. A producer or user of a food additive shall inform the Commission immediately of any new scientific or technical information which might affect the assessment of the safety of the food additive.
2. A producer or user of a food additive shall, at the request of the Commission, inform it of the actual use of the food additive. Such information shall be made available to Member States by the Commission.

*Article 27***Monitoring of food additive intake**

1. Member States shall 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 Commission and the Authority.
2. After the Authority has been consulted, a common methodology for the gathering of information by the Member States on dietary intake of food additives in the Community shall be adopted in accordance with the regulatory procedure referred to in Article 28(2).

*Article 28***Committee**

1. The Commission shall be assisted by the Standing Committee on the Food Chain and Animal Health.
2. Where reference is made to this paragraph, Articles 5 and 7 of Decision 1999/468/EC shall apply, having regard to the provisions of Article 8 thereof.

The period laid down in Article 5(6) of Decision 1999/468/EC shall be set at three months.

3. Where reference is made to this paragraph, Article 5a(1) to (4) and Article 7 of Decision 1999/468/EC shall apply, having regard to the provisions of Article 8 thereof.

4. Where reference is made to this paragraph, Article 5a(1) to (4) and (5)(b) and Article 7 of Decision 1999/468/EC shall apply, having regard to the provisions of Article 8 thereof.

The time-limits laid down in Article 5a(3)(c) and (4)(b) and (e) of Decision 1999/468/EC shall be 2 months, 2 months and 4 months respectively.

*Article 29***Community financing of harmonised policies**

The legal basis for the financing of measures resulting from this Regulation shall be Article 66(1)(c) of Regulation (EC) No 882/2004.





## CHAPTER VI

## TRANSITIONAL AND FINAL PROVISIONS

*Article 30***Establishment of Community lists of food additives**

1. Food additives which are permitted for use in foods under Directives 94/35/EC, 94/36/EC and 95/2/EC, as amended on the basis of Article 31 of this Regulation, and their conditions of use shall be entered in Annex II to this Regulation after a review of their compliance with Articles 6, 7 and 8 thereof. The measures relating to the entry of such additives in Annex II, which are designed to amend non-essential elements of this Regulation, shall be adopted in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 28(4). The review shall not include a new risk assessment by the Authority. The review shall be completed by 20 January 2011.

Food additives and uses which are no longer needed shall not be entered in Annex II.

2. Food additives authorised for use in food additives in Directive 95/2/EC and their conditions of use shall be entered in Part 1 of Annex III to this Regulation after a review of their compliance with Article 6 thereof. The measures relating to the entry of such additives in Annex III, which are designed to amend non-essential elements of this Regulation, shall be adopted in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 28(4). The review shall not include a new risk assessment by the Authority. The review shall be completed by 20 January 2011.

Food additives and uses which are no longer needed shall not be entered in Annex III.

3. Food additives authorised for use in food flavourings in Directive 95/2/EC and their conditions of use shall be entered in Part 4 of Annex III to this Regulation after a review of their compliance with Article 6 thereof. The measures relating to the entry of such additives in Annex III, which are designed to amend non-essential elements of this Regulation, shall be adopted in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 28(4). The review shall not include a new risk assessment by the Authority. The review shall be completed by 20 January 2011.

Food additives and uses which are no longer needed shall not be entered in Annex III.

4. Specifications of the food additives covered under paragraphs 1 to 3 of this Article shall be adopted, in accordance with Regulation (EC) No 1331/2008 [establishing a common authorisation procedure for food additives, food enzymes and food flavourings], at the moment those food additives are entered in the Annexes in accordance with those paragraphs.

5. The measures relating to any appropriate transitional measures, which are designed to amend non-essential elements of this Regulation, *inter alia*, by supplementing it, shall be adopted in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 28(3).



*Article 31*

**Transitional measures**

Until the establishment of the Community lists of food additives as provided for in Article 30 is completed, the Annexes to Directives 94/35/EC, 94/36/EC and 95/2/EC shall be amended, where necessary, by measures, designed to amend non-essential elements of those Directives, adopted by the Commission in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 28(4).

Foods placed on the market or labelled before 20 January 2010 which do not comply with Article 22(1)(i) and (4) may be marketed until their date of minimum durability or use-by-date.

Foods placed on the market or labelled before 20 July 2010 which do not comply with Article 24 may be marketed until their date of minimum durability or use-by-date.

*Article 32*

**Re-evaluation of approved food additives**

1. Food additives which were permitted before 20 January 2009 shall be subject to a new risk assessment carried out by the Authority.

2. After consultation of the Authority, an evaluation programme for those additives shall be adopted by 20 January 2010, in accordance with the regulatory procedure referred to in Article 28(2). The evaluation programme shall be published in the *Official Journal of the European Union*.

*Article 33*

**Repeals**

1. The following acts shall be repealed:

- (a) Council Directive of 23 October 1962 on the approximation of the rules of the Member States concerning the colouring matters authorised for use in foodstuffs intended for human consumption;
- (b) Directive 65/66/EEC;
- (c) Directive 78/663/EEC;
- (d) Directive 78/664/EEC;
- (e) Directive 81/712/EEC;
- (f) Directive 89/107/EEC;
- (g) Directive 94/35/EC;
- (h) Directive 94/36/EC;
- (i) Directive 95/2/EC;
- (j) Decision No 292/97/EC;
- (k) Decision 2002/247/EC.

2. References to the repealed acts shall be construed as references to this Regulation.

*Article 34***Transitional provisions**

By way of derogation from Article 33, the following provisions shall continue to apply until the transfer under Article 30(1), (2) and (3) of this Regulation of food additives already permitted in Directives 94/35/EC, 94/36/EC and 95/2/EC has been completed:

- (a) Article 2(1), (2) and (4) of Directive 94/35/EC and the Annex thereto;
- (b) Article 2(1) to (6), (8), (9) and (10) of Directive 94/36/EC and Annexes I to V thereto;
- (c) Articles 2 and 4 of Directive 95/2/EC and Annexes I to VI thereto.

Notwithstanding point (c), the authorisations for E 1103 Invertase and E 1105 Lysozyme laid down in Directive 95/2/EC shall be repealed with effect from the date of application of the Community list on food enzymes in accordance with Article 17 of Regulation (EC) No 1332/2008 [on food enzymes].

*Article 35***Entry into force**

This Regulation shall enter into force on the 20th day following its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply from 20 January 2010.

However, Article 4(2) shall apply to Parts 2, 3 and 5 of Annex III from 1 January 2011 and Article 23(4) shall apply from 20 January 2011. Article 24 shall apply from 20 July 2010. Article 31 shall apply from 20 January 2009.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

**▼B***ANNEX I*

Functional classes of food additives in foods and of food additives in food additives and food enzymes

1. 'sweeteners' are substances used to impart 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 are normally 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 within the meaning of this Regulation;
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 homogenous 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 dispersed form and thereby bring about homogenous 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. 'flavour 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 homogenous dispersion of a gaseous phase in a liquid or solid foodstuff;

**▼ B**

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 a shiny appearance or provide a protective coating;
18. 'humectants' are substances which prevent foods from drying out by 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 before, during or after the placing of a foodstuff in that 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 a batter;
23. 'sequestrants' are substances which form chemical complexes with metallic ions;
24. 'stabilisers' are substances which make it possible to maintain the physico-chemical state of a foodstuff; stabilisers include substances which enable the maintenance of a homogenous dispersion of two or more immiscible substances in a foodstuff, substances which stabilise, retain or intensify an existing colour of a foodstuff and substances which increase the binding capacity of the 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;

**▼ M25**

27. 'contrast enhancers' are substances which, when applied to the external surface of fruit or vegetables following depigmentation of predefined parts (e.g. by laser treatment), help to distinguish these parts from the remaining surface by imparting colour following interaction with certain components of the epidermis.

▼ M2*ANNEX II***Union list of food additives approved for use in foods and conditions of use**

## PART A

**1. Introduction**

This Union list includes:

▼ M53

- the name of the food additive and its E-number; as an alternative more specific E-numbers and names listed in Commission Regulation (EU) No 231/2012 <sup>(1)</sup> may be used, excluding synonyms, if the named food additives have indeed been added to a certain food,

▼ M2

- the foods to which the food additive may be added,
- the conditions under which the food additive may be used,
- restrictions on the sale of the food additive directly to the final consumer.

**2. General provisions on listed food additives and conditions of use**▼ M53

1. Only the substances listed in Part B, as specified by Regulation (EU) No 231/2012, may be used as additives in foods, unless more specifically provided for in Part E.

▼ M2

2. Additives may only be used in the foods and under the conditions set out in Part E of this Annex.
3. In Part E of this Annex, foods are listed on the basis of food categories set out in Part D of this Annex and additives are grouped on the basis of definitions set out in Part C of this Annex.

▼ M7

4. Aluminium lakes prepared from all colours listed in Table 1 of Part B are authorised until 31 July 2014.

From 1 August 2014 only aluminium lakes prepared from the colours listed in Table 3 of this Part A are authorised and only in those food categories where provisions on maximum limits on aluminium coming from lakes are explicitly stated in Part E.

▼ M53

5. The colours E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173 and E 180 and mixtures thereof may not be sold directly to the consumer.

▼ M2

6. The substances listed under numbers E 407, E 407a and E 440 may be standardised with sugars, on condition that this is stated in addition to the number and designation.
7. When labelled 'for food use', nitrite may be sold only in a mixture with salt or a salt substitute.
8. The carry over principle set out in Article 18(1)(a) of Regulation (EC) No 1333/2008, shall not apply to foods listed in Table 1, as regards food additives in general, and in Table 2, as regards food colours.

<sup>(1)</sup> Commission Regulation (EU) No 231/2012 of 9 March 2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council (OJ L 83, 22.3.2012, p. 1).

▼ M2

Table 1

**Foods in which the presence of an additive may not be permitted by virtue of the carry over principle set out in Article 18(1)(a) of Regulation (EC) No 1333/2008**

▼ <u>M42</u>	1	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004
▼ <u>M2</u>	2	Honey as defined in Council Directive 2001/110/EC <sup>(1)</sup>
	3	Non-emulsified oils and fats of animal or vegetable origin
	4	Butter
	5	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk and unflavoured plain pasteurised cream (excluding reduced fat cream)
	6	Unflavoured fermented milk products, not heat-treated after fermentation
	7	Unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk)
	8	Natural mineral water as defined in Directive 2009/54/EC of the European Parliament and of the Council <sup>(2)</sup> and spring water and all other bottled or packed waters
	9	Coffee (excluding flavoured instant coffee) and coffee extracts
	10	Unflavoured leaf tea
	11	Sugars as defined in Council Directive 2001/111/EC <sup>(3)</sup>
	12	Dry pasta, excluding gluten-free and/or pasta intended for hypoproteic diets, in accordance with Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council <sup>(4)</sup>
▼ <u>M61</u>	13	Foods for infants and young children as referred to in Regulation (EU) No 609/2013 <sup>(5)</sup> , including foods for special medical purposes for infants and young children

▼ M2

<sup>(1)</sup> OJ L 10, 12.1.2002, p. 47.

<sup>(2)</sup> OJ L 164, 26.6.2009, p. 45.

<sup>(3)</sup> OJ L 10, 12.1.2002, p. 53.

<sup>(4)</sup> OJ L 124, 20.5.2009, p. 21.

► **M61** <sup>(5)</sup> Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control and repealing Council Directive 92/52/EEC, Commission Directives 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC and 2006/141/EC, Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council and Commission Regulations (EC) No 41/2009 and (EC) No 953/2009 (OJ L 181, 29.6.2013, p. 35). ◀

Table 2

**Foods in which the presence of a food colour may not be permitted by virtue of the carry over principle set out in Article 18(1)(a) of Regulation (EC) No 1333/2008**

1	Unprocessed foods as defined in Article 3 of Regulation (EC) No 1333/2008
2	All bottled or packed waters
3	Milk, full fat, semi-skimmed and skimmed milk, pasteurised or sterilised (including UHT sterilisation) (unflavoured)

▼ M2

4	Chocolate milk
5	Fermented milk (unflavoured)
6	Preserved milks as mentioned in Council Directive 2001/114/EC <sup>(1)</sup> (unflavoured)
7	Buttermilk (unflavoured)
8	Cream and cream powder (unflavoured)
9	Oils and fats of animal or vegetable origin
10	Ripened and unripened cheese (unflavoured)
11	Butter from sheep and goats' milk
12	Eggs and egg products as defined in Regulation (EC) No 853/2004
13	Flour and other milled products and starches
14	Bread and similar products
15	Pasta and gnocchi
16	Sugar including all mono- and disaccharides
17	Tomato paste and canned and bottled tomatoes
18	Tomato-based sauces
19	Fruit juice and fruit nectar as mentioned in Council Directive 2001/112/EC <sup>(2)</sup> and vegetable juice and vegetable nectars
20	Fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms — canned, bottled or dried; processed fruit, vegetables (including potatoes) and mushrooms
21	Extra jam, extra jelly, and chestnut purée as mentioned in Council Directive 2001/113/EC <sup>(3)</sup> ; crème de pruneaux
22	Fish, molluscs and crustaceans, meat, poultry and game as well as their preparations, but not including prepared meals containing these ingredients
23	Cocoa products and chocolate components in chocolate products as mentioned in Directive 2000/36/EC of the European Parliament and of the Council <sup>(4)</sup>
24	Roasted coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; extracts of tea and herbal and fruit infusions and of chicory; tea, herbal and fruit infusions and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products
25	Salt, salt substitutes, spices and mixtures of spices
26	Wine and other products covered by Council Regulation (EC) No 1234/2007 <sup>(5)</sup> , as listed in its Annex I, Part XII
27	Spirit drinks defined in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/2008 of the European Parliament and of the Council <sup>(6)</sup> , spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation and London gin (Annex II paragraphs 16 and 22 of, respectively) Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà as defined in Annex II, paragraphs 38, 39 and 43 of Regulation (EC) No 110/2008, respectively
28	Sangria, Clarea and Zurra as mentioned in Council Regulation (EEC) No 1601/91 <sup>(7)</sup>
29	Wine vinegar covered by Regulation (EC) No 1234/2007, as listed in its Annex I, Part XII
30	Foods for infants and young children as mentioned in Directive 2009/39/EC including foods for special medical purposes for infants and young children



▼ **M2**

31	Honey as defined in Directive 2001/110/EC
32	Malt and malt products

<sup>(1)</sup> OJ L 15, 17.1.2002, p. 19.

<sup>(2)</sup> OJ L 10, 12.1.2002, p. 58.

<sup>(3)</sup> OJ L 10, 12.1.2002, p. 67.

<sup>(4)</sup> OJ L 197, 3.8.2000, p. 19.

<sup>(5)</sup> OJ L 299, 16.11.2007, p. 1.

<sup>(6)</sup> OJ L 39, 13.2.2008, p. 16.

<sup>(7)</sup> OJ L 149, 14.6.1991, p. 1.

▼ **M7**

*Table 3*

**Colours which may be used in the form of lakes**

E-number	Name
E 100	Curcumin
▼ <b>M44</b>	
E 101	Riboflavins
▼ <b>M7</b>	
E 102	Tartrazine
E 104	Quinoline Yellow
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines
E 122	Azorubine, Carmoisine
E 123	Amaranth
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A
E 127	Erythrosine
E 129	Allura Red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	Indigotine, Indigo carmine
E 133	Brilliant Blue FCF
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
E 142	Green S
▼ <b>M35</b>	
E 151	Brilliant Black PN
▼ <b>M7</b>	
E 155	Brown HT
E 163	Anthocyanins
E 180	Litholrubine BK

▼ M2

## PART B

## LIST OF ALL ADDITIVES

## 1. Colours

E-number	Name
E 100	Curcumin
E 101	Riboflavins
E 102	Tartrazine
E 104	Quinoline Yellow
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines
E 122	Azorubine, Carmoisine
E 123	Amaranth
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A
E 127	Erythrosine
E 129	Allura Red AC
E 131	Patent Blue V
E 132	Indigotine, Indigo carmine
E 133	Brilliant Blue FCF
E 140	Chlorophylls and chlorophyllins
E 141	Copper complexes of chlorophylls, chlorophyllins
E 142	Green S
E 150a	Plain caramel (!)
E 150b	Caustic sulphite caramel
E 150c	Ammonia caramel
E 150d	Sulphite ammonia caramel
E 151	Brilliant Black PN
E 153	Vegetable carbon
E 155	Brown HT
E 160a	Carotenes
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin
E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
E 160d	Lycopene
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Lutein

▼ M35▼ M2

▼ **M2**

E-number	Name
E 161g	Canthaxanthin (*)
E 162	Beetroot Red, betanin
E 163	Anthocyanins
E 170	Calcium carbonate
E 171	Titanium dioxide
E 172	Iron oxides and hydroxides
E 173	Aluminium
E 174	Silver
E 175	Gold
E 180	Litholrubine BK

(<sup>1</sup>) The term caramel relates to products of a more or less intense brown colour which are intended for colouring. It does not correspond to the sugary aromatic product obtained from heating sugars and which is used for flavouring food (e.g. confectionery, pastry, alcoholic drinks).

(\*) Canthaxanthin is not authorised in the food categories listed in Part D and E. The substance is in list B1 because it is used in medicinal products in accordance with Directive 2009/35/EC of the European Parliament and of the Council (OJ L 109, 30.4.2009, p. 10).

2. **Sweeteners**

E-number	Name
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 950	Acesulfame K
E 951	Aspartame
E 952	Cyclamates
E 953	Isomalt
E 954	Saccharins
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatococin
E 959	Neohesperidine DC

▼ **M5**

E 960	Steviol glycosides
-------	--------------------

▼ **M2**

E 961	Neotame
E 962	Salt of aspartame-acesulfame

▼ **M14**

E 964	Polyglycitol syrup
-------	--------------------

▼ **M2**

E 965	Maltitols
-------	-----------

▼ **M2**

E-number	Name
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

▼ **M39**

E 969	Advantame
-------	-----------

▼ **M2**

## 3. Additives other than colours and sweeteners

E-number	Name
E 170	Calcium carbonate

▼ **M25**

E 172	Iron oxides and hydroxides
-------	----------------------------

▼ **M2**

E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 210	Benzoic acid <sup>(1)</sup>
E 211	Sodium benzoate <sup>(1)</sup>
E 212	Potassium benzoate <sup>(1)</sup>
E 213	Calcium benzoate <sup>(1)</sup>
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate
E 220	Sulphur dioxide
E 221	Sodium sulphite
E 222	Sodium hydrogen sulphite
E 223	Sodium metabisulphite
E 224	Potassium metabisulphite
E 226	Calcium sulphite
E 227	Calcium hydrogen sulphite
E 228	Potassium hydrogen sulphite
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylene tetramine

▼ M2

E-number	Name
E 242	Dimethyl dicarbonate

▼ M41

E 243	Ethyl lauroyl arginate
-------	------------------------

▼ M2

E 249	Potassium nitrite
E 250	Sodium nitrite
E 251	Sodium nitrate
E 252	Potassium nitrate
E 260	Acetic acid

▼ M20

E 261	Potassium acetates (4)
-------	------------------------

▼ M2

E 262	Sodium acetates
E 263	Calcium acetate
E 270	Lactic acid
E 280	Propionic acid
E 281	Sodium propionate
E 282	Calcium propionate
E 283	Potassium propionate
E 284	Boric acid
E 285	Sodium tetraborate (borax)
E 290	Carbon dioxide
E 296	Malic acid
E 297	Fumaric acid
E 300	Ascorbic acid
E 301	Sodium ascorbate
E 302	Calcium ascorbate
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid
E 306	Tocopherol-rich extract
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 310	Propyl gallate
E 311	Octyl gallate
E 312	Dodecyl gallate
E 315	Erythorbic acid
E 316	Sodium erythorbate

▼ **M2**

E-number	Name
E 319	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)
E 322	Lecithins
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 (L(+)-)
E 335	Sodium tartrates
E 336	Potassium tartrates
E 337	Sodium potassium tartrate
E 338	Phosphoric acid
E 339	Sodium phosphates
E 340	Potassium phosphates
E 341	Calcium phosphates
E 343	Magnesium phosphates
E 350	Sodium malates
E 351	Potassium malate
E 352	Calcium malates
E 353	Metatartaric acid
E 354	Calcium tartrate
E 355	Adipic acid
E 356	Sodium adipate
E 357	Potassium adipate
E 363	Succinic acid
E 380	Triammonium citrate

▼ **M2**

E-number	Name
E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)
E 392	Extracts of rosemary
E 400	Alginic acid
E 401	Sodium alginate
E 402	Potassium alginate
E 403	Ammonium alginate
E 404	Calcium alginate
E 405	Propane-1, 2-diol alginate
E 406	Agar
E 407a	Processed euchema seaweed
E 407	Carrageenan
E 410	Locust bean gum
E 412	Guar gum
E 413	Tragacanth
E 414	Gum arabic (acacia gum)
E 415	Xanthan gum
E 416	Karaya gum
E 417	Tara gum
E 418	Gellan gum
E 422	Glycerol

▼ **M30**

E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic
-------	---

▼ **M2**

E 425	Konjac
E 426	Soybean hemicellulose
E 427	Cassia gum
E 431	Polyoxyethylene (40) stearate
E 432	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
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 440	Pectins

▼ M2

E-number	Name
E 442	Ammonium phosphatides
E 444	Sucrose acetate isobutyrate
E 445	Glycerol esters of wood rosins
E 450	Diphosphates
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates

▼ M73

E 456	Potassium polyaspartate
-------	-------------------------

▼ M2

E 459	Beta-cyclodextrin
E 460	Cellulose
E 461	Methyl cellulose
E 462	Ethyl cellulose
E 463	Hydroxypropyl cellulose
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose
E 465	Ethyl methyl cellulose

▼ M35

E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum
-------	--

▼ M2

E 468	Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose, cross linked cellulose gum
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose, Enzymatically hydrolysed cellulose gum
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 acid 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 473	Sucrose esters of fatty acids
E 474	Sucroglycerides
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids



▼ M2

E-number	Name
E 476	Polyglycerol polyricinoleate
E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids
E 479b	Thermally oxidised soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids
E 481	Sodium stearoyl-2-lactylate
E 482	Calcium stearoyl-2-lactylate
E 483	Stearyl tartrate
E 491	Sorbitan monostearate
E 492	Sorbitan tristearate
E 493	Sorbitan monolaurate
E 494	Sorbitan monooleate
E 495	Sorbitan monopalmitate

▼ M28

E 499	Stigmasterol-rich plant sterols
-------	---------------------------------

▼ M2

E 500	Sodium carbonates
E 501	Potassium carbonates
E 503	Ammonium carbonates
E 504	Magnesium carbonates
E 507	Hydrochloric acid
E 508	Potassium chloride
E 509	Calcium chloride
E 511	Magnesium chloride
E 512	Stannous chloride
E 513	Sulphuric acid
E 514	Sodium sulphates
E 515	Potassium sulphates
E 516	Calcium sulphate
E 517	Ammonium sulphate
E 520	Aluminium sulphate
E 521	Aluminium sodium sulphate
E 522	Aluminium potassium sulphate
E 523	Aluminium ammonium sulphate
E 524	Sodium hydroxide

▼ M2

E-number	Name
E 525	Potassium hydroxide
E 526	Calcium hydroxide
E 527	Ammonium hydroxide
E 528	Magnesium hydroxide
E 529	Calcium oxide
E 530	Magnesium oxide

▼ M57

E 534	Iron tartrate
-------	---------------

▼ M2

E 535	Sodium ferrocyanide
E 536	Potassium ferrocyanide
E 538	Calcium ferrocyanide
E 541	Sodium aluminium phosphate acidic
E 551	Silicon dioxide
E 552	Calcium silicate
E 553a	Magnesium silicate
E 553b	Talc
E 554	Sodium aluminium silicate
E 555	Potassium aluminium silicate

▼ M7

E 556	Calcium aluminium silicate (²)
E 558	Bentonite (³)
E 559	Aluminium silicate (Kaolin) (²)

▼ M2

E 570	Fatty acids
E 574	Gluconic acid
E 575	Glucono-delta-lactone
E 576	Sodium gluconate
E 577	Potassium gluconate
E 578	Calcium gluconate
E 579	Ferrous gluconate
E 585	Ferrous lactate
E 586	4-Hexylresorcinol
E 620	Glutamic acid
E 621	Monosodium glutamate

▼ M2

E-number	Name
E 622	Monopotassium glutamate
E 623	Calcium diglutamate
E 624	Monoammonium glutamate
E 625	Magnesium diglutamate
E 626	Guanylic acid
E 627	Disodium guanylate
E 628	Dipotassium guanylate
E 629	Calcium guanylate
E 630	Inosinic acid
E 631	Disodium inosinate
E 632	Dipotassium inosinate
E 633	Calcium inosinate
E 634	Calcium 5'-ribonucleotides
E 635	Disodium 5'-ribonucleotides
E 640	Glycine and its sodium salt

▼ M54

E 641	L-leucine
-------	-----------

▼ M2

E 650	Zinc acetate
E 900	Dimethyl polysiloxane
E 901	Beeswax, white and yellow
E 902	Candelilla wax
E 903	Carnauba wax
E 904	Shellac
E 905	Microcrystalline wax
E 907	Hydrogenated poly-1-decene

▼ M45

_____	
-------	--

▼ M2

E 914	Oxidised polyethylene wax
E 920	L-cysteine
E 927b	Carbamide
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Nitrogen

▼ M2

E-number	Name
E 942	Nitrous oxide
E 943a	Butane
E 943b	Isobutane
E 944	Propane
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen
E 999	Quillaia extract
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozyme
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidone
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone
E 1203	Polyvinyl alcohol (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Basic methacrylate copolymer

▼ M29

E 1206	Neutral methacrylate copolymer
E 1207	Anionic methacrylate copolymer

▼ M37

E 1208	Polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer
--------	--

▼ M43

E 1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol- <i>graft</i> -co-polymer
--------	---

▼ M2

E 1404	Oxidised 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 oxidised starch
E 1452	Starch aluminium octenyl succinate
E 1505	Triethyl citrate
E 1517	Glyceryl diacetate (diacetin)
E 1518	Glyceryl triacetate (triacetin)

▼ **M2**

E-number	Name
E 1519	Benzyl alcohol
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)
E 1521	Polyethylene glycol

(<sup>1</sup>) Benzoic acid may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice.

► **M7** (<sup>2</sup>) authorised until 31 January 2014.

(<sup>3</sup>) authorised until 31 May 2013. ◀

► **M20** (<sup>4</sup>) Period of application: From 6 February 2013. ◀

## PART C

## DEFINITIONS OF GROUPS OF ADDITIVES

(1) **Group I**

E-number	Name	Specific maximum level
E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>
E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>
E 261	Potassium acetates ( <sup>4</sup> )	<i>quantum satis</i>
E 262	Sodium acetates	<i>quantum satis</i>
E 263	Calcium acetate	<i>quantum satis</i>
E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>
E 290	Carbon dioxide	<i>quantum satis</i>
E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>
E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>
E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>
E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	<i>quantum satis</i>
E 306	Tocopherol-rich extract	<i>quantum satis</i>
E 307	Alpha-tocopherol	<i>quantum satis</i>
E 308	Gamma-tocopherol	<i>quantum satis</i>
E 309	Delta-tocopherol	<i>quantum satis</i>
E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>
E 325	Sodium lactate	<i>quantum satis</i>
E 326	Potassium lactate	<i>quantum satis</i>
E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>
E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>
E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>
E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>

▼ **M20**▼ **M2**

▼ **M2**

E-number	Name	Specific maximum level
E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>
E 335	Sodium tartrates	<i>quantum satis</i>
E 336	Potassium tartrates	<i>quantum satis</i>
E 337	Sodium potassium tartrate	<i>quantum satis</i>
E 350	Sodium malates	<i>quantum satis</i>
E 351	Potassium malate	<i>quantum satis</i>
E 352	Calcium malates	<i>quantum satis</i>
E 354	Calcium tartrate	<i>quantum satis</i>
E 380	Triammonium citrate	<i>quantum satis</i>
E 400	Alginic acid	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 401	Sodium alginate	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 402	Potassium alginate	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 403	Ammonium alginate	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 404	Calcium alginate	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 406	Agar	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 407a	Processed euchema seaweed	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 410	Locust bean gum	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 412	Guar gum	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 413	Tragacanth	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 414	Gum arabic (Acacia gum)	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 415	Xanthan gum	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 417	Tara gum	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 418	Gellan gum	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>

▼ **M53**

E 425	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane	10 g/kg, individually or in combination <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>
-------	--	--

▼ **M2**

E 440	Pectins	<i>quantum satis</i> <sup>(1)</sup>
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>
E 461	Methyl cellulose	<i>quantum satis</i>
E 462	Ethyl cellulose	<i>quantum satis</i>

▼ M2

E-number	Name	Specific maximum level
E 463	Hydroxypropyl cellulose	<i>quantum satis</i>
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>
E 465	Ethyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>

▼ M35

E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	<i>quantum satis</i>
-------	--	----------------------

▼ M2

E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	<i>quantum satis</i>
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 470b	Magnesium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 472e	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>
E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>
E 503	Ammonium carbonates	<i>quantum satis</i>
E 504	Magnesium carbonates	<i>quantum satis</i>
E 507	Hydrochloric acid	<i>quantum satis</i>
E 508	Potassium chloride	<i>quantum satis</i>
E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>
E 511	Magnesium chloride	<i>quantum satis</i>
E 513	Sulphuric acid	<i>quantum satis</i>
E 514	Sodium sulphates	<i>quantum satis</i>
E 515	Potassium sulphates	<i>quantum satis</i>
E 516	Calcium sulphate	<i>quantum satis</i>

▼ **M2**

E-number	Name	Specific maximum level
E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>
E 525	Potassium hydroxide	<i>quantum satis</i>
E 526	Calcium hydroxide	<i>quantum satis</i>
E 527	Ammonium hydroxide	<i>quantum satis</i>
E 528	Magnesium hydroxide	<i>quantum satis</i>
E 529	Calcium oxide	<i>quantum satis</i>
E 530	Magnesium oxide	<i>quantum satis</i>
E 570	Fatty acids	<i>quantum satis</i>
E 574	Gluconic acid	<i>quantum satis</i>
E 575	glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>
E 576	Sodium gluconate	<i>quantum satis</i>
E 577	Potassium gluconate	<i>quantum satis</i>
E 578	Calcium gluconate	<i>quantum satis</i>
E 640	Glycine and its sodium salt	<i>quantum satis</i>
E 920	L-cysteine	<i>quantum satis</i>
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>
E 941	Nitrogen	<i>quantum satis</i>
E 942	Nitrous oxide	<i>quantum satis</i>
E 948	Oxygen	<i>quantum satis</i>
E 949	Hydrogen	<i>quantum satis</i>
E 1103	Invertase	<i>quantum satis</i>
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>
E 1404	Oxidised starch	<i>quantum satis</i>
E 1410	Monostarch phosphate	<i>quantum satis</i>
E 1412	Distarch phosphate	<i>quantum satis</i>
E 1413	Phosphated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>
E 1414	Acetylated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>
E 1420	Acetylated starch	<i>quantum satis</i>
E 1422	Acetylated distarch adipate	<i>quantum satis</i>



▼ **M2**

E-number	Name	Specific maximum level
E 1440	Hydroxy propyl starch	<i>quantum satis</i>
E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	<i>quantum satis</i>
E 1450	Starch sodium octenyl succinate	<i>quantum satis</i>
E 1451	Acetylated oxidised starch	<i>quantum satis</i>
E 620	Glutamic acid	10 g/kg, individually or in combination, expressed as glutamic acid
E 621	Monosodium glutamate	
E 622	Monopotassium glutamate	
E 623	Calcium diglutamate	
E 624	Monoammonium glutamate	
E 625	Magnesium diglutamate	
E 626	Guanylic acid	500 mg/kg, individually or in combination, expressed as guanylic acid
E 627	Disodium guanylate	
E 628	Dipotassium guanylate	
E 629	Calcium guanylate	
E 630	Inosinic acid	
E 631	Disodium inosinate	
E 632	Dipotassium inosinate	<i>Quantum satis</i> (for purpose other than sweetening)
E 633	Calcium inosinate	
E 634	Calcium 5'-ribonucleotides	
E 635	Disodium 5'-ribonucleotides	
E 420	Sorbitols	
E 421	Mannitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitols	
E 966	Lactitol	
E 967	Xylitol	
E 968	Erythritol	

(<sup>1</sup>) May not be used in jelly mini-cups.

(<sup>2</sup>) May not be used to produce dehydrated foods intended to rehydrate on ingestion.

(<sup>3</sup>) May not be used in jelly confectionery.

► **M20** (<sup>4</sup>) Period of application: From 6 February 2013. ◀

▼ **M2**(2) **Group II: Food colours authorised at *quantum satis***

E-number	Name
E 101	Riboflavins
E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
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, capsanthin, capsorubin
E 162	Beetroot Red, betanin
E 163	Anthocyanins
E 170	calcium carbonate
E 171	Titanium dioxide
E 172	Iron oxides and hydroxides

(3) **Group III: Food colours with combined maximum limit**

E-number	Name
E 100	Curcumin
E 102	Tartrazine
_____	
_____	
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines
E 122	Azorubine, Carmoisine
_____	
_____	
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 PN

▼ **M6**▼ **M2**▼ **M6**▼ **M2**▼ **M35**

▼ **M2**

E-number	Name
E 155	Brown HT
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 161b	Lutein

**(4) Group IV: Polyols**

E-number	Name
E 420	Sorbitols
E 421	Mannitol
E 953	Isomalt
E 965	Maltitols
E 966	Lactitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol

**(5) Other additives that may be regulated combined****(a) E 200–203: Sorbic acid — sorbates (SA)**

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate

**(b) E 210–213: Benzoic acid — benzoates (BA)**

E-number	Name
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate

**(c) E 200–213: Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates (SA + BA)**

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate

▼ **M2**

E-number	Name
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate

- (d) E 200–219: Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates (SA + BA + PHB)

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 210	Benzoic acid
E 211	Sodium benzoate
E 212	Potassium benzoate
E 213	Calcium benzoate
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

- (e) E 200–203; 214–219: Sorbic acid — sorbates; p-hydroxybenzoates (SA + PHB)

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

- (f) E 214–219: p-hydroxybenzoates (PHB)

E-number	Name
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate

▼ **M2**

## (g) E 220–228: Sulphur dioxide — sulphites

E-number	Name
E 220	Sulphur dioxide
E 221	Sodium sulphite
E 222	Sodium hydrogen sulphite
E 223	Sodium metabisulphite
E 224	Potassium metabisulphite
E 226	Calcium sulphite
E 227	Calcium hydrogen sulphite
E 228	Potassium hydrogen sulphite

## (h) E 249–250: Nitrites

E-number	Name
E 249	Potassium nitrite
E 250	Sodium nitrite

## (i) E 251–252: Nitrates

E-number	Name
E 251	Sodium nitrate
E 252	Potassium nitrate

## (j) E 280–283: Propionic acid — propionates

E-number	Name
E 280	Propionic acid
E 281	Sodium propionate
E 282	Calcium propionate
E 283	Potassium propionate

## (k) E 310–320: Gallates, TBHQ and BHA

E-number	Name
E 310	Propyl gallate
E 311	Octyl gallate
E 312	Dodecyl gallate
E 319	Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ)
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)

▼ M2

- (l) E 338–341, E 343 and E 450 — 452: Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates

▼ M38

E-number	Name
E 338	Phosphoric acid
E 339	Sodium phosphates
E 340	Potassium phosphates
E 341	Calcium phosphates
E 343	Magnesium phosphates
E 450	Diphosphates (1)
E451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates

(1) E 450 (ix) is not included

▼ M2

- (m) E 355–357: Adipic acid — adipates

E-number	Name
E 355	Adipic acid
E 356	Sodium adipate
E 357	Potassium adipate

- (n) E 432–436: Polysorbates

E-number	Name
E 432	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
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)

- (o) E 473–474: Sucrose esters of fatty acids, Sucroglycerides

E-number	Name
E 473	Sucrose esters of fatty acids
E 474	Sucroglycerides

- (p) E 481–482: Stearoyl-2-lactylates

E-number	Name
E 481	Sodium stearoyl-2-lactylate
E 482	Calcium stearoyl-2-lactylate

▼ **M2**

(q) E 491–495: Sorbitan esters

E-number	Name
E 491	Sorbitan monostearate
E 492	Sorbitan tristearate
E 493	Sorbitan monolaurate
E 494	Sorbitan monooleate
E 495	Sorbitan monopalmitate

(r) E 520–523: Aluminium sulphates

E-number	Name
E 520	Aluminium sulphate
E 521	Aluminium sodium sulphate
E 522	Aluminium potassium sulphate
E 523	Aluminium ammonium sulphate

▼ **M7**(s.1.) E 551 – 559: Silicon dioxide – silicates <sup>(1)</sup>

E-number	Name
E 551	Silicon dioxide
E 552	Calcium silicate
E 553a	Magnesium silicate
E 553b	Talc
E 554	Sodium aluminium silicate
E 555	Potassium aluminium silicate
E 556	Calcium aluminium silicate
E 559	Aluminium silicate (Kaolin)

(s.2.) E 551 – 553: Silicon dioxide – silicates <sup>(2)</sup>

E-number	Name
E 551	Silicon dioxide
E 552	Calcium silicate
E 553a	Magnesium silicate
E 553b	Talc

▼ **M2**

(t) E 620–625: Glutamic acid — glutamates

E-number	Name
E 620	Glutamic acid
E 621	Monosodium glutamate

<sup>(1)</sup> applicable until 31 January 2014.<sup>(2)</sup> applicable from 1 February 2014.

▼ **M2**

E-number	Name
E 622	Monopotassium glutamate
E 623	Calcium diglutamate
E 624	Monoammonium glutamate
E 625	Magnesium diglutamate

## (u) E 626–635: Ribonucleotides

E-number	Name
E 626	Guanylic acid
E 627	Disodium guanylate
E 628	Dipotassium guanylate
E 629	Calcium guanylate
E 630	Inosinic acid
E 631	Disodium inosinate
E 632	Dipotassium inosinate
E 633	Calcium inosinate
E 634	Calcium 5'-ribonucleotides
E 635	Disodium 5'-ribonucleotides

## PART D

**FOOD CATEGORIES**

Number	Name
<b>0.</b>	<b>All categories of foods</b>
<b>01.</b>	<b>Dairy products and analogues</b>
01.1	Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk
01.2	Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation
01.3	Unflavoured fermented milk products, heat-treated after fermentation
01.4	Flavoured fermented milk products including heat-treated products
01.5	Dehydrated milk as defined by Directive 2001/114/EC
01.6	Cream and cream powder
01.6.1	Unflavoured pasteurised cream (excluding reduced fat creams)



▼ M2

Number	Name
01.6.2	Unflavoured live fermented cream products and substitute products with a fat content of less than 20 %
01.6.3	Other creams
01.7	Cheese and cheese products
01.7.1	Unripened cheese excluding products falling in category 16
01.7.2	Ripened cheese
01.7.3	Edible cheese rind
01.7.4	Whey cheese
01.7.5	Processed cheese
01.7.6	Cheese products (excluding products falling in category 16)
01.8	Dairy analogues, including beverage whiteners

▼ M65

01.9	Edible caseinates
------	-------------------

▼ M2

<b>02.</b>	<b>Fats and oils and fat and oil emulsions</b>
02.1	Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)
02.2	Fat and oil emulsions mainly of type water-in-oil
02.2.1	Butter and concentrated butter and butter oil and anhydrous milkfat
02.2.2	Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions
02.3	Vegetable oil pan spray
<b>03.</b>	<b>Edible ices</b>
<b>04.</b>	<b>Fruit and vegetables</b>
04.1	Unprocessed fruit and vegetables
04.1.1	Entire fresh fruit and vegetables
04.1.2	Peeled, cut and shredded fruit and vegetables
04.1.3	Frozen fruit and vegetables
04.2	Processed fruit and vegetables
04.2.1	Dried fruit and vegetables
04.2.2	Fruit and vegetables in vinegar, oil, or brine
04.2.3	Canned or bottled fruit and vegetables
04.2.4	Fruit and vegetable preparations, excluding products covered by 5.4
04.2.4.1	Fruit and vegetable preparations excluding compote

▼ **M2**

Number	Name
04.2.4.2	Compote, excluding products covered by category 16
04.2.5	Jam, jellies and marmalades and similar products
04.2.5.1	Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC
04.2.5.2	Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC
04.2.5.3	Other similar fruit or vegetable spreads
04.2.5.4	Nut butters and nut spreads
04.2.6	Processed potato products
<b>05.</b>	<b>Confectionery</b>
05.1	Cocoa and chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC
05.2	Other confectionery including breath refreshing microsweets
05.3	Chewing gum
05.4	Decorations, coatings and fillings, except fruit based fillings covered by category 4.2.4
<b>06.</b>	<b>Cereals and cereal products</b>
06.1	Whole, broken, or flaked grain
06.2	Flours and other milled products and starches
06.2.1	Flours
06.2.2	Starches
06.3	Breakfast cereals
06.4	Pasta
06.4.1	Fresh pasta
06.4.2	Dry pasta
06.4.3	Fresh pre-cooked pasta
06.4.4	Potato gnocchi
06.4.5	Fillings of stuffed pasta (ravioli and similar)
06.5	Noodles
06.6	Batters
06.7	Pre-cooked or processed cereals
<b>07.</b>	<b>Bakery wares</b>
07.1	Bread and rolls
07.1.1	Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt

▼ **M2**

Number	Name
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Fine bakery wares

▼ **M42**

<b>08.</b>	<b>Meat</b>
08.1	Fresh meat, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004
08.2	Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004
08.3	Meat products
08.3.1	Non-heat-treated meat products
08.3.2	Heat-treated meat products
08.3.3	Casings and coatings and decorations for meat
08.3.4	Traditionally cured meat products with specific provisions concerning nitrites and nitrates
08.3.4.1	Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)
08.3.4.2	Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)
08.3.4.3	Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)

▼ **M2**

<b>09.</b>	<b>Fish and fisheries products</b>
09.1	Unprocessed fish and fisheries products
09.1.1	Unprocessed fish
09.1.2	Unprocessed molluscs and crustaceans
09.2	Processed fish and fishery products including mollusks and crustaceans
09.3	Fish roe
<b>10.</b>	<b>Eggs and egg products</b>
10.1	Unprocessed eggs
10.2	Processed eggs and egg products
<b>11.</b>	<b>Sugars, syrups, honey and table-top sweeteners</b>
11.1	Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC
11.2	Other sugars and syrups
11.3	Honey as defined in Directive 2001/110/EC

▼ **M2**

Number	Name
11.4	Table-top sweeteners
11.4.1	Table-top sweeteners in liquid form
11.4.2	Table-top sweeteners in powder form
11.4.3	Table-top sweeteners in tablets
<b>12.</b>	<b>Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products</b>
12.1	Salt and salt substitutes
12.1.1	Salt
12.1.2	Salt substitutes
12.2	Herbs, spices, seasonings
12.2.1	Herbs and spices
12.2.2	Seasonings and condiments

▼ **M60**

12.3	Vinegars and diluted acetic acid (diluted with water to 4-30 % by volume)
------	---

▼ **M2**

12.4	Mustard
12.5	Soups and broths
12.6	Sauces
12.7	Salads and savoury based sandwich spreads
12.8	Yeast and yeast products
12.9	Protein products, excluding products covered in category 1.8
<b>13.</b>	<b>Foods intended for particular nutritional uses as defined by Directive 2009/39/EC</b>
13.1	Foods for infants and young children
13.1.1	Infant formulae as defined by Commission Directive 2006/141/EC <sup>(1)</sup>
13.1.2	Follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC
13.1.3	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Commission Directive 2006/125/EC <sup>(2)</sup>
13.1.4	Other foods for young children
13.1.5	Dietary foods for infants and young children for special medical purposes as defined by Commission Directive 1999/21/EC <sup>(3)</sup> and special formulae for infants
13.1.5.1	Dietary foods for infants for special medical purposes and special formulae for infants
13.1.5.2	Dietary foods for babies and young children for special medical purposes as defined in Directive 1999/21/EC
13.2	Dietary foods for special medical purposes defined in Directive 1999/21/EC (excluding products from food category 13.1.5)

▼ **M2**

Number	Name
13.3	Dietary foods for weight control diets intended to replace total daily food intake or an individual meal (the whole or part of the total daily diet)
13.4	Foods suitable for people intolerant to gluten as defined by Commission Regulation (EC) No 41/2009 (*)
<b>14.</b>	<b>Beverages</b>
14.1	Non-alcoholic beverages
14.1.1	Water, including natural mineral water as defined in Directive 2009/54/EC and spring water and all other bottled or packed waters
14.1.2	Fruit juices as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable juices
14.1.3	Fruit nectars as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable nectars and similar products
14.1.4	Flavoured drinks
14.1.5	Coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; tea, herbal and fruit infusions and chicory extracts; tea, plant, fruit and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products
14.1.5.1	Coffee, coffee extracts
14.1.5.2	Other
14.2	Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts
14.2.1	Beer and malt beverages
14.2.2	Wine and other products defined by Regulation (EEC) No 1234/2007, and alcohol-free counterparts
14.2.3	Cider and perry
14.2.4	Fruit wine and made wine
14.2.5	Mead
14.2.6	Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008
14.2.7	Aromatised wine-based products as defined by Regulation (EEC) No 1601/91
14.2.7.1	Aromatised wines
14.2.7.2	Aromatised wine-based drinks
14.2.7.3	Aromatised wine-product cocktails
14.2.8	Other alcoholic drinks including mixtures of alcoholic drinks with non-alcoholic drinks and spirits with less than 15 % of alcohol
<b>15.</b>	<b>Ready-to-eat savouries and snacks</b>
15.1	Potato-, cereal-, flour- or starch-based snacks
15.2	Processed nuts

▼ **M2**

Number	Name
<b>16.</b>	<b>Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4</b>
<b>17.</b>	<b>Food supplements as defined in Directive 2002/46/EC of the European Parliament and of the Council <sup>(5)</sup> excluding food supplements for infants and young children</b>
17.1	Food supplements supplied in a solid form including capsules and tablets and similar forms, excluding chewable forms
17.2	Food supplements supplied in a liquid form
17.3	Food supplements supplied in a syrup-type or chewable form
<b>18.</b>	<b>Processed foods not covered by categories 1 to 17, excluding foods for infants and young children</b>

(1) OJ L 401, 30.12.2006, p. 1.

(2) OJ L 339, 6.12.2006, p. 16.

(3) OJ L 91, 7.4.1999, p. 29.

(4) OJ L 16, 21.1.2009, p. 3.

(5) OJ L 183, 12.7.2002, p. 51.

▼ M2

## PART E

## AUTHORISED FOOD ADDITIVES AND CONDITIONS OF USE IN FOOD CATEGORIES

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
0	<b>Food additives permitted in all categories of foods excluding foods for infants and young children, except where specifically provided for</b>				
	E 290	Carbon dioxide	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children
	E 939	Helium	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children
	E 941	Nitrogen	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children
	E 942	Nitrous oxide	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children
	E 948	Oxygen	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children
	E 949	Hydrogen	<i>quantum satis</i>		may be used in foods for infants and young children
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10 000	(1) (4) (57)	only foods in dried powdered form (i.e. foods dried during the production process, and mixtures thereof), excluding foods listed in Table 1 of Part A of this Annex
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1) (57)	only foods in dried powdered form (i.e. foods dried during the production process, and mixtures thereof), excluding foods listed in table 1 of Part A of this Annex Period of application: until 31 January 2014

▼ M61

▼ M7

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M7</b>	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1) (57)	only foods in dried powdered form (i.e. foods dried during the production process, and mixtures thereof), excluding foods listed in Table 1 of Part A of this Annex
	E 459	Beta-cyclodextrin	<i>quantum satis</i>		only foods in tablet and coated tablet form, excluding the foods listed in Table 1 of Part A of this Annex
▼ <b>M7</b>	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	only foods in tablet and coated tablet form, excluding the foods listed in table 1 of Part A of this Annex Period of application: until 31 January 2014
▼ <b>M61</b>	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	only foods in tablet and coated tablet form, excluding the foods listed in Table 1 of Part A of this Annex
▼ <b>M2</b>	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(57): The maximum level shall apply unless a different maximum level is specified in points 01 to 18 of this Annex in relation to individual foods or categories of foods				
<b>01</b>	<b>Dairy products and analogues</b>				
<b>01.1</b>	<b>Unflavoured pasteurised and sterilised (including UHT) milk</b>				
	E 331	Sodium citrates	4 000		only UHT goat milk
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	only sterilised and UHT milk
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				



▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>01.2</b>	<b>Unflavoured fermented milk products, including natural unflavoured buttermilk (excluding sterilised buttermilk) non-heat-treated after fermentation</b>				
<b>01.3</b>	<b>Unflavoured fermented milk products, heat-treated after fermentation</b>				
	Group I	Additives			
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only curdled milk
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			

<b>01.4</b>	<b>Flavoured fermented milk products including heat-treated products</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	150		Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	150	(74)	Period of application: from 1 August 2014
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only energy-reduced products or with no added sugar
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	5	(61)	

▼ M7▼ M2▼ M6

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	5	(61)	
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	300	(1) (2)	only non-heat-treated dairy-based desserts
	E 297	Fumaric acid	4 000		only fruit-flavoured desserts
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Adipic acid — adipates	1 000		only fruit-flavoured desserts
	E 363	Succinic acid	6 000		
	E 416	Karaya gum	6 000		
	E 427	Cassia gum	2 500		
	E 432-436	Polysorbates	1 000		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000		
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	2 000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5 000		

▼ **M6**▼ **M2**

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 481-482	Stearyl-2-lactylates	5 000		
	E 483	Stearyl tartrate	5 000		
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000		
	E 950	Acesulfame K	350		only energy-reduced products or with no added sugar
	E 951	Aspartame	1 000		only energy-reduced products or with no added sugar
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	only energy-reduced products or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	only energy-reduced products or with no added sugar
	E 955	Sucralose	400		only energy-reduced products or with no added sugar
	E 957	Thaumatococin	5		only as flavour enhancer
	E 959	Neohesperidine DC	50		only energy-reduced products or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	100	(60)	only energy-reduced products or with no added sugar
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	only energy-reduced products or with no added sugar

▼ **M5**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotame	32		only energy-reduced products or with no added sugar
	E 969	Advantame	10		only energy-reduced products or with no added sugar
▼ <u>M39</u>		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
		(60): Expressed as steviol equivalents			
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
▼ <u>M7</u>		(74): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 15 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
▼ <u>M2</u>	<b>Dehydrated milk as defined by Directive 2001/114/EC</b>				
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>		<i>quantum satis</i>	except unflavoured products
	E 300	Ascorbic acid		<i>quantum satis</i>	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1)	only milk powder for vending machines
	E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	only partly dehydrated milk with less than 28 % solids
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 500	(1) (4)	only partly dehydrated milk with more than 28 % solids
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2 500	(1) (4)	only dried milk and dried skimmed milk
	E 392	Extracts of rosemary	200	(41) (46)	only milk powder for vending machines
	E 392	Extracts of rosemary	30	(46)	only dried milk for manufacturing of ice cream
	E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i>		
	E 500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	<i>quantum satis</i>		
	E 501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	<i>quantum satis</i>		

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>		
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(41): Expressed on fat basis			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
<b>01.6</b>	<b>Cream and cream powder</b>				
<b>01.6.1</b>	<b>Unflavoured pasteurised cream (excluding reduced fat creams)</b>				
	E 401	Sodium alginate	<i>quantum satis</i>		
	E 402	Potassium alginate	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Sodium carboxy methyl Cellulose gum	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
<b>01.6.2</b>	<b>Unflavoured live fermented cream products and substitute products with a fat content of less than 20 %</b>				
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Locust bean gum	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guar gum	<i>quantum satis</i>		

▼ M35▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 415	Xanthan gum	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 1404	Oxidised starch	<i>quantum satis</i>		
	E 1410	Monostarch phosphate	<i>quantum satis</i>		
	E 1412	Distarch phosphate	<i>quantum satis</i>		
	E 1413	Phosphated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>		
	E 1414	Acetylated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>		
	E 1420	Acetylated starch	<i>quantum satis</i>		
	E 1422	Acetylated distarch adipate	<i>quantum satis</i>		
	E 1440	Hydroxy propyl starch	<i>quantum satis</i>		
	E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	<i>quantum satis</i>		
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	<i>quantum satis</i>		
	E 1451	Acetylated oxidised starch	<i>quantum satis</i>		

▼ M2▼ M35▼ M2

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>01.6.3</b>	<b>Other creams</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		only flavoured creams
	Group III	Colours with combined maximum limit	150		only flavoured creams
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	Only flavoured creams
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	5	(61)	Only flavoured creams
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	5	(61)	Only flavoured creams
	E 234	Nisin	10		only <i>clotted cream</i>
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	only sterilised, pasteurised, UHT cream and whipped cream
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	only sterilised cream and sterilised cream with reduced fat content
(1): The additives may be added individually or in combination					
(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>					
(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III					

▼ **M6**▼ **M2**▼ **M6**



▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>01.7</b>	<b>Cheese and cheese products</b>				
<b>01.7.1</b>	<b>Unripened cheese excluding products falling in category 16</b>				
	Group I	Additives			except <i>mozzarella</i>
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		only flavoured unripened cheese
	Group III	Colours with combined maximum limit	150		only flavoured unripened cheese
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	10		only <i>mascarpone</i>
	E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>		only <i>mozzarella</i>
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		only <i>mozzarella</i>
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		only <i>mozzarella</i>
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2 000	(1) (4)	except <i>mozzarella</i>
	E 460(ii)	Powdered cellulose	<i>quantum satis</i>		only grated and sliced <i>mozzarella</i>
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		only <i>mozzarella</i>
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			

▼ M23

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>01.7.2</b>	<b>Ripened cheese</b>				
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	125	(83)	only red marbled cheese and red pesto cheese
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only <i>sage Derby cheese</i>
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only <i>sage Derby cheese</i> , green and red pesto cheese, wasabi cheese and green marbled herb cheese
	E 153	Vegetable carbon	<i>quantum satis</i>		only <i>morbier cheese</i>
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only ripened orange, yellow and broken-white cheese
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	15		only ripened orange, yellow and broken-white cheese and red and green pesto cheese
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	50		only <i>red Leicester cheese</i>
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	35		only Mimolette cheese
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only ripened orange, yellow and broken-white cheese and red pesto cheese
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only red marbled cheese
	E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only cheese, prepacked, sliced and cut; layered cheese and cheese with added foods
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	<i>quantum satis</i>		only ripened products surface treatment

▼ M2▼ M49▼ M2▼ M49▼ M2▼ M49▼ M2▼ M49▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 234	Nisin	12.5	(29)	
	E 235	Natamycin	1 mg/dm <sup>2</sup> surface (not present at a depth of 5 mm)		only for the external treatment of uncut hard, semi-hard and semi-soft cheese
	E 239	Hexamethylene tetramine	25 mg/kg residual amount, expressed as formaldehyde		only Provolone cheese
	E 251-252	Nitrates	150	(30)	only hard, semi-hard and semi-soft cheese
	E 280-283	Propionic acid — propionates	<i>quantum satis</i>		surface treatment only
	E 460	Powdered cellulose	<i>quantum satis</i>		only sliced and grated ripened cheese
	E 500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	<i>quantum satis</i>		only sour milk cheese
	E 504	Magnesium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>		
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	only sliced or grated cheese hard and semi-hard cheese
▼ <u>M7</u>					Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	only sliced or grated cheese hard and semi-hard cheese
▼ <u>M2</u>					Period of application: from 1 February 2014
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>M53</u>					(1): The additives may be added individually or in combination
					(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid
▼ <u>M2</u>					
					(29): This substance may be present naturally in certain cheeses as a result of fermentation processes
▼ <u>M44</u>					(30): In the cheese milk or equivalent level if added after removal of whey and addition of water
					(83): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 3,2 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>01.7.3</b>	<b>Edible cheese rind</b>				
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	<i>quantum satis</i>	(67)	Period of application: from 1 August 2014
	E 104	Quinoline Yellow	10	(62)	
	E 160d	Lycopene	30		
	E 180	Litholrubine BK	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	E 180	Litholrubine BK	<i>quantum satis</i>	(67)	Period of application: from 1 August 2014
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		
		(62): The total quantity of E 104 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
	(67): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carmine acid, carmines and E 180 litholrubine BK 10 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of this Regulation, that limit shall apply from 1 February 2013				

▼ M2▼ M7▼ M6▼ M2▼ M7▼ M2▼ M6▼ M53

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
<b>01.7.4</b>	<b>Whey cheese</b>					
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1), (2)	only cheese, prepacked, sliced; layered cheese and cheese and cheese with added foods	
	E 251-252	Nitrates	150	(30)	only cheese milk of hard, semi-hard and semi-soft cheese	
	E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>			
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>			
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>			
	E 460(ii)	Powdered cellulose	<i>quantum satis</i>		only grated and sliced cheese	
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>			
			(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid.				
		(30): In the cheese milk or equivalent level if added after removal of whey and addition of water				
<b>01.7.5</b>	<b>Processed cheese</b>					
	Group I	Additives				
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		only flavoured processed cheese	
	E 100	Curcumin	100	(33)	only flavoured processed cheese	
	E 102	Tartrazine	100	(33)	only flavoured processed cheese	
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(33)	only flavoured processed cheese	Period of application: until 31 July 2014

▼ **M6**▼ **M7**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	100	(33) (66)	only flavoured processed cheese Period of application: from 1 August 2014
	E 122	Azorubine, Carmoisine	100	(33)	only flavoured processed cheese
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(33)	only flavoured processed cheese
	E 161b	Lutein	100	(33)	only flavoured processed cheese
	E 160d	Lycopene	5		only flavoured processed cheese
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	15		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	12,5	(29)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20 000	(1) (4)	

▼ M7▼ M2▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 427	Cassia gum	2 500		
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	Period of application: from 1 February 2014
▼ <u>M7</u>	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
▼ <u>M2</u>	(29): This substance may be present naturally in certain cheeses as a result of fermentation processes				
	(33): Maximum individually or for the combination of E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e and E 161b				
▼ <u>M53</u>	(66): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of this Regulation, that limit shall apply from 1 February 2013				
▼ <u>M2</u>	<b>Cheese products (excluding products falling in category 16)</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		only flavoured unripened products
	Group III	Colours with combined maximum limit	100		only flavoured unripened products
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		only ripened products
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	125		only red marbled products

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only ripened orange, yellow and broken-white products
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	15		only ripened orange, yellow and broken-white products
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsonubin	<i>quantum satis</i>		only ripened orange, yellow and broken-white products
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only red marbled products
	E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>		only ripened products
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only unripened products; ripened products, prepacked, sliced; layered ripened products and ripened products with added foods
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	<i>quantum satis</i>		only ripened products surface treatment
	E 234	Nisin	12,5	(29)	only ripened and processed products
	E 235	Natamycin	1 mg/dm <sup>2</sup> surface (not present at a depth of 5 mm)		only for the external treatment of uncut hard, semi-hard and semi-soft products
	E 251-252	Nitrates	150	(30)	only hard, semi-hard and semi-soft ripened products
	E 280-283	Propionic acid — propionates	<i>quantum satis</i>		only ripened products surface treatment
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2 000	(1) (4)	only unripened products
	E 460	Powdered cellulose	<i>quantum satis</i>		only grated and sliced ripened products and unripened products
	E 504	Magnesium carbonates	<i>quantum satis</i>		only ripened products

▼ M2

▼ M53

▼ M2



▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>		only ripened products
	E 551-559	Silicon dioxide, calcium silicate, magnesium silicate, talc	10 000	(1)	only sliced or grated hard and semi-hard products Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	only sliced or grated hard and semi-hard products Period of application: from 1 February 2014
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		only ripened products

▼ M2

- 561

(1): The additives may be added individually or in combination

(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid

(4): The maximum level is expressed as P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>

(29): This substance may be present naturally in certain products as a result of fermentation processes

(30): In the cheese milk or equivalent level if added after removal of whey and addition of water

**01.8 Dairy analogues, including beverage whiteners**

Group I	Additives				
Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
E 200-203	Sorbic acid — sorbates	<i>quantum satis</i>	(1) (2)		only cheese analogues (surface treatment only)
E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)		only analogues of cheese based on protein



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 251-252	Nitrates	150	(30)	only dairy-based cheese analogue
	E 280-283	Propionic acid — propionates	<i>quantum satis</i>		only cheese analogues (surface treatment only)
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	only whipped cream analogues
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20 000	(1) (4)	only processed cheese analogues
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	30 000	(1) (4)	only beverage whiteners
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	50 000	(1) (4)	only beverage whiteners for vending machines
	E 432-436	Polysorbates	5 000	(1)	only milk and cream analogues
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	only cream analogues
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	20 000	(1)	only beverage whiteners
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5 000		only milk and cream analogues
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	500		only beverage whiteners
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	1 000		only beverage whiteners

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5 000		only milk and cream analogues
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	3 000	(1)	only beverage whiteners
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000	(1)	only milk and cream analogues; beverage whiteners
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	only sliced or grated cheese analogues and processed cheese analogue; beverage whiteners Period of application: Until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	only sliced or grated cheese analogues and processed cheese analogue; beverage whiteners Period of application: from 1 February 2014
<p>(1): The additives may be added individually or in combination</p> <p>(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid</p> <p>(4): The maximum level is expressed as P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></p> <p>(30): In the cheese milk or equivalent level if added after removal of whey and addition of water</p>					

▼ **M7**▼ **M2**

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
01.9	<b>Edible caseinates</b>				
	E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 380	Triammonium citrate	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Ammonium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Magnesium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>		
	E 525	Potassium hydroxide	<i>quantum satis</i>		
	E 526	Calcium hydroxide	<i>quantum satis</i>		
E 527	Ammonium hydroxide	<i>quantum satis</i>			
E 528	Magnesium hydroxide	<i>quantum satis</i>			
02	<b>Fats and oils and fat and oil emulsions</b>				

▼ M2

## ▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
02.1	<b>Fats and oils essentially free from water (excluding anhydrous milkfat)</b>				
	E 100	Curcumin	<i>quantum satis</i>		only fats
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only fats
	E 160b	Annatto, bixin, norbixin	10		only fats
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		only for cooking and/or frying purposes or for the preparation of gravy, except virgin oils and olive oils
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		only for cooking and/or frying purposes or for the preparation of gravy, except virgin oils and olive oils
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 306	Tocopherol-rich extract	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 307	Alpha-tocopherol	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 307	Alpha-tocopherol	200		only refined olive oils, including olive pomace oil
	E 308	Gamma tocopherol	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 309	Delta-tocopherol	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA, individually or in combination	200	(1) (41)	only fats and oils for the professional manufacture of heat-treated foods; frying oil and frying fat (excluding olive pomace oil) and lard, fish oil, beef, poultry and sheep fat

## ▼ M53

## ▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)	100	(41)	only fats and oils for the professional manufacture of heat-treated foods; frying oil and frying fat (excluding olive an pomace oil) and lard, fish oil, beef, poultry and sheep fat
	E 322	Lecithins	30 000		except virgin oils and olive oils
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		except virgin oils and olive oils
	E 392	Extracts of rosemary	30	(41) (46)	only vegetable oils (excluding virgin oils and olive oils) and fat where content of polyunsaturated fatty acids is higher than 15 % w/w of the total fatty acid, for the use in non-heat-treated food products
	E 392	Extracts of rosemary	50	(41) (46)	only fish oil and algal oil; lard, beef, poultry sheep and porcine fat; fat and oils for the professional manufacture of heat-treated foods; frying oils and frying fat, excluding olive oil and pomace oil
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	10 000		except virgin oils and olive oils
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		only for cooking and/or frying purposes or for the preparation of gravy, except virgin oils and olive oils



M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		only oils and fats for frying
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(41): Expressed on fat basis			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
<b>02.2</b>	<b>Fat and oil emulsions mainly of type water-in-oil</b>				
<b>02.2.1</b>	<b>Butter and concentrated butter and butter oil and anhydrous milkfat</b>				
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		except butter from sheep and goats milk
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		only soured cream butter
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2 000	(1) (4)	only soured cream butter
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
<b>02.2.2</b>	<b>Other fat and oil emulsions including spreads as defined by Council Regulation (EC) No 1234/2007 and liquid emulsions</b>				
	Group 1	Additives			



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 100	Curcumin	<i>quantum satis</i>		excluding reduced fat butter
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		
	E 160b	Annatto, bixin, norbixin	10		excluding reduced fat butter
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only fat emulsions (excluding butter) with a fat content of 60 % or more
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	only fat emulsions with a fat content less than 60 %
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA, individually or in combination	200	(1) (2)	only frying fat
	E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)	100		only frying fat
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	only spreadable fats
	E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	100		only spreadable fats as defined in Article 115 of and Annex XV to Regulation (EC) No 1234/2007, having a fat content of 41 % or less
	E 392	Extracts of rosemary	100	(41) (46)	only spreadable fats with a fat content less than 80 %
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	3 000		
	E 432-436	Polysorbates	10 000	(1)	only fat emulsions for baking





▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10 000	(1)	only fat emulsions for baking
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5 000		
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	4 000		only spreadable fats as defined in Article 115 of and Annex XV to Regulation (EC) No 1234/2007, having a fat content of 41 % or less and similar spreadable products with a fat content of less than 10 % fat
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	10 000		only fat emulsions for baking purposes
	E 479b	Thermally oxidised soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	5 000		only fat emulsions for frying purposes
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	10 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	10 000	(1)	
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	30 000	(1)	only tin greasing products Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	30 000	(1)	only tin greasing products Period of application: from 1 February 2014
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		only oils and fats for frying
	E 959	Neohesperidine DC	5		only as flavour enhancer, only in the fat groups B & C in Annex XV to Regulation (EC) No 1234/2007
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(41): Expressed on fat basis			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			

▼ **M7**▼ **M2**▼ **M59**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
<b>02.3</b>	<b>Vegetable oil pan spray</b>					
	<b>Group I</b>					
		<b>Additives</b>				
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	30 000	(1) (4)	only water-based emulsion sprays for coating baking tins	
	E 392	Extracts of rosemary	50	(41) (46)	only fats and oils for the professional manufacture of heat-treated foods	
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	30 000	(1)	only tin greasing products Period of application: Until 31 January 2014	
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	30 000	(1)	only tin greasing products Period of application: from 1 February 2014	
	E 943a	Butane	<i>quantum satis</i>		only vegetable oil pan spray (for professional use only) and water-based emulsion spray	
	E 943b	Isobutane	<i>quantum satis</i>		only vegetable oil pan spray (for professional use only) and water-based emulsion spray	
	E 944	Propane	<i>quantum satis</i>		only vegetable oil pan spray (for professional use only) and water-based emulsion spray	
(1): The additives may be added individually or in combination						
(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>						
(41): Expressed on fat basis						
(46): As the sum of carnosol and carnosic acid						

▼ M2

▼ M7

▼ M2

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>03</b>	<b>Edible ices</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(75)	Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	150	(25)	
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only energy-reduced or with no added sugar
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		
	E 160d	Lycopene	40		
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	3 000		only water-based edible ices
E 427	Cassia gum	2 500			
E 432-436	Polysorbates	1 000	(1)		

▼ M7▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	3 000		
	E 491-495	Sorbitan esters	500	(1)	
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		only prepacked wafers containing ice cream
	E 950	Accesulfame K	800		only energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	800		only energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	320		only energy-reduced or with no added sugar
	E 957	Thaumatococin	50		only energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	50		only energy-reduced or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	26		only energy-reduced or with no added sugar

▼ **M2**▼ **M5**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	800	(11)b (49) (50)	only energy-reduced or with no added sugar
<b>▼ M14</b>	E 964	Polyglycitol syrup	200 000		only energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
<b>▼ M39</b>	E 969	Advantame	10		only energy-reduced or with no added sugar
<b>▼ M2</b>					(1): The additives may be added individually or in combination
					(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid
					(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
<b>▼ M6</b>					(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent
<b>▼ M2</b>					(25): The quantities of each of the colours E 122 and E 155 may not exceed 50 mg/kg or mg/l
					(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)
					(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951
					(51): Maximum usable levels are expressed in free acid
<b>▼ M5</b>					(52): Maximum usable levels are expressed in free inide
<b>▼ M7</b>					(60): Expressed as steviol equivalents
					(75): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 30 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>04</b>	<b>Fruit and vegetables</b>				
<b>04.1</b>	<b>Unprocessed fruit and vegetables</b>				
<b>04.1.1</b>	<b>Entire fresh fruit and vegetables</b>				
	E 172	Iron oxides and hydroxides	6		only as a contrast enhancer for marking citrus fruit, melons and pomegranates in order to: — repeat all or some of the mandatory information particulars required by the Union legislation and/or national law, and/or — provide on a voluntary basis brand name, production method, PLU-code, QR-code and/or barcode Period of application: From 24 June 2013.
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	20		only surface treatment of unpeeled fresh citrus fruit
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	10	(3)	only table grapes, fresh lychees (measured on edible parts) and blueberries ( <i>Vaccinium corymbosum</i> )
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only vacuum-packed sweetcorn
	E 445	Glycerol esters of wood rosins	50		only surface treatment of citrus fruit
	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	10		only for citrus fruit, melons and pomegranates in order to: — repeat all or some of the mandatory information particulars required by the Union legislation and/or national law,

▼ M25▼ M2▼ M25

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
					and/or — provide on a voluntary basis brand name, production method, PLU-code, QR-code and/or barcode Period of application: From 24 June 2013.
▼ <b>M2</b>	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	<i>quantum satis</i>	(1)	only fresh fruits, surface treatment
▼ <b>M16</b>	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		only for the surface treatment of fruit: citrus fruit, melons, apples, pears, peaches, pineapples, bananas, mangoes, avocados and pomegranates and as glazing agent on nuts Period of application as regards bananas, mangoes, avocados and pomegranates: From 25 December 2012
▼ <b>M2</b>	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		only surface treatment of citrus fruit, melons, apples, pears, peaches and pineapples and glazing agent on nuts
▼ <b>M16</b>	E 903	Carouba wax	200		only for the surface treatment of fruit: citrus fruit, melons, apples, pears, peaches, pineapples, pomegranates, mangoes, avocados and papayas and as glazing agent on nuts Period of application as regards pomegranates, mangoes, avocados and papayas: From 25 December 2012.

▼ **M16**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		only for the surface treatment of fruit: citrus fruit, melons, apples, pears, peaches, pineapples, pomegranates, mangoes, avocados and papayas and as glazing agent on nuts Period of application as regards pomegranates, mangoes, avocados and papayas: From 25 December 2012.
	E 905	Microcrystalline wax	<i>quantum satis</i>		only for the surface treatment of fruit: melons, papayas, mangoes, avocados and pineapples Period of application pineapples: From 25 December 2012
	_____				
	E 914	Oxidised polyethylene wax	<i>quantum satis</i>		only surface treatment of citrus fruit, melons, papaya, mango, avocado and pineapple

▼ **M45**▼ **M2**

(1): The additives may be added individually or in combination

(3): Maximum levels are expressed as SO<sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO<sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present

**04.1.2****Peeled, cut and shredded fruit and vegetables**

E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only peeled potatoes
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	300	(3)	only onion, garlic and shallot pulp
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	800	(3)	only horseradish pulp
E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>		only prepacked unprocessed and peeled potatoes only



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M2</b>	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>		only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes
	E 401	Sodium alginate	2 400	(82)	only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption, to be sold to the final consumer
	E 501	Potassium carbonate	<i>quantum satis</i>		only prepacked refrigerated unprocessed fruit and vegetables ready for consumption and prepacked unprocessed and peeled potatoes
					(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present
				(82): May only be used in combination with E 302 as glazing agents and with a maximum level of 800 mg/kg of E 302 in the final food.	

▼ **M2**▼ **M23**▼ **M46**▼ **M71**▼ **M2**▼ **M46**



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>04.1.3</b>	<b>Frozen fruit and vegetables</b>				
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only white vegetables including mushrooms and white pulses
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only frozen and deep-frozen potatoes
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
<b>04.2</b>	<b>Processed fruit and vegetables</b>				
<b>04.2.1</b>	<b>Dried fruit and vegetables</b>				
Group I	Additives				E 410, E 412, E 415 E 417 may not be used to produce dehydrated foods intended to rehydrate on ingestion
E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>			only preserves of red fruit
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	200	(34)		only preserves of red fruit

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 122	Azorubine, Carmoisine	200	(34)	only preserves of red fruit
	_____				
	E 129	Allura Red AG	200	(34)	only preserves of red fruit
	E 131	Patent Blue V	200	(34)	only preserves of red fruit
	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	only preserves of red fruit
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only dried fruit

▼ M2▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only dried coconut
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only white vegetables, processed, including pulses
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only dried mushrooms
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	150	(3)	only dried ginger
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	only dried tomatoes
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	400	(3)	only white vegetables, dried
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	500	(3)	only dried fruit and nuts in shell excluding dried apples, pears, bananas, apricots, peaches, grapes, prunes and figs
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	600	(3)	only dried apples and pears
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	1 000	(3)	only dried bananas
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	2 000	(3)	only dried apricots, peaches, grapes, prunes, and figs

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 907	Hydrogenated poly-1-decene	2 000		only dried fruit as glazing agent
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(34): Maximum individually or for the combination of E 120, E 122, E 129, E 131 and E 133			

▼ M6▼ M2

## 04.2.2

## Fruit and vegetables in vinegar, oil, or brine

Group I	Additives				
E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>			only preserves of red fruit
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	200	(34)		only preserves of red fruit
E 122	Azorubine, Carmoisine	200	(34)		only preserves of red fruit
E 129	Allura Red AG	200	(34)		only preserves of red fruit
E 131	Patent Blue V	200	(34)		only preserves of red fruit
E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)		only preserves of red fruit
E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	<i>quantum satis</i>			only preserves of red fruit
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>			only preserves of red fruit

▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2 000	(1) (2)	only vegetables (excluding olives)
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only olives and olive-based preparations
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	only olives and olive-based preparations
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only olives and olive-based preparations
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	except olives and golden peppers in brine

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	500	(3)	only golden peppers in brine
	E 579	Ferrous gluconate	150	(56)	only olives darkened by oxidation
	E 585	Ferrous lactate	150	(56)	only olives darkened by oxidation
	E 950	Acesulfame K	200		only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
	E 951	Aspartame	300		only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160	(52)	only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
	E 955	Sucralose	180		only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
	E 959	Neohesperidine DC	100		only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
	E 960	Steviol glycosides	100	(60)	only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
	E 961	Neotame	10		only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	200	(11)a (49) (50)	only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
	E 969	Advantame	3		only sweet-sour preserves of fruit and vegetables
					(1): The additives may be added individually or in combination
					(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid
					(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present
					(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent
					(34): Maximum individually or for the combination of E 120, E 122, E 129, E 131 and E 133

▼ M5▼ M2▼ M39▼ M2▼ M6

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
		(56): Expressed as Fe			
		(60): Expressed as steviol equivalents			

▼ M5▼ M2**04.2.3****Canned or bottled fruit and vegetables**

E 101	Riboflavins		<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	200		(34)	only preserves of red fruit
E 122	Azorubine, Carmoisine	200		(34)	only preserves of red fruit
E 129	Allura Red AG	200		(34)	only preserves of red fruit
E 131	Patent Blue V	200		(34)	only preserves of red fruit
E 133	Brilliant Blue FCF	200		(34)	only preserves of red fruit
E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	<i>quantum satis</i>			only preserves of red fruit
E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>			only preserves of red fruit

▼ M6▼ M2



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 102	Tartrazine	100		only processed mushy and garden peas (canned)
	E 133	Brilliant Blue FCF	20		only processed mushy and garden peas (canned)
	E 142	Green S	10		only processed mushy and garden peas (canned)
	E 127	Erythrosine	200		only cocktail cherries and candied cherries
	E 127	Erythrosine	150		only bigareaux cherries in syrup and in cocktails
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only white vegetables, including pulses and processed mushrooms
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	250	(3)	only bottled, sliced lemon
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only bottled whiteheart cherries; vacuum-packed sweetcom
	E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Potassium acetates	<i>quantum satis</i>		Period of application: From 6 February 2013
	E 262	Sodium acetates	<i>quantum satis</i>		

▼ **M2**▼ **M53**▼ **M2**▼ **M20**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 263	Calcium acetate	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Sodium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Potassium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Sodium tartrates	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Potassium tartrates	<i>quantum satis</i>		
	E 337	Sodium potassium tartrate	<i>quantum satis</i>		
	E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	250		only pulses, legumes, mushrooms and artichokes

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 410	Locust bean gum	<i>quantum satis</i>		only chestnuts in liquid
	E 412	Guar gum	<i>quantum satis</i>		only chestnuts in liquid
	E 415	Xanthan gum	<i>quantum satis</i>		only chestnuts in liquid
	E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>		
	E 512	Stannous chloride	25	(55)	only white asparagus
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
	E 579	Ferrous gluconate	150	(56)	only olives darkened by oxidation
	E 585	Ferrous lactate	150	(56)	only olives darkened by oxidation
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 950	Accesulfame K	350		only fruit energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	1 000		only fruit energy-reduced or with no added sugar
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1 000	(51)	only fruit energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	only fruit energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	400		only fruit energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	50		only fruit energy-reduced or with no added sugar

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 961	Neotame	32		only fruit energy-reduced or with no added sugar
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	only fruit energy-reduced or with no added sugar
	E 969	Advantame	10		only fruit energy-reduced or with no added sugar

▼ M39▼ M2

(3): Maximum levels are expressed as SO<sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO<sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present

(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent

▼ M6

(34): Maximum individually or for the combination of E 120, E 122, E 129, E 131 and E 133

▼ M2

(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)

(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951

(51): Maximum usable levels are expressed in free acid

(52): Maximum usable levels are expressed in free imide

(55): Expressed as Sn

(56): Expressed as Fe

04.2.4 **Fruit and vegetable preparations, excluding products covered by 5.4**04.2.4.1 **Fruit and vegetable preparations excluding compote**

Group I	Additives				
Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			only mostarda di frutta
Group III	Colours with combined maximum limit	200			only mostarda di frutta

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only energy-reduced or with no added sugar, with the exception of those intended for the manufacture of fruit-juice based drinks
▼ <u>M27</u>	E 100	Curcumin	50		Only seaweed based fish roe analogues
▼ <u>M2</u>	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
▼ <u>M27</u>	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
▼ <u>M6</u>	E 104	Quinoline Yellow	30	(61)	Only <i>mostarda di frutta</i>
▼ <u>M27</u>	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	Only <i>mostarda di frutta</i>
▼ <u>M2</u>	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100		Only seaweed based fish roe analogues
▼ <u>M2</u>	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	200	(34)	only preserves of red fruit
▼ <u>M6</u>	E 122	Azorubine, Carmoisine	200	(34)	only preserves of red fruit
▼ <u>M2</u>	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	20	(61)	Only <i>mostarda di frutta</i>
▼ <u>M2</u>	E 129	Allura Red AG	200	(34)	only preserves of red fruit
▼ <u>M2</u>	E 131	Patent Blue V	200	(34)	only preserves of red fruit

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 133	Brilliant Blue FCF	200	(34)	only preserves of red fruit
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 150a	Plain caramels	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 153	Vegetable carbon	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
▼ <u>M27</u>	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100		Only seaweed based fish roe analogues

▼ M2▼ M27▼ M2▼ M27▼ M2▼ M27▼ M2▼ M27

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only vegetables (excluding olives)
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only preserves of red fruit
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 171	Titanium dioxide	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 172	Iron oxides and hydroxides	<i>quantum satis</i>		Only seaweed based fish roe analogues
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only fruit and vegetable preparations including seaweed based preparations, fruit-based sauces, aspice, excluding purée, mousse, compote, salads and similar products, canned or bottled
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	only seaweed preparations, olives and olive-based preparations
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	2 000	(1) (2)	only cooked red beet
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only olive-based preparations
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only processed white vegetables and mushrooms

▼ M27▼ M2▼ M27▼ M2

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only rehydrated dried fruit and lychees, mostarda di frutta
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	300	(3)	only onion, garlic and shallot pulp
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	800	(3)	only horseradish pulp
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	800	(3)	only jellifying fruit extract, liquid pectin for sale to the final consumer
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	800	(1) (4)	only fruit preparations
▼ <u>M27</u>	E 338 - 452	Phosphoric acid – phosphates – di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	Only seaweed based fish roe analogues
▼ <u>M2</u>	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	4 000	(1) (4)	only glazings for vegetable products
▼ <u>M27</u>	E 392	Extracts of rosemary	200	(46)	Only seaweed based fish roe analogues
▼ <u>M2</u>	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	5 000		
▼ <u>M12</u>	E 432-436	Polysorbates	500	(1)	only coconut milk Period of application: From 23 July 2012



▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2 000	(1)	only mostarda di frutta
	E 950	Acesulfame K	350		only energy-reduced
	E 951	Aspartame	1 000		only energy-reduced
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	only energy-reduced
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	50	(52)	Only seaweed based fish roe analogues
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	only energy-reduced
	E 955	Sucralose	400		only energy-reduced
	E 959	Neohesperidine DC	50		only energy-reduced
	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	only energy-reduced
	E 961	Neotame	32		only energy-reduced
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	only energy-reduced
	E 969	Advantame	10		only energy-reduced
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				

▼ M27▼ M2▼ M5▼ M2▼ M39▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
▼ <u>M6</u>		(34): Maximum individually or for the combination of E 120, E 122, E 129, E 131 and E 133			
▼ <u>M27</u>		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
▼ <u>M2</u>		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free inide			
▼ <u>M5</u>		(60): Expressed as steviol equivalents			
▼ <u>M6</u>		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>04.2.4.2</b>	<b>Compote, excluding products covered by category 16</b>				
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>		only fruit compote other than apple
	E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>		only fruit compote other than apple
<b>04.2.5</b>	<b>Jam, jellies and marmalades and similar products</b>				
<b>04.2.5.1</b>	<b>Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC</b>				
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only energy-reduced jams, jellies, marmalades or with no added sugar
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only low-sugar and similar low calorie or sugar-free products, <i>marmeladas</i>
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	only low-sugar and similar low calorie or sugar-free products, <i>marmeladas</i>

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only jams, jellies and <i>marmelades</i> made with sulphited fruit
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Sodium tartrates	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Sodium malates	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Accesulfame K	1 000		only energy-reduced jams jellies and marmalades
	E 951	Aspartame	1 000		only energy-reduced jams jellies and marmalades
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1 000		only energy-reduced jams jellies and marmalades

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(51)	only energy-reduced jams jellies and marmalades
	E 955	Sucralose	400	(52)	only energy-reduced jams jellies and marmalades
	E 959	Neohesperidine DC	50		only energy-reduced jams jellies and marmalades
<b>▼ M5</b>	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	only energy-reduced jams jellies and marmalades
	E 961	Neotame	32		only energy-reduced jams jellies and marmalades
<b>▼ M2</b>	E 961	Neotame	2		only energy-reduced jams jellies and marmalades, as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	only energy-reduced jams jellies and marmalades
<b>▼ M14</b>	E 964	Polyglycitol syrup	500 000		only energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 969	Advantame	10		only energy-reduced jams jellies and marmalades
<b>▼ M39</b>	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
<b>▼ M2</b>					

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free inide			
		(60): Expressed as steviol equivalents			

▼ M5▼ M2**04.2.5.2****Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée as defined by Directive 2001/113/EC**

Group IV	Polyols		<i>quantum satis</i>		only energy-reduced or with no added sugar
E 100	Curcumin		<i>quantum satis</i>		except chestnut purée
_____					
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines		100	(31)	except chestnut purée Period of application: until 31 July 2014
E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines		100	(31) (66)	except chestnut purée Period of application: from 1 August 2014
_____					
E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins		<i>quantum satis</i>		except chestnut purée

▼ M6▼ M7▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		except chestnut purée
	E 142	Green S	100	(31)	except chestnut purée
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		except chestnut purée
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		except chestnut purée
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsonubin	<i>quantum satis</i>		except chestnut purée
	E 160d	Lycopene	10	(31)	except chestnut purée
	E 161b	Lutein	100	(31)	except chestnut purée
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		except chestnut purée
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		except chestnut purée
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only low-sugar and similar low calorie or sugar-free products, spreads, <i>marmeladas</i>
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	only low-sugar and similar low calorie or sugar-free products, <i>marmeladas</i>
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only jams, jellies and marmalades made with sulphited fruit
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>		

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Sodium tartrates	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Sodium malates	<i>quantum satis</i>		
	E 400-404	Alginic acid — alginates	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageenan	10 000	(32)	
	E 410	Locust bean gum	10 000	(32)	
	E 412	Guar gum	10 000	(32)	
	E 415	Xanthan gum	10 000	(32)	
	E 418	Gellan gum	10 000	(32)	
	E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 493	Sorbitan monolaurate	25		only jelly marmalade



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 950	Accesulfame K	1 000		only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>
	E 951	Aspartame	1 000		only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1 000	(51)	only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>
	E 955	Sucralose	400		only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>
	E 959	Neohesperidine DC	50		only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>
	E 959	Neohesperidine DC	5		only fruit jellies as flavour enhancer
	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>
	E 961	Neotame	32		only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>

▼ **M2**▼ **M5**▼ **M2**

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 961	Neotame	2		only energy-reduced jams, jellies and marmalades, as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	only energy-reduced jams, jellies and <i>marmalades</i>
	E 964	Polyglycitol syrup	500 000		only energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 969	Advantame	10		only energy-reduced jams, jellies and marmalades
					(1): The additives may be added individually or in combination
					(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid
					(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent
					(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)
					(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951
					(51): Maximum usable levels are expressed in free acid
					(52): Maximum usable levels are expressed in free imide
					(31): Maximum individually or in combination with E 120, E 142, E 160d and E 161b

▼ **M14**▼ **M39**▼ **M2**▼ **M6**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>		(32): Maximum individually or in combination with E 400-404, E 406, E 410, E 412, E 415 and E 418			
		(60): Expressed as steviol equivalents			
		(66): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of this Regulation, that limit shall apply from 1 February 2013			
▼ <u>M5</u>					
▼ <u>M53</u>					
▼ <u>M2</u>					
<b>04.2.5.3 Other similar fruit or vegetable spreads</b>					
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>			except <i>crème de pruneaux</i>
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only energy-reduced or with no added sugar
	E 100	Curcumin	<i>quantum satis</i>		except <i>crème de pruneaux</i>
	_____				
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(31)	except <i>crème de pruneaux</i>
	_____				
	E 142	Green S	100	(31)	except <i>crème de pruneaux</i>
	E 160d	Lycopene	10	(31)	except <i>crème de pruneaux</i>
	E 161b	Lutein	100	(31)	except <i>crème de pruneaux</i>
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	other fruit-based spreads, <i>mermeladas</i>

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 500	(1) (2)	only <i>marmelada</i>
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	other fruit-based spreads, <i>mermeladas</i>
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only <i>dulce de membrillo</i>
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Sodium tartrates	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Sodium malates	<i>quantum satis</i>		
	E 400-404	Alginate acid — alginates	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageenan	10 000	(32)	
	E 410	Locust bean gum	10 000	(32)	
	E 412	Guar gum	10 000	(32)	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 415	Xanthan gum	10 000	(32)	
	E 418	Gellan gum	10 000	(32)	
	E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 950	Acesulfame K	1 000		only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	1 000		only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	500	(51)	only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	400		only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	50		only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar

▼ **M2**▼ **M32**▼ **M48**▼ **M32**

▼ **M32**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	32		only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	only energy-reduced fruit or vegetable spreads and dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 964	Polyglycitol syrup	500 000		only energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 969	Advantame	10		only dried-fruit-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
<p>(1): The additives may be added individually or in combination</p> <p>(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid</p> <p>(3): Maximum levels are expressed as SO<sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO<sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present</p> <p>(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent</p> <p>(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)</p> <p>(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951</p> <p>(51): Maximum usable levels are expressed in free acid</p>					

▼ **M48**▼ **M14**▼ **M39**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M2</b>		(52): Maximum usable levels are expressed in free inide			
		(31): Maximum individually or in combination with E 120, E 142, E 160d and E 161b			
		(32): Maximum individually or in combination with E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 and E 418			
		(60): Expressed as steviol equivalents			
▼ <b>M2</b>	<b>04.2.5.4 Nut butters and nut spreads</b>				
	Group I	Additives			
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (41)	only processed nuts
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1), (4)	only spreadable fats excluding butter
	E 392	Extracts of rosemary	200	(41) (46)	
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
	(41): Expressed on fat basis				
	(46): As the sum of carnosol and carnosic acid				

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
<b>04.2.6</b>	<b>Processed potato products</b>					
	Group I	Additives				
	E 100	Curcumin	<i>quantum satis</i>		only dried potato granules and flakes	
	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		only dried potato granules and flakes	
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only dried potato granules and flakes	
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	only potato dough and pre-fried potato slices	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	400	(3)	only dehydrated potatoes products	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)		
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	25	(1)	only dehydrated potatoes	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	including pre-fried frozen en deep-frozen potatoes	
	E 392	Extracts of rosemary	200	(46)	only dehydrated potatoes products	
	E 426	Soybean hemicellulose	10 000		only prepacked processed potato products	
	<p>(1): The additives may be added individually or in combination</p> <p>(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid</p> <p>(3): Maximum levels are expressed as SO<sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO<sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present</p> <p>(4): The maximum level is expressed as P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></p> <p>(46): As the sum of carnosol and carnosic acid</p>					

▼ **M56**▼ **M2**





Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>05</b>	<b>Confectionery</b>				
<b>05.1</b>	<b>Cocoa and Chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC</b>				
	Group I	Additives			only energy-reduced or with no added sugar
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only energy-reduced or with no added sugar
	E 170	Calcium carbonate	70 000	(*)	
	E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	5 000		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	5 000		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 442	Ammonium phosphatides	10 000		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	5 000		
	E 492	Sorbitan tristearate	10 000		
	E 500-504	Carbonates	70 000	(*)	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 524-528	Hydroxides	70 000	(*)	
	E 530	Magnesium oxide	70 000	(*)	
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 903	Carnauba wax	500		as glazing agent only
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 950	Acesulfame K	500		only energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	2 000		only energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	800		only energy-reduced or with no added sugar
	E 957	Thaumatococcus	50		only energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	100		only energy-reduced or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	270	(60)	only energy-reduced or with no added sugars
	E 961	Neotame	65		only energy-reduced or with no added sugar
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	only energy-reduced or with no added sugar

▼ M2

▼ M5

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 964	Polyglycitol syrup	200 000		only energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
<b>▼ M14</b>	E 969	Advantame	20		only energy-reduced or with no added sugars
<b>▼ M39</b>					
<b>▼ M2</b>					
		(*) E 170, E 500-504, E 524-528 and E 530: 7 % on dry matter, without fat, expressed as potassium carbonates			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
<b>▼ M5</b>		(52): Maximum usable levels are expressed in free inside			
<b>▼ M2</b>		(60): Expressed as steviol equivalents			
<b>05.2</b>	<b>Other confectionery including breath freshening microsweets</b>				
	Group I	Additives			The substances listed under numbers E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 and E 440 may not be used in jelly mini-cups, defined, for the purpose of this Regulation, as jelly confectionery of a firm consistence, contained in semi rigid mini-cups or mini-capsules, intended to be ingested in a single bite by exerting pressure on the mini-cups or mini-capsule to project the confectionery into the mouth; E 410, E 412, E 415 E 417 may not be used to produce dehydrated foods intended to rehydrate on ingestion. E425 may not be used in jelly confectionery

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(72)	Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(25)	except candied fruit and vegetables Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(25) (72)	except candied fruit and vegetables Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	200		only candied fruit and vegetables Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	200	(72)	only candied fruit and vegetables Period of application: from 1 August 2014
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only with no added sugar
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only cocoa or dried fruit-based, milk or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar

▼ M2

▼ M7

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only cocoa-based or dried fruit-based confectionery, energy-reduced or with no added sugar
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only for crystallised fruit, energy-reduced or with no added sugar
	E 104	Quinoline Yellow	30	(61)	except candied fruit and vegetables; traditional sugar coated nut- or cocoa-based confectionery of almond shape or host shape, typically longer than 2 cm and typically consumed at celebratory occasions, i.e. weddings, communion, etc.
	E 104	Quinoline Yellow	30	(61)	only candied fruit and vegetables
	E 104	Quinoline Yellow	300	(61)	only traditional sugar coated nut- or cocoa-based confectionery of almond shape or host shape, typically longer than 2 cm and typically consumed at celebratory occasions, i.e. weddings, communion, etc.
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	except candied fruit and vegetables; traditional sugar coated nut- or cocoa-based confectionery of almond shape or host shape, typically longer than 2 cm and typically consumed at celebratory occasions, i.e. weddings, communion, etc.
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	only candied fruit and vegetables
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)	only traditional sugar coated nut- or cocoa-based confectionery of almond shape or host shape, typically longer than 2 cm and typically consumed at celebratory occasions, i.e. weddings, communion, etc.

▼ **M2**▼ **M6**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	20	(61)	except candied fruit and vegetables; traditional sugar coated nut- or cocoa-based confectionery of almond shape or host shape, typically longer than 2 cm and typically consumed at celebratory occasions, i.e. weddings, communion, etc.
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	only candied fruit and vegetables
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(61)	only traditional sugar coated nut- or cocoa-based confectionery of almond shape or host shape, typically longer than 2 cm and typically consumed at celebratory occasions, i.e. weddings, communion, etc.
	E 160d	Lycopene	30		
	E 173	Aluminium	<i>quantum satis</i>		only external coating of sugar confectionery for the decoration of cakes and pastries Period of application: until 1 February 2014
	E 174	Silver	<i>quantum satis</i>		only external coating of confectionery
	E 175	Gold	<i>quantum satis</i>		only external coating of confectionery
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	1 500	(1) (2) (5)	except candied, crystallised or glacé fruit and vegetables
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only candied, crystallised or glacé fruit and vegetables

▼ M6

▼ M2

▼ M7

▼ M2

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only candied, crystallised or glacé fruit, vegetables, angelica and citrus peel
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only glucose syrup-based confectionery (carry over from the glucose syrup only)
	E 297	Fumaric acid	1 000		only sugar confectionery
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	only sugar confectionery, except candied fruit
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	800	(1) (4)	only candied fruit
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1 500		only sugar confectionery
	E 426	Soybean hemicellulose	10 000		only jelly confectionery, except jelly mini-cups
	E 432-436	Polysorbates	1 000	(1)	only sugar confectionery
	E 442	Ammonium phosphatides	10 000		only cocoa-based confectionery
	E 445	Glycerol esters of wood rosins	320		Only for printing on personalised and/or promotional hard-coated confectionery products Period of application: From 25 June 2012
	E 459	Beta-cyclodextrin	<i>quantum satis</i>		only foods in tablet and coated tablet form
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000		only sugar confectionery

▼ **M10**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	2 000		only sugar confectionery
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	5 000		only cocoa-based confectionery
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5 000		only sugar confectionery
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5 000	(1)	only sugar confectionery
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000	(1)	only sugar confectionery
	E 492	Sorbitan tristearate	10 000		only cocoa-based confectionery
	E 520-523	Aluminium sulphates	200	(1), (38)	only candied, crystallized or glacé fruit and vegetables Period of application: until 31 January 2014
	E 520-523	Aluminium sulphates	200	(1) (38)	only candied cherries Period of application: from 1 February 2014
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	surface treatment only Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	surface treatment only Period of application: from 1 February 2014

▼ M2

▼ M7



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 903	Carnauba wax	500		as glazing agent only
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 905	Microcrystalline wax	<i>quantum satis</i>		surface treatment only
	E 907	Hydrogenated poly-1-decene	2 000		only as glazing agent for sugar confectionery
	E 950	Accesulfame K	500		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	2 000		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	800		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 957	Thaumatin	50		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 959	Neohesperidine DC	100		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	270	(60)	only cocoa or dried fruit based, energy reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	65		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a	only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 969	Advantame	20		only cocoa or dried fruit based, energy reduced or with no added sugar
	E 964	Polyglycitol syrup	200 000		only cocoa based energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 964	Polyglycitol syrup	800 000		only chewy candy with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 964	Polyglycitol syrup	990 000		only hard candy with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 950	Acesulfame K	500		only energy-reduced tablet form confectionery

▼ **M2**▼ **M5**▼ **M2**▼ **M39**▼ **M14**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 955	Sucralose	200		only energy-reduced tablet form confectionery
	E 961	Neotame	15		only energy-reduced tablet form confectionery
	E 950	Acesulfame K	1 000		only cocoa, milk, dried fruit or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	1 000		only cocoa, milk, dried fruit or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	500	(51)	only cocoa, milk, dried fruit or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	only cocoa, milk, dried fruit or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	400		only cocoa, milk, dried fruit or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	50		only cocoa, milk, dried fruit or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	only cocoa, milk, dried fruit or fat based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	32		only cocoa, milk, dried fruit or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar

▼ M2▼ M5▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M2</b>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	only cocoa, milk, dried fruit or fat-based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 969	Advantame	10		only cocoa, milk, dried fruit or fat based sandwich spreads, energy-reduced or with no added sugar
	E 950	Acesulfame K	1 000		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	2 000		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	300	(52)	only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	1 000		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	150		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	65		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 969	Advantame	20		only starch based confectionary energy reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	3		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar, as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)a (49) (50)	only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar

▼ **M2**▼ **M39**▼ **M2**▼ **M39**▼ **M53**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 964	Polyglycitol syrup	600 000		only starch based confectionery energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
<b>▼ M14</b>	E 950	Acesulfame K	500		only confectionery with no added sugar
<b>▼ M2</b>	E 951	Aspartame	1 000		only confectionery with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	only confectionery with no added sugar
	E 955	Sucralose	1 000		only confectionery with no added sugar
	E 957	Thaumatin	50		only confectionery with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	100		only confectionery with no added sugar
<b>▼ M67</b>	E 960	Steviol glycosides	350	(60)	only confectionery with no added sugars only energy-reduced hard confectionery (candies and lollies) only energy-reduced soft confectionery (chewy candies, fruit gums and foam sugar products/marshmallows) only energy-reduced liquorice only energy-reduced nougat only energy-reduced marzipan
<b>▼ M2</b>	E 961	Neotame	32		only confectionery with no added sugar
<b>▼ M39</b>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	only confectionery with no added sugar
<b>▼ M2</b>	E 969	Advantame	10		only confectionery with no added sugar
<b>▼ M2</b>	E 950	Acesulfame K	2 500		only breath-freshening micro-sweets, with no added sugar

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 951	Aspartame	6 000		only breath-freshening micro-sweets, with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	3 000	(52)	only breath-freshening micro-sweets, with no added sugar
	E 955	Sucralose	2 400		only breath-freshening micro-sweets, with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	400		only breath-freshening micro-sweets, with no added sugar
▼ <u>M67</u>	E 960	Steviol glycosides	2 000	(60)	only breath-freshening micro-sweets, energy-reduced or with no added sugars
	E 961	Neotame	200		only breath-freshening micro-sweets, with no added sugar
	E 961	Neotame	3		only breath-freshening micro-sweets and strongly flavoured throat pastilles with no added sugar, as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	2 500	(11)a (49) (50)	only breath-freshening micro-sweets, with no added sugar
▼ <u>M39</u>	E 969	Advantame	60		only breath-freshening micro-sweets, with no added sugar
	E 951	Aspartame	2 000		only strongly flavoured freshening throat pastilles with no added sugar
▼ <u>M2</u>	E 955	Sucralose	1 000		only strongly flavoured freshening throat pastilles with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	670	(60)	only strongly flavoured freshening throat pastilles, energy-reduced or with no added sugars
▼ <u>M67</u>	E 961	Neotame	65		only strongly flavoured freshening throat pastilles with no added sugar

▼ M2▼ M67▼ M2▼ M39▼ M2▼ M67▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<u>M2</u>	E 969	Advantame	20		only strongly flavoured freshening throat pastilles with no added sugar
<u>M39</u>	E 1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>		only breath freshening microsweets in the form of films
<u>M2</u>		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(5): E 214-219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free inide			
<u>M6</u>		(25): The quantities of each of the colours E 122 and E 155 may not exceed 50 mg/kg or mg/l			
<u>M2</u>		(38): Expressed as aluminium			
<u>M5</u>		(60): Expressed as steviol equivalents			
<u>M6</u>		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
<u>M7</u>		(72): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 70 mg/kg. As a derogation to this rule, the maximum limit only for microsweets shall be 40 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>05.3</b>	<b>Chewing gum</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(25)	Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(25) (73)	Period of application: from 1 August 2014
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only with no added sugar
	E 104	Quinoline Yellow	30	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
	E 160d	Lycopene	300		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumaric acid	2 000		
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	400	(1)	
E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	<i>quantum satis</i>	(1) (4)		

▼ M2▼ M7▼ M2▼ M6▼ M2



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 392	Extracts of rosemary	200	(46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	5 000		
	E 416	Karaya gum	5 000		
	E 432-436	Polysorbates	5 000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10 000	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5 000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5 000		
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000	(1)	
	E 551	Silicon dioxide	<i>quantum satis</i>		surface treatment only
	E 552	Calcium silicate	<i>quantum satis</i>		surface treatment only
	E 553a	Magnesium silicate	<i>quantum satis</i>		surface treatment only
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		
	E 650	Zinc acetate	1 000		
	E 900	Dimethyl polysiloxane	100		
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 903	Carnauba wax	1 200	(47)	as glazing agent only
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 905	Microcrystalline wax	<i>quantum satis</i>		surface treatment only
	E 907	Hydrogenated poly-1-decene	2 000		as glazing agent only
	E 927b	Carbamide	30 000		only with no added sugar
	E 950	Accesulfame K	800	(12)	only with added sugar or polyols, as flavour enhancer
	E 951	Aspartame	2 500	(12)	only with added sugar or polyols, as flavour enhancer
	E 955	Sucralose	1 200	(12)	only with added sugars or polyols, as flavour enhancer
	E 959	Neohesperidine DC	150	(12)	only with added sugar or polyols, as flavour enhancer
	E 957	Thaumatococin	10	(12)	only with added sugar or polyols, as flavour enhancer
	E 961	Neotame	3	(12)	only with added sugar or polyols, as flavour enhancer
	E 969	Advantame	200		only with added sugars or polyols, as flavour enhancer
	E 950	Accesulfame K	2 000		only with no added sugar
	E 951	Aspartame	5 500		only with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	1 200	(52)	only with no added sugar
	E 955	Sucralose	3 000		only with no added sugar
	E 957	Thaumatococin	50		only with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	400		only with no added sugar

▼ **M2**▼ **M66**▼ **M2**▼ **M39**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 960	Steviol glycosides	3 300	(60)	only with no added sugar
<b>▼ M5</b>	E 961	Neotame	250		only with no added sugar
<b>▼ M2</b>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	2 000	(11)a (49) (50)	only with no added sugar
<b>▼ M14</b>	E 964	Polyglycolic syrup	200 000		Only with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
<b>▼ M39</b>	E 969	Advantame	400		only with no added sugar
<b>▼ M2</b>	E 1518	Glycerol triacetate (triacetin)	<i>quantum satis</i>		
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
<b>▼ M66</b>		(12): IF E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 and E 961 are used in combination in chewing gum, the maximum level for each is reduced proportionally			
<b>▼ M6</b>		(25): The quantities of each of the colours E 122 and E 155 may not exceed 50 mg/kg or mg/l			
<b>▼ M2</b>		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>					
<b>▼ M5</b>		(47): The maximum amount applies to all uses covered by this regulation, including the provisions set out in Annex III			
<b>▼ M6</b>		(60): Expressed as steviol equivalents			
<b>▼ M7</b>		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
<b>▼ M2</b>		(73): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 300 mg/kg For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
<b>05.4</b>	<b>Decorations, coatings and fillings, except fruit-based fillings covered by category 4.2.4</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(73)	Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	500		only decorations, coatings and sauces, except fillings Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	500	(73)	only decorations, coatings and sauces, except fillings Period of application: from 1 August 2014

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(25)	only fillings Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(25) (73)	only fillings Period of application: from 1 August 2014
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only decorations, coatings and fillings with not added sugar
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only sauces
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	only decorations, coatings and sauces, except fillings
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	only fillings
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	only decorations, coatings and sauces, except fillings
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	only fillings
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	55	(61)	only decorations, coatings and sauces, except fillings
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	55	(61)	only fillings
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		only decorations and coatings
	E 160d	Lycopene	30		except red coating of hard-sugar coated chocolate confectionery

▼ **M7**▼ **M2**▼ **M6**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 160d	Lycopene	200		only red coating of hard-sugar coated chocolate confectionery
	E 173	Aluminium	<i>quantum satis</i>		only external coating of sugar confectionery for the decoration of cakes and pastries
	E 174	Silver	<i>quantum satis</i>		only decoration of chocolates
	E 175	Gold	<i>quantum satis</i>		only decoration of chocolates
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only toppings (syrups for pancakes, flavoured syrups for milk-shakes and ice cream; similar products)
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only glucose syrup-based confectionery (carry over from the glucose syrup only)
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	40	(3)	only toppings (syrups for pancakes, flavoured syrups for milk-shakes and ice cream; similar products)

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	100	(3)	only fruit fillings for pastries
	E 297	Fumaric acid	1 000		
	E 297	Fumaric acid	2 500		only fillings and toppings for fine bakery ware
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	3 000	(1) (4)	only toppings (syrups for pancakes, flavoured syrups for milk-shakes and ice cream; similar products)
	E 355-357	Adipic acid — adipates	2 000	(1)	only fillings and toppings for fine bakery ware
	E 392	Extracts of rosemary	100	(41) (46)	only sauces
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1 500		
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	5 000		only fillings, toppings and coatings for fine bakery wares and desserts
	E 416	Karaya gum	5 000		only fillings, toppings and coatings for fine bakery wares and desserts
	E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic	10 000	Only icings	
	E 426	Soybean hemicellulose	10 000		only jelly confectionery (other than jelly mini-cups)
	E 427	Cassia gum	2 500		only fillings toppings and coatings for fine bakery wares and dessert
	E 432-436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 442	Ammonium phosphatides	10 000		only cocoa-based confectionery

▼ **M30**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000		
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	2 000		
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	5 000		only cocoa-based confectionery
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5 000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	30 000		only whipped dessert toppings other than cream
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000	(1)	
	E 492	Sorbitan tristearate	10 000		only cocoa-based confectionery
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>		surface treatment only Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>		surface treatment only Period of application: from 1 February 2014
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only

▼ M2

▼ M7

▼ M2



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 903	Camauba wax	500		as glazing agent only
	E 903	Camauba wax	200		as glazing agent only for small fine bakery wares, coated with chocolate
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		as glazing agent only
	E 905	Microcrystalline wax	<i>quantum satis</i>		surface treatment only
	E 907	Hydrogenated poly-1-decene	2 000		as glazing agent only
	E 950	Acesulfame K	1 000		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	2 000		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	only flavoured cream spray cans energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	300	(52)	only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	1 000		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	150		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	65		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	3		only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar, as flavour enhancer

▼ M2

▼ M53

▼ M2

▼ M53

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)a (49) (50)	only starch-based confectionery energy-reduced or with no added sugar
▼ <u>M39</u>	E 969	Advantame	20		only starch based confectionery energy reduced or with no added sugar
▼ <u>M2</u>	E 950	Acesulfame K	500		only confectionery with no added sugar
	E 951	Aspartame	1 000		only confectionery with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	only confectionery with no added sugar
	E 955	Sucralose	1 000		only confectionery with no added sugar
	E 957	Thaumatococcus	50		only confectionery with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	100		only confectionery with no added sugar
▼ <u>M5</u>	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	only confectionery with no added sugar
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotame	32		only confectionery with no added sugar
▼ <u>M39</u>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	only confectionery with no added sugar
	E 969	Advantame	10		only confectionery with no added sugar
▼ <u>M2</u>	E 950	Acesulfame K	500		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	2 000		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	800		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 957	Thaumatococin	50		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	100		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	270	(60)	only cocoa or dried fruit based, energy reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	65		only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	only cocoa or dried fruit-based, energy-reduced or with no added sugar
	E 969	Advantame	20		only cocoa or dried fruit based, energy reduced or with no added sugar
	E 950	Acesulfame-K	350		only sauces
	E 951	Aspartame	350		only sauces
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160	(52)	only sauces
	E 955	Sucralose	450		only sauces
	E 959	Neohesperidine DC	50		only sauces
	E 961	Neotame	12		only sauces

▼ **M5**▼ **M2**▼ **M39**▼ **M2**



▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>06</b>	<b>Cereals and cereal products</b>				
<b>06.1</b>	<b>Whole, broken, or flaked grain</b>				
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	30	(3)	only sago and pearl barley
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		only rice
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
<b>06.2</b>	<b>Flours and other milled products and starches</b>				
<b>06.2.1</b>	<b>Flours</b>				
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2 500	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20 000	(1) (4)	only self-raising flour
	E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	15 000	(4) (81)	Only self raising flour
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 920	L-cysteine	<i>quantum satis</i>		
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(81): The total amount of phosphates shall not exceed the maximum level for E 338 - 452				

▼ **M38**▼ **M2**▼ **M38**



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>06.2.2</b>	<b>Starches</b>				
	Group I	Additives			
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	excluding starches in infant formulae, follow on formulae and processed cereal-based foods and baby foods
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
<b>06.3</b>	<b>Breakfast cereals</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		only breakfast cereals other than extruded, puffed and/or fruit-flavoured breakfast cereals
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only breakfast cereals or cereal-based products, energy-reduced or with no added sugar
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	200	(53)	only fruit-flavoured breakfast cereals
	E 150c	Ammonia caramel	<i>quantum satis</i>		only extruded puffed and or fruit-flavoured breakfast cereals
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only extruded puffed and or fruit-flavoured breakfast cereals
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	25		only extruded puffed and or fruit-flavoured breakfast cereals
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only extruded puffed and or fruit-flavoured breakfast cereals
	E 162	Beetroot Red, betanin	200	(53)	only fruit-flavoured breakfast cereals

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 163	Anthocyanins	200	(53)	only fruit-flavoured breakfast cereals
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	only pre-cooked cereals
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	10 000		only granola-type breakfast cereal
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 950	Accesulfame K	1 200		only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	1 000		only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	400		only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	50		only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy-reduced or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	32		only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy-reduced or with no added sugar

▼ M2

▼ M5

▼ M2

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy-reduced or with no added sugar
	E 964	Polyglycitol syrup	200 000		only breakfast cereals or cereal-based products, energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 969	Advantame	10		only breakfast cereals with a fibre content of more than 15 %, and containing at least 20 % bran, energy reduced or with no added sugar

▼ **M14**▼ **M39**▼ **M2**

- (1): The additives may be added individually or in combination
- (4): The maximum level is expressed as P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>
- (11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent
- (13): Maximum limit expressed on fat
- (49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)
- (50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951
- (52): Maximum usable levels are expressed in free imide
- (53): E 120, E 162 and E 163 may be added individually or in combination
- (60): Expressed as steviol equivalents

▼ **M5**





Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>06.4</b>	<b>Pasta</b>				
<b>06.4.1</b>	<b>Fresh pasta</b>				
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
<b>06.4.2</b>	<b>Dry pasta</b>				
	Group 1	Additives			only gluten free and/or pasta intended for hypoproteic diets in accordance with Directive 2009/39/EC
<b>06.4.3</b>	<b>Fresh pre-cooked pasta</b>				
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b> <b>▼ M53</b>	<b>06.4.4</b>				
	<b>Potato Gnocchi</b>				
	Group I	Additives			except fresh refrigerated potato gnocchi
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1)	
	E 270	Lactic acid	quantum satis		only fresh refrigerated potato gnocchi
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	quantum satis		only fresh refrigerated potato gnocchi
	E 330	Citric acid	quantum satis		only fresh refrigerated potato gnocchi
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	quantum satis		only fresh refrigerated potato gnocchi
	E 471	Mono- and di-glycerides of fatty acids	quantum satis		only fresh refrigerated potato gnocchi
<b>▼ M2</b>	<b>06.4.5</b>				
	<b>Fillings of stuffed pasta (ravioli and similar)</b>				
	Group I	Additives			
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	
	E 392	Extracts of rosemary	250	(41) (46)	only in fillings of stuffed dry pasta Period of application: From 25 December 2012
<b>▼ M2</b>	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(41): Expressed on fat basis				
<b>▼ M18</b>	(46): As the sum of carnosol and carnosic acid				

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	<b>06.5</b>				
	<b>Noodles</b>				
	group I	Additives			
	group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	2 000	(4)(81)	
	E 426	Soybean hemicellulose	10 000		only prepackaged ready to eat oriental noodles intended for retail sale
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(81): The total amount of phosphates shall not exceed the maximum level for E 338 - 452			
▼ <u>M2</u>	<b>06.6</b>				
	<b>Batters</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	500		only batters for coating
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	55	(61)	
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		only batters for coating
	▼ <u>M38</u>				
▼ <u>M2</u>					
▼ <u>M38</u>					
▼ <u>M2</u>					
▼ <u>M6</u>					
▼ <u>M2</u>					

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 160d	Lycopene	30		only batters for coating
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	12 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	12 000	(4)(81)	
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
		(81): The total amount of phosphates shall not exceed the maximum level for E 338 - 452			

▼ M2**06.7****Pre-cooked or processed cereals**

Group I	Additives				
Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)		only <i>polenta</i>
E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)		only <i>semmelknödelteig</i>
E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1)		only pre-cooked cereals



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 426	Soybean hemicellulose	10 000		only prepackaged ready to eat rice and rice products intended for retail sale
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		only quick-cook rice
	E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		only quick-cook rice
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	4 000	(2)	only quick-cook rice
(1): The additives may be added individually or in combination					
(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid					

**07****Bakery wares****07.1****Bread and rolls**

Group I	Additives	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		except products in 7.1.1 and 7.1.2 only malt bread
E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	only prepacked sliced bread and rye-bread, partially baked, prepacked bakery wares intended for retail sale and energy-reduced bread intended for retail sale
E 280-283	Propionic acid — propionates	3 000	(1) (6)	only prepacked sliced bread and rye bread
E 280-283	Propionic acid — propionates	2 000	(1) (6)	only energy-reduced bread; partially baked prepacked bread; prepacked rolls, tortilla and pitta; prepacked <i>pølsebrød</i> , <i>bolle</i> and <i>dansk flutes</i>
E 280-283	Propionic acid — propionates	1 000	(1) (6)	only prepacked bread



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20 000	(1) (4)	only soda bread
	E 450	Diphosphates	12 000	(4)	only refrigerated, prepacked yeast based doughs used as basis for pizzas, quiches, tarts and similar products
	E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	15 000	(4)(81)	Only pizza dough (frozen or chilled) and 'tortilla'
	E 481-482	Stearyl-2-lactylates	3 000	(1)	except products in 7.1.1 and 7.1.2
	E 483	Stearyl tartrate	4 000		except products in 7.1.1 and 7.1.2
			(1): The additives may be added individually or in combination		
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(6): Propionic acid and its salts may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice			
▼ <u>M20</u>	<b>Bread prepared solely with the following ingredients: wheat flour, water, yeast or leaven, salt</b>				
	E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Potassium acetates	<i>quantum satis</i>		Period of application: From 6 February 2013
	E 262	Sodium acetates	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Calcium acetate	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>M2</u>					

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Sodium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Potassium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 472e	Mono- and diacety tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
07.1.2	<b>Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</b>				
	E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Potassium acetates	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i> Period of application: From 6 February 2013
	E 262	Sodium acetates	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 263	Calcium acetate	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Sodium lactate	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 326	Potassium lactate	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
	E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>		only <i>Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>			

▼ M2

▼ M20

▼ M2



▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>07.2</b>	<b>Fine bakery wares</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	200	(25)	Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	200	(25) (76)	Period of application: from 1 August 2014
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only energy-reduced or with no added sugar
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		
	E 160d	Lycopene	25		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	only with a water activity of more than 0,65
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only dry biscuits
	E 280-283	Propionic acid — propionates	2 000	(1) (6)	only prepacked fine bakery wares, (including flour confectionery) with a water activity of more than 0,65
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1)	only cake mixes
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20 000	(1) (4)	
	E 450 (ix)	Magnesium dihydrogen diphosphate	15 000	(4)(81)	
	E 392	Extracts of rosemary	200	(41) (46)	

▼ M7▼ M2▼ M53▼ M2▼ M38▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	2 000		
	E 426	Soybean hemicellulose	10 000		only prepackaged fine bakery wares intended for retail sale
	E 432-436	Polysorbates	3 000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10 000	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	10 000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5 000		
	E 481-482	Stearyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 483	Stearyl tartrate	4 000		
	E 491-495	Sorbitan esters	10 000	(1)	
	E 541	Sodium aluminium phosphate acidic	1 000	(38)	only scones and sponge wares Period of application: until 31 January 2014
	E 541	Sodium aluminium phosphate acidic	400	(38)	only sponge cakes produced from contrasting coloured segments held together by jam or spreading jelly and encased by a flavoured sugar paste (the maximum limit applies only to the sponge part of the cake) Period of application: from 1 February 2014
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		only as glazing agents only for small products of fine bakery wares coated with chocolate
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		only as glazing agents only for small products of fine bakery wares coated with chocolate

▼M2

▼M7

▼M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 903	Carnauba wax	200		only as glazing agents only for small products of fine bakery wares coated with chocolate
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		only as glazing agents only for small products of fine bakery wares coated with chocolate
	E 950	Accesulfame K	2 000		only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	800	(52)	only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar
	E 955	Sucralose	800		only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	50		only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar
	E 961	Neotame	60		only cornets and wafers, for ice-cream, with no added sugar
	E 950	Accesulfame K	2 000		only essoblaten — wafer paper
	E 951	Aspartame	1 000		only essoblaten — wafer paper
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	800	(52)	only essoblaten — wafer paper
	E 955	Sucralose	800		only essoblaten — wafer paper
	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	only essoblaten — wafer paper
	E 961	Neotame	60		only essoblaten — wafer paper

▼ M2▼ M5▼ M2

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)b (49) (50)	only essoblaten — wafer paper
	E 969	Advantame	10		only essoblaten — wafer paper
	E 950	Acesulfame K	1 000		only fine bakery products for special nutritional uses
	E 951	Aspartame	1 700		only fine bakery products for special nutritional uses
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1 600	(51)	only fine bakery products for special nutritional uses
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	170	(52)	only fine bakery products for special nutritional uses
	E 955	Sucralose	700		only fine bakery products for special nutritional uses
	E 959	Neohesperidine DC	150		only fine bakery products for special nutritional uses
	E 961	Neotame	55		only fine bakery products for special nutritional uses
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	1 000	(11)a (49) (50)	only fine bakery products for special nutritional uses
	E 964	Polyglycitol syrup	300 000		only energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 969	Advantame	17		only fine bakery products for special nutritional uses

(1): The additives may be added individually or in combination

▼ M39▼ M2▼ M2▼ M14▼ M39▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>					
▼ <u>M53</u>					
▼ <u>M2</u>					
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> and relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(6): Propionic acid and its salts may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
		(41): Expressed on fat basis			
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
▼ <u>M6</u>					
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
▼ <u>M2</u>					
		(25): The quantities of each of the colours E 122 and E 155 may not exceed 50 mg/kg or mg/l			
▼ <u>M5</u>					
		(38): Expressed as aluminium			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
▼ <u>M7</u>					
		(60): Expressed as steviol equivalents			
▼ <u>M38</u>					
		(76): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
		(81): The total amount of phosphates shall not exceed the maximum level for E 338 - 452			

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>08</b>	<b>Meat</b>				
<b>08.1</b>	<b>Fresh meat, excluding meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004</b>				
	E 129	Allura Red AG	<i>quantum satis</i>		only for the purpose of health marking
	E 133	Brilliant Blue FCF	<i>quantum satis</i>		only for the purpose of health marking
	E 155	Brown HT	<i>quantum satis</i>		only for the purpose of health marking
<b>08.2</b>	<b>Meat preparations as defined by Regulation (EC) No 853/2004</b>				
	E 100	Curcumin	20		only merguez type products, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> and <i>chorizo fresco</i>
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(66)	only <i>breakfast sausages</i> with a minimum cereal content of 6 %, <i>burger meat</i> with a minimum vegetable and/or cereal content of 4 % mixed within the meat (in these products, the meat is minced in such a way so that the muscle and fat tissue are completely dispersed, so that fibre makes an emulsion with the fat, giving those products their typical appearance), merguez type products, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> and <i>pljeskavice</i>
	E 129	Allura Red AG	25		only <i>breakfast sausages</i> with a minimum cereal content of 6 % and <i>burger meat</i> with a minimum vegetable and/or cereal content of 4 % mixed within the meat; In these products, the meat is minced in such a way so that the muscle and fat tissue are completely dispersed, so that fibre makes an emulsion with the fat, giving those products their typical appearance

▼ M2▼ M42▼ M2▼ M42▼ M44▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only <i>breakfast sausages</i> with a minimum cereal content of 6 %, <i>burger meat</i> with a minimum vegetable and/or cereal content of 4 % mixed within the meat (in these products, the meat is minced in such a way so that the muscle and fat tissue are completely dispersed, so that fibre makes an emulsion with the fat, giving those products their typical appearance), merguez type products, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> and <i>chorizo fresco</i>
<b>▼ M42</b>	E 160c	Paprika extract	10		only merguez type products, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> and <i>kebap</i>
<b>▼ M2</b>	E 162	Beetroot red	<i>quantum satis</i>		only merguez type products, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> and <i>chorizo fresco</i>
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	450	(1) (3)	only <i>breakfast sausages</i> ; Burger meat with a minimum vegetable and/or cereal content of 4 % mixed within the meat
<b>▼ M68</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	450	(1) (3)	only <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
	E 249-250	Nitrites	150	(7)	only <i>lomo de cerdo adobado</i> , <i>pincho moruno</i> , <i>careta de cerdo adobada</i> , <i>costilla de cerdo adobada</i> , <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šasičokk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa biala</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> , <i>tatar wolowy (danie tatarskie)</i> and <i>golonka peklowana</i>
<b>▼ M42</b>	E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>		only prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
<b>▼ M53</b>	E 261	Potassium acetates	<i>quantum satis</i>		only prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 262	Sodium acetates	<i>quantum satis</i>		only prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 263	Calcium acetate	<i>quantum satis</i>		only prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		only prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		only <i>gehakt</i> , prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		only <i>gehakt</i> , prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>		only <i>gehakt</i> , prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 325	Sodium lactate	<i>quantum satis</i>		only prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 326	Potassium lactate	<i>quantum satis</i>		only prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 327	Calcium Lactate	<i>quantum satis</i>		only prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		only <i>gehakt</i> , prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added

▼ M2

▼ M42



▼ **M42**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		only <i>gehakt</i> , prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		only <i>gehakt</i> , prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		only <i>gehakt</i> , prepacked preparations of fresh minced meat and meat preparations to which other ingredients than additives or salt have been added
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di — tri — and polyphosphates	5 000	(1) (4)	only <i>breakfast sausages</i> : in this product, the meat is minced in such a way so that the muscle and fat tissue are completely dispersed, so that fibre makes an emulsion with the fat, giving the product its typical appearance, Finnish grey salted Christmas ham, <i>burger meat</i> with a minimum vegetable and/or cereal content of 4 % mixed within the meat, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šaslička</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>Bílá klobása</i> , <i>Vinná klobása</i> , <i>Sváteční klobása</i> and <i>Syrová klobása</i>
	E 401	Sodium alginate	<i>quantum satis</i>		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> and <i>sovnlaki</i>
	E 402	Potassium alginate	<i>quantum satis</i>		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> and <i>sovnlaki</i>
	E 403	Ammonium alginate	<i>quantum satis</i>		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab gyros</i> and <i>sovnlaki</i>

▼ **M69**▼ **M42**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 404	Calcium alginate	<i>quantum satis</i>		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>souizoukakaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> and <i>sovvlaki</i>
	E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i>		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>souizoukakaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> and <i>sovvlaki</i> ,
	E 407a	Processed eucheama seaweed	quantum satis		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>souizoukakaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> and <i>sovvlaki</i>
	E 410	Locust bean gum	quantum satis		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>souizoukakaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> and <i>sovvlaki</i>
	E 412	Guar gum	quantum satis		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>souizoukakaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> and <i>sovvlaki</i>

▼ **M42**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 413	Tragacanth	quantum satis		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> and <i>souvlaki</i>
	E 415	Xanthan gum	quantum satis		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together. Except <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> and <i>souvlaki</i>
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		only poultry meat preparations, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>seftalia</i> , <i>čevapčići</i> and <i>pljeskavice</i>
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		only surface treatment of sausages
	E 1414	Acetylated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together, <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> and <i>seftalia</i>
	E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	<i>quantum satis</i>		only preparations in which ingredients have been injected; meat preparations composed of meat parts that have been handled differently: minced, sliced or processed and that are combined together, <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> and <i>seftalia</i>
(1): The additives may be added individually or in combination					

▼ **M2**▼ **M42**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M2</b>		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(7): Maximum amount that may be added during the manufacturing, expressed as NaNO <sub>2</sub> or NaNO <sub>3</sub>			
		(66): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of this Regulation, that limit shall apply from 1 February 2013			
▼ <b>M53</b>					
▼ <b>M42</b>					
<b>08.3</b>		<b>Meat products</b>			
<b>08.3.1</b>		<b>Non-heat-treated meat products</b>			
▼ <b>M2</b>	Group I	Additives			
	E 100	Curcumin	20		only sausages
	E 100	Curcumin	<i>quantum satis</i>		only <i>pasturnas</i>
	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		only <i>pasturnas</i>
	E 110	Sunset yellow FCF/Orange Yellow S	15		only <i>sobrasada</i>
▼ <b>M6</b>	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100		only sausages
▼ <b>M7</b>					Period of application: until 31 July 2014

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(66)	only sausages Period of application: from 1 August 2014
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	200		only <i>chorizo sausage/salchichon</i>
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	<i>quantum satis</i>		only <i>pasturnas</i> Period of application: until 31 July 2014
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	<i>quantum satis</i>	(66)	only <i>pasturnas</i> Period of application: from 1 August 2014
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50		only <i>chorizo sausage/salchichon</i>
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only sausages
	E 160a	Carotenes	20		only sausages
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	10		only sausages
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only sausages

▼ M7▼ M2▼ M7▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	only surface treatment of dried meat products
	E 235	Natamycin	1	(8)	only surface treatment of dried cured sausages
	E 249-250	Nitrites	150	(7)	
	E 251-252	Nitrates	150	(7)	
	_____				
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	only dehydrated meat
	E 315	Erythorbic acid	500	(9)	only cured products and preserved products
	E 316	Sodium erythorbate	500	(9)	only cured products and preserved products
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extracts of rosemary	100	(46)	only dried sausages
	E 392	Extracts of rosemary	15	(46)	only meat with a fat content not higher than 10 %, excluding dried sausages
	E 392	Extracts of rosemary	150	(41) (46)	only meat with a fat content higher than 10 %, excluding dried sausages
	E 392	Extracts of rosemary	150	(46)	only dehydrated meat
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		surface treatment of sausages

▼ **M2**▼ **M53**▼ **M2**▼ **M26**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 959	Neohesperidine DC	5		as flavour enhancer only
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(7): Maximum amount that may be added during the manufacturing, expressed as NaNO <sub>2</sub> or NaNO <sub>3</sub>			
		(8): mg/dm <sup>2</sup> surface, not present at a depth of 5 mm			
		(9): E 315 and E 316 are authorised individually or in combination, maximum limit is expressed as erythorbic acid			
		(13): Maximum limit expressed on fat			
		(41): Expressed on fat basis			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
▼ <u>M53</u>		(66): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
▼ <u>M42</u>	08.3.2	<b>Heat-treated meat products</b>			
▼ <u>M2</u>	Group I	Additives			except <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 100	Curcumin	20		only sausages, pâtés and terrines
▼ <u>M7</u>	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100		only sausages, pâtés and terrines Period of application: until 31 July 2014

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(66)	only sausages, pâtés and terrines Period of application: from 1 August 2014
	E 129	Allura Red AG	25		only <i>luncheon meat</i>
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only sausages, pâtés and terrines
	E 160a	Carotenes	20		only sausages, pâtés and terrines
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsonubin	10		only sausages, pâtés and terrines
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only sausages, pâtés and terrines
	E 200-203; 214-219	Sorbic acid — sorbates; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2)	only pâté
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only aspic
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates, Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	only surface treatment of dried meat products
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	only aspic

▼ M7▼ M2▼ M23▼ M2



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 235	Natamycin	1	(8)	only surface treatment of dried cured sausages
▼ <u>M23</u>	E 243	Ethyl lauroyl arginate	160		Except emulsified sausages, smoked sausages and liver paste
▼ <u>M41</u>	E 249-250	Nitrites	150	(7) (59)	Except sterilised meat products (Fo > 3,00)
▼ <u>M2</u>	E 249-250	Nitrites	100	(7) (58) (59)	only sterilised meat products (Fo > 3,00)
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		only <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> / <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		only <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> / <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 315	Erythorbic acid	500	(9)	only cured meat products and preserved meat products
	E 316	Sodium erythorbate	500	(9)	only cured meat products and preserved meat products
▼ <u>M53</u>	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	only dehydrated meat
▼ <u>M2</u>	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	except <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
▼ <u>M26</u>	E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	250		only <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 392	Extracts of rosemary	15	(46)	only meat with a fat content not higher than 10 %, excluding dried sausages
	E 392	Extracts of rosemary	150	(41) (46)	only meat with a fat content higher than 10 %, excluding dried sausages
▼ <u>M2</u>	E 392	Extracts of rosemary	100	(46)	only dried sausages

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 392	Extracts of rosemary	150	(46)	Only dehydrated meat
	E 427	Cassia gum	1 500		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1), (41)	except <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	4 000	(1)	only minced and diced canned meat products
	E 553b	Talc	<i>quantum satis</i>		surface treatment of sausages only
	E 959	Neohesperidine DC	5		as flavour enhancer only, except for <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(7): Maximum amount that may be added during the manufacturing, expressed as NaNO <sub>2</sub> or NaNO <sub>3</sub>			
		(8): mg/dm <sup>2</sup> surface (not present at a depth of 5 mm)			
		(9): E 315 and E 316 are authorised individually or in combination, maximum limit is expressed as erythorbic acid			
		(13): Maximum limit expressed on fat			
		(41): Expressed on fat basis			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
		(58): Fo-value 3 is equivalent to 3 minutes heating at 121 °C (reduction of the bacterial load of one billion spores in each 1 000 cans to one spore in a thousand cans)			
		(59): Nitrates may be present in some heat-treated meat products resulting from natural conversion of nitrites to nitrates in a low-acid environment			
		(66): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of this Regulation, that limit shall apply from 1 February 2013			

▼ **M53**▼ **M23**▼ **M2**▼ **M53**▼ **M2**▼ **M53**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	<b>Casings and coatings and decorations for meat</b>				
▼ <u>M2</u>	08.3.3				
▼ <u>M2</u>	Group I	Additives			
▼ <u>M2</u>	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		except edible external coating of <i>pasturmas</i>
▼ <u>M7</u>	Group III	Colours with combined maximum limit	500		only decorations and coatings except edible external coating of <i>pasturmas</i> Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	500	(78)	only decorations and coatings except edible external coating of <i>pasturmas</i> Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	<i>quantum satis</i>		only edible casings Period of application: Until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	<i>quantum satis</i>	(78)	only edible casings Period of application: From 1 August 2014
▼ <u>M2</u>	E 100	Curcumin	<i>quantum satis</i>		only edible external coating of <i>pasturmas</i>
▼ <u>M7</u>	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		only edible external coating of <i>pasturmas</i>
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	<i>quantum satis</i>		only edible external coating of <i>pasturmas</i> Period of application: until 31 July 2014

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	<i>quantum satis</i>	(78)	only edible external coating of <i>pasturmas</i> Period of application: from 1 August 2014
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	only decorations and coatings except edible external coating of <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	35	(61)	only decorations and coatings except edible external coating of <i>pasturmas</i>
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	55	(61)	only decorations and coatings except edible external coating of <i>pasturmas</i>
	E 160d	Lycopene	500		only decorations and coatings except edible external coating of <i>pasturmas</i>
	E 104	Quinoline Yellow	10	(62)	only edible casings
	E 160d	Lycopene	30		only edible casings
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	<i>quantum satis</i>		only collagen-based casings with water activity greater than 0,6
	E 200-203; 214-219	Sorbic acid — sorbates; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2)	only jelly coatings of meat products (cooked, cured or dried)
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	4 000	(1) (4)	only glazings for meat

▼ M7▼ M2▼ M6▼ M2▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 339	Sodium phosphates	12 600	(4) (89)	only in natural casings for sausages
<b>▼ MS3</b>					
<b>▼ M2</b>					(1): The additives may be added individually or in combination
<b>▼ M34</b>					(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid
<b>▼ M6</b>					(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
<b>▼ MS3</b>					(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III
					(62): The total quantity of E 104 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III
					(78): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 10 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of this Regulation, that limit shall apply from 1 February 2013
<b>▼ M42</b>					(89): Carry-over in the final product shall not exceed 250 mg/kg
<b>08.3.4</b>	<b>Traditionally cured meat products with specific provisions concerning nitrites and nitrates</b>				
<b>08.3.4.1</b>	<b>Traditional immersion cured products (Meat products cured by immersion in a curing solution containing nitrites and/or nitrates, salt and other components)</b>				
<b>▼ M2</b>	E 249-250	Nitrites	175	(39)	<b>only <i>Wiltshire bacon</i> and similar products:</b> Meat is injected with curing solution followed by immersion curing for 3 to 10 days. The immersion brine solution also includes microbiological starter cultures

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only Wiltshire bacon and similar products:</b> Meat is injected with curing solution followed by immersion curing for 3 to 10 days. The immersion brine solution also includes microbiological starter cultures
	E 249-250	Nitrites	100	(39)	<b>only Wiltshire ham and similar products:</b> Meat is injected with curing solution followed by immersion curing for 3 to 10 days. The immersion brine solution also includes microbiological starter cultures
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only Wiltshire ham and similar products:</b> Meat is injected with curing solution followed by immersion curing for 3 to 10 days. The immersion brine solution also includes microbiological starter cultures
	E 249-250	Nitrites	175	(39)	<b>only Entremada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado and similar products:</b> Immersion cured for 3 to 5 days. Product is not heat-treated and has a high water activity
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only Entremada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado and similar products:</b> Immersion cured for 3 to 5 days. Product is not heat-treated and has a high water activity
	E 249-250	Nitrites	50	(39)	<b>only cured tongue:</b> Immersion cured for at least 4 days and pre-cooked
	E 251-252	Nitrates	10	(39) (59)	<b>only cured tongue:</b> Immersion cured for at least 4 days and pre-cooked
	E 249-250	Nitrites	150	(7)	<b>only kylmäsavustettu poronliha/kalliroköt renkött:</b> Meat is injected with curing solution followed by immersion curing. Curing time is 14 to 21 days followed by maturation in cold-smoke for 4 to 5 weeks

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 251-252	Nitrates	300	(7)	<b>only kylmäsavustettu poronliha/kaltrökt renkött:</b> Meat is injected with curing solution followed by immersion curing. Curing time is 14 to 21 days followed by maturation in cold-smoke for 4 to 5 weeks
	E 249-250	Nitrites	150	(7)	<b>only bacon, filet de bacon and similar products:</b> Immersion cured for 4 to 5 days at 5 to 7 °C, matured for typically 24 to 40 hours at 22 °C, possibly smoked for 24 hrs at 20 to 25 °C and stored for 3 to 6 weeks at 12 to 14 °C
	E 251-252	Nitrates	250	(7) (40) (59)	<b>only bacon, filet de bacon and similar products:</b> Immersion cured for 4 to 5 days at 5 to 7 °C, matured for typically 24 to 40 hours at 22 °C, possibly smoked for 24 hrs at 20 to 25 °C and stored for 3 to 6 weeks at 12 to 14 °C.
	E 249-250	Nitrites	50	(39)	<b>only rohschinken, nassgepökelt and similar products:</b> Curing time depending on the shape and weight of meat pieces for approximately 2 days/kg followed by stabilisation/maturation
	E 251-252	Nitrates	250	(39)	<b>only rohschinken, nassgepökelt and similar products:</b> Curing time depending on the shape and weight of meat pieces for approximately 2 days/kg followed by stabilisation/maturation
(7): Maximum added amount, expressed as NaNO <sub>2</sub> or NaNO <sub>3</sub>					
(39): Maximum residual amount, residue level at the end of the production process, expressed as NaNO <sub>2</sub> or NaNO <sub>3</sub>					
(40): Without added nitrites					
(59): Nitrates may be present in some heat-treated meat products resulting from natural conversion of nitrites to nitrates in a low-acid environment					

▼ M53

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u> 08.3.4.2	<b>Traditional dry cured products. (Dry curing process involves dry application of curing mixture containing nitrites and/or nitrates, salt and other components to the surface of the meat followed by a period of stabilisation/maturation)</b>				
	E 249-250	Nitrites	175	(39)	<b>only dry cured bacon and similar products</b> Dry curing followed by maturation for at least 4 days
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only dry cured bacon and similar products:</b> Dry curing followed by maturation for at least 4 days
	E 249-250	Nitrites	100	(39)	<b>only dry cured ham and similar products:</b> Dry curing followed by maturation for at least 4 days
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only dry cured ham and similar products:</b> Dry curing followed by maturation for at least 4 days
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only jamon curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina and similar products:</b> Dry curing with a stabilisation period of at least 10 days and a maturation period of more than 45 days
	E 249-250	Nitrites	100	(39)	<b>only presunto, presunto da pa and paio do lombo and similar products:</b> Dry cured for 10 to 15 days followed by a 30- to 45-day stabilisation period and a maturation period of at least 2 months; <i>jamon curado, paleta curada, lomo embuchado</i> and <i>cecina</i> and similar products: Dry curing with a stabilisation period of at least 10 days and a maturation period of more than 45 days
▼ <u>M2</u>	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only presunto, presunto da pa and paio do lombo and similar products:</b> Dry cured for 10 to 15 days followed by a 30 to 45-day stabilisation period and a maturation period of at least 2 months



▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (40) (59)	<b>only jambon sec, jambon sel and other similar dried cured products:</b> Dry cured for 3 days + 1 day/kg followed by a 1-week post-salting period and an ageing/ripening period of 45 days to 18 months
	E 249-250	Nitrites	50	(39)	<b>only rolschinken, trockengepökelt and similar products:</b> Curing time depending on the shape and weight of meat pieces for approximately 10 to 14 days followed by stabilisation/maturation
	E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only rolschinken, trockengepökelt and similar products:</b> Curing time depending on the shape and weight of meat pieces for approximately 10 to 14 days followed by stabilisation/maturation

▼ **M53**(39): Maximum residual amount, residue level at the end of the production process, expressed as NaNO<sub>2</sub> or NaNO<sub>3</sub>▼ **M2**

(40): Without added nitrites

▼ **M42**

(59): Nitrites may be present in some heat-treated meat products resulting from natural conversion of nitrites to nitrates in a low-acid environment

**08.3.4.3****Other traditionally cured products. (Immersion and dry cured processes used in combination or where nitrite and/or nitrate is included in a compound product or where the curing solution is injected into the product prior to cooking)**

E 249-250	Nitrites	50	(39)	<b>only rolschinken, trocken-/nusgepökelt and similar products:</b> Dry curing and immersion curing used in combination (without injection of curing solution). Curing time depending on the shape and weight of meat pieces for approximately 14 to 35 days followed by stabilisation/maturation
E 251-252	Nitrates	250	(39) (59)	<b>only rolschinken, trocken-/nusgepökelt and similar products:</b> Dry curing and immersion curing used in combination (without injection of curing solution). Curing time depending on the shape and weight of meat pieces for approximately 14 to 35 days followed by stabilisation/maturation
E 249-250	Nitrites	50	(39)	<b>only jellied veal and brisquet:</b> Injection of curing solution followed, after a minimum of 2 days, by cooking in boiling water for up to 3 hours

▼ **M2**

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 251-252	Nitrates	10	(39) (59)	<b>only jellied veal and brisket.</b> Injection of curing solution followed, after a minimum of 2 days, by cooking in boiling water for up to 3 hours
	E 251-252	Nitrates	300	(40) (7)	<b>only rohwürste (salami and kantwürst):</b> Product has a minimum 4-week maturation period and a water/protein ratio of less than 1,7
	E 251-252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	<b>only Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion and similar products:</b> Maturation period of at least 30 days
	E 249-250	Nitrites	180	(7)	<b>only vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás and similar products:</b> Dried product cooked to 70 °C followed by 8 to 12-day drying and smoking process. Fermented product subject to 14 to 30-day three-stage fermentation process followed by smoking
	E 251-252	Nitrates	250	(40) (7) (59)	<b>only saucissons sec and similar products:</b> raw fermented dried sausage without added nitrites. Product is fermented at temperatures in the range of 18 to 22 °C or lower (10 to 12 °C) and then has a minimum ageing/ripening period of 3 weeks. Product has a water/protein ratio of less than 1,7
					(7): Maximum added amount, expressed as NaNO <sub>2</sub> or NaNO <sub>3</sub>
					(39): Maximum residual amount, residue level at the end of the production process, expressed as NaNO <sub>2</sub> or NaNO <sub>3</sub>
					(40): Without added nitrites
					(59): Nitrates may be present in some heat-treated meat products resulting from natural conversion of nitrites to nitrates in a low-acid environment
09	<b>Fish and fisheries products</b>				
09.1	<b>Unprocessed fish and fisheries products</b>				

▼ M53

▼ M2



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
<b>09.1.1</b>	<b>Unprocessed fish</b>					
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only frozen and deep-frozen unprocessed fish for purposes other than sweetening	
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>			
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>			
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>			
	E 315	Erythorbic acid	1 500	(9)	only frozen and deep-frozen fish with red skin	
	E 316	Sodium erythorbate	1 500	(9)	only frozen and deep-frozen fish with red skin	
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>			
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>			
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>			
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>			
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	only frozen and deep-frozen fish filets	
	(1): The additives may be added individually or in combination					
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>					
(9): E 315 and E 316 are authorised individually or in combination, maximum limit is expressed as erythorbic acid						

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
09.1.2	<b>Unprocessed molluscs and crustaceans</b>					
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only frozen and deep-frozen unprocessed crustaceans, molluscs and cephalopods; for purposes other than sweetening	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	150	(3) (10)	only fresh, frozen and deep-frozen crustaceans and cephalopods; crustaceans of the Penaeidae, Solenoceridae and Aris-taeidae family up to 80 units per kg	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3) (10)	only crustaceans of the Penaeidae, Solenoceridae and Aris-taeidae family between 80 and 120 units per kg	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	300	(3) (10)	only crustaceans of the Penaeidae, Solenoceridae and Aris-taeidae family over 120 units per kg	
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>			
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>			
	E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>			
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>			
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>			
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>			
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>			
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates		5 000	(1) (4)	only frozen and deep-frozen molluscs and crustaceans
	E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)		(75)		only frozen and deep-frozen crustaceans

▼ M53

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 586	4-Hexylresorcinol	2	(90)	Only fresh, frozen or deep-frozen crustaceans
<b>▼ M53</b>		(1): The additives may be added individually or in combination			
<b>▼ M2</b>		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
<b>▼ M53</b>		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
<b>▼ M2</b>		(10): Maximum limits in edible parts			
<b>▼ M2</b>		(90): As a residue in the meat			
<b>09.2</b>		<b>Processed fish and fishery products including molluscs and crustaceans</b>			
<b>▼ M44</b>	Group I	Additives			
<b>▼ M23</b>	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		only surimi and similar products and salmon substitutes
<b>▼ M2</b>	Group III	Colours with combined maximum limit	500	(84)	only surimi and similar products and salmon substitutes
<b>▼ M6</b>	E 100	Curcumin	100	(35)	only fish paste and crustacean paste
	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 102	Tartrazine	100	(35)	only fish paste and crustacean paste
	_____				
<b>▼ M44</b>	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	200	(63)	only in salmon substitutes based on <i>Theragra chalcogramma</i> and <i>Pollachius virens</i>
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(35) (85)	only fish paste and crustacean paste

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 122	Azorubine, Carmoisine	100	(35)	only fish paste and crustacean paste
	_____				
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	200	(63)	only in salmon substitutes based on <i>Theragra chalcogramma</i> and <i>Pollachius virens</i>
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 142	Green S	100	(35)	only fish paste and crustacean paste
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 151	Brilliant Black PN	100	(35)	only fish paste and crustacean paste
	E 153	Vegetable carbon	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(35)	only fish paste and crustacean paste
	E 161b	Lutein	100	(35)	only fish paste and crustacean paste
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste

▼ M2▼ M6▼ M2▼ M35▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 171	Titanium dioxide	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 172	Iron oxides and hydroxides	<i>quantum satis</i>		only fish paste and crustacean paste
	E 100	Curcumin	250	(36)	only precooked crustacean
	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 102	Tartrazine	250	(36)	only precooked crustacean
	_____				
	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	250	(36)	only precooked crustacean
	E 122	Azorubine, Carmoisine	250	(36)	only precooked crustacean
	_____				
	E 129	Allura Red AG	250	(36)	only precooked crustacean
	E 140	Chlorophylls, Chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 142	Green S	250	(36)	only precooked crustacean
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 151	Brilliant Black PN	250	(36)	only precooked crustacean
	E 153	Vegetable carbon	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean

▼ **M2**▼ **M6**▼ **M2**▼ **M6**▼ **M2**▼ **M35**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 155	Brown HT	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	250	(36)	only precooked crustacean
	E 161b	Lutein	250	(36)	only precooked crustacean
	E 162	Beetroot Red, betanin	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 171	Titanium dioxide	<i>quantum satis</i>		only precooked crustacean
	E 100	Curcumin	100	(37)	only smoked fish
	E 101	Riboflavins	<i>quantum satis</i>		only smoked fish
	E 102	Tartrazine	100	(37)	only smoked fish
	_____				
	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(37)	only smoked fish
	_____				
	E 141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	<i>quantum satis</i>		only smoked fish

▼ M2▼ M23▼ M2▼ M6▼ M2▼ M6▼ M2



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 151	Brilliant Black PN	100	(37)	only smoked fish
	E 153	Vegetable carbon	<i>quantum satis</i>		only smoked fish
	E 160a	Carotenes	<i>quantum satis</i>		only smoked fish
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		only smoked fish
	E 160c	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	<i>quantum satis</i>		only smoked fish
	E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	100	(37)	only smoked fish
	E 171	Titanium dioxide	<i>quantum satis</i>		Only smoked fish
▼ <u>M2</u>	E 172	Iron oxides and hydroxides	<i>quantum satis</i>		Only smoked fish
	E 163	Anthocyanins	<i>quantum satis</i>	(37)	only smoked fish
	E 160d	Lycopene	10		only salmon substitute
	E 160d	Lycopene	30		only fish and crustacean paste, pre-cooked crustaceans, surimi, smoked fish
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	aspic
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	only salted, dried fish
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2 000	(1) (2)	only semi-preserved fish and fisheries products including crustaceans, molluscs, surimi and fish/crustacean paste; cooked crustaceans and molluscs
▼ <u>M53</u>	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	6 000	(1) (2)	only cooked <i>Crangon crangon</i> and <i>Crangon vulgaris</i>
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only cooked crustaceans and molluscs

▼ M2▼ M35▼ M2▼ M53▼ M2▼ M53▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	1 500	(1) (2)	only cooked shrimps in brine
<b>▼ M2</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3) (10)	only cooked crustaceans and cephalopods
<b>▼ M53</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	135	(3) (10)	only cooked crustaceans of the Penaeidae, Solenoceridae and Aristaeidae family up to 80 units per kg
<b>▼ M2</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	180	(3) (10)	only cooked crustaceans of the Penaeidae, Solenoceridae and Aristaeidae family between 80 and 120 units per kg
<b>▼ M2</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	only dried salted fish of the ' <i>Gadidae</i> ' species
<b>▼ M53</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	270	(3) (10)	only cooked crustaceans of the Penaeidae, Solenoceridae and Aristaeidae family over 120 units per kg
<b>▼ M2</b>	E 251-252	Nitrates	500		only pickled herring and sprat
	E 315	Erythorbic acid	1 500	(9)	only preserved and semi-preserved fish products
	E 316	Sodium erythorbate	1 500	(9)	only preserved and semi-preserved fish products
<b>▼ M26</b>	E 392	Extracts of rosemary	15	(46)	only fish and fishery products including molluscs and crustaceans with a fat content not higher than 10 %

▼ **M26**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 392	Extracts of rosemary	150	(41), (46)	only fish and fishery products including molluscs and crustaceans with a fat content higher than 10 %
	E 450	Diphosphates	5 000	(4), (79)	only salted fish of the <i>Gadidae</i> family that have been pre-salted by injecting and/or brine salting with an at least 18 % salt solution and often followed by dry salting Period of application: from 31 December 2013
	E 451	Triphosphates	5 000	(4), (79)	only salted fish of the <i>Gadidae</i> family that have been pre-salted by injecting and/or brine salting with an at least 18 % salt solution and often followed by dry salting Period of application: from 31 December 2013
	E 452	Polyphosphates	5 000	(4), (79)	only salted fish of the <i>Gadidae</i> family that have been pre-salted by injecting and/or brine salting with an at least 18 % salt solution and often followed by dry salting Period of application: from 31 December 2013
	E 950	Accesulfame K	200		only sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs
	E 951	Aspartame	300		only sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160		only sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs
	E 955	Sucralose	120		only sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs
	E 959	Neohesperidine DC	30		only sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs

▼ **M33**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	only sweet-sour preserves and semi preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs
<b>▼ M5</b>	E 961	Neotame	10		only sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs
<b>▼ M2</b>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	200	(11)a	only sweet-sour preserves and semi-preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs
<b>▼ M39</b>	E 969	Advantame	3		only sweet-sour preserves and semi preserves of fish and marinades of fish, crustaceans and molluscs
<b>▼ M2</b>	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	only canned crustaceans products; surimi and similar products
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	only fish and crustacean paste and in processed frozen and deep-frozen molluscs and crustaceans
	E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	75		only canned and bottled fish, crustaceans and molluscs
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(9): E 315 and E 316 are authorised individually or in combination, maximum limit is expressed as erythorbic acid				
	(10): Maximum limits in edible parts				
<b>▼ M33</b>					
<b>▼ M2</b>					

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
<b>▼ M23</b>		(35): Maximum individually or for the combination of E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b			
		(36): Maximum individually or for the combination of E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b			
		(37): Maximum individually or for the combination of E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e			
<b>▼ M2</b>		(41): Expressed on fat basis			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
<b>▼ M5</b>		(60): Expressed as steviol equivalents			
<b>▼ M6</b>		(63): The total quantity of E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
<b>▼ M33</b>		(79): The maximum level applies to the sum of E 450, E 451 and E 452 used individually or in a combination			
<b>▼ M44</b>		(84): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 4 mg/kg. As a derogation to this rule, the maximum limit only for salmon substitutes shall be 5,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
		(85): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 2 mg/kg only in fish paste. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
<b>▼ M2</b>	<b>Fish roe</b>				
	Group I	Additives			only processed fish roe
<b>09.3</b>	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		except Sturgeons' eggs (Caviar)

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(86)	except Sturgeons' eggs (Caviar)
	E 104	Quinoline Yellow	200	(61)	except Sturgeons' eggs (Caviar)
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	200	(61)	except Sturgeons' eggs (Caviar)
	E 123	Amaranth	30		except Sturgeons' eggs (Caviar) Period of application: until 31 July 2014
	E 123	Amaranth	30	(68)	except Sturgeons' eggs (Caviar) Period of application: from 1 August 2014
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	200	(61)	except Sturgeons' eggs (Caviar)
	E 160d	Lycopene	30		except Sturgeons' eggs (Caviar)
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2 000	(1) (2)	only semi-preserved fish products including fish roe products
	E 284	Boric acid	4 000	(54)	only Sturgeons' eggs (Caviar)
	E 285	Sodium tetraborate (borax)	4 000	(54)	only Sturgeons' eggs (Caviar)
	E 315	Erythorbic acid	1 500	(9)	only preserved and semi-preserved fish products
	E 316	Sodium erythorbate	1 500	(9)	only preserved and semi-preserved fish products
			(1): The additives may be added individually or in combination		
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(9): E 315 and E 316 are authorised individually or in combination, maximum limit is expressed as erythorbic acid			

▼ M2▼ M44▼ M6▼ M7▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>					
<b>▼ M6</b>		(54): Expressed as boric acid			
<b>▼ M53</b>		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
<b>▼ M44</b>		(68): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 123 amaranth 10 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of this Regulation, that limit shall apply from 1 February 2013			
<b>▼ M2</b>		(86): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 3 mg/kg. As a derogation to this rule, the maximum limit only for pasteurised products shall be 50 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
<b>10</b>		<b>Eggs and egg products</b>			
<b>10.1</b>		<b>Unprocessed eggs</b>			
<b>▼ M7</b>		The Food colours listed in Annex II, part B 1 may be used for the decorative colouring of egg shells or for the stamping of egg shells as provided in Regulation (EC) No 589/2008. Period of application: until 31 July 2014			
<b>▼ M2</b>		The Food colours listed in Annex II, part B 1 may be used for the decorative colouring of egg shells or for the stamping of egg shells as provided in Regulation (EC) No 589/2008. (77) Period of application: from 1 August 2014			
<b>▼ M2</b>		(77): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes ' <i>quantum satis</i> '. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
<b>10.2</b>		<b>Processed eggs and egg products</b>			
<b>▼ M7</b>		The Food colours listed in part B 1 of this Annex may be used for the decorative colouring of egg shells Period of application: until 31 July 2014			

▼ M7

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	The Food colours listed in part B 1 of this Annex may be used for the decorative colouring of egg shells (77) Period of application: from 1 August 2014				
	Group I	Additives			
	_____				
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only dehydrated and concentrated frozen and deep frozen egg products
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	5 000	(1) (2)	only liquid egg (white, yolk or whole egg)
	E 234	Nisin	6,25		only pasteurised liquid egg (white, yolk or whole egg)
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10 000	(1) (4)	only liquid egg (white, yolk or whole egg)
	E 392	Extracts of rosemary	200	(46)	
	E 426	Soybean hemicellulose	10 000		only dehydrated and concentrated frozen and deep frozen egg products
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	1 000		
	E 520-523	Aluminium sulphates	30	(1) (38)	only egg white Period of application: until 31 January 2014
	E 520	Aluminium sulphate	25	(38)	Liquid egg white for egg foams only Period of application: from 1 February 2014

▼ M2▼ M53▼ M2▼ M7



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M2</b>	E 553b	Talc	5 400		only on the surface of unpeeled coloured boiled eggs Period of application: From 13 August 2012
	E 903	Carnauba wax	3 600		only on the surface of unpeeled coloured boiled eggs Period of application: From 13 August 2012
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		only on the surface of unpeeled boiled eggs Period of application: From 13 August 2012
	E 1505	Triethyl citrate	quantum satis		only dried egg white
▼ <b>M3</b>	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(38): Expressed as aluminium				
	(46): As the sum of carnosol and carnosic acid				
	(77): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes ' <i>quantum satis</i> '. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013				
▼ <b>M2</b>	<b>Sugars, syrups, honey and table-top sweeteners</b>				
11	<b>Sugars and syrups as defined by Directive 2001/111/EC</b>				
11.1	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	10	(3)	only sugars, except glucose syrup

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	20	(3)	only glucose syrup, whether or not dehydrated
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10 000	(4)	only dried powdered foods
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	only foods in tablet and coated tablet form Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>	(1)	only foods in tablet and coated tablet form Period of application: from 1 February 2014
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	only dried powdered foods Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	only dried powdered foods Period of application: from 1 February 2014

▼ M2

(1): The additives may be added individually or in combination

(3): Maximum levels are expressed as SO<sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO<sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present(4): The maximum level is expressed as P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>**11.2****Other sugars and syrups**

Group I	Additives				
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	40	(3)		

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	70	(3)	only treacle and molasses
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
<b>11.3</b>	<b>Honey as defined in Directive 2001/110/EC</b>				
<b>11.4</b>	<b>Table-top sweeteners</b>				
<b>11.4.1</b>	<b>Table-top sweeteners in liquid form</b>				
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfame K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartame	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sucralose	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Thaumatococin	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidine DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviol glycosides	QS	(60)	
	E 961	Neotame	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	<i>quantum satis</i>		
	E 200-219	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates; p-hydroxybenzoates	500	(1) (2)	only if the water content higher than 75 %

▼ M5

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Locust bean gum	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guar gum	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Tragacanth	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Xanthan gum	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gellan gum	<i>quantum satis</i>		
	E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>		
	E 460 (i)	Microcrystalline Cellulose, Cellulose gel	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroxypropyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Ethyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		

▼ **M2**▼ **M35**▼ **M2**▼ **M35**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 640	Glycine and its sodium salt	<i>quantum satis</i>		
	E 969	Advantame	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>M39</u>					
▼ <u>M2</u>		(1): The additives may be added individually or in combination			
▼ <u>M5</u>		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
▼ <u>M2</u>		(60): Expressed as steviol equivalents			
<b>11.4.2</b>					
<b>Table-top sweeteners in powder form</b>					
Group IV		Polyols	<i>quantum satis</i>		
E 950		Acesulfame K	<i>quantum satis</i>		
E 951		Aspartame	<i>quantum satis</i>		
E 952		Cyclamic acid and its Na and Ca salts	<i>quantum satis</i>		
E 954		Saccharin and its Na, K and Ca salts	<i>quantum satis</i>		
E 955		Sucralose	<i>quantum satis</i>		
E 957		Thaumatococin	<i>quantum satis</i>		
E 959		Neohesperidine DC	<i>quantum satis</i>		
E 960		Steviol glycosides	QS	(60)	
E 961		Neotame	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>M5</u>					
▼ <u>M2</u>					

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Potassium tartrates	<i>quantum satis</i>		
	E 341	Calcium phosphates	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Locust bean gum	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guar gum	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Tragacanth	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Xanthan gum	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Gellan gum	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Methyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroxypropyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>		

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 465	Ethyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
<b>▼ M35</b>	E 466	Sodium carboxy methyl Cellulose gum	<i>quantum satis</i>		
<b>▼ M2</b>	E 468	Cross-linked sodium cellulose methyl carboxy	50 000		
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>		
<b>▼ M7</b>	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	10 000	(1)	Period of application: from 1 February 2014
<b>▼ M2</b>	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Sodium gluconate	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Potassium gluconate	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Calcium gluconate	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glycine and its sodium salt	<i>quantum satis</i>		
<b>▼ M39</b>	E 969	Advantame	<i>quantum satis</i> <sup>1</sup>		
<b>▼ M2</b>	E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Polyethylene glycol	<i>quantum satis</i>		
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(60): Expressed as steviol equivalents				

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>11.4.3</b>	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfame K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartame	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sucralose	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Thaumatococin	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperidine DC	<i>quantum satis</i>		
	E 960	Steviol glycosides	QS	(60)	
	E 961	Neotame	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Potassium tartrates	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	<i>quantum satis</i>		
E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>			

▼ **M5**▼ **M2**



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 460 (i)	Microcrystalline Cellulose, Cellulose gel	<i>quantum satis</i>		
	E 460 (ii)	Powdered cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Methyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroxypropyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Ethyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Cross-linked sodium carboxy methyl cellulose	50 000		
	E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 470b	Magnesium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	▼ <u>M7</u>	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>	
E 551-553		Silicon dioxide – silicates	<i>quantum satis</i>		Period of application: from 1 February 2014

▼ M2▼ M35▼ M2▼ M35▼ M2▼ M7

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Sodium gluconate	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Potassium gluconate	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Calcium gluconate	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glycine and its sodium salt	<i>quantum satis</i>		
	E 641	L-leucine	50 000		
	E 969	Advantame	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	<i>quantum satis</i>		
	E 1202	Polyvinylpyrrolidone	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>M5</u>	E 1521	Polyethylene glycol	<i>quantum satis</i>		
		(60): Expressed as steviol equivalents			
12	<b>Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products</b>				
12.1	<b>Salt and salt substitutes</b>				
12.1.1	<b>Salt</b>				
	E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>		
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocyanides	20	(1) (57)	
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Magnesium carbonates	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>M2</u>					

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 511	Magnesium chloride	<i>quantum satis</i>		only sea-salt
	E 530	Magnesium oxide	<i>quantum satis</i>		
	E 534	Iron tartrate	110	(92)	
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	10 000		Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	10 000		Period of application: from 1 February 2014
	E 554	Sodium aluminium silicate	20 mg/kg carry over in cheese	(38)	Only for salt intended for surface treatment of ripened cheese, food category 01.7.2 Period of application: from 1 February 2014
			(1): The additives may be added individually or in combination		
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(57): The maximum level is expressed as anhydrous potassium ferrocyanide			
		(38): Expressed as aluminium			
		(92): Expressed on dry matter			
	<b>Salt substitutes</b>				
	Group I	Additives			
12.1.2	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	10 000	(1) (4)	
▼ <u>M2</u>					
▼ <u>M7</u>					
▼ <u>M57</u>					

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u> ▼ <u>M57</u> ▼ <u>M2</u> ▼ <u>M7</u> ▼ <u>M2</u>	E 534	Iron tartrate	110	(92)	
	E 535-538	Ferrocyanides	20	(1) (57)	
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	20 000		Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	20 000		Period of application: from 1 February 2014
	E 620-625	Glutamic acid — glutamates	<i>quantum satis</i>		
	E 626-635	Ribonucleotides	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>M57</u> ▼ <u>M2</u>		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(57): The maximum level is expressed as anhydrous potassium ferrocyanide			
		(92): Expressed on dry matter			
12.2	<b>Herbs, spices, seasonings</b>				
12.2.1	<b>Herbs and spices</b>				
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	150	(3)		only cinnamon ( <i>Cinnamomum ceylanicum</i> )
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>			only when dried
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>			only when dried
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>12.2.2</b>	<b>Seasonings and condiments</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		only seasonings, for example curry powder, tandoori Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(70)	only seasonings, for example curry powder, tandoori Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	500		only seasonings, for example curry powder, tandoori Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	500	(70)	only seasonings, for example curry powder, tandoori Period of application: from 1 August 2014
	E 104	Quinoline Yellow	10	(62)	only seasonings, for example curry powder, tandoori
	E 160d	Lycopene	50		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	only citrus-juice-based seasonings

▼ M2▼ M7▼ M6▼ M2

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extracts of rosemary	200	(41) (46)	
	E 551-559	Silicon dioxide – silicates	30 000	(1)	only seasoning Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide – silicates	30 000	(1)	only seasoning Period of application: from 1 February 2014
	E 620-625	Glutamic acid — glutamates	<i>quantum satis</i>		
	E 626-635	Ribonucleotides	<i>quantum satis</i>		
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(13): Maximum limit expressed on fat			
		(41): Expressed on fat basis			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
		(62): The total quantity of E 104 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
		(70): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 120 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			

▼ M7▼ M2▼ M6▼ M7

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
12.3	<b>Vinegars and diluted acetic acid (diluted with water to 4-30 % by volume)</b>				
	Group I	Additives			
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	170	(3)	only fermentation vinegar
(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present					

▼ M60▼ M2

12.4

**Mustard**

Group I	Additives				
Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
Group III	Colours with combined maximum limit	300			
Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>			
E 104	Quinoline Yellow	10	(61)		
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)		
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	35	(61)		
E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)		
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	250	(3)		excluding Dijon mustard
E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	500	(3)		only Dijon mustard
E 392	Extracts of rosemary	100	(41) (46)		
E 950	Acesulfame K	350			
E 951	Aspartame	350			

▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
<b>▼ M2</b>	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	320	(52)		
	E 955	Sucralose	140			
	E 959	Neohesperidine DC	50			
<b>▼ M62</b>	E 960	Steviol glycosides	120	(60)		
	E 961	Neotame	12			
<b>▼ M39</b>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)		
	E 969	Advantame	4			
<b>▼ M2</b>		(1): The additives may be added individually or in combination				
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent				
		(41): Expressed on fat basis				
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)				
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951				
<b>▼ M62</b>		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide				
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid				
<b>▼ M6</b>		(60): Expressed as steviol equivalents				
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III				





Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>12.5</b>	<b>Soups and broths</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	50		
	E 160d	Lycopene	20		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	only liquid soups and broths (excluding canned)
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	only dehydrated soups and broths
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 363	Succinic acid	5 000		
	E 392	Extracts of rosemary	50	(46)	
	E 427	Cassia gum	2 500		only dehydrated soups and broths
	E 432-436	Polysorbates	1 000	(1)	only soups
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	2 000	(1)	
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 950	Accesulfame K	110		only energy-reduced soups
	E 951	Aspartame	110		only energy-reduced soups
E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	110	(52)	only energy-reduced soups	
E 955	Sucralose	45		only energy-reduced soups	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
▼ <u>M2</u>	E 959	Neohesperidine DC	50		only energy-reduced soups	
	▼ <u>M5</u>	E 960	Steviol glycosides	40	(60)	only energy-reduced soups
		▼ <u>M2</u>	E 961	Neotame	5	only energy-reduced soups
	▼ <u>M39</u>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	110	(11)b (49) (50)	only energy-reduced soups
	▼ <u>M2</u>	E 969	Advantame	2		only energy-reduced soups
<p>(1): The additives may be added individually or in combination</p> <p>(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid</p> <p>(4): The maximum level is expressed as P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></p> <p>(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent</p> <p>(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)</p> <p>(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951</p> <p>(52): Maximum usable levels are expressed in free imide</p> <p>(13): Maximum limit expressed on fat</p> <p>(46): As the sum of carnosol and carnosic acid</p> <p>(60): Expressed as steviol equivalents</p>						
▼ <u>M5</u>						
	▼ <u>M2</u>					
12.6	<b>Sauces</b>					
	Group I				Additives	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		excluding tomato-based sauces
	Group III	Colours with combined maximum limit	500		including pickles, relishes, chutney and piccalilli; excluding tomato-based sauces Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	500	(65)	including pickles, relishes, chutney and piccalilli; excluding tomato-based sauces Period of application: from 1 August 2014
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Quinoline Yellow	20	(64)	including pickles, relishes, chutney and piccalilli; excluding tomato-based sauces
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	30	(64)	only in pickles and piccalilli
	E 160d	Lycopene	50		excluding tomato-based sauces
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	only emulsified sauces with a fat content of less than 60 %
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only emulsified sauces with a fat content of 60 % or more

▼ M2▼ M7▼ M2▼ M6▼ M2

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only emulsified sauces with a fat content of 60 % or more; non-emulsified sauces
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2 000	(1) (2)	only emulsified sauces with a fat content of less than 60 %
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only emulsified sauces with a fat content of less than 60 %
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	only emulsified sauces with a fat content of 60 % or more
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 385	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	75		only emulsified sauces
	E 392	Extracts of rosemary	100	(41) (46)	
	E 427	Cassia gum	2 500		
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	8 000		
	E 416	Karaya gum	10 000		only emulsified sauces
	E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic	10 000		
	E 426	Soybean hemicellulose	30 000		only emulsified sauces
	E 432-436	Polysorbates	5 000	(1)	only emulsified sauces
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10 000	(1)	

▼ **M30**▼ **M2**

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 476	Polyglycerol polyricinoleate	4 000		only dressings
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000	(1)	only emulsified sauces
	E 950	Accesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160	(52)	
	E 955	Sucralose	450		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	120	(60)	except soy-bean sauce (fermented and non-fermented)
	E 960	Steviol glycosides	175	(60)	only soy-bean sauce (fermented and non-fermented)
	E 961	Neotame	12		
	E 961	Neotame	2		only as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantame	4		
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(41): Expressed on fat basis				

▼ **M5**▼ **M2**▼ **M39**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>		(49):	The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)		
		(50):	The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951		
		(52):	Maximum usable levels are expressed in free inide		
		(13):	Maximum limit expressed on fat		
		(46):	As the sum of carnosol and carnosic acid		
		(60):	Expressed as steviol equivalents		
		(64):	The total quantity of E 104 and E 110 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III		
▼ <u>M5</u>		(65): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 10 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
▼ <u>M6</u>					
▼ <u>M7</u>					
▼ <u>M2</u>	<b>Salads and savoury-based sandwich spreads</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfame K	350		only <i>Feinkostsalat</i>

12.7

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 951	Aspartame	350		only <i>Feinkostsalat</i>
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	160	(52)	only <i>Feinkostsalat</i>
	E 955	Sucralose	140		only <i>Feinkostsalat</i>
	E 959	Neohesperidine DC	50		only <i>Feinkostsalat</i>
	E 961	Neotame	12		only <i>Feinkostsalat</i>
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)b (49) (50)	only <i>Feinkostsalat</i>
	E 969	Advantame	4		only <i>Feinkostsalat</i>
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent				
	(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)				
	(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951				
	(52): Maximum usable levels are expressed in free inside				
<b>12.8</b>	<b>Yeast and yeast products</b>				
	Group I	Additives			
	E 491-495	Sorbitan esters	<i>quantum satis</i>		only dry yeast and yeast for baking
<b>12.9</b>	<b>Protein products, excluding products covered in category 1.8</b>				
	Group I	Additives			

▼ **M39**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	100		only meat and fish analogues based on vegetable proteins
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	only meat and fish analogues based on vegetable proteins
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	20	(61)	only meat and fish analogues based on vegetable proteins
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	only meat and fish analogues based on vegetable proteins
	E 160d	Lycopene	30		only meat and fish analogues based on vegetable proteins
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	only analogues of meat, fish, crustaceans and cephalopods and cheese based on protein
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	only analogues of meat, fish, crustaceans and cephalopods
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only gelatine
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20 000	(1) (4)	only vegetable protein drinks

▼ **M2**▼ **M6**▼ **M2**



▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 959	Neohesperidine DC	5		only vegetable protein products, only as flavour enhancer
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(6): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			

▼ **M6**▼ **M2**

<b>13</b>	<b>Foods intended for particular nutritional uses as defined by Directive 2009/39/EC</b>				
<b>13.1</b>	<b>Foods for infants and young children</b>				
	INTRODUCTION PART, APPLIES TO ALL SUBCATEGORIES				
		The maximum levels of use indicated refer to foods ready for consumption prepared following manufacturers' instructions			
		E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c and E 1450 shall be used in conformity with the limits set in the Annexes to Directive 2006/141/EC			
<b>13.1.1</b>	<b>Infant formulae as defined by Directive 2006/141/EC</b>				
		Note: For the manufacture of acidified milks, non-pathogenic L(+)-lactic acid producing cultures may be used			
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		only L(+)-form

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 304(i)	L-ascorbyl palmitate	10		
	E 306	Tocopherol-rich extract	10	(16)	
	E 307	Alpha-tocopherol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocopherol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocopherol	10	(16)	
	E 322	Lecithins	1 000	(14)	
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	2 000	(43)	
	E 332	Potassium citrates		(43)	
	E 338	Phosphoric acid	1 000	(4) (44)	
	E 339	Sodium phosphates	1 000	(4) (15)	
	E 340	Potassium phosphates		(4) (15)	
	E 412	Guar gum	1 000		only where the liquid product contains partially hydrolysed proteins
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	4 000	(14)	
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7 500	(14)	only when sold as powder
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9 000	(14)	only sold as liquid where the products contain partially hydrolysed proteins, peptides or amino acids



M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 473	Sucrose esters of fatty acids	120	(14)	only products containing hydrolysed proteins, peptides or amino acids
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(14): 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 those substances is lowered with that relative part as is present of the other substances together in that foodstuff			
		(15): E 339 and E 340 are authorised individually or in combination and in conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC			
		(16): E 306, E 307, E 308 and E 309 are authorised individually or in combination			
		(43): E 331 and E 332 are authorised individually or in combination and in conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC			
		(44): In conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC			
<b>13.1.2</b>	<b>Follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC</b>				
		Note: For the manufacture of acidified milks, non-pathogenic L(+)-lactic acid producing cultures may be used			
E 270		Lactic acid	<i>quantum satis</i>		only L(+)-form
E 304(i)		L-ascorbyl palmitate	10		
E 306		Tocopherol-rich extract	10	(16)	
E 307		Alpha-tocopherol	10	(16)	
E 308		Gamma-tocopherol	10	(16)	
E 309		Delta-tocopherol	10	(16)	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 322	Lecithins	1 000	(14)	
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Sodium citrates	2 000	(43)	
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>	(43)	
	E 338	Phosphoric acid		(4) (44)	
	E 339	Sodium phosphates	1 000	(4) (15)	
	E 340	Potassium phosphates		(4) (15)	
	E 407	Carrageenan	300	(17)	
	E 410	Locust bean gum	1 000	(17)	
	E 412	Guar gum	1 000	(17)	
	E 440	Pectins	5 000		only acidified follow-on formulae
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	4 000	(14)	
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7 500	(14)	only when sold as powder
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9 000	(14)	only when sold as liquid where the products contain partially hydrolysed proteins, peptides or amino acids



M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
	E 473	Sucrose esters of fatty acids	120	(14)	only products containing hydrolysed proteins, peptides or amino acids	
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
		(14): 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 those substances is lowered with that relative part as is present of the other substances together in that foodstuff				
		(15): E 339 and E 340 are authorised individually or in combination and in conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC				
(16): E 306, E 307, E 308 and E 309 are authorised individually or in combination						
(17): If more than one of the substances E 407, E 410 and E 412 is added to a foodstuff, the maximum level established for that foodstuff for each of those substances is lowered with that relative part as is present of the other substances together in that foodstuff						
(43): E 331 and E 332 are authorised individually or in combination and in conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC						
(44): In conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC						
<b>13.1.3 Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC</b>						
	E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment	
	E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment	
	E 261	Potassium acetates	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment Period of application: From 6 February 2013	



M20

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 262	Sodium acetates	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 263	Calcium acetate	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment, L(+)-form only
	E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment, L(+)-form only
	E 300	L-ascorbic acid	200	(18)	only fat-containing cereal-based foods including biscuits and rusks and baby foods
	E 301	Sodium L-ascorbate	200	(18)	only fat-containing cereal-based foods including biscuits and rusks and baby foods
	E 302	Calcium L-ascorbate	200	(18)	only fat-containing cereal-based foods including biscuits and rusks and baby foods
	E 304(i)	L-ascorbyl palmitate	100	(19)	only fat-containing cereal-based foods including biscuits and rusks and baby foods
	E 306	Tocopherol-rich extract	100	(19)	only fat-containing cereal-based foods including biscuits and rusks and baby foods
	E 307	Alpha-tocopherol	100	(19)	only fat-containing cereal-based foods including biscuits and rusks and baby foods

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 308	Gamma-tocopherol	100	(19)	only fat-containing cereal-based foods including biscuits and rusks and baby foods
	E 309	Delta-tocopherol	100	(19)	only fat-containing cereal-based foods including biscuits and rusks and baby foods
	E 322	Lecithins	10 000		only biscuits and rusks, cereal-based foods, baby foods
	E 325	Sodium lactate	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment, L(+)-form only
	E 326	Potassium lactate	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment, L(+)-form only
	E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment, L(+)-form only
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 334	Tartaric acid (L(+)-)	5 000	(42)	only L(+)-form; only biscuits and rusks and baby foods

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 335	Sodium tartrates	5 000	(42)	only L(+)-form; only biscuits and rusks and baby foods
	E 336	Potassium tartrates	5 000	(42)	only L(+)-form; only biscuits and rusks and baby foods
	E 338	Phosphoric acid	1 000	(4)	only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 339	Sodium phosphates	1 000	(4) (20)	only cereals
	E 340	Potassium phosphates	1 000	(4) (20)	only cereals
	E 341	Calcium phosphates	1 000	(4) (20)	only cereals
	E 341	Calcium phosphates	1 000	(4)	only in fruit-based desserts
	E 354	Calcium tartrate	5 000	(42)	only L(+)-form; only biscuits and rusks
	E 400	Alginic acid	500	(23)	only deserts and puddings
	E 401	Sodium alginate	500	(23)	only deserts and puddings
	E 402	Potassium alginate	500	(23)	only deserts and puddings
	E 404	Calcium alginate	500	(23)	only deserts and puddings
	E 410	Locust bean gum	10 000	(21)	only processed cereal-based foods and baby foods
	E 412	Guar gum	10 000	(21)	only processed cereal-based foods and baby foods



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	10 000	(21)	only processed cereal-based foods and baby foods
	E 415	Xanthan gum	10 000	(21)	only processed cereal-based foods and baby foods
	E 440	Pectin	10 000	(21)	only processed cereal-based foods and baby foods
	E 410	Locust bean gum	20 000	(21)	only gluten-free cereal-based foods
	E 412	Guar gum	20 000	(21)	only gluten-free cereal-based foods
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	20 000	(21)	only gluten-free cereal-based foods
	E 415	Xanthan gum	20 000	(21)	only gluten-free cereal-based foods
	E 440	Pectin	20 000	(21)	only gluten-free cereal-based foods
	E 450	Diphosphates	5 000	(4) (42)	only biscuits and rusks
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	5 000	(22)	only biscuits and rusks, cereal-based foods, baby foods
	E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	5 000	(22)	only biscuits and rusks, cereal-based foods, baby foods

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	5 000	(22)	only biscuits and rusks, cereal-based foods, baby foods
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	5 000	(22)	only biscuits and rusks, cereal-based foods, baby foods
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		only as rising agent
	E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>		only as rising agent
	E 503	Ammonium carbonates	<i>quantum satis</i>		only as rising agent
	E 507	Hydrochloric acid	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 525	Potassium hydroxide	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 526	Calcium hydroxide	<i>quantum satis</i>		only processed cereal-based foods and baby foods, only for pH adjustment
	E 551	Silicon dioxide	2 000		only Dry cereals
	E 575	Glucono-delta-lactone	5 000	(42)	only biscuits and rusks
	E 920	L-cysteine	1 000		only biscuits for infants and young children
	E 1404	Oxidized starch	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods
	E 1410	Monostarch phosphate	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 1412	Distarch phosphate	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods
	E 1413	Phosphated distarch phosphate	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods
	E 1414	Acetylated distarch phosphate	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods
	E 1420	Acetylated starch	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods
	E 1422	Acetylated distarch adipate	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods
	E 1451	Acetylated oxidised starch	50 000		only processed cereal-based foods and baby foods
	E 300	Ascorbic acid	300	(18)	only fruit — and vegetable based drinks, juices and baby foods
	E 301	Sodium ascorbate	300	(18)	only fruit — and vegetable based drinks, juices and baby foods
	E 302	Calcium ascorbate	300	(18)	only fruit — and vegetable based drinks, juices and baby foods
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		only low sugar fruit-based products
(1): The additives may be added individually or in combination					
(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>					
(18): E 300, E 301 and E 302 are authorised individually or in combination, levels expressed as ascorbic acid					

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
		(19): E 304, E 306, E 307, E 308 and E 309 are authorised individually are in combination			
		(20): E 339, E 340 and E 341 are authorised individually or in combination			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 and E 440 are authorised individually or in combination			
		(22): E 471, E 472a, E 472b and E 472c are authorised individually or in combination			
		(23): E 400, E 401, E 402 and E 404 are authorised individually or in combination			
		(42): As a residue			
<b>13.1.4</b>		<b>Other foods for young children</b>			
		Note: For the manufacture of acidified milks, non-pathogenic L(+)-lactic acid producing cultures may be used			
E 270		Lactic acid	<i>quantum satis</i>		only L(+)-form
E 304(i)		L-ascorbyl palmitate	100	(19)	
E 306		Tocopherol-rich extract	100	(19)	
E 307		Alpha-tocopherol	100	(19)	
E 308		Gamma-tocopherol	100	(19)	
E 309		Delta-tocopherol	100	(19)	
E 322		Lecithins	10 000	(14)	
E 330		Citric acid	<i>quantum satis</i>		
E 331		Sodium citrates	2 000	(43)	
E 332		Potassium citrates	<i>quantum satis</i>	(43)	

▼ **M23**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 338	Phosphoric acid		(1) (4) (44)	
	E 339	Sodium phosphates	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Potassium phosphates	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carrageenan	300		
	E 410	Locust bean gum	10 000	(21)	
	E 412	Guar gum	10 000	(21)	
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	10 000	(21)	
	E 415	Xanthan gum	10 000	(21)	
	E 440	Pectins	5 000	(21)	
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	4 000	(14)	
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7 500	(14)	only when sold as powder
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9 000	(14)	only when sold as liquid where the products contain partially hydrolysed proteins, peptides or amino acids
	E 473	Sucrose esters of fatty acids	120	(14)	only in products containing hydrolysed proteins, peptides or amino acids
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Ammonium carbonates	<i>quantum satis</i>		
	E 507	Hydrochloric acid	<i>quantum satis</i>		only for pH adjustment

▼ **M23**▼ **M2**



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>		only for pH adjustment
	E 525	Potassium hydroxide	<i>quantum satis</i>		only for pH adjustment
	E 1404	Oxidized starch	50 000		
	E 1410	Monostarch phosphate	50 000		
	E 1412	Distarch phosphate	50 000		
	E 1413	Phosphated distarch phosphate	50 000		
	E 1414	Acetylated distarch phosphate	50 000		
	E 1420	Acetylated starch	50 000		
	E 1422	Acetylated distarch adipate	50 000		
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	50 000		
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(14): 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 those substances is lowered with that relative part as is present of the other substances together in that foodstuff				
	(15): E 339 and E 340 are authorised individually or in combination and in conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC, 1999/21/EC				
	(16): E 304, E 306, E 307, E 308 and E 309 are authorised individually are in combination				
	(21): E 410, E 412, E 414, E 415 and E 440 are authorised individually or in combination				
	(43): E 331 and E 332 are authorised individually or in combination and in conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC and 1999/21/EC				
	(44): In conformity with the limits set in Directives 2006/141/EC, 2006/125/EC and 1999/21/EC				





Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>13.1.5</b>	<b>Dietary foods for infants and young children for special medical purposes as defined by Directive 1999/21/EC and special formulae for infants</b>				
<b>13.1.5.1</b>	<b>Dietary foods for infants for special medical purposes and special formulae for infants</b>				
	The additives of categories 13.1.1 and 13.1.2 are applicable				
	E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>		
	E 304(i)	L-ascorbyl palmitate	100		
	E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>		
	E 338	Phosphoric acid	1 000	(1) (4)	only for pH adjustment
	E 339	Sodium phosphates	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Potassium phosphates	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Calcium phosphates	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Sodium alginate	1 000		From four months onwards in special food products with adapted composition, required for metabolic disorders and for general tube-feeding
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	200		From 12 months onwards in specialised diets intended for young children who have cow's milk intolerance or inborn errors of metabolism
	E 410	Locust bean gum	10 000		From birth onwards in products for reduction of gastro-oesophageal reflux
	E 412	Guar gum	10 000		From birth onwards in products in liquid formulae containing hydrolysed proteins, peptides or amino acids

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 415	Xanthan gum	1 200		From birth onwards for use in products based on amino acids or peptides for use with patients who have problems with impairment of the gastrointestinal tract, protein mal-absorption or inborn errors of metabolism
	E 440	Pectins	10 000		From birth onwards in products used in case of gastro-intestinal disorders
	E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	10 000		From birth onwards in products for the dietary management of metabolic disorders
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	5 000		From birth onwards in specialised diets, particularly those devoid of proteins
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7 500		only when sold as powder; From birth onwards
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9 000		only when sold as liquid; From birth onwards
	E 473	Sucrose esters of fatty acids	120		only products containing hydrolysed proteins, peptides and amino acids
	E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>		only as rising agent
	E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>		only as rising agent
	E 507	Hydrochloric acid	<i>quantum satis</i>		only as rising agent
	E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>		only for pH adjustment
	E 525	Potassium hydroxide	<i>quantum satis</i>		only for pH adjustment
	E 526	Calcium hydroxide	<i>quantum satis</i>		only for pH adjustment
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	20 000		only in infant formulae and follow-on formulae

▼ M2

▼ M35

▼ M2



## ▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(20): E 339, E 340 and E 341 are authorised individually or in combination			
<b>13.1.5.2</b>	<b>Dietary foods for babies and young children for special medical purposes as defined in Directive 1999/21/EC</b>				
	The additives of categories 13.1.2 and 13.1.3 are applicable, except for E 270, E 333, E 341				
	E 401	Sodium alginate	1 000		From four months onwards in special food products with adapted composition, required for metabolic disorders and for general tube-feeding
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	200		From 12 months onwards in specialised diets intended for young children who have cow's milk intolerance or inborn errors of metabolism
	E 410	Locust bean gum	10 000		From birth onwards in products for reduction of gastro-oesophageal reflux
	E 412	Guar gum	10 000		From birth onwards in products in liquid formulae containing hydrolysed proteins, peptides or amino acids
	E 415	Xanthan gum	1 200		From birth onwards for use in products based on amino acids or peptides for use with patients who have problems with impairment of the gastrointestinal tract, protein mal-absorption or inborn errors of metabolism
	E 440	Pectins	10 000		From birth onwards in products used in case of gastro-intestinal disorders
	E 466	Sodium carboxy methyl Cellulose gum	10 000		From birth onwards in products for the dietary management of metabolic disorders
	E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	5 000		From birth onwards in specialised diets, particularly those devoid of proteins

## ▼ M23

## ▼ M2

## ▼ M35

## ▼ M2

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	7 500		only when sold as powder; From birth onwards
	E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	9 000		only when sold as liquid; From birth onwards
	E 473	Sucrose esters of fatty acids	120		only products containing hydrolysed proteins, peptides and amino acids
	E 1450	Starch sodium octenyl succinate	20 000		

### 13.2 Dietary foods for special medical purposes defined in Directive 1999/21/EC (excluding products from food category 13.1.5)

Products in this category can also contain additives that are allowed in the corresponding food categories

Group I	Additives				
Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
Group III	Colours with combined maximum limit	50	(88)		
Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>			
E 104	Quinoline Yellow	10	(61)		
E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)		
E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)		
E 160d	Lycopene	30			
E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 500	(1) (2)		

▼ M50▼ M2▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1 200		
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		only foods in tablet and coated tablet form
	E 432-436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5 000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	1 000		
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000	(1)	
	E 950	Accesulfame K	450		
	E 951	Aspartame	1 000		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	400	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	200	(52)	
	E 955	Sucralose	400		

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 959	Neohesperidine DC	100		
<b>▼ M5</b>	E 960	Steviol glycosides	330	(60)	
<b>▼ M2</b>	E 961	Neotame	32		
<b>▼ M39</b>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	450	(11)a (49) (50)	
<b>▼ M2</b>	E 960	Advantame	10		
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
<b>▼ M5</b>		(60): Expressed as steviol equivalents			
<b>▼ M6</b>		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
<b>▼ M50</b>		(88): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 3 mg/kg only in liquid heat-treated products. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
13.3	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	50		
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1 200		
	E 432-436	Polysorbates	1 000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5 000			

▼ M6

▼ M2

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	1 000		
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfame K	450		
	E 951	Aspartame	800		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	400	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	240	(52)	
	E 955	Sucralose	320		
	E 959	Neohesperidine DC	100		
	E 960	Steviol glycosides	270	(60)	
	E 961	Neotame	26		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	450	(11)a (49) (50)	
	E 960	Advantame	8		
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			

▼ M5▼ M2▼ M39▼ M2

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
		(60): Expressed as steviol equivalents			
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			

▼ M5▼ M6▼ M2

13.4

**Foods suitable for people intolerant to gluten as defined by Regulation (EC) No 41/2009**

Products in this category can also use additives that are allowed in the corresponding food counterparts categories

Group I	Additives				including dry pasta
Group II	Colours at <i>quantum satis</i>		<i>quantum satis</i>		
Group IV	Polyols		<i>quantum satis</i>		
E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates		5 000	(1) (4)	



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	In addition, all additives in the gluten containing counterparts are authorised				
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
<b>14</b>	<b>Beverages</b>				
<b>14.1</b>	<b>Non-alcoholic beverages</b>				
<b>14.1.1</b>	<b>Water, including natural mineral water as defined in Directive 2009/54/EC and spring water and all other bottled or packed waters</b>				
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	500	(1) (4)	only prepared table waters
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(48): Mineral salts added to prepared table waters for standardisation are not classified as additives				
<b>14.1.2</b>	<b>Fruit juices as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable juices</b>				
	Group I	Additives			only vegetable juices
	E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>		only grape juice
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	500	(1) (2)	only Sod ... saft and sodet ... saft
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2 000	(1) (2)	only grape juice, unfermented, for sacramental use
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	only Sod ... saft and sodet ... saft
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	2 000	(3)	only concentrated grape juice for home wine-making





Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only orange, grapefruit, apple and pineapple juice for bulk dispensing in catering establishments
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	350	(3)	only lime and lemon juice
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	70	(3)	only grape juice, unfermented, for sacramental use
	E 296	Malic acid	3 000		only pineapple juice
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	3 000		
	E 336	Potassium tartrates	<i>quantum satis</i>		only grape juice
	E 440	Pectins	3 000		only pineapple and passion fruit juice
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		only pineapple juice and Sod ... saft and sodet ... saft
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
<b>14.1.3</b>	<b>Fruit nectars as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable nectars and similar products</b>				
	Group I	Additives			only vegetable nectars, E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 and E 968 may not be used
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	300	(1) (2)	only traditional Swedish and Finnish fruit syrups
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	250	(1) (2)	only traditional Swedish fruit syrups, maximum applies if E 210-213, benzoic acid — benzoates, have also been used is

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	150	(1) (2)	only traditional Swedish and Finnish fruit syrups
	E 270	Lactic acid	5 000		
	E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>		only traditional Swedish and Finnish fruit syrups
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	5 000		
	E 440	Pectins	3 000		only pineapple and passion fruit
	E 466	Sodium carboxymethyl cellulose, Cellulose gum	<i>quantum satis</i>		only traditional Swedish and Finnish fruit syrups from citrus
	E 950	Accesulfame K	350		only energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	600		only energy-reduced or with no added sugar
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	300		only energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	30		only energy-reduced or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	100	(60)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	20		only energy-reduced or with no added sugar

▼ M2

▼ M35

▼ M2

▼ M5

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 969	Advantame	6		only energy-reduced or with no added sugar
▼ <u>M39</u>		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
▼ <u>M2</u>		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
▼ <u>M2</u>		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
▼ <u>M5</u>		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
▼ <u>M2</u>		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
▼ <u>M58</u>		(60): Expressed as steviol equivalents			
▼ <u>M7</u>		<b>Flavoured drinks</b>			
	Group I	Additives			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 and E 967 may not be used E 968 may not be used except where specifically provided for in this food category
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		excluding chocolate milk and malt products Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	excluding chocolate milk and malt products Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	100	(25)	excluding chocolate milk and malt products Period of application: until 31 July 2014

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group III	Colours with combined maximum limit	100	(25) (74)	excluding chocolate milk and malt products Period of application: from 1 August 2014
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	excluding chocolate milk and malt products
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	20	(61)	excluding chocolate milk and malt products
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	excluding chocolate milk and malt products
	E 160d	Lycopene	12		excluding dilutable drinks
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	300	(1) (2)	excluding dairy-based drinks
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	250	(1) (2)	maximum applies if E 210-213, benzoic acid — benzoates, have also been used is
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	150	(1) (2)	excluding dairy-based drinks
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	20	(3)	only carry over from concentrates in non-alcoholic flavoured drinks containing fruit juice
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only non-alcoholic flavoured drinks containing at least 235 g/l glucose syrup
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	350	(3)	only concentrates based on fruit juice and containing not less than 2,5 % barley (barley water)
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	250	(3)	only other concentrates based on fruit juice or comminuted fruit; <i>capilé, grosella</i>

▼ **M7**▼ **M6**▼ **M2**

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	
	E 297	Fumaric acid	1 000		only instant powders for fruit-based drinks
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	700	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	500	(1) (4)	only sport drinks
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	4 000	(1) (4)	only whey protein containing sport drinks
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	20 000	(1) (4)	only vegetable protein drinks
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2 000	(1) (4)	only chocolate and malt dairy-based drinks
	E 355-357	Adipic acid — adipates	10 000	(1)	only powders for home preparation of drinks
	E 363	Succinic acid	3 000		only powders for home preparation of drinks
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	300		
	E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic	1 000	only in energy drinks and in drinks containing fruit juice	
	E 426	Soybean hemicellulose	5 000		only dairy-based drinks intended for retail sale
	E 444	Sucrose acetate isobutyrate	300		only cloudy drinks
	E 445	Glycerol esters of wood rosins	100		only cloudy drinks

▼ **M30**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 459	Beta-cyclodextrin	500		only flavoured powdered instant drinks
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	only aniseed-based, dairy-based, coconut and almond drinks
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10 000	(1)	only powders for the preparation of hot beverages
	E 481-482	Sodium and Calcium stearoyl-2-lactylates	2 000	(1)	only powders for the preparation of hot beverages
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		
	E 950	Accesulfame K	350		only energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	600		only energy-reduced or with no added sugar
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	only 'gaseosa' energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	300		only energy-reduced or with no added sugar
	E 959	Neohesperidine DC	30		only energy-reduced or with no added sugar, except milk and milk derivative based flavoured drinks
	E 959	Neohesperidine DC	50		only milk and milk derivative based flavoured drinks, energy-reduced or with no added sugar

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 957	Thaumatococin	0,5		only water based flavoured non-alcoholic drinks, as flavour enhancer only
	E 960	Steviol glycosides	80	(60)	only energy reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	20		only energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	2		only energy-reduced or with no added sugar, as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 968	Erythritol	16 000		only energy-reduced or with no added sugars, as flavour enhancer only
	E 969	Advantame	6		only energy reduced or with no added sugar
	E 999	Quillaia extract	200	(45)	
(1): The additives may be added individually or in combination					
(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid					
(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present					
(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>					
(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent					
(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)					
(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951					
(51): Maximum usable levels are expressed in free acid					

▼ M5▼ M2▼ M58▼ M39▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>			(52): Maximum usable levels are expressed in free inide		
<b>▼ M6</b>			(24): Ingoing amount, residues not detectable		
<b>▼ M2</b>			(25): The quantities of each of the colours E 122 and E 155 may not exceed 50 mg/kg or mg/l		
<b>▼ M5</b>			(45): Calculated as anhydrous extract		
<b>▼ M6</b>			(60): Expressed as steviol equivalents		
<b>▼ M7</b>			(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III		
<b>▼ M2</b>			(74): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 15 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013		
<b>14.1.5</b>		<b>Coffee, tea, herbal and fruit infusions, chicory; tea, herbal and fruit infusions and chicory extracts; tea, plant, fruit and cereal preparations for infusions, as well as mixes and instant mixes of these products</b>			
<b>14.1.5.1</b>		<b>Coffee, coffee extracts</b>			
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		only coffee beans, as glazing agent
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		only coffee beans, as glazing agent





Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 903	Carnauba wax	200		only coffee beans, as glazing agent
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		only coffee beans, as glazing agent
<b>14.1.5.2</b>	<b>Other</b>				
	Group I	Additives			excluding unflavoured leaf tea; including flavoured instant coffee; E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 and E 968 may not be used in drinks
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	600	(1) (2)	only liquid tea concentrates and liquid fruit and herbal infusion concentrates
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	only liquid tea concentrate
	E 297	Fumaric acid	1 000		only instant products for preparation of flavoured tea and herbal infusions
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	2 000	(1) (4)	only coffee-based drinks for vending machines; instant tea and instant herbal infusions
	E 355-357	Adipic acid — adipates	10 000	(1)	only powders for home preparation of drinks
	E 363	Succinic acid	3 000		only powders for home preparation of drinks
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	1 000	(1)	only canned liquid coffee
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	10 000	(1)	only powders for the preparation of hot beverages
	E 481-482	Sodium and calcium Stearoyl-2-lactylate	2 000	(1)	only powders for the preparation of hot beverages

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M2</b>	E 491-495	Sorbitan esters	500	(1)	only liquid tea concentrates and liquid fruit and herbal infusion concentrates
	E 960	Steviol glycosides	30	(60) (93)	only coffee, tea and herbal infusion beverages, energy-reduced or with no added sugars
	E 960	Steviol glycosides	30	(60) (93)	only flavoured instant coffee and instant cappuccino products, energy-reduced or with no added sugars
	E 960	Steviol glycosides	20	(60) (93)	only malt-based and chocolate/cappuccino flavoured drinks, energy-reduced or with no added sugars
▼ <b>M63</b>	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent				
	(24): Ingoing amount, residues not detectable				
▼ <b>M2</b>	(60): Expressed as steviol equivalents				
	(93): Maximum level applies to the ready-to-drink products (e.g. canned) and their mixes and concentrates after preparation and ready for consumption				
14.2	Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts				

▼ **M2**▼ **M63**▼ **M2**▼ **M63**▼ **M2**

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>14.2.1</b>	<b>Beer and malt beverages</b>				
	E 150a,b,d	Plain caramel, Caustic sulphite caramel and Sulphite ammonia caramel	quantum satis		
	E 150c	Ammonia caramel	6 000		
	E 150c	Ammonia caramel	9 500		only 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %); Brown ale, porter, stout and old ale
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	only alcohol-free beer; beer in kegs containing more than 0,5 % added fermentable sugar and/or fruit juices or concentrates
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	only beer in kegs containing more than 0,5 % added fermentable sugar and/or fruit juices or concentrates
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	20	(3)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50		only beer with a second fermentation in the cask
	E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>		

▼ M40▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>		
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	100		
	E 414	Gum arabic (acacia gum)	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Accesulfame K	350		only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergänges Einfachbier'; Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type
	E 951	Aspartame	600		only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergänges Einfachbier'; Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergänges Einfachbier'; Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type
	E 955	Sucralose	250		only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergänges Einfachbier'; Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 959	Neohesperidine DC	10		only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol.; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergäriges Einfachbier'; Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type
	E 960	Steviol glycosides	70	(60)	only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol.; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergäriges Einfachbier'; beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type
	E 961	Neotame	20		only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol.; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergäriges Einfachbier'; Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol.; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergäriges Einfachbier'; Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type
	E 969	Advantame	6		only alcohol-free beer or with an alcohol content not exceeding 1,2 % vol.; 'Bière de table/Tafelbier/Table beer' (original wort content less than 6 %) except for 'Obergäriges Einfachbier'; Beers with a minimum acidity of 30 milli-equivalents expressed as NaOH; Brown beers of the 'oud bruin' type
	E 950	Acesulfame K	25	(52)	only energy-reduced beer

▼ M5▼ M2▼ M39▼ M2

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 951	Aspartame	25		only energy-reduced beer
	E 955	Sucralose	10		only energy-reduced beer
	E 959	Neohesperidine DC	10		only energy-reduced beer
	E 961	Neotame	1		only energy-reduced beer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	25	(11)b (49) (50)	only energy-reduced beer
	E 969	Advantame	0,5		only energy-reduced beer
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		only in beers that will not receive either pasteurisation or sterile filtration Period of application: From 25 June 2012
	E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>		Only energy-reduced and low-alcohol beers Period of application: From 25 June 2012
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
	(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent				
	(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)				
	(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951				

▼ **M39**▼ **M9**▼ **M8**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
		(52): Maximum usable levels are expressed in free inide			
		(60): Expressed as steviol equivalents			
<b>▼ M2</b>					
<b>▼ M5</b>					
<b>▼ M2</b>					
<b>14.2.2</b>		<b>Wine and other products defined by Regulation (EC) No 1234/2007, and alcohol-free counterparts</b>			
		The use of additives is authorised in accordance with Council Regulation (EC) No 1234/2007, Council Decision 2006/232/EC and Commission Regulation (EC) No 606/2009 and their implementing measures			
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	only alcohol-free
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	only alcohol-free Period of application: From 19 July 2012
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	only alcohol-free
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	only alcohol-free
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(24): Ingoing amount, residues not detectable			
<b>14.2.3</b>		<b>Cider and perry</b>			
	Group I	Additives			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 and E 968 may not be used
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		excluding <i>cidre bouché</i>

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group III	Colours with combined maximum limit	200		excluding <i>cidre bouché</i>
	E 104	Quinoline Yellow	25	(64)	excluding <i>cidre bouché</i>
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(64)	excluding <i>cidre bouché</i>
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		only <i>cidre bouché</i>
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	100		excluding <i>cidre bouché</i>
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10		excluding <i>cidre bouché</i>
	E 950	Accesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Neohesperidine DC	20		

▼ **M6**▼ **M2**



▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 961	Neotame	20		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantame	6		
	E 999	Quillaia extract	200	(45)	excluding <i>cidre bouché</i>
(1): The additives may be added individually or in combination					
(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid					
(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present					
(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>					
(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent					
(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)					
(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951					
(52): Maximum usable levels are expressed in free inide					
(24): Ingoing amount, residues not detectable					
(45): Calculated as anhydrous extract					
(64): The total quantity of E 104, E 110 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III					

▼ **M39**▼ **M2**▼ **M6**

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>14.2.4</b>	<b>Fruit wine and made wine</b>				
	Group I	Additives			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 and E 968 may not be used
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Excluding <i>wino owocowe markowe</i>
	Group III	Colours with combined maximum limit	200		Excluding <i>wino owocowe markowe</i>
	E 104	Quinoline Yellow	20	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	1	(61)	
	E 160d	Lycopene	10		Excluding <i>wino owocowe markowe</i>
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	260	(3)	only <i>made wine</i>
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	Only fruit wine, alcohol reduced wine and <i>wino owocowe markowe</i> , <i>wino owocowe wzmocnione</i> , <i>wino owocowe aromatyzowane</i> , <i>wino z soku winogronowego</i> and <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>

▼ M24▼ M6▼ M24▼ M2▼ M24

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metatartaric acid	100		only made wine and <i>wino z soku winogronowego</i> and <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000		
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		only <i>wino z soku winogronowego</i> and <i>aromatyzowane wino z soku winogronowego</i>
▼ <u>M2</u>	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
	(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>				
	(24): Ingoing amount, residues not detectable				
	(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III				
▼ <u>M6</u>					



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
14.2.5	<b>Mead</b>				
	Group I	Additives			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 and E 968 may not be used
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(24)	
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid				
	(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present				
(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>					
(24): Ingoing amount, residues not detectable					

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
14.2.6	<b>Spirit drinks as defined in Regulation (EC) No 110/2008</b>				
	Group I	Additives			except whisky or whiskey; E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 and E 968 may not be used except in liqueurs
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		except: spirit drinks as defined in Article 5(1) and sales denominations listed in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/2008 and spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation, Geist (with the name of the fruit or the raw material used), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà
	Group III	Colours with combined maximum limit	200	(87)	except: spirit drinks as defined in Article 5(1) and sales denominations listed in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/2008 and spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation, Geist (with the name of the fruit or the raw material used), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà
	E 104	Quinoline Yellow	180	(61)	except: spirit drinks as defined in Article 5(1) and sales denominations listed in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/2008 and spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation, Geist (with the name of the fruit or the raw material used), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	100	(61)	except: spirit drinks as defined in Article 5(1) and sales denominations listed in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/2008 and spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation, Geist (with the name of the fruit or the raw material used), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà

▼ **M23**▼ **M44**▼ **M23**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 123	Amaranth	30		except: spirit drinks as defined in Article 5(1) and sales denominations listed in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/2008 and spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation, Geist (with the name of the fruit or the raw material used), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	170	(61)	except: spirit drinks as defined in Article 5(1) and sales denominations listed in Annex II, paragraphs 1-14 of Regulation (EC) No 110/2008 and spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation, Geist (with the name of the fruit or the raw material used), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà
	E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>		except: fruit spirits, spirits (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation Geist (with the name of the fruit or the raw material used), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino or Maraskino and Mistrà. Whiskey can only contain E 150a
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		only liqueurs
	E 174	Silver	<i>quantum satis</i>		only liqueurs
	E 175	Gold	<i>quantum satis</i>		only liqueurs
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only distilled alcoholic beverages containing whole pears
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	except: whiskey, whiskey
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	10 000		only emulsified liqueurs

▼ M23

▼ M2

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 416	Karaya gum	10 000		only egg-based liqueurs
	E 445	Glycerol esters of wood rosins	100		only cloudy spirit drinks
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	except: whisky, whiskey
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	5 000		only emulsified liqueurs
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	8 000	(1)	only emulsified liqueurs
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
		(87): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			

▼ **M23**▼ **M44**▼ **M2**

14.2.7	Aromatised wine-based products as defined by Regulation (EEC) No 1601/91				
14.2.7.1	Aromatised wines				
Group I	Additives				E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 and E 968 may not be used
E 150a-d	Caramels	<i>quantum satis</i>			
E 100	Curcumin	100	(26) (27)		only <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>
E 101	Riboflavins	100	(26) (27)		only <i>americano</i> , <i>bitter vino</i>

▼ **M53**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 102	Tartrazine	100	(26) (27)	only <i>americano, bitter vino</i>
<b>▼ M6</b>	E 104	Quinoline Yellow	50	(26) (27)	only <i>americano, bitter vino</i>
<b>▼ M53</b>	_____				
<b>▼ M6</b>	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(27)	only <i>bitter vino</i>
<b>▼ M44</b>	E 120	Cochineal, Carmine acid, Carmines	100	(26) (27) (87)	only <i>americano, bitter vino</i>
<b>▼ M2</b>	E 122	Azorubine, Carmoisine	100	(26) (27)	only <i>americano, bitter vino</i>
<b>▼ M6</b>	E 123	Amaranth	100	(26) (27)	only <i>americano, bitter vino</i>
<b>▼ M6</b>	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(26) (27)	only <i>americano, bitter vino</i>
<b>▼ M53</b>	_____				
<b>▼ M2</b>	E 129	Allura Red AG	100	(27)	only <i>bitter vino</i>
<b>▼ M23</b>	E 123	Amaranth	30		only aperitif wines
<b>▼ M53</b>	_____				
<b>▼ M53</b>	_____				
<b>▼ M2</b>	E 163	Anthocyanins	quantum satis		only <i>americano</i>
<b>▼ M36</b>	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M2</b>	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
▼ <b>M36</b>		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(24): Ingoing amount, residues not detectable			
		(26): In americano E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 are authorised individually or in combination			
		(27): In bitter vino E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 are authorised individually or in combination			
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
▼ <b>M44</b>		(87): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
▼ <b>M2</b>	<b>14.2.7.2 Aromatised wine-based drinks</b>				
	Group I	Additives			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 and E 968 may not be used
	E 100	Curcumin	100	(28)	only <i>bitter soda</i>
	E 101	Riboflavins	100	(28)	only <i>bitter soda</i>
▼ <b>M53</b>					
▼ <b>M2</b>					

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 102	Tartrazine	100	(28)	only <i>bitter soda</i>
<b>▼ M53</b>	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	only <i>bitter soda</i>
<b>▼ M44</b>	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)	only <i>bitter soda</i>
<b>▼ M2</b>	E 120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	100	(28) (87)	only <i>bitter soda</i>
	E 122	Azorubine, Carmoisine	100	(28)	only <i>bitter soda</i>
<b>▼ M53</b>	E 123	Amaranth	100	(28)	only <i>bitter soda</i>
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(61)	only <i>bitter soda</i>
<b>▼ M2</b>	E 129	Allura Red AG	100	(28)	only <i>bitter soda</i>
<b>▼ M53</b>	E 150a-d	Caramels	quantum satis		except <i>sangria, clarea, zurra</i>
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
<b>▼ M36</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
<b>▼ M2</b>	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <b>M2</b>	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
▼ <b>M36</b>		(1): The additives may be added individually or in combination			
▼ <b>M2</b>		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
▼ <b>M6</b>		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
▼ <b>M2</b>		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
▼ <b>M6</b>		(24): Ingoing amount, residues not detectable			
▼ <b>M44</b>		(28): In bitter soda E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 are authorised individually or in combination			
▼ <b>M2</b>		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
▼ <b>M2</b>		(87): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
<b>14.2.7.3 Aromatised wine-product cocktails</b>					
	Group I	Additives			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 and E 968 may not be used
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	200	(87)	
	E 104	Quinoline Yellow	50	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	50	(61)	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M6</b>	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	50	(61)	
<b>▼ M2</b>	E 160d	Lycopene	10		
<b>▼ M36</b>	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	
<b>▼ M2</b>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	
	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
<b>▼ M36</b>		(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present			
<b>▼ M2</b>		(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
		(24): Ingoing amount, residues not detectable			
<b>▼ M6</b>		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
<b>▼ M44</b>		(87): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
<b>▼ M2</b>	<b>Other alcoholic drinks including mixtures of alcoholic drinks with non-alcoholic drinks and spirits with less than 15 % of alcohol</b>				
14.2.8	Group I	Additives			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 and E 968 may not be used
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	Group III	Colours with combined maximum limit	200	(87)	only alcoholic drinks with less than 15 % of alcohol and <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miódowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miódowy, wino owocowe niskalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskalkoholowe</i>
▼ <u>M6</u>	E 104	Quinoline Yellow	180	(61)	only alcoholic drinks with less than 15 % of alcohol
▼ <u>M24</u>	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	100	(61)	only alcoholic drinks with less than 15 % of alcohol
▼ <u>M6</u>	E 123	Amaranth	30		only alcoholic drinks with less than 15 % of alcohol and <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miódowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miódowy, wino owocowe niskalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskalkoholowe</i>
▼ <u>M2</u>	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	170	(61)	only alcoholic drinks with less than 15 % of alcohol
▼ <u>M2</u>	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		only alcoholic drinks with less than 15 % of alcohol
	E 160d	Lycopene	30		

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	200	(1) (2)	only alcoholic drinks with less than 15 % of alcohol and <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskalkoholowe</i>
▼ <u>M24</u>	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	200	(1) (2)	only alcoholic drinks with less than 15 % of alcohol
▼ <u>M24</u>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	200	(3)	only <i>nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy, wino owocowe niskalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskalkoholowe</i>
▼ <u>M17</u>	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	20	(3)	only in fermented grape must-based drinks Period of application: From 25 December 2012.
▼ <u>M19</u>	E 242	Dimethyl dicarbonate	250	(24)	Period of application: From 28 December 2012
▼ <u>M2</u>	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	1 000	(1) (4)	

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 353	Metatartaric acid	100		only <i>nalewka na winie z soku winogronowego</i> and <i>aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego</i>
<b>▼ M24</b>	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	100		only in fermented grape must-based drinks Period of application: From 25 December 2012
<b>▼ M17</b>	E 444	Sucrose acetate isobutyrate	300		only flavoured cloudy alcoholic drinks containing less than 15 % of alcohol
<b>▼ M2</b>	E 445	Glycerol esters of wood rosins	100		only flavoured cloudy alcoholic drinks containing less than 15 % of alcohol
<b>▼ M28</b>	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
<b>▼ M28</b>	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	8 000	(1)	only flavoured drinks containing less than 15 % of alcohol
<b>▼ M2</b>	E 499	Stigmasterol-rich plant sterols	80	(80)	Only to water based ready-to-freeze alcoholic cocktails
<b>▼ M2</b>	E 499	Stigmasterol-rich plant sterols	800	(80)	Only to cream based ready-to-freeze alcoholic cocktails
<b>▼ M2</b>	E 950	Accesulfame K	350		
<b>▼ M2</b>	E 951	Aspartame	600		
<b>▼ M2</b>	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	only mixtures of alcoholic drinks with non-alcoholic drinks

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Neohesperidine DC	30		
	E 960	Steviol glycosides	150	(60)	
	E 961	Neotame	20		
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantame	6		
	E 1105	Lysozyme	<i>quantum satis</i>		only nalewka na winie owocowym, aromatyzowana nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego, napój winny owocowy lub miodowy, aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy; wino owocowe niskalkoholowe and aromatyzowane wino owocowe niskalkoholowe
					(1): The additives may be added individually or in combination
					(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid
					(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present
					(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
					(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent

▼ M5▼ M2▼ M39▼ M24▼ M2▼ M17▼ M2



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
		(24): Ingoing amount, residues not detectable			
		(60): Expressed as steviol equivalents			
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
		(80): The labelling requirements set out by Commission Regulation (EC) No 608/2004 (OJ L 97, 1.4.2004, p. 44) shall not apply.			
		(87): Maximum limit for aluminium coming from aluminium lakes of E 120 cochineal, carminic acid, carmines 1,5 mg/kg. No other aluminium lakes may be used. For the purposes of Article 22(1)(g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
	15		<b>Ready-to-eat savouries and snacks</b>		
▼ <u>M7</u>	15.1	<b>Potato-, cereal-, flour- or starch-based snacks</b>			
		Group I	Additives		
		Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Period of application: until 31 July 2014
		Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	(71) <i>quantum satis</i>	Period of application: from 1 August 2014
		Group III	Colours with combined maximum limit	100	excluding extruded or expanded savoury snack products Period of application: until 31 July 2014
		Group III	Colours with combined maximum limit	100	(71) excluding extruded or expanded savoury snack products Period of application: from 1 August 2014

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group III	Colours with combined maximum limit	200		only extruded or expanded savoury snack products Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	200	(71)	only extruded or expanded savoury snack products Period of application: from 1 August 2014
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		excluding extruded or expanded savoury snack products
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	20		only extruded or expanded savoury snack products
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-203; 214-219	Sorbic acid — sorbates; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only cereal- and potato-based snacks
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1)	only cereal-based snack foods
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extracts of rosemary	50	(41) (46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	3 000		only cereal- and potato-based snacks

▼ **M7**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 416	Karaya gum	5 000		only cereal- and potato-based snacks
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	2 000	(1)	only cereal-based snacks
	E 481-482	Stearoyl-2-lactylates	5 000	(1)	only cereal- and potato-based snacks
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		as glazing agents only
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		as glazing agents only
	E 903	Carnauba wax	200		as glazing agents only
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		as glazing agents only
	E 950	Accesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	20	(60)	
	E 961	Neotame	18		

▼ M2▼ M5▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>	E 961	Neotame	2		as flavour enhancer only
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantame	5		
▼ <u>M39</u>					(1): The additives may be added individually or in combination
					(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid
					(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present
					(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
					(5): E 214-219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg
					(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent
					(41): Expressed on fat basis
▼ <u>M5</u>					(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)
					(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951
					(52): Maximum usable levels are expressed in free imide
					(46): As the sum of carnosol and carnosic acid
					(60): Expressed as steviol equivalents
▼ <u>M7</u>					(71): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 30 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013



M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>15.2</b>	<b>Processed nuts</b>				
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	100		only savoury-coated nuts
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		only savoury-coated nuts
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-203; 214-219	Sorbic acid — sorbates; p-hydroxybenzoates	1 000	(1) (2) (5)	only coated nuts
	E 220-228	Sulphur dioxide — sulphites	50	(3)	only marinated nuts
	E 310-320	Gallates, TBHQ and BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extracts of rosemary	200	(41) (46)	
	E 416	Karaya gum	10 000		only coating for nuts
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		as glazing agents only
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		as glazing agents only
	E 903	Carouba wax	200		as glazing agents only
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		as glazing agents only
	E 950	Acetosulfame K	350		

▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	20	(60)	
	E 961	Neotame	18		
	E 961	Neotame	2		as flavour enhancer only
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantame	5		
(1): The additives may be added individually or in combination					
(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid					
(3): Maximum levels are expressed as SO <sub>2</sub> relate to the total quantity, available from all sources, an SO <sub>2</sub> content of not more than 10 mg/kg or 10 mg/l is not considered to be present					
(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>					
(5): E 214-219: p-hydroxybenzoates (PHB), maximum 300 mg/kg					
(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent					
(13): Maximum limit expressed on fat					
(41): Expressed on fat basis					
(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)					

▼ **M39**▼ **M2**

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions	
▼ <u>M2</u>		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951				
		(52): Maximum usable levels are expressed in free inide				
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid				
		(60): Expressed as steviol equivalents				
16	<b>Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4</b>					
▼ <u>M7</u>	Group I	Additives				
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014	
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(74)	Period of application: from 1 August 2014	
	Group III	Colours with combined maximum limit	150		Period of application: until 31 July 2014	
	Group III	Colours with combined maximum limit	150	(74)	Period of application: from 1 August 2014	
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		only energy-reduced or with no added sugar	
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)		
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	5	(61)		
	▼ <u>M2</u>					
	▼ <u>M6</u>					

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
	E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	10		
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	1 000	(1) (2)	only <i>fruggrød</i> , <i>rote Gritze</i> and <i>pasha</i>
	E 200-203	Sorbic acid — sorbates	2 000	(1) (2)	only <i>ostkaka</i>
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	300	(1) (2)	only non-heat-treated dairy-based desserts
	E 210-213	Benzoic acid — benzoates	500	(1) (2)	only <i>fruggrød</i> and <i>rote Gritze</i>
	E 234	Nisin	3		only semolina and tapioca puddings and similar products
	E 280-283	Propionic acid — propionates	1 000	(1) (6)	only <i>Christmas pudding</i>
	E 297	Fumaric acid	4 000		only gel-like desserts, fruit-flavoured desserts, dry powdered dessert mixes
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	7 000	(1) (4)	only dry powdered dessert mixes
	E 355-357	Adipic acid — adipates	1 000	(1)	only dry powdered dessert mixes
	E 355-357	Adipic acid — adipates	6 000	(1)	only gel-like desserts
	E 355-357	Adipic acid — adipates	1 000	(1)	only fruit-flavoured desserts

▼ M6

▼ M2



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 363	Succinic acid	6 000		
	E 416	Karaya gum	6 000		
	E 427	Cassia gum	2 500		only for dairy-based dessert and similar products
	E 432-436	Polysorbates	3 000	(1)	
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	2 000		
	E 477	Propane-1,2-diol esters of fatty acids	5 000		
	E 481-482	Stearyl-2-lactylates	5 000	(1)	
	E 483	Stearyl tartrate	5 000		
	E 491-495	Sorbitan esters	5 000	(1)	
	E 950	Accesulfame K	350		only energy-reduced or with no added sugar
	E 951	Aspartame	1 000		only energy-reduced or with no added sugar
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	250	(51)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	100	(52)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 955	Sucralose	400		only energy-reduced or with no added sugar

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 957	Thaumatococin	5		as flavour enhancer only
	E 959	Neohesperidin DC	50		only energy-reduced or with no added sugar
	E 960	Steviol glycosides	100	(60)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 961	Neotame	32		only energy-reduced or with no added sugar
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	only energy-reduced or with no added sugar
	E 964	Polyglycolic acid	300 000		only energy-reduced or with no added sugar Period of application: From 29 November 2012
	E 969	Advantame	10		only energy-reduced or with no added sugar
(1): The additives may be added individually or in combination					
(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid					
(4): The maximum level is expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>					
(6): Propionic acid and its salts may be present in certain fermented products resulting from the fermentation process following good manufacturing practice					
(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent					
(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)					

▼ M5▼ M2▼ M14▼ M39▼ M2

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
		(60): Expressed as steviol equivalents			
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
		(74): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 15 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			

▼ M5▼ M6▼ M7▼ M2

17	<b>Food supplements as defined in Directive 2002/46/EC excluding food supplements for infants and young children</b>				
17.1	<b>Food supplements supplied in a solid form including capsules and tablets and similar forms, excluding chewable forms</b>				
	Group I	Additives			E 410, E 412, E 415 E 417 may not be used to produce dehydrated foods intended to rehydrate on ingestion
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	300		Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(69)	Period of application: from 1 August 2014

▼ M7

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	E 104	Quinoline Yellow	35	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	35	(61)	
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	1 000	(1) (2)	only when supplied in dried form and containing preparations of vitamin A and of combinations of vitamins A and D
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	400	(1)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Extracts of rosemary	400	(46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1 000		
	E 416	Karaya gum	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Soybean hemicellulose	1 500		
	E 432-436	Polysorbates	<i>quantum satis</i>		
	E 459	Beta-cyclodextrin	<i>quantum satis</i>		only foods in tablet and coated tablet form

▼ M2▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 468	Cross-linked sodium cellulose carboxymethyl	30 000		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 491-495	Sorbitan esters	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 551-559	Silicon dioxide — silicates	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide — silicates	<i>quantum satis</i>		Period of application: From 1 February 2014
	E 900	Dimethyl polysiloxane	10	(91)	only food supplements in effervescent tablet form
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		
	E 903	Carnauba wax	200		
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		

▼ M2▼ M23▼ M53▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 950	Acesulfame K	500		
	E 951	Aspartame	2 000		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	500	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	500	(52)	
	E 955	Sucralose	800		
	E 959	Neohesperidine DC	100		
	E 960	Steviol glycosides	670	(60)	
	E 961	Neotame	60		
	E 961	Neotame	2		only as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	500	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantame	20		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidone	<i>quantum satis</i>		only foods in tablet and coated tablet form
	E 1202	Polyvinylpyrrolidone	<i>quantum satis</i>		only foods in tablet and coated tablet form
	E 1203	Polyvinyl alcohol (PVA)	18 000		only in capsule and tablet form
	E 1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>		only in capsule and tablet form
	E 1205	Basic methacrylate copolymer	100 000		

▼ M2▼ M5▼ M2▼ M39▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>▼ M2</b>	E 1206	Neutral methacrylate copolymer	200 000		
<b>▼ M29</b>	E 1207	Anionic methacrylate copolymer	100 000		
<b>▼ M37</b>	E 1208	Polyvinylpyrrolidone-vinyl acetate copolymer.	100 000		
<b>▼ M43</b>	E 1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol- <i>graft</i> -co-polymer	100 000		
<b>▼ M2</b>	E 1505	Triethyl citrate	3 500		only in capsule and tablet form
	E 1521	Polyethylene glycol	10 000		only in capsule and tablet form
		(1): The additives may be added individually or in combination			
		(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid			
		(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent			
		(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)			
		(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951			
		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
<b>▼ M5</b>		(60): Expressed as steviol equivalents			
<b>▼ M6</b>		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
<b>▼ M7</b>		(69): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 150 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
		(91): Maximum level applies to the dissolved food supplement ready for consumption when diluted with 200 ml of water			
<b>▼ M2</b>					
<b>▼ M53</b>					
<b>▼ M2</b>					
		<b>Food supplements supplied in a liquid form</b>			
	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	100		
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
	E 160d	Lycopene	30		
	E 200-213	Sorbic acid — sorbates; Benzoic acid — benzoates	2 000	(1) (2)	
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	400	(1)	
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Extracts of rosemary	400	(46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1 000		
	E 416	Karaya gum	<i>quantum satis</i>		
<b>▼ M6</b>					
<b>▼ M2</b>					



Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 426	Soybean hemicellulose	1 500		
	E 432-436	Polysorbates	<i>quantum satis</i>		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 491-495	Sorbitan esters	<i>quantum satis</i>		
	E 551-559	Silicon dioxide — silicates	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide — silicates	<i>quantum satis</i>		Period of application: From 1 February 2014
	E 950	Accesulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	400	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	80	(52)	
	E 955	Sucralose	240		
	E 959	Neohesperidine DC	50		
	E 960	Steviol glycosides	200	(60)	

▼ **M2**▼ **M23**▼ **M2**▼ **M5**

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 961	Neotame	20		
	E 961	Neotame	2		only as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantame	6		

▼ M39▼ M2

(1): The additives may be added individually or in combination

(2): The maximum level is applicable to the sum and the levels are expressed as the free acid

(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent

(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)

(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951

(51): Maximum usable levels are expressed in free acid

(52): Maximum usable levels are expressed in free imide

(46): As the sum of carnosol and carnosic acid

(60): Expressed as steviol equivalents

(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III

▼ M5▼ M6

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
<b>17.3</b>	Group I	Additives			
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 July 2014
	Group II	Colours at <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	(69)	Period of application: from 1 August 2014
	Group IV	Polyols	<i>quantum satis</i>		
	Group III	Colours with combined maximum limit	300		only solid food supplements Period of application: until 31 July 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	300	(69)	only solid food supplements Period of application: from 1 August 2014
	Group III	Colours with combined maximum limit	100		only liquid food supplements
	E 104	Quinoline Yellow	10	(61)	
	E 110	Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	10	(61)	
	E 124	Ponceau 4R, Cochineal Red A	10	(61)	
	E 160d	Lycopene	30		
	E 310-321	Gallates, TBHQ, BHA and BHT	400	(1)	

▼ M7▼ M2▼ M7▼ M2▼ M6▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 338-452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Extracts of rosemary	400	(46)	
	E 405	Propane-1, 2-diol alginate	1 000		
	E 416	Karaya gum	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Soybean hemicellulose	1 500		
	E 432-436	Polysorbates	<i>quantum satis</i>		
	E 473-474	Sucrose esters of fatty acids — sucroglycerides	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	<i>quantum satis</i>		
	E 491-495	Sorbitan esters	<i>quantum satis</i>		
	E 551-559	Silicon dioxide — silicates	<i>quantum satis</i>		Period of application: until 31 January 2014
	E 551-553	Silicon dioxide — silicates	<i>quantum satis</i>		Period of application: From 1 February 2014
	E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>		
	E 902	Candelilla wax	<i>quantum satis</i>		
	E 903	Camauba wax	200		
	E 904	Shellac	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfame K	2 000		

▼ **M2**▼ **M23**▼ **M2**

▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
	E 951	Aspartame	5 500		
	E 952	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	1 250	(51)	
	E 954	Saccharin and its Na, K and Ca salts	1 200	(52)	
	E 955	Sucralose	2 400		
	E 957	Thaumatococin	400		
	E 959	Neohesperidine DC	400		
	E 960	Steviol glycosides	1 800	(60)	
	E 961	Neotame	185		
	E 961	Neotame	2		only food supplements based on vitamin and/or mineral elements, as flavour enhancer
	E 962	Salt of aspartame-acesulfame	2 000	(11)a (49) (50)	
	E 969	Advantame	55		
	(1): The additives may be added individually or in combination				
	(11): Limits are expressed as (a) acesulfame K equivalent or (b) aspartame equivalent				
	(49): The maximum usable levels are derived from the maximum usable levels for its constituent parts, aspartame (E 951) and acesulfame-K (E 950)				
	(50): The levels for both E 951 and E 950 are not to be exceeded by use of the salt of aspartame-acesulfame, either alone or in combination with E 950 or E 951				

▼ M5▼ M2▼ M39▼ M2

Category number	E-number	Name	Maximum level (mg/l or mg/kg as appropriate)	Footnotes	Restrictions/exceptions
▼ <u>M2</u>		(51): Maximum usable levels are expressed in free acid			
		(52): Maximum usable levels are expressed in free imide			
		(46): As the sum of carnosol and carnosic acid			
		(60): Expressed as steviol equivalents			
		(61): The total quantity of E 104, E 110, E 124 and the colours in Group III shall not exceed the maximum listed for Group III			
		(69): Maximum limit for aluminium coming from all aluminium lakes 150 mg/kg. For the purposes of Article 22 (1) (g) of Regulation (EC) No 1333/2008 that limit shall apply from 1 February 2013			
▼ <u>M2</u>		<b>Processed foods not covered by categories 1 to 17, excluding foods for infants and young children</b>			
	18	Group I	Additives		

▼ **M4***ANNEX III***Union list of food additives including carriers approved for use in food additives, food enzymes, food flavourings, nutrients and their conditions of use***Definitions*

1. 'nutrients' for the purposes of this Annex means vitamins, minerals and other substances added for nutritional purposes, as well as substances added for physiological purposes as covered by Regulation (EC) No 1925/2006, Directive 2002/46/EC, Directive 2009/39/EC and Regulation (EC) No 953/2009.
2. 'preparation' for the purposes of this Annex means a formulation consisting of one or more food additives, food enzymes and/or nutrients in which substances such as food additives and/or other food ingredients are incorporated to facilitate their storage, sale, standardisation, dilution or dissolution.

## PART 1

**Carriers in food additives**

E number of the carrier	Name of the carrier	Maximum level	Food additives to which the carrier may be added
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)	1 000 mg/kg in final food (as carry-over) <sup>(1)</sup>	Colours, emulsifiers and anti-oxidants
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	All food additives
E 420	Sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xylitol		
E 968	Erythritol		
E 400 – E 404	Alginic acid – alginates (Table 7 of Part 6)		
E 405	Propane-1, 2-diol alginate		
E 406	Agar		
E 407	Carrageenan		
E 410	Locust bean gum		
E 412	Guar gum		
E 413	Tragacanth		
E 414	Gum arabic (acacia gum)		
E 415	Xanthan gum		
E 440	Pectins		

▼ **M4**

E number of the carrier	Name of the carrier	Maximum level	Food additives to which the carrier may be added		
E 432 – E 436	Polysorbates (Table 4 of Part 6)	<i>quantum satis</i>	Antifoaming agents		
E 442	Ammoniumphosphatides	<i>quantum satis</i>	Antioxidants		
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	All food additives		
E 461	Methyl cellulose				
E 462	Ethyl cellulose				
E 463	Hydroxypropyl cellulose				
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose				
E 465	Ethyl methyl cellulose				
▼ <b>M35</b>					
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum				

▼ **M4**

E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>	Colours and fat-soluble anti-oxidants
E 432 – E 436	Polysorbates (Table 4 of Part 6)		
E 470b	Magnesium salts of fatty acids		
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids		
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids		
E 472c	Citric 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 473	Sucrose esters of fatty acids		
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids		
E 491 – E 495	Sorbitan esters (Table 5 of Part 6)	<i>quantum satis</i>	Colours and antifoaming agents
E 1404	Oxidised starch	<i>quantum satis</i>	All food additives
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		



▼ **M4**

E number of the carrier	Name of the carrier	Maximum level	Food additives to which the carrier may be added
E 1440	Hydroxy propyl starch		
E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate		
E 1450	Starch sodium octenyl succinate		
E 1451	Acetylated oxidised starch		
E 170	Calcium carbonate		
E 263	Calcium acetate		
E 331	Sodium citrates		
E 332	Potassium citrates		
E 341	Calcium phosphates		
E 501	Potassium carbonates		
E 504	Magnesium carbonates		
E 508	Potassium chloride		
E 509	Calcium chloride		
E 511	Magnesium chloride		
E 514	Sodium sulphates		
E 515	Potassium sulphates		
E 516	Calcium sulphate		
E 517	Ammonium sulphate		
E 577	Potassium gluconate		
E 640	Glycine and its sodium salt		
E 1505 <sup>(1)</sup>	Triethyl citrate		
E 1518 <sup>(1)</sup>	Glyceryl triacetate (triacetin)		
E 551	Silicon dioxide	<i>quantum satis</i>	Emulsifiers and colours
E 552	Calcium silicate		
E 553b	Talc	50 mg/kg in the colour preparation	Colours
E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>	Colours
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	All food additives
E 1201	Polyvinylpyrrolidone	<i>quantum satis</i>	Sweeteners
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidone		
E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>	Glazing agents for fruit
E 432 – E 436	Polysorbates		

▼ **M4**

E number of the carrier	Name of the carrier	Maximum level	Food additives to which the carrier may be added
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids		
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids		
E 491 – E 495	Sorbitan esters		
E 570	Fatty acids		
E 900	Dimethyl polysiloxane		
E 1521	Polyethylene glycol	<i>quantum satis</i>	Sweeteners
E 425	Konjac	<i>quantum satis</i>	All food additives
E 459	Beta-cyclodextrin	1 000 mg/kg in final food	All food additives
E 468	Crosslinked sodium carboxy methyl cellulose Cross-linked cellulose gum	<i>quantum satis</i>	Sweeteners
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxymethylcellulose Enzymatically hydrolysed cellulose gum	<i>quantum satis</i>	All food additives
E 555	Potassium aluminium silicate	90 % relative to the pigment	In E 171 titanium dioxide and E 172 iron oxides and hydroxides

(<sup>1</sup>) Maximum level from all sources in foodstuffs 3 000 mg/kg (individually or in combination with E 1505, E 1517 and E 1518). In the case of beverages, with the exception of cream liqueurs, the maximum level of E 1520 shall be 1 000 mg/l from all sources.

## PART 2

**Food additives other than carriers in food additives (<sup>1</sup>)**

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level	Food additive preparations to which the food additive may be added
Table 1		<i>quantum satis</i>	All food additive preparations
E 200 – E 203	Sorbic acid — sorbates (Table 2 of Part 6)	1 500 mg/kg singly or in combination in the preparation 15 mg/kg in the final product expressed as the free acid	Colour preparations
E 210	Benzoic acid		
E 211	Sodium benzoate		
E 212	Potassium benzoate		
E 220 – E 228	Sulphur dioxide — sulphites (Table 3 of Part 6)	100 mg/kg in the preparation and 2 mg/kg expressed as SO <sub>2</sub> in the final product as calculated	Colour preparations (except E163 anthocyanins, E 150 b caustic sulphite caramel and E 150 d sulphite ammonia caramel) ( <sup>2</sup> )

▼ **M4**

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level	Food additive preparations to which the food additive may be added
E 320	Butylated hydroxyanisole (BHA)	20 mg/kg singly or in combination (expressed on fat) in the preparation, 0,4 mg/kg in final product (singly or in combination)	Emulsifiers containing fatty acids
E 321	Butylated hydroxytoluene (BHT)		
E 338	Phosphoric acid	40 000 mg/kg singly or in combination in the preparation (expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Preparations of the colour E 163 anthocyanins
E 339	Sodium phosphates		
E 340	Potassium phosphates		
E 343	Magnesium phosphates		
E 450	Diphosphates		
E 451	Triphosphates		
E 341	Calcium phosphates	40 000 mg/kg in the preparation (expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Colour and emulsifier preparations
		10 000 mg/kg in the preparation (expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Polyol preparations
		10 000 mg/kg in the preparation (expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	E 412 guar gum preparations
E 392	Extracts of rosemary	1 000 mg/kg in the preparation, 5 mg/kg in the final product expressed as the sum of carnosic acid and carnosol	Colour preparations
E 416	Karaya gum	50 000 mg/kg in the preparation, 1 mg/kg in final product	Colour preparations

▼ **M25**

E 432 – E 436	Polysorbates	<i>quantum satis</i>	Preparations of colours, contrast enhancers, fat soluble antioxidants and glazing agents for fruit
---------------	--------------	----------------------	--

▼ **M4**

E 473	Sucrose esters of fatty acids	<i>quantum satis</i>	Preparations of colours and fat soluble antioxidants
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	<i>quantum satis</i>	Preparations of colours and fat soluble antioxidants
E 476	Polyglycerol polyricinoleate	50 000 mg/kg in the preparation, 500 mg/kg in final food	As emulsifier in preparations of colours used in:  Surimi and Japanese type Fish Products (Kamaboko) (E 120 cochineal, carminic acid, carmines)  Meat products, fish pastes and fruit preparations used in flavoured milk products and desserts (E163 anthocyanins, E100 curcumin and E120 cochineal, carminic acid, carmines)
E 491 – E 495	Sorbitan esters (Table 5 of Part 6)	<i>quantum satis</i>	Preparations of colours, anti-foaming agents and glazing agents for fruit

▼ **M4**

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level	Food additive preparations to which the food additive may be added
E 551	Silicon dioxide	50 000 mg/kg in the preparation	Dry powdered colour preparations
		10 000 mg/kg in the preparation	E 508 potassium chloride and E 412 guar gum preparations
E 551	Silicon dioxide	50 000 mg/kg in the preparation	Dry powdered preparations of emulsifiers
E 552	Calcium silicate		
E 551	Silicon dioxide	10 000 mg/kg in the preparation	Dry powdered preparations of polyols
E 552	Calcium silicate		
E 553a	Magnesium silicate		
E 553b	Talc		

▼ **M52**

E 551	Silicon dioxide	5 000 mg/kg in the preparation	E 1209 polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer
-------	-----------------	--------------------------------	---

▼ **M55**

E 551	Silicon dioxide	30 000 mg/kg in the preparation	Dry powdered extracts of rosemary (E 392)
-------	-----------------	---------------------------------	---

▼ **M72**

E 551	Silicon dioxide	10 000 mg/kg in the preparation	E 252 Potassium nitrate
-------	-----------------	---------------------------------	-------------------------

▼ **M4**

E 900	Dimethyl polysiloxane	200 mg/kg in the preparation, 0,2 mg/l in final food	Colour preparations of E 160 a carotenes, E 160 b annatto, bixin, norbixin, E 160 c Paprika extract, capsanthin, capsorubin, E 160 d lycopene and E 160 e beta-apo-8'-carotenal
E 903	Carnauba wax	130 000 mg/kg in the preparation, 1 200 mg/kg in final product from all sources	As stabiliser in preparations of sweeteners and/or acids intended to be used in chewing gum

▼ **M70**

E 943a	Butane	1 mg/kg in final food	Colour preparations of group II and group III as defined in Part C of Annex II (for professional use only)
E 943b	Isobutane	1 mg/kg in final food	Colour preparations of group II and group III as defined in Part C of Annex II (for professional use only)
E 944	Propane	1 mg/kg in final food	Colour preparations of group II and group III as defined in Part C of Annex II (for professional use only)

▼ **M4**

- (1) Except enzymes authorised as food additives.  
 (2) E 163 anthocyanins may contain up to 100 000 mg/kg sulphites. E 150 b caustic sulphite caramel and E 150 d sulphite ammonia caramel may contain 2 000 mg/kg according to the purity criteria (Directive 2008/128/EC).

*Note: General rules for conditions of use of Food additives in Part 2*

- (1) Food Additives presented in Table 1 of Part 6 of this Annex, which are generally permitted for use in food under the general 'quantum satis' principle included in Annex II Part C(1) Group I, have been included as food additives (other than for the purpose of carriers) in food additives under the general 'quantum satis' principle, unless stated otherwise.
- (2) For phosphates and silicates maximum limits have been set only in the food additive preparation and not in the final food.

▼ **M4**

- (3) For all other food additives with a numerical ADI value maximum limits have been set for the food additive preparation and the final food.
- (4) No food additives are authorised for their function as colour, sweetener or flavour enhancer.

## PART 3

**Food additives including carriers in food enzymes (<sup>1</sup>)**

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level in enzyme preparation	Maximum level in final food except beverages	Maximum level in beverages	Can be used as a carrier?
E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 200	Sorbic acid	20 000 mg/kg (singly or in combination expressed as the free acid)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Potassium sorbate				
E 210	Benzoic acid	5 000 mg/kg (singly or in combination expressed as the free acid) 12 000 mg/kg in rennet	1,7 mg/kg 5 mg/kg in cheese where rennet has been used	0,85 mg/l 2,5 mg/l in whey based beverages where rennet has been used	
E 211	Sodium benzoate				
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoate	2 000 mg/kg (singly or in combination expressed as the free acid)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate				
E 218	Methyl p-hydroxybenzoate				
E 219	Sodium methyl p-hydroxybenzoate				
E 220	Sulphur dioxide	2 000 mg/kg (singly or in combination expressed as SO <sub>2</sub> )	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Sodium sulphite				
E 222	Sodium hydrogen sulphite	5 000 mg/kg only in food enzymes for brewing			
E 223	Sodium metabisulphite	6 000 mg/kg only for barley beta-amylase			
E 224	Potassium metabisulphite	10 000 mg/kg only for papain in solid form			
E 250	Sodium nitrite	500 mg/kg	0,01 mg/kg	No use	
E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
▼ <b>M20</b>					
E 261	Potassium acetates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
▼ <b>M4</b>					
E 262	Sodium acetates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 263	Calcium acetate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes

## ▼M4

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level in enzyme preparation	Maximum level in final food except beverages	Maximum level in beverages	Can be used as a carrier?
E 281	Sodium propionate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
E 290	Carbon dioxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 306	Tocopherol-rich extract	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 307	Alpha-tocopherol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 308	Gamma-tocopherol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 309	Delta-tocopherol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 325	Sodium lactate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 326	Potassium lactate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 335	Sodium tartrates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 336	Potassium tartrates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 337	Sodium potassium tartrate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 350	Sodium malates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 338	Phosphoric acid	10 000 mg/kg (expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 339	Sodium phosphates	50 000 mg/kg (singly or in combination, expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 340	Potassium phosphates				
E 341	Calcium phosphates				
E 343	Magnesium phosphates				
E 351	Potassium malate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 352	Calcium malates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 354	Calcium tartrate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 380	Triammonium citrate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

▼ **M4**

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level in enzyme preparation	Maximum level in final food except beverages	Maximum level in beverages	Can be used as a carrier?
E 400	Alginic acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 401	Sodium alginate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 402	Potassium alginate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 403	Ammonium alginate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 404	Calcium alginate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 407a	Processed eucheama seaweed	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 410	Locust bean gum	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 412	Guar gum	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 413	Tragacanth	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 414	Acacia gum (gum arabic)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 415	Xanthan gum	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 417	Tara gum	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 418	Gellan gum	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 421	Mannitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 450	Diphosphates	50 000 mg/kg (singly or in combination expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 451	Triphosphates				
E 452	Polyphosphates				
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 461	Methyl cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 462	Ethyl cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 463	Hydroxypropyl cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 465	Ethyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
▼ <b>M35</b>					
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
▼ <b>M4</b>					
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470b	Magnesium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

## ▼ M4

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level in enzyme preparation	Maximum level in final food except beverages	Maximum level in beverages	Can be used as a carrier?
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 472e	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 473	Sucrose esters of fatty acids	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/L	Yes, only as a carrier
E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes, E 501 (i) potassium carbonate only
E 503	Ammonium carbonates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 504	Magnesium carbonates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 507	Hydrochloric acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 508	Potassium chloride	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 511	Magnesium chloride	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 513	Sulphuric acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 514	Sodium sulphates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes, E 514 (i) sodium sulphate only
E 515	Potassium sulphates	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes



## ▼M4

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level in enzyme preparation	Maximum level in final food except beverages	Maximum level in beverages	Can be used as a carrier?
E 516	Calcium sulphate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 517	Ammonium sulphate	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Yes
E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 525	Potassium hydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 526	Calcium hydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 527	Ammonium hydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 528	Magnesium hydroxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 529	Calcium oxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 530	Magnesium oxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 551	Silicon dioxide	50 000 mg/kg in the dry powdered preparation	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 570	Fatty acids	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 574	Gluconic acid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 576	Sodium gluconate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 577	Potassium gluconate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 578	Calcium gluconate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 640	Glycine and its sodium salt	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 920	L-cysteine	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 941	Nitrogen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 942	Nitrous oxide	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 948	Oxygen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 949	Hydrogen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 966	Lactitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes (only as a carrier)
E 967	Xylitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes (only as a carrier)
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1404	Oxidised starch	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1410	Monostarch phosphate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1412	Distarch phosphate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1413	Phosphated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes

## ▼M4

E number of the added food additive	Name of the added food additive	Maximum level in enzyme preparation	Maximum level in final food except beverages	Maximum level in beverages	Can be used as a carrier?
E 1414	Acetylated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1420	Acetylated starch	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1422	Acetylated distarch adipate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1440	Hydroxy propyl starch	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1450	Starch sodium octenyl succinate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1451	Acetylated oxidised starch	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Yes
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)	500 g/kg	(see footnote) <sup>(2)</sup>	(see footnote) <sup>(2)</sup>	Yes, only as a carrier

<sup>(1)</sup> Including enzymes authorised as food additives.

<sup>(2)</sup> Maximum level from all sources in foodstuffs 3 000 mg/kg (individually or in combination with E 1505, E 1517 and E 1518). In the case of beverages, with the exception of cream liqueurs, the maximum level of E 1520 shall be 1 000 mg/l from all sources.

*Note: General rules for conditions of use of Food additives in Part 3*

- (1) Food Additives presented in Table 1 of Part 6 of this Annex, which are generally permitted for use in food under the general '*quantum satis*' principle, included in Annex II Part C(1) Group I, have been included as food additives in food enzymes under the general '*quantum satis*' principle, unless stated otherwise.
- (2) For phosphates and silicates, when used as additives, maximum limits have been set only in the food enzyme preparation and not in the final food.
- (3) For all other food additives with a numerical ADI value maximum limits have been set for the food enzyme preparation and the final food.
- (4) No food additives are authorised for their function as colour, sweetener or flavour enhancer.

## PART 4

## Food additives including carriers in food flavourings

E number of the additive	Name of the additive	Flavouring categories to which the additive may be added	Maximum level
Table 1		All flavourings	<i>quantum satis</i>
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Sorbitol Mannitol Isomalt Maltitol Lactitol Xylitol Erythritol	All flavourings	<i>quantum satis</i> for purposes other than sweetening, not as flavour enhancers

▼ **M4**

E number of the additive	Name of the additive	Flavouring categories to which the additive may be added	Maximum level
E 200 – E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbic acid and sorbates (Table 2 of Part 6), Benzoic acid, Sodium benzoate, Potassium benzoate Calcium benzoate	All flavourings	1 500 mg/kg (singly or in combination expressed as the free acid) in flavourings
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Propyl gallate Octyl gallate Dodecyl gallate Tertiary-butyl hydroquinone (TBHQ) Butylated hydroxyanisole (BHA)	Essential oils  Flavourings other than essential oils	1 000 mg/kg (gallates, TBHQ and BHA, individually or in combination) in the essential oils  100 mg/kg <sup>(1)</sup> (gallates, individually or in combination) 200 mg/kg <sup>(1)</sup> (TBHQ and BHA, individually or in combination) in flavourings
E 338 – E 452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates (Table 6 of Part 6)	All flavourings	40 000 mg/kg (singly or in combination expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) in flavourings
E 392	Extracts of rosemary	All flavourings	1 000 mg/kg (expressed as the sum of carnosol and carnosic acid) in flavourings
E 416	Karaya gum	All flavourings	50 000 mg/kg in flavourings

▼ **M53**

E 423	Octenyl succinic acid modified gum arabic	Flavouring-oil emulsions used in categories 03: edible ices; 07.2: Fine bakery wares; 08.3: Meat products, only processed poultry; 09.2: Processed fish and fishery products including molluscs and crustaceans and in category 16: Desserts excluding products covered in categories 1, 3 and 4.	500 mg/kg in the final food
		Flavouring-oil emulsions used in category 14.1.4: Flavoured drinks, only flavoured drinks not containing fruit juices and in carbonated flavoured drinks containing fruit juices and in category 14.2: Alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcohol counterparts.	220 mg/kg in the final food
		Flavouring-oil emulsions used in categories 05.1 Cocoa and Chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC, 05.2: Other confectionery including breath freshening microsweets, 05.4: Decorations, coatings and fillings, except fruit based fillings covered by category 4.2.4 and in category 06.3: Breakfast cereals.	300 mg/kg in the final food

▼ **M53**

E number of the additive	Name of the additive	Flavouring categories to which the additive may be added	Maximum level
		Flavouring-oil emulsions used in category 01.7.5: Processed cheese.	120 mg/kg in the final food
		Flavouring-oil emulsions used in category 05.3: Chewing gum.	60 mg/kg in the final food
		Flavouring-oil emulsions used in categories 01.8: Dairy analogues, including beverage whiteners; 04.2.5: Jam, jellies and marmalades and similar products; 04.2.5.4: Nut butters and nut spreads; 08.3: Meat products; 12.5: Soups and broths, 14.1.5.2: Other, only instant coffee and tea and in cereal based ready-to-eat-dishes.	240 mg/kg in the final food
		Flavouring-oil emulsions used in category 10.2: Processed eggs and egg products.	140 mg/kg in the final food
		Flavouring-oil emulsions used in categories 14.1.4: Flavoured drinks, only non carbonated flavoured drinks containing fruit juices; 14.1.2: Fruit juices as defined by Directive 2001/112/EC and vegetable juices, only vegetable juices and in category 12.6: Sauces, only gravies and sweet sauces.	400 mg/kg in the final food
		Flavouring-oil emulsions used in category 15: Ready-to-eat savouries and snacks.	440 mg/kg in the final food

▼ **M4**

E 425	Konjac	All flavourings	<i>quantum satis</i>
E 432 – E 436	Polysorbates (Table 4 of Part 6)	All flavourings, except liquid smoke flavourings and flavourings based on spice oleoresins (2)	10 000 mg/kg in flavourings
		Foodstuffs containing liquid smoke flavourings and flavourings based on spice oleoresins	1 000 mg/kg in final food
E 459	Beta-cyclodextrin	Encapsulated flavourings in:	
		— flavoured teas and flavoured powdered instant drinks	500 mg/l in final food
		— flavoured snacks	1 000 mg/kg in foodstuffs as consumed or as reconstituted according to the instructions of the manufacturer

▼ **M4**

E number of the additive	Name of the additive	Flavouring categories to which the additive may be added	Maximum level
<b>▼ M31</b>			
E 473	Sucrose esters of fatty acids	Flavourings for water based clear flavoured drinks that belong to category 14.1.4	15 000 mg/kg in flavourings, 30 mg/l in the final food
<b>▼ M4</b>			
E 551	Silicon dioxide	All flavourings	50 000 mg/kg in flavourings
E 900	Dimethyl polysiloxane	All flavourings	10 mg/kg in flavourings
E 901	Beeswax	Flavourings in non-alcoholic flavoured drinks	200 mg/l in flavoured drinks
E 1505	Triethyl citrate	All flavourings	3 000 mg/kg from all sources in foodstuffs as consumed or as reconstituted according to the instructions of the manufacturer; individually or in combination. In the case of beverages, with the exception of cream liqueurs, the maximum level of E 1520 shall be 1 000 mg/l from all sources
E 1517	Glyceryl diacetate (diacetin)		
E 1518	Glyceryl triacetate (triacetin)		
E 1520	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)		
E 1519	Benzyl alcohol	Flavourings for:	
		— liqueurs, aromatised wines, aromatised wine-based drinks and aromatised wine-products cocktails	100 mg/l in final food
		— confectionery including chocolate and fine bakery wares	250 mg/kg from all sources in foodstuffs as consumed or as reconstituted according to instruction of the manufacturer

(<sup>1</sup>) Proportionality rule: when combinations of gallates, TBHQ, and BHA are used, the individual levels must be reduced proportionally.

(<sup>2</sup>) Spice oleoresins are defined as extracts of spices from which the extraction solvent has been evaporated leaving a mixture of the volatile oil and resinous material from the spice.

## PART 5

## Food additives in nutrients

## Section A

— Food additives in nutrients except nutrients intended to be used in foodstuffs for infants and young children listed in point 13.1 of Part E of Annex II:

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Can be used as a carrier?
E 170	Calcium carbonate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 260	Acetic acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
<b>▼ M20</b>				
E 261	Potassium acetates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	

## ▼M4

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Can be used as a carrier?
E 262	Sodium acetates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 263	Calcium acetate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 270	Lactic acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 290	Carbon dioxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 296	Malic acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 300	Ascorbic acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 301	Sodium ascorbate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 302	Calcium ascorbate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 304	Fatty acid esters of ascorbic acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 306	Tocopherol-rich extract	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 307	Alpha-tocopherol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 308	Gamma-tocopherol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 309	Delta-tocopherol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 322	Lecithins	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 325	Sodium lactate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 326	Potassium lactate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 327	Calcium lactate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 331	Sodium citrates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 332	Potassium citrates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 333	Calcium citrates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 334	Tartaric acid (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 335	Sodium tartrates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 336	Potassium tartrates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 337	Sodium potassium tartrate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 338 – E 452	Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates (Table 6 of Part 6)	40 000 mg/kg expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> in the nutrient preparation	All nutrients	

▼ **M4**

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Can be used as a carrier?
E 350	Sodium malates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 351	Potassium malate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 352	Calcium malates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 354	Calcium tartrate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 380	Triammonium citrate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 392	Extracts of rosemary	1 000 mg/kg in the preparation of beta-carotene and lycopene, 5 mg/kg in final product expressed as the sum of carnosic acid and carnosol	In beta-carotene and lycopene preparations	
E 400 – E 404	Alginic acid — alginates (Table 7 of Part 6)	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 407	Carrageenan	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 407a	Processed eucheama seaweed	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 410	Locust bean gum	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 412	Guar gum	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 413	Tragacanth	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 414	Acacia gum (gum arabic)	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 415	Xanthan gum	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 417	Tara gum	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 418	Gellan gum	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes, only as a carrier
E 421	Mannitol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes, only as a carrier

▼ **M4**

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Can be used as a carrier?
E 422	Glycerol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 432 – E 436	Polysorbates (Table 4 of Part 6)	<i>quantum satis</i> only in beta carotene, lutein, lycopene and vitamin E preparations. In vitamin A and D preparations maximum level in final food 2 mg/kg	In beta carotene, lutein, lycopene and vitamins A, D and E preparations	Yes
E 440	Pectins	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 459	Beta-cyclodextrin	100 000 mg/kg in the preparation and 1 000 mg/kg in final food	All nutrients	Yes
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 461	Methyl cellulose	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 462	Ethyl cellulose	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 463	Hydroxypropyl cellulose	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 465	Ethyl methyl cellulose	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
▼ <b>M35</b>				
E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
▼ <b>M4</b>				
E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 470b	Magnesium salts of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes



## ▼ M4

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Can be used as a carrier?
E 472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 472e	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 472f	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 473	Sucrose esters of fatty acids	<i>quantum satis</i>	In beta carotene, lutein, lycopene and vitamin E preparations	Yes
		2 mg/kg in final food	In vitamin A and D preparations	
E 475	Polyglycerol esters of fatty acids	<i>quantum satis</i>	In beta carotene, lutein, lycopene and vitamin E preparations	Yes
		2 mg/kg in final food	In vitamin A and D preparations	
E 491 – E 495	Sorbitan esters (Table 5 of Part 6)	<i>quantum satis</i>	In beta carotene, lutein, lycopene and vitamin E preparations	Yes
		2 mg/kg in final food	In vitamin A and D preparations	
E 500	Sodium carbonates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 501	Potassium carbonates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 503	Ammonium carbonates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 504	Magnesium carbonates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 507	Hydrochloric acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes

## ▼M4

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Can be used as a carrier?
E 508	Potassium chloride	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 509	Calcium chloride	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 511	Magnesium chloride	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 513	Sulphuric acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 514	Sodium sulphates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 515	Potassium sulphates	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 516	Calcium sulphate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 524	Sodium hydroxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 525	Potassium hydroxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 526	Calcium hydroxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 527	Ammonium hydroxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 528	Magnesium hydroxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 529	Calcium oxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 530	Magnesium oxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 551, E 552	Silicon dioxide Calcium silicate	50 000 mg/kg in the dry powdered preparation (singly or in combination)	In dry powdered preparations of all nutrients	
		10 000 mg/kg in the preparation (E 551 only)	In potassium chloride preparations used in salt substitutes	
E 554	Sodium aluminium silicate	15 000 mg/kg in the preparation	In fat soluble vitamin preparations	
E 570	Fatty acids	<i>quantum satis</i>	All nutrients except nutrients containing unsaturated fatty acids	
E 574	Gluconic acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	

## ▼M4

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Can be used as a carrier?
E 575	Glucono-delta-lactone	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 576	Sodium gluconate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 577	Potassium gluconate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 578	Calcium gluconate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 640	Glycine and its sodium salt	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 900	Dimethyl polysiloxane	200 mg/kg in the preparation, 0,2 mg/l in final food	In preparations of beta-carotene and lycopene	
E 901	Beeswax, white and yellow	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes, only as a carrier
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 941	Nitrogen	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 942	Nitrous oxide	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 948	Oxygen	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 949	Hydrogen	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 953	Isomalt	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes, only as a carrier
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes, only as a carrier
E 966	Lactitol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes, only as a carrier
E 967	Xylitol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes, only as a carrier
E 968	Erythritol	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes, only as a carrier
E 1103	Invertase	<i>quantum satis</i>	All nutrients	
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1404	Oxidised starch	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes

▼ **M4**

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Can be used as a carrier?
E 1410	Monostarch phosphate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1412	Distarch phosphate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1413	Phosphated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1414	Acetylated distarch phosphate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1420	Acetylated starch	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1422	Acetylated distarch adipate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1440	Hydroxy propyl starch	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1442	Hydroxy propyl distarch phosphate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1450	Starch sodium octenyl succinate	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1451	Acetylated oxidised starch	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Yes
E 1452	Starch Aluminium Octenyl Succinate	35 000 mg/kg in final food	In food supplements as defined in Directive 2002/46/EC due to its use in vitamin preparations for encapsulation purposes only	Yes
E 1518	Glyceryl triacetate (triacetin)	<sup>(1)</sup>	All nutrients	Yes, only as a carrier
E 1520 <sup>(1)</sup>	Propane-1, 2-diol (propylene glycol)	1 000 mg/kg in final food (as carry-over)	All nutrients	Yes, only as a carrier

<sup>(1)</sup> Maximum level for E 1518 and E 1520 from all sources in foodstuffs 3 000 mg/kg (individually or in combination with E 1505 and E 1517). In the case of beverages, with the exception of cream liqueurs, the maximum level of E 1520 shall be 1 000 mg/l from all sources.

## Section B

— Food additives added in nutrients intended to be used in foodstuffs for infants and young children listed in Point 13.1 of Part E of Annex II:

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Food category
E 301	Sodium ascorbate	100 000 mg/kg in vitamin D preparation and 1 mg/l maximum carry-over in final food	Vitamin D preparations	Infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC

▼ **M22**

▼ **M22**

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Food category
		Total carry-over 75 mg/l	Coatings of nutrient preparations containing polyunsaturated fatty acids	Foods for infants and young children

▼ **M4**

E 304 (i)	Ascorbyl palmitate	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Foods for infants and young children
E 306 E 307 E 308 E 309	Tocopherol-rich extract Alpha-tocopherol Gamma-tocopherol Delta-tocopherol	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Foods for infants and young children
E 322	Lecithins	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Foods for infants and young children
E 330	Citric acid	<i>quantum satis</i>	All nutrients	Foods for infants and young children
E 331	Sodium citrates	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded and the conditions of use specified therein are respected	All nutrients	Foods for infants and young children
E 332	Potassium citrates	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded and the conditions of use specified therein are respected	All nutrients	Foods for infants and young children

▼ **M4**

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Food category
E 333	Calcium citrates	Total carry-over 0,1 mg/kg expressed as calcium and within the limit of calcium level and calcium/phosphorus ratio as set for the food category	All nutrients	Foods for infants and young children

▼ **M21**

E 341 (iii)	Tricalcium phosphate	Maximum carry-over 150 mg/kg as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> and within the limit for calcium, phosphorus and calcium:phosphorus ratio as set in Directive 2006/141/EC	All nutrients	Infant formulae and follow-on formulae as defined by Directive 2006/141/EC
		Maximum level of 1 000 mg/kg expressed as P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> from all uses in final food mentioned in point 13.1.3 of Part E of Annex II is respected	All nutrients	Processed cereal based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC

▼ **M4**

E 401	Sodium alginate	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1.3 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Processed cereal based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC
E 402	Potassium alginate	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Processed cereal based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC
E 404	Calcium alginate	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1.3 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Processed cereal based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC

▼ **M4**

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Food category
E 414	Gum arabic (acacia gum)	150 000 mg/kg in the nutrient preparation and 10 mg/kg carry-over in final product	All nutrients	Foods for infants and young children
E 415	Xanthan gum	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1.3 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Processed cereal based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC
E 421	Mannitol	1 000 times more than vitamin B12, 3 mg/kg total carry-over	As carrier for vitamin B12	Foods for infants and young children
E 440	Pectins	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Follow-on formulae and processed cereal based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC

▼ **M35**

E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Dietary foods for infants and young children for special medical purposes as defined in Directive 1999/21/EC
-------	---	---	---------------	--

▼ **M4**

E 471	Mono- and diglycerides of fatty acids	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded and the conditions of use specified therein are respected	All nutrients	Foods for infants and young children
E 472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Infant formulae and follow-on formulae for infants and young children in good health

## ▼M4

E number of the food additive	Name of the food additive	Maximum level	Nutrient to which the food additive may be added	Food category
E 551	Silicon dioxide	10 000 mg/kg in nutrient preparations	Dry powdered nutrient preparations	Foods for infants and young children
E 1420	Acetylated starch	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1.3 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Processed cereal based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC
E 1450	Starch sodium octenyl succinate	Carry-over 100 mg/kg	Vitamin preparations	Foods for infants and young children
		Carry-over 1 000 mg/kg	Polyunsaturated fatty acid preparations	
E 1451	Acetylated oxidised starch	For uses in nutrient preparations under the condition that the maximum level in foods mentioned in point 13.1.3 of Part E of Annex II is not exceeded	All nutrients	Processed cereal based foods and baby foods for infants and young children as defined by Directive 2006/125/EC

Note: General rules for conditions of use of Food additives in Part 5

- (1) Food Additives presented in Table 1 of Part 6 of this Annex, which are generally permitted for use in food under the general 'quantum satis' principle, included in Annex II Part C(1) Group I, have been included as food additives in nutrients under the general 'quantum satis' principle, unless stated otherwise.
- (2) For phosphates and silicates, when used as additives, maximum limits have been set only in the nutrient preparation and not in the final food.
- (3) For all other food additives with a numerical ADI value maximum limits have been set for the nutrient preparation and the final food.
- (4) No food additives are authorised for their function as colour, sweetener or flavour enhancer.

## PART 6

## Definitions of groups of food additives for the purposes of Parts 1 to 5

Table 1

E number	Name
E 170	Calcium carbonate
E 260	Acetic acid



▼ **M4**

E number	Name
----------	------

▼ **M20**

E 261	Potassium acetates
-------	--------------------

▼ **M4**

E 262	Sodium acetates
-------	-----------------

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
-------	------------------------------------

E 306	Tocopherol-rich extract
-------	-------------------------

E 307	Alpha-tocopherol
-------	------------------

E 308	Gamma-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
-------	-----------------

E 332	Potassium citrates
-------	--------------------

E 333	Calcium citrates
-------	------------------

E 334	Tartaric acid (L(+)-)
-------	-----------------------

E 335	Sodium tartrates
-------	------------------

E 336	Potassium tartrates
-------	---------------------

E 337	Sodium potassium tartrate
-------	---------------------------

E 350	Sodium malates
-------	----------------

E 351	Potassium malate
-------	------------------

E 352	Calcium malates
-------	-----------------

E 354	Calcium tartrate
-------	------------------

E 380	Triammonium citrate
-------	---------------------

E 400	Alginic acid
-------	--------------

▼ **M4**

E number	Name
E 401	Sodium alginate
E 402	Potassium alginate
E 403	Ammonium alginate
E 404	Calcium alginate
E 406	Agar
E 407	Carrageenan
E 407a	Processed eucheama seaweed
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 440	Pectins
E 460	Cellulose
E 461	Methyl cellulose
E 462	Ethyl cellulose
E 463	Hydroxypropyl cellulose
E 464	Hydroxypropyl methyl cellulose
E 465	Ethyl methyl cellulose

▼ **M35**

E 466	Sodium carboxy methyl cellulose, Cellulose gum
-------	--

▼ **M4**

E 469	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose, Enzymatically hydrolysed cellulose gum
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 acid 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

▼ **M4**

E number	Name
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
E 501	Potassium carbonates
E 503	Ammonium carbonates
E 504	Magnesium carbonates
E 507	Hydrochloric acid
E 508	Potassium chloride
E 509	Calcium chloride
E 511	Magnesium chloride
E 513	Sulphuric acid
E 514	Sodium sulphates
E 515	Potassium sulphates
E 516	Calcium sulphate
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
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 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Nitrogen

▼ **M4**

E number	Name
E 942	Nitrous oxide
E 948	Oxygen
E 949	Hydrogen
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidised 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 oxidised starch

*Table 2***Sorbic acid — sorbates**

E-number	Name
E 200	Sorbic acid
E 202	Potassium sorbate
E 203	Calcium sorbate

*Table 3***Sulphur dioxide — sulphites**

E-number	Name
E 220	Sulphur dioxide
E 221	Sodium sulphite
E 222	Sodium hydrogen sulphite
E 223	Sodium metabisulphite
E 224	Potassium metabisulphite
E 226	Calcium sulphite

▼ **M4**

E-number	Name
E 227	Calcium hydrogen sulphite
E 228	Potassium hydrogen sulphite

*Table 4***Polysorbates**

E-number	Name
E 432	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
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)

*Table 5***Sorbitan esters**

E-number	Name
E 491	Sorbitan monostearate
E 492	Sorbitan tristearate
E 493	Sorbitan monolaurate
E 494	Sorbitan monooleate
E 495	Sorbitan monopalmitate

*Table 6***Phosphoric acid — phosphates — di-, tri- and polyphosphates**

E-number	Name
E 338	Phosphoric acid
E 339	Sodium phosphates
E 340	Potassium phosphates
E 341	Calcium phosphates
E 343	Magnesium phosphates
E 450	Diphosphates
E 451	Triphosphates
E 452	Polyphosphates

**▼ M4**

*Table 7*  
**Alginic acid — alginates**

E-number	Name
E 400	Alginic acid
E 401	Sodium alginate
E 402	Potassium alginate
E 403	Ammonium alginate
<b>▼ M53</b>	
E 404	Calcium alginate



ANNEX IV

**Traditional foods for which certain Member States may continue to prohibit the use of certain categories of food additives**

Member State	Foods	Categories of additives which may continue to be banned
Germany	Traditional German beer (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	All except propellant gases
France	Traditional French bread	All
France	Traditional French preserved truffles	All
France	Traditional French preserved snails	All
France	Traditional French goose and duck preserves (confit)	All
Austria	Traditional Austrian 'Bergkäse'	All except preservatives
Finland	Traditional Finnish 'Mämmi'	All except preservatives
Sweden Finland	Traditional Swedish and Finnish fruit syrups	Colours
Denmark	Traditional Danish 'Kødboller'	Preservatives and colours
Denmark	Traditional Danish 'Leverpostej'	Preservatives (other than sorbic acid) and colours
Spain	Traditional Spanish 'Lomo embuchado'	All except preservatives and anti-oxidants
Italy	Traditional Italian 'Mortadella'	All except preservatives, antioxidants, pH-adjusting agents, flavour enhancers, stabilisers and packaging gas
Italy	Traditional Italian 'Cotechino e zampone'	All except preservatives, antioxidants, pH-adjusting agents, flavour enhancers, stabilisers and packaging gas

**▼B***ANNEX V***List of the food colours referred to in Article 24 for which the labelling of foods shall include additional information**

Foods containing one or more of the following food colours	Information
Sunset yellow (E 110) (*)	‘name or E number of the colour(s)’: may have an adverse effect on activity and attention in children.
Quinoline yellow (E 104) (*)	
Carmoisine (E 122) (*)	
Allura red (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(\*) ►**M1** With the exception of:

- (a) foods where the colour(s) has been used for the purposes of health or other marking on meat products or for stamping or decorative colouring on eggshells; and
- (b) beverages containing more than 1,2 % by volume of alcohol. ◀



부록II

---

## 유럽연합 규정 원본

---

식품 중 미생물에 관한 규정 (EC) No 2073/2005



**COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005****of 15 November 2005****on microbiological criteria for foodstuffs****(Text with EEA relevance)***Article 1***Subject-matter and scope**

This Regulation lays down the microbiological criteria for certain micro-organisms and the implementing rules to be complied with by food business operators when implementing the general and specific hygiene measures referred to in Article 4 of Regulation (EC) No 852/2004. The competent authority shall verify compliance with the rules and criteria laid down in this Regulation in accordance with Regulation (EC) No 882/2004, without prejudice to its right to undertake further sampling and analyses for the purpose of detecting and measuring other micro-organisms, their toxins or metabolites, either as a verification of processes, for food suspected of being unsafe, or in the context of a risk analysis.

This Regulation shall apply without prejudice to other specific rules for the control of micro-organisms laid down in Community legislation and in particular the health standards for foodstuffs laid down in Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council <sup>(1)</sup>, the rules on parasites laid down under Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council <sup>(2)</sup> and the microbiological criteria laid down under Council Directive 80/777/EEC <sup>(3)</sup>.

*Article 2***Definitions**

The following definitions shall apply:

- (a) ‘micro-organisms’ means bacteria, viruses, yeasts, moulds, algae, parasitic protozoa, microscopic parasitic helminths, and their toxins and metabolites;
- (b) ‘microbiological criterion’ means a criterion defining the acceptability of a product, a batch of foodstuffs or a process, based on the absence, presence or number of micro-organisms, and/or on the quantity of their toxins/metabolites, per unit(s) of mass, volume, area or batch;
- (c) ‘food safety criterion’ means a criterion defining the acceptability of a product or a batch of foodstuff applicable to products placed on the market;
- (d) ‘process hygiene criterion’ a criterion indicating the acceptable functioning of the production process. Such a criterion is not applicable to products placed on the market. It sets an indicative contamination value above which corrective actions are required in order to maintain the hygiene of the process in compliance with food law;

<sup>(1)</sup> OJ L 139, 30.4.2004, p. 55, corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 22.

<sup>(2)</sup> OJ L 139, 30.4.2004, p. 206, corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 83.

<sup>(3)</sup> OJ L 229, 30.8.1980, p. 1.

**▼B**

- (e) ‘batch’ means a group or set of identifiable products obtained from a given process under practically identical circumstances and produced in a given place within one defined production period;
- (f) ‘shelf-life’ means either the period corresponding to the period preceding the ‘use by’ or the minimum durability date, as defined respectively in Articles 9 and 10 of Directive 2000/13/EC;
- (g) ‘ready-to-eat food’ means food intended by the producer or the manufacturer for direct human consumption without the need for cooking or other processing effective to eliminate or reduce to an acceptable level micro-organisms of concern;
- (h) ‘food intended for infants’ means food specifically intended for infants, as defined in Commission Directive 91/321/EEC <sup>(1)</sup>;
- (i) ‘food intended for special medical purposes’ means dietary food for special medical purposes, as defined in Commission Directive 1999/21/EC <sup>(2)</sup>;
- (j) ‘sample’ means a set composed of one or several units or a portion of matter selected by different means in a population or in an important quantity of matter, which is intended to provide information on a given characteristic of the studied population or matter and to provide a basis for a decision concerning the population or matter in question or concerning the process which has produced it;
- (k) ‘representative sample’ means a sample in which the characteristics of the batch from which it is drawn are maintained. This is in particular the case of a simple random sample where each of the items or increments of the batch has been given the same probability of entering the sample;
- (l) ‘compliance with microbiological criteria’ means obtaining satisfactory or acceptable results set in Annex I when testing against the values set for the criteria through the taking of samples, the conduct of analyses and the implementation of corrective action, in accordance with food law and the instructions given by the competent authority;

**▼M4**

- (m) the definition of ‘sprouts’ in Article 2(a) of Commission Implementing Regulation (EU) No 208/2013 of 11 March 2013 on traceability requirements for sprouts and seeds intended for the production of sprouts <sup>(3)</sup>.

**▼B***Article 3***General requirements**

1. Food business operators shall ensure that foodstuffs comply with the relevant microbiological criteria set out in Annex I. To this end the food business operators at each stage of food production, processing and

<sup>(1)</sup> OJ L 175, 4.7.1991, p. 35.

<sup>(2)</sup> OJ L 91, 7.4.1999, p. 29.

<sup>(3)</sup> See page 16 of this Official Journal.

**▼B**

distribution, including retail, shall take measures, as part of their procedures based on HACCP principles together with the implementation of good hygiene practice, to ensure the following:

- (a) that the supply, handling and processing of raw materials and foodstuffs under their control are carried out in such a way that the process hygiene criteria are met,
- (b) that the food safety criteria applicable throughout the shelf-life of the products can be met under reasonably foreseeable conditions of distribution, storage and use.

2. As necessary, the food business operators responsible for the manufacture of the product shall conduct studies in accordance with Annex II in order to investigate compliance with the criteria throughout the shelf-life. In particular, this applies to ready-to-eat foods that are able to support the growth of *Listeria monocytogenes* and that may pose a *Listeria monocytogenes* risk for public health.

Food businesses may collaborate in conducting those studies.

Guidelines for conducting those studies may be included in the guides to good practice referred to in Article 7 of Regulation (EC) No 852/2004.

*Article 4***Testing against criteria**

1. Food business operators shall perform testing as appropriate against the microbiological criteria set out in Annex I, when they are validating or verifying the correct functioning of their procedures based on HACCP principles and good hygiene practice.

2. Food business operators shall decide the appropriate sampling frequencies, except where Annex I provides for specific sampling frequencies, in which case the sampling frequency shall be at least that provided for in Annex I. Food business operators shall make this decision in the context of their procedures based on HACCP principles and good hygiene practice, taking into account the instructions for use of the foodstuff.

The frequency of sampling may be adapted to the nature and size of the food businesses, provided that the safety of foodstuffs will not be endangered.

*Article 5***Specific rules for testing and sampling**

1. The analytical methods and the sampling plans and methods in Annex I shall be applied as reference methods.

**▼B**

2. Samples shall be taken from processing areas and equipment used in food production, when such sampling is necessary for ensuring that the criteria are met. In that sampling the ISO standard 18593 shall be used as a reference method.

Food business operators manufacturing ready-to-eat foods, which may pose a *Listeria monocytogenes* risk for public health, shall sample the processing areas and equipment for *Listeria monocytogenes* as part of their sampling scheme.

Food business operators manufacturing dried infant formulae or dried foods for special medical purposes intended for infants below six months which pose an *Enterobacter sakazakii* risk shall monitor the processing areas and equipment for Enterobacteriaceae as part of their sampling scheme.

3. The number of sample units of the sampling plans set out in Annex I may be reduced if the food business operator can demonstrate by historical documentation that he has effective HACCP-based procedures.

4. If the aim of the testing is to specifically assess the acceptability of a certain batch of foodstuffs or a process, the sampling plans set out in Annex I shall be respected as a minimum.

5. Food business operators may use other sampling and testing procedures, if they can demonstrate to the satisfaction of the competent authority that these procedures provide at least equivalent guarantees. Those procedures may include use of alternative sampling sites and use of trend analyses.

Testing against alternative micro-organisms and related microbiological limits as well as testing of analytes other than microbiological ones shall be allowed only for process hygiene criteria.

The use of alternative analytical methods is acceptable when the methods are validated against the reference method in Annex I and if a proprietary method, certified by a third party in accordance with the protocol set out in EN/ISO standard 16140 or other internationally accepted similar protocols, is used.

If the food business operator wishes to use analytical methods other than those validated and certified as described in paragraph 3 the methods shall be validated according to internationally accepted protocols and their use authorised by the competent authority.

*Article 6***Labelling requirements**

1. When the requirements for *Salmonella* in minced meat, meat preparations and meat products intended to be eaten cooked of all species set down in Annex I are fulfilled, the batches of those products placed on the market must be clearly labelled by the manufacturer in order to inform the consumer of the need for thorough cooking prior to consumption.

**▼B**

2. As from 1 January 2010 labelling as referred to in paragraph 1 in respect of minced meat, meat preparations and meat products made from poultrymeat will no longer be required.

*Article 7***Unsatisfactory results**

1. When the results of testing against the criteria set out in Annex I are unsatisfactory, the food business operators shall take the measures laid down in paragraphs 2 to 4 of this Article together with other corrective actions defined in their HACCP-based procedures and other actions necessary to protect the health of consumers.

In addition, they shall take measures to find the cause of the unsatisfactory results in order to prevent the recurrence of the unacceptable microbiological contamination. Those measures may include modifications to the HACCP-based procedures or other food hygiene control measures in place.

2. When testing against food safety criteria set out in Chapter 1 of Annex I provides unsatisfactory results, the product or batch of foodstuffs shall be withdrawn or recalled in accordance with Article 19 of Regulation (EC) No 178/2002. However, products placed on the market, which are not yet at retail level and which do not fulfil the food safety criteria, may be submitted to further processing by a treatment eliminating the hazard in question. This treatment may only be carried out by food business operators other than those at retail level.

The food business operator may use the batch for purposes other than those for which it was originally intended, provided that this use does not pose a risk for public or animal health and provided that this use has been decided within the procedures based on HACCP principles and good hygiene practice and authorised by the competent authority.

3. A batch of mechanically separated meat (MSM) produced with the techniques referred to in Chapter III, paragraph 3, in Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004, with unsatisfactory results in respect of the *Salmonella* criterion, may be used in the food chain only to manufacture heat-treated meat products in establishments approved in accordance with Regulation (EC) No 853/2004.

4. In the event of unsatisfactory results as regards process hygiene criteria the actions laid down in Annex I, Chapter 2 shall be taken.

*Article 8***Transitional derogation**

1. A transitional derogation is granted until 31 December 2009 at the latest pursuant to Article 12 of Regulation (EC) No 852/2004 as regards compliance with the value set in Annex I to this Regulation for

**▼B**

*Salmonella* in minced meat, meat preparations and meat products intended to be eaten cooked placed on the national market of a Member State.

2. The Member States using this possibility shall notify the Commission and other Member States thereof. The Member State shall:

- (a) guarantee that the appropriate means, including labelling and a special mark, which cannot be confused with the identification mark provided for in Annex II, Section I to Regulation (EC) No 853/2004, are in place to ensure that the derogation applies only to the products concerned when placed on the domestic market, and that products dispatched for intra-Community trade comply with the criteria laid down in Annex I;
- (b) provide that the products to which such transitional derogation applies shall be clearly labelled that they must be thoroughly cooked prior to consumption;
- (c) undertake that when testing against the *Salmonella* criterion pursuant to Article 4, and for the result to be acceptable as regards such transitional derogation, no more than one out of five sample units shall be found to be positive.

*Article 9***Analyses of trends**

Food business operators shall analyse trends in the test results. When they observe a trend towards unsatisfactory results, they shall take appropriate actions without undue delay to remedy the situation in order to prevent the occurrence of microbiological risks.

*Article 10***Review**

This Regulation shall be reviewed taking into account progress in science, technology and methodology, emerging pathogenic micro-organisms in foodstuffs, and information from risk assessments. In particular, the criteria and conditions concerning the presence of salmonella in carcasses of cattle, sheep, goats, horses, pigs and poultry shall be revised in the light of the changes observed in salmonella prevalence.

*Article 11***Repeal**

Decision 93/51/EEC is repealed.

*Article 12*

This Regulation shall enter into force on the 20th day following its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply from 1 January 2006.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.



▼ **M1***ANNEX I***Microbiological criteria for foodstuffs**

Chapter 1.	Food safety criteria .....
Chapter 2.	Process hygiene criteria .....
2.1	Meat and products thereof .....
2.2	Milk and dairy products .....
2.3	Egg products .....
2.4	Fishery products .....
2.5	Vegetables, fruits and products thereof .....
Chapter 3.	Rules for sampling and preparation of test samples .....
3.1	General rules for sampling and preparation of test samples .....
3.2	Bacteriological sampling in slaughterhouses and at premises producing minced meat and meat preparations .....
3.3	Sampling rules for sprouts .....

Chapter 1. Food safety criteria

Food category	Micro-organisms/their toxins, metabolites	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies
		n	c	V/m	M		
1.1 Ready-to-eat foods intended for infants and ready-to-eat foods for special medical purposes (4)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Absence in 25 g		EN/ISO 11290-1	Products placed on the market during their shelf-life
1.2 Ready-to-eat foods able to support the growth of <i>L. monocytogenes</i> , other than those intended for infants and for special medical purposes	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g (5)		EN/ISO 11290-2 (6)	Products placed on the market during their shelf-life
		5	0	Absence in 25 g (7)		EN/ISO 11290-1	Before the food has left the immediate control of the food business operator, who has produced it
1.3 Ready-to-eat foods unable to support the growth of <i>L. monocytogenes</i> , other than those intended for infants and for special medical purposes (4) (8)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 (6)	Products placed on the market during their shelf-life
1.4 Minced meat and meat preparations intended to be eaten raw	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.5 Minced meat and meat preparations made from poultry meat intended to be eaten cooked	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.6 Minced meat and meat preparations made from other species than poultry intended to be eaten cooked	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 10 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.7 Mechanically separated meat (MSM) (9)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 10 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life

▼ M1

▼ M2

▼ M1

Food category	Micro-organisms/their toxins, metabolites	Sampling plan <sup>(1)</sup>		Limits <sup>(2)</sup>		Analytical reference method <sup>(3)</sup>	Stage where the criterion applies
		n	c	V <sub>m</sub>	M		
1.8 Meat products intended to be eaten raw, excluding products where the manufacturing process or the composition of the product will eliminate the salmonella risk	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.9 Meat products made from poultry meat intended to be eaten cooked	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.10 Gelatine and collagen	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.11 Cheeses, butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation <sup>(1b)</sup>	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.12 Milk powder and whey powder	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.13 Ice cream <sup>(1)</sup> , excluding products where the manufacturing process or the composition of the product will eliminate the salmonella risk	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.14 Egg products, excluding products where the manufacturing process or the composition of the product will eliminate the salmonella risk	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.15 Ready-to-eat foods containing raw eggs, excluding products where the manufacturing process or the composition of the product will eliminate the salmonella risk	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g or ml		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.16 Cooked crustaceans and molluscan shellfish	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life

▼ M1▼ M2▼ M1

Food category	Micro-organisms/their toxins, metabolites	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies
		n	c	V <sub>m</sub>	M		
1.17 Live bivalve molluscs and live echinoderms, tunicates and gastropods	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.18 Sprouted seeds (ready-to-eat) ► <b>M4</b> (23) ◀	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.19 Precut fruit and vegetables (ready-to-eat)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.20 Unpasteurised fruit and vegetable juices (ready-to-eat)	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.21 Cheeses, milk powder and whey powder, as referred to in the coagulase-positive staphylococci criteria in Chapter 2.2 of this Annex	Staphylococcal enterotoxins	5	0	Not detected in 25 g		European screening method of the CRL for coagulase positive staphylococci (13)	Products placed on the market during their shelf-life
1.22 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	<i>Salmonella</i>	30	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.23 Dried follow-on formulae	<i>Salmonella</i>	30	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
1.24 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below 6 months of age (14)	<i>Cronobacter</i> spp. <i>saka-zakii</i>	30	0	Absence in 10 g		ISO/TS 22964	Products placed on the market during their shelf-life
1.25 Live bivalve molluscs and live echinoderms, tunicates and marine gastropods	<i>E. coli</i> (15)	5 (16)	1	230 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid	700 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid	EN/ISO 16649-3	Products placed on the market during their shelf-life
1.26 Fishery products from fish species associated with a high amount of histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Products placed on the market during their shelf-life

▼ **M1**▼ **M2**▼ **M7**▼ **M1**

▼ <b>M1</b>	Food category	Micro-organisms/their toxins, metabolites	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies
			n	c	Vm	M		
▼ <b>M5</b>	1.27 Fishery products, except those in food category 1.27a, which have undergone enzyme maturation treatment in brine, manufactured from fish species associated with a high amount of histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC (19)	Products placed on the market during their shelf-life
▼ <b>C5</b>	1.27a Fish sauce produced by fermentation of fishery products	Histamine	1	0	400 mg/kg		HPLC (19)	Products placed on the market during their shelf-life
▼ <b>M3</b>	1.28 Fresh poultry meat (20)	<i>Salmonella typhi-murium</i> (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Absence in 25 g		EN/ISO 6579 (for detection) White-Kaufmann-Le Minor scheme (for serotyping)	Products placed on the market during their shelf-life
▼ <b>M4</b>	1.29 Sprouts (23)	Shiga toxin producing <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 and O104:H4	5	0	Absence in 25 grams		CEN/ISO TS 13136 (22)	Products placed on the market during their shelf-life

(1) n = number of units comprising the sample; c = number of sample units giving values between m and M.

▲ **M5** (2) For points 1.1-1.25, 1.27a and 1.28 m = M. ▼

(3) The most recent edition of the standard shall be used.

(4) Regular testing against the criterion is not required in normal circumstances for the following ready-to-eat foods:

- those which have received heat treatment or other processing effective to eliminate *L. monocytogenes*, when recontamination is not possible after this treatment (for example, products heat treated in their final package),
- fresh, uncut and unprocessed vegetables and fruits, excluding sprouted seeds,
- bread, biscuits and similar products,
- bottled or packed waters, soft drinks, beer, cider, wine, spirits and similar products,
- sugar, honey and confectionery, including cocoa and chocolate products,
- live bivalve molluscs,
- ▲ **M2** — food grade salt. ▼

## ▼ M1

Food category	Micro-organisms/their toxins, metabolites	Sampling plan (1)		Limits (2)			Analytical reference method (2)	Stage where the criterion applies
		n	c	V <sub>m</sub>	M			

(5) This criterion shall apply if the manufacturer is able to demonstrate, to the satisfaction of the competent authority, that the product will not exceed the limit 100 cfu/g throughout the shelf-life. The operator may fix intermediate limits during the process that must be low enough to guarantee that the limit of 100 cfu/g is not exceeded at the end of shelf-life.

(6) 1 ml of inoculum is plated on a Petri dish of 140 mm diameter or on three Petri dishes of 90 mm diameter.

(7) This criterion shall apply to products before they have left the immediate control of the producing food business operator, when he is not able to demonstrate, to the satisfaction of the competent authority, that the product will not exceed the limit of 100 cfu/g throughout the shelf-life.

(8) Products with pH ≤ 4,4 or a<sub>w</sub> ≤ 0,92, products with pH ≤ 5,0 and a<sub>w</sub> ≤ 0,94, products with a shelf-life of less than five days shall be automatically considered to belong to this category. Other categories of products can also belong to this category, subject to scientific justification.

(9) This criterion shall apply to mechanically separated meat (MSM) produced with the techniques referred to in paragraph 3 of Chapter III of Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council.

(10) Excluding products when the manufacturer can demonstrate to the satisfaction of the competent authorities that, due to the ripening time and a<sub>w</sub> of the product where appropriate, there is no salmonella risk.

(11) Only ice creams containing milk ingredients.

► **M4** ————— ▼

(13) *Reference*: Community reference laboratory for coagulase positive staphylococci. European screening method for the detection of staphylococcal enterotoxins in milk and milk products.

(14) Parallel testing for Enterobacteriaceae and *E. sakazakii* shall be conducted, unless a correlation between these micro-organisms has been established at an individual plant level. If Enterobacteriaceae are detected in any of the product samples tested in such a plant, the batch must be tested for *E. sakazakii*. It shall be the responsibility of the manufacturer to demonstrate to the satisfaction of the competent authority whether such a correlation exists between Enterobacteriaceae and *E. sakazakii*.

(15) *E. coli* is used here as an indicator of faecal contamination.

► **M7** (16) Each sample unit comprises a minimum number of individual animals according to EN/ISO 6887-3. ▼

(17) Particularly fish species of the families: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombresosidae*.

► **M5** (18) Single samples may be taken at retail level. In such a case the presumption laid down in Article 14(6) of Regulation (EC) No 178/2002, according to which the whole batch should be deemed unsafe, shall not apply, unless the result is above M. ▼

(19) *References*: I. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Matle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (*Pleuronectes platessa*) and whiting (*Merlangius merlangus*). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.

► **M3** (20) This criterion shall apply to fresh meat from breeding flocks of *Gallus gallus*, laying hens, broilers and breeding and fattening flocks of turkeys.

(21) As regards monophasic *Salmonella typhimurium* only ► **C3** 1,4,[5],12:i:- ▼ is included. ▼

► **M4** (22) Taking into account the most recent adaptation by the European Union reference laboratory for *Escherichia coli*, including Verotoxigenic *E. coli* (VTEC), for the detection of STEC O104:H4.

(23) Excluding sprouts that have received a treatment effective to eliminate *Salmonella* spp. and STEC. ▼

### Interpretation of the test results

#### ▼ M1

The limits given refer to each sample unit tested.

#### ▼ M7

The test results demonstrate the microbiological quality of the batch tested<sup>(1)</sup>.

#### ▼ M1

*L. monocytogenes* in ready-to-eat foods intended for infants and for special medical purposes:

- satisfactory, if all the values observed indicate the absence of the bacterium,
- unsatisfactory, if the presence of the bacterium is detected in any of the sample units.

*L. monocytogenes* in ready-to-eat foods able to support the growth of *L. monocytogenes* before the food has left the immediate control of the producing food business operator when he is not able to demonstrate that the product will not exceed the limit of 100 cfu/g throughout the shelf-life:

- satisfactory, if all the values observed indicate the absence of the bacterium,
- unsatisfactory, if the presence of the bacterium is detected in any of the sample units.

#### ▼ M7

*L. monocytogenes* in other ready-to-eat foods:

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq$  the limit,
- unsatisfactory, if any of the values are  $>$  the limit.

*E. coli* in live bivalve molluscs and live echinoderms, tunicates and marine gastropods:

- satisfactory, if all the five values observed are  $\leq$  230 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid or if one of the five values observed is  $>$  230 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid but  $\leq$  700 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid,
- unsatisfactory, if any of the five values observed are  $>$  700 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid or if at least two of the five values observed are  $>$  230 MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid.

#### ▼ M1

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq$  the limit,
- unsatisfactory, if any of the values are  $>$  the limit.

*Salmonella* in different food categories:

- satisfactory, if all the values observed indicate the absence of the bacterium,
- unsatisfactory, if the presence of the bacterium is detected in any of the sample units.

Staphylococcal enterotoxins in dairy products:

- satisfactory, if in all the sample units the enterotoxins are not detected,

<sup>(1)</sup> The test results may be used also for demonstrating the effectiveness of the hazard analysis and critical control point principles or good hygiene procedure of the process.

**▼ M1**

- unsatisfactory, if the enterotoxins are detected in any of the sample units.
- Enterobacter sakazakii* in dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below 6 months of age:
  - satisfactory, if all the values observed indicate the absence of the bacterium,
  - unsatisfactory, if the presence of the bacterium is detected in any of the sample units.

**▼ M5**

Histamine in fishery products:

Histamine in fishery products from fish species associated with a high amount of histidine except fish sauce produced by fermentation of fishery products:

- satisfactory, if the following requirements are fulfilled:
  1. the mean value observed is  $\leq m$
  2. a maximum of  $c/n$  values observed are between  $m$  and  $M$
  3. no values observed exceed the limit of  $M$ .
- unsatisfactory, if the mean value observed exceeds  $m$  or more than  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$  or one or more of the values observed are  $> M$ .

Histamine in fish sauce produced by fermentation of fishery products:

- satisfactory, if the value observed is  $\leq$  the limit,
- unsatisfactory, if the value observed is  $>$  the limit.



## Chapter 2. Process hygiene criteria

### 2.1 Meat and products thereof

Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.1.1 Carcasses of cattle, sheep, goats and horses (4)	Aerobic colony count			3,5 log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	5,0 log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	ISO 4833	Carcases after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls
	Enterobacteriaceae			1,5 log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	2,5 log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	ISO 21528-2	Carcases after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls
	Aerobic colony count			4,0 log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	5,0 log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	ISO 4833	Carcases after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls
2.1.2 Carcasses of pigs (4)	Aerobic colony count			2,0 log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	3,0 log cfu/cm <sup>2</sup> daily mean log	ISO 21528-2	Carcases after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls
	Enterobacteriaceae			Absence in the area tested per carcass		EN/ISO 6579	Carcases after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene, review of process controls and of origin of animals
2.1.3 Carcasses of cattle, sheep, goats and horses	<i>Salmonella</i>	50 (5)	2 (6)					

Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.1.4 Carcasses of pigs	<i>Salmonella</i>	50 (5)	3 (6)	Absence in the area tested per carcass		EN/ISO 6579	Carcasses after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls, origin of animals and of the biosecurity measures in the farms of origin
2.1.5 Poultry carcasses of broilers and turkeys	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	7 (6) From 1.1.2012 c = 5 for broilers From 1.1.2013 c = 5 for turkeys	Absence in 25 g of a pooled sample of neck skin		EN/ISO 6579 (for detection)	Carcasses after chilling	Improvement in slaughter hygiene and review of process controls, origin of animals and biosecurity measures in the farms of origin
2.1.6 Minced meat	Aerobic colony count (7)	5	2	$5 \times 10^5$ cfu/g	$5 \times 10^6$ cfu/g	ISO 4833	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene and improvements in selection and/or origin of raw materials
	<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g			
2.1.7 Mechanically separated meat (MSM) (9)	Aerobic colony count	5	2	$5 \times 10^5$ cfu/g	$5 \times 10^6$ cfu/g	ISO 4833	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene and improvements in selection and/or origin of raw materials
	<i>E. coli</i> (8)	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g			

▼ M1

▼ M6

▼ M3

▼ M1



Food category	Micro-organisms	Sampling plan <sup>(1)</sup>		Limits <sup>(2)</sup>		Analytical reference method <sup>(3)</sup>	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.1.8 Meat preparations	<i>E. coli</i> <sup>(4)</sup>	5	2	500 cfu/g or cm <sup>2</sup>	5 000 cfu/g or cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene and improvements in selection and/or origin of raw materials

<sup>(1)</sup> n = number of units comprising the sample; c = number of sample units giving values between m and M.

<sup>(2)</sup> For points 2.1.3-2.1.5 m = M.

<sup>(3)</sup> The most recent edition of the standard shall be used.

<sup>(4)</sup> The limits (m and M) shall apply only to samples taken by the destructive method. The daily mean log shall be calculated by first taking a log value of each individual test result and then calculating the mean of these log values.

<sup>(5)</sup> The 50 samples shall be derived from 10 consecutive sampling sessions in accordance with the sampling rules and frequencies laid down in this Regulation.

<sup>(6)</sup> The number of samples where the presence of salmonella is detected. The c value is subject to review in order to take into account the progress made in reducing the salmonella prevalence. Member States or regions having low salmonella prevalence may use lower c values even before the review.

<sup>(7)</sup> This criterion shall not apply to minced meat produced at retail level when the shelf-life of the product is less than 24 hours.

<sup>(8)</sup> *E. coli* is used here as an indicator of faecal contamination.

<sup>(9)</sup> These criteria apply to mechanically separated meat (MSM) produced with the techniques referred to in paragraph 3 of Chapter III of Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council.

► **MB** <sup>(10)</sup> Where *Salmonella* spp. is found, the isolates shall be further serotyped for *Salmonella typhimurium* and *Salmonella enteritidis* in order to verify compliance with the microbiological criterion set out in Row 1.28 of Chapter 1. ◀

▼ **M1****Interpretation of the test results**

The limits given refer to each sample unit tested, excluding testing of carcasses where the limits refer to pooled samples.

The test results demonstrate the microbiological quality of the process tested.

Enterobacteriaceae and aerobic colony count in carcasses of cattle, sheep, goats, horses and pigs:

- satisfactory, if the daily mean log is  $\leq m$ ,
- acceptable, if the daily mean log is between  $m$  and  $M$ ,
- unsatisfactory, if the daily mean log is  $> M$ .

*Salmonella* in carcasses:

- satisfactory, if the presence of *Salmonella* is detected in a maximum of  $c/n$  samples,
- unsatisfactory, if the presence of *Salmonella* is detected in more than  $c/n$  samples.

After each sampling session, the results of the last ten sampling sessions shall be assessed in order to obtain the  $n$  number of samples.

*E. coli* and aerobic colony count in minced meat, meat preparations and mechanically separated meat (MSM):

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq m$ ,
- acceptable, if a maximum of  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ , and the rest of the values observed are  $\leq m$ ,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are  $> M$  or more than  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ .

## 2.2 Milk and dairy products

Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.2.1 Pasteurised milk and other pasteurised liquid dairy products (4)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		ISO 21528-2	End of the manufacturing process	Check on the efficiency of heat-treatment and prevention of recontamination as well as the quality of raw materials
2.2.2 Cheeses made from milk or whey that has undergone heat treatment	<i>E. coli</i> (5)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	At the time during the manufacturing process when the <i>E. coli</i> count is expected to be highest (6)	Improvements in production hygiene and selection of raw materials
2.2.3 Cheeses made from raw milk	Coagulase-positive staphylococci	5	2	10 <sup>4</sup> cfu/g	10 <sup>5</sup> cfu/g	EN/ISO 6888-2	At the time during the manufacturing process when the number of staphylococci is expected to be highest	Improvements in production hygiene and selection of raw materials. If values > 10 <sup>5</sup> cfu/g are detected, the cheese batch has to be tested for staphylococcal enterotoxins.
2.2.4 Cheeses made from milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation (7) and ripened cheeses made from milk or whey that has undergone pasteurisation or a stronger heat treatment (7)	Coagulase-positive staphylococci	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2		
2.2.5 Unripened soft cheeses (fresh cheeses) made from milk or whey that has undergone pasteurisation or a stronger heat treatment (7)	Coagulase-positive staphylococci	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene. If values > 10 <sup>5</sup> cfu/g are detected, the cheese batch has to be tested for staphylococcal enterotoxins.

▼ M1

▼ M2

▼ M1

Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.2.6 Butter and cream made from raw milk or milk that has undergone a lower heat treatment than pasteurisation	<i>E. coli</i> (5)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene and selection of raw materials
2.2.7 Milk powder and whey powder (4)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g	10 cfu/g	ISO 21528-2	End of the manufacturing process	Check on the efficiency of heat treatment and prevention of recontamination
	Coagulase-positive staphylococci	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene. If values > 10 <sup>5</sup> cfu/g are detected, the batch has to be tested for staphylococcal enterotoxins.
2.2.8 Ice cream (8) and frozen dairy desserts	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene
2.2.9 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	Enterobacteriaceae	10	0	Absence in 10 g	Absence in 10 g	ISO 21528-1	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene to minimise contamination (9)
	Enterobacteriaceae	5	0	Absence in 10 g	Absence in 10 g	ISO 21528-1	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene to minimise contamination



Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits (2)		Analytical reference method (3)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.2.11 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	Presumptive <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (10)	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene. Prevention of recontamination. Selection of raw material.

(1) n = number of units comprising the sample; c = number of sample units giving values between m and M.

► **M2** (2) For points 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 and 2.2.10 m=M. ▼

(3) The most recent edition of the standard shall be used.

(4) The criterion shall not apply to products intended for further processing in the food industry.

(5) E. coli is used here as an indicator for the level of hygiene.

(6) For cheeses which are not able to support the growth of E. coli, the E. coli count is usually the highest at the beginning of the ripening period, and for cheeses which are able to support the growth of E. coli, it is normally at the end of the ripening period.

(7) Excluding cheeses where the manufacturer can demonstrate, to the satisfaction of the competent authorities, that the product does not pose a risk of staphylococcal enterotoxins.

(8) Only ice creams containing milk ingredients.

(9) Parallel testing for Enterobacteriaceae and E. sakazakii shall be conducted, unless a correlation between these micro-organisms has been established at an individual plant level. If Enterobacteriaceae are detected in any of the product samples tested in such a plant, the batch has to be tested for E. sakazakii. It shall be the responsibility of the manufacturer to demonstrate to the satisfaction of the competent authority whether such a correlation exists between Enterobacteriaceae and E. sakazakii.

(10) 1 ml of inoculum is plated on a Petri dish of 140 mm diameter or on three Petri dishes of 90 mm diameter.

▼ **M1****Interpretation of the test results**

The limits given refer to each sample unit tested.

The test results demonstrate the microbiological quality of the process tested.

Enterobacteriaceae in dried infant formulae, dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age and dried follow-on formulae:

- satisfactory, if all the values observed indicate the absence of the bacterium,
- unsatisfactory, if the presence of the bacterium is detected in any of the sample units.

*E. coli*, Enterobacteriaceae (other food categories) and coagulase-positive staphylococci:

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq m$ ,
- acceptable, if a maximum of  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ , and the rest of the values observed are  $\leq m$ ,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are  $> M$  or more than  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ .

Presumptive *Bacillus cereus* in dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age:

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq m$ ,
- acceptable, if a maximum of  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ , and the rest of the values observed are  $\leq m$ ,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are  $> M$  or more than  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ .





### 2.3 Egg products

Food category	Micro-organisms	Sampling plan (1)		Limits		Analytical reference method (2)	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.3.1 Egg products	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g or ml	100 cfu/g or ml	ISO 21528-2	End of the manufacturing process	Checks on the efficiency of the heat treatment and prevention of recontamination

(1) n = number of units comprising the sample; c = number of sample units giving values between m and M.

(2) The most recent edition of the standard shall be used.

#### Interpretation of the test results

The limits given refer to each sample unit tested.

The test results demonstrate the microbiological quality of the process tested.

Enterobacteriaceae in egg products:

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq$  m,
- acceptable, if a maximum of c/n values are between m and M, and the rest of the values observed are  $\leq$  m,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are  $>$  M or more than c/n values are between m and M.

## 2.4 Fishery products

Food category	Micro-organisms	Sampling plan <sup>(1)</sup>		Limits		Analytical reference method <sup>(2)</sup>	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.4.1.1. Shelled and shucked products of cooked crustaceans and molluscan shellfish	E. coli	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	ISO TS 16649-3	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene
	Coagulase-positive staphylococci	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 or 2	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene

<sup>(1)</sup> n = number of units comprising the sample; c = number of sample units giving values between m and M.

<sup>(2)</sup> The most recent edition of the standard shall be used.

## ▼ M1

**Interpretation of the test results**

The limits given refer to each sample unit tested.

The test results demonstrate the microbiological quality of the process tested.

*E. coli* in shelled and shucked products of cooked crustaceans and molluscan shellfish:

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq m$ ,
- acceptable, if a maximum of  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ , and the rest of the values observed are  $\leq m$ ,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are  $> M$  or more than  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ .

Coagulase-positive staphylococci in shelled and cooked crustaceans and molluscan shellfish:

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq m$ ,
- acceptable, if a maximum of  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ , and the rest of the values observed are  $\leq m$ ,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are  $> M$  or more than  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ .

## ▼ M1

## ▼ C4



## 2.5 Vegetables, fruits and products thereof

Food category	Micro-organisms	Sampling plan <sup>(1)</sup>		Limits		Analytical reference method <sup>(2)</sup>	Stage where the criterion applies	Action in case of unsatisfactory results
		n	c	m	M			
2.5.1 Precut fruit and vegetables (ready-to-eat)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	Manufacturing process	Improvements in production hygiene, selection of raw materials
2.5.2 Unpasteurised fruit and vegetable juices (ready-to-eat)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 or 2	Manufacturing process	Improvements in production hygiene, selection of raw materials

<sup>(1)</sup> n = number of units comprising the sample; c = number of sample units giving values between m and M.

<sup>(2)</sup> The most recent edition of the standard shall be used.

#### Interpretation of the test results

The limits given refer to each sample unit tested.

The test results demonstrate the microbiological quality of the process tested.

*E. coli* in precut fruit and vegetables (ready-to-eat) and in unpasteurised fruit and vegetable juices (ready-to-eat):

- satisfactory, if all the values observed are  $\leq m$ ,
- acceptable, if a maximum of  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ , and the rest of the values observed are  $\leq m$ ,
- unsatisfactory, if one or more of the values observed are  $> M$  or more than  $c/n$  values are between  $m$  and  $M$ .

▼ M1**Chapter 3. Rules for sampling and preparation of test samples**3.1 *General rules for sampling and preparation of test samples*

In the absence of more specific rules on sampling and preparation of test samples, the relevant standards of the ISO (International Organisation for Standardisation) and the guidelines of the Codex Alimentarius shall be used as reference methods.

▼ M33.2 *Bacteriological sampling in slaughterhouses and at premises producing minced meat, meat preparations, mechanically separated meat and fresh meat*

## Sampling rules for carcasses of cattle, pigs, sheep, goats and horses

The destructive and non-destructive sampling methods, the selection of the sampling sites and the rules for storage and transport of samples to be used are set out in standard ISO 17604.

Five carcasses shall be sampled at random during each sampling session. Sample sites must be selected taking into account the slaughter technology used in each plant.

When sampling for analyses of Enterobacteriaceae and aerobic colony counts, four sites of each carcass shall be sampled. Four tissue samples representing a total of 20 cm<sup>2</sup> shall be obtained by the destructive method. When using the non-destructive method for this purpose, the sampling area shall cover a minimum of 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> for small ruminant carcasses) per sampling site.

When sampling for salmonella analyses, an abrasive sponge sampling method shall be used. Areas most likely to be contaminated shall be selected. The total sampling area shall cover a minimum of 400 cm<sup>2</sup>.

When samples are taken from the different sampling sites on the carcass, they shall be pooled before examination.

## Sampling rules for poultry carcasses and fresh poultry meat

▼ M4

Slaughterhouses shall sample whole poultry carcasses with neck skin for *Salmonella* analyses. Cutting and processing establishments other than those adjacent to a slaughterhouse cutting and processing meat received only from this slaughterhouse, shall also take samples for *Salmonella* analysis. When doing so, they shall give priority to whole poultry carcasses with neck skin, if available, but ensuring that also poultry portions with skin and/or poultry portions without skin or with only a small amount of skin are covered, and that choice shall be risk-based.

▼ M3

Slaughterhouses shall include in their sampling plans poultry carcasses from flocks with an unknown salmonella status or with a status known to be positive for *Salmonella enteritidis* or *Salmonella typhimurium*.

When testing against the process hygiene criterion set out in Row 2.1.5 of Chapter 2 for salmonella in poultry carcasses in slaughterhouses, neck skins from a minimum of 15 poultry carcasses shall be sampled at random after chilling during each sampling session. A piece of approximately 10 g from neck skin shall be obtained from each poultry carcass. On each occasion the neck skin samples from three poultry carcasses from the same flock of origin shall be pooled before examination in order to form 5 x 25 g final samples. These samples shall also be used to verify the compliance with the food safety criterion set out in Row 1.28 of Chapter 1.

**▼ M4**

For the *Salmonella* analyses for fresh poultry meat other than poultry carcasses, five samples of at least 25 g of the same batch shall be collected. The sample taken from poultry portions with skin shall contain skin and a thin surface muscle slice in case the amount of skin is not sufficient to form a sample unit. The sample taken from poultry portions without skin or with only a small amount of skin shall contain a thin surface muscle slice or slices added to any skin present to make a sufficient sample unit. The slices of meat shall be taken in a way that includes as much as possible of the surface of the meat.

**▼ M3****Guidelines for sampling**

More detailed guidelines on the sampling of carcasses, in particular concerning the sampling sites, may be included in the guides to good practice referred to in Article 7 of Regulation (EC) No 852/2004.

**Sampling frequencies for carcasses, minced meat, meat preparations, mechanically separated meat and fresh poultry meat**

The food business operators of slaughterhouses or establishments producing minced meat, meat preparations, mechanically separated meat or fresh poultry meat shall take samples for microbiological analysis at least once a week. The day of sampling shall be changed each week to ensure that each day of the week is covered.

As regards the sampling of minced meat and meat preparations for *E. coli* and aerobic colony count analyses and the sampling of carcasses for Enterobacteriaceae and aerobic colony count analyses, the frequency may be reduced to fortnightly testing if satisfactory results are obtained for six consecutive weeks.

In the case of sampling for salmonella analyses of minced meat, meat preparations, carcasses and fresh poultry meat, the frequency may be reduced to fortnightly if satisfactory results have been obtained for 30 consecutive weeks. The salmonella sampling frequency may also be reduced if there is a national or regional salmonella control programme in place and if this programme includes testing that replaces the sampling laid down in this paragraph. The sampling frequency may be further reduced if the national or regional salmonella control programme demonstrates that the salmonella prevalence is low in animals purchased by the slaughterhouse.

However, when justified on the basis of a risk analysis and consequently authorised by the competent authority, small slaughterhouses and establishments producing minced meat, meat preparations and fresh poultry meat in small quantities may be exempted from these sampling frequencies.

**▼ M4****3.3 Sampling rules for sprouts**

For the purposes of this Section, the definition of batch in Article 2(b) of Implementing Regulation (EU) No 208/2013 will apply.

**A. General rules for sampling and testing****1. Preliminary testing of the batch of seeds**

Food business operators producing sprouts shall carry out a preliminary testing of a representative sample of all batches of seeds. A representative sample shall include at least 0,5 % of the weight of the batch of seeds in sub samples of 50 g or be selected based on a structured statistically equivalent sampling strategy verified by the competent authority.

For the purposes of performing the preliminary testing, the food business operator must sprout the seeds in the representative sample under the same conditions as the rest of the batch of seeds to be sprouted.

**▼ M4****2. Sampling and testing of the sprouts and the spent irrigation water**

Food business operators producing sprouts shall take samples for microbiological testing at the stage where the probability of finding Shiga toxin producing *E. coli* (STEC) and *Salmonella* spp. is the highest, in any case not before 48 hours after the start of the sprouting process.

Samples of sprouts shall be analysed according to the requirements in rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1.

However, if a food business operator producing sprouts has a sampling plan, including sampling procedures and sampling points of the spent irrigation water, they may replace the sampling requirement under the sampling plans set out in rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1 with the analysis of 5 samples of 200 ml of the water that was used for the irrigation of the sprouts.

In that case requirements set out in rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1 shall apply to the analysis of the water that was used for the irrigation of the sprouts, with the limit of absence in 200 ml.

When testing a batch of seeds for the first time, food business operators may only place sprouts on the market if the results of the microbiological analysis comply with rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1, or the limit of absence in 200 ml if they analyse spent irrigation water.

**3. Sampling frequency**

Food business operators producing sprouts shall take samples for microbiological analysis at least once a month at the stage where the probability of finding Shiga toxin producing *E. coli* (STEC) and *Salmonella* spp. is the highest, in any case not before 48 hours after the start of the sprouting process.

**B. Derogation from the preliminary testing of all batches of seeds set out in point A.1 of this Section**

When justified on the basis of the following conditions and authorised by the competent authority, food business operators producing sprouts may be exempted from the sampling set out in point A.1 of this Section:

- (a) the competent authority is satisfied that the food business operator implements a food safety management system in that establishment, which may include steps in the production process, which reduces the microbiological risk; and,
- (b) historical data confirms that during at least 6 consecutive months prior to granting the authorisation, all batches of the different types of sprouts produced in the establishment comply with the food safety criteria set out in rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1.

**▼B***ANNEX II*

The studies referred to in Article 3(2) shall include:

- specifications for physico-chemical characteristics of the product, such as pH,  $a_w$ , salt content, concentration of preservatives and the type of packaging system, taking into account the storage and processing conditions, the possibilities for contamination and the foreseen shelf-life, and
- consultation of available scientific literature and research data regarding the growth and survival characteristics of the micro-organisms of concern.

When necessary on the basis of the abovementioned studies, the food business operator shall conduct additional studies, which may include:

- predictive mathematical modelling established for the food in question, using critical growth or survival factors for the micro-organisms of concern in the product,
- tests to investigate the ability of the appropriately inoculated micro-organism of concern to grow or survive in the product under different reasonably foreseeable storage conditions,
- studies to evaluate the growth or survival of the micro-organisms of concern that may be present in the product during the shelf-life under reasonably foreseeable conditions of distribution, storage and use.

The above mentioned studies shall take into account the inherent variability linked to the product, the micro-organisms in question and the processing and storage conditions.





부록II

---

## 유럽연합 규정 원본

---

식품 중 오염에 관한 규정 (EC) No 1881/2006





---

► <b><u>M22</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/1125 of 10 July 2015	L 184	7	11.7.2015
► <b><u>M23</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/1137 of 13 July 2015	L 185	11	14.7.2015
► <b><u>M24</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/1933 of 27 October 2015	L 282	11	28.10.2015
► <b><u>M25</u></b>	Commission Regulation (EU) 2015/1940 of 28 October 2015	L 283	3	29.10.2015
► <b><u>M26</u></b>	Commission Regulation (EU) 2016/239 of 19 February 2016	L 45	3	20.2.2016
► <b><u>M27</u></b>	Commission Regulation (EU) 2017/1237 of 7 July 2017	L 177	36	8.7.2017



**COMMISSION REGULATION (EC) No 1881/2006**  
**of 19 December 2006**  
**setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs**  
**(Text with EEA relevance)**

*Article 1*

**General rules**

1. The foodstuffs listed in the Annex shall not be placed on the market where they contain a contaminant listed in the Annex at a level exceeding the maximum level set out in the Annex.
  
2. The maximum levels specified in the Annex shall apply to the edible part of the foodstuffs concerned, unless otherwise specified in the Annex.

*Article 2*

**Dried, diluted, processed and compound foodstuffs**

1. When applying the maximum levels set out in the Annex to foodstuffs which are dried, diluted, processed or composed of more than one ingredient, the following shall be taken into account:
  - (a) changes of the concentration of the contaminant caused by drying or dilution processes;
  
  - (b) changes of the concentration of the contaminant caused by processing;
  
  - (c) the relative proportions of the ingredients in the product;
  
  - (d) the analytical limit of quantification.
  
2. The specific concentration or dilution factors for the drying, dilution, processing and/or mixing operations concerned or for the dried, diluted, processed and/or compound foodstuffs concerned shall be provided and justified by the food business operator, when the competent authority carries out an official control.

If the food business operator does not provide the necessary concentration or dilution factor or if the competent authority deems that factor inappropriate in view of the justification given, the authority shall itself define that factor, based on the available information and with the objective of maximum protection of human health.

3. Paragraphs 1 and 2 shall apply in so far as no specific Community maximum levels are fixed for these dried, diluted, processed or compound foodstuffs.

**▼B**

4. As far as Community legislation does not provide for specific maximum levels for foods for infants and young children, Member States may provide for stricter levels.

*Article 3***Prohibitions on use, mixing and detoxification**

1. Foodstuffs not complying with the maximum levels set out in the Annex shall not be used as food ingredients.
2. Foodstuffs complying with the maximum levels set out in the Annex shall not be mixed with foodstuffs which exceed these maximum levels.
3. Foodstuffs to be subjected to sorting or other physical treatment to reduce contamination levels shall not be mixed with foodstuffs intended for direct human consumption or with foodstuffs intended for use as a food ingredient.
4. Foodstuffs containing contaminants listed in section 2 of the Annex (Mycotoxins) shall not be deliberately detoxified by chemical treatments.

**▼M5***Article 4***Specific provisions for groundnut, other oilseeds, tree nuts, dried fruit, rice and maize**

Groundnuts (peanuts), other oilseeds, tree nuts, dried fruit, rice and maize not complying with the appropriate maximum levels of aflatoxins laid down in points 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 and 2.1.11 of the Annex can be placed on the market provided that these foodstuffs:

- (a) are not intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs;
- (b) comply with the appropriate maximum levels laid down in points 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 and 2.1.12 of the Annex;
- (c) are subjected to a treatment involving sorting or other physical treatment and that after this treatment the maximum levels laid down in points 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 and 2.1.11 of the Annex are not exceeded, and this treatment does not result in other harmful residues;
- (d) are labelled clearly showing their use, and bearing the indication 'product shall be subjected to sorting or other physical treatment to reduce aflatoxin contamination before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs'. The indication shall be included on the label of each individual bag, box etc. and on the original accompanying document. The consignment/batch identification code shall be indelibly marked on each individual bag, box etc. of the consignment and on the original accompanying document.

**▼ M5***Article 5***Specific provisions for groundnuts (peanuts), other oilseeds, derived products thereof and cereals**

A clear indication of the intended use must appear on the label of each individual bag, box, etc. and on the original accompanying document. This accompanying document must have a clear link with the consignment by means of mentioning the consignment identification code, which is on each individual bag, box, etc. of the consignment. In addition the business activity of the consignee of the consignment given on the accompanying document must be compatible with the intended use.

In the absence of a clear indication that their intended use is not for human consumption, the maximum levels laid down in points 2.1.5 and 2.1.11 of the Annex shall apply to all groundnuts (peanuts), other oilseeds and derived products thereof and cereals placed on the market.

As regards the exception of groundnuts (peanuts) and other oilseeds for crushing and the application of the maximum levels laid down in point 2.1.1 of the Annex, the exception only applies to consignments which are clearly labelled showing their use and bearing the indication 'product to be subject to crushing for the production of refined vegetable oil'. The indication shall be included on the label of each individual bag, box etc. and on the accompanying document(s). The final destination must be a crushing plant.

**▼ B***Article 6***Specific provisions for lettuce**

Unless lettuce grown under cover (protected lettuce) is labelled as such, maximum levels set in the Annex for lettuce grown in the open air (open-grown lettuce) shall apply.

*Article 7***▼ M9****Derogations****▼ M8****▼ M9**

4. By way of derogation from Article 1, Finland, Sweden and Latvia may authorise the placing on their market of wild caught salmon (*Salmo salar*) and products thereof originating in the Baltic region and intended for consumption in their territory with levels of dioxins and/or dioxin-like PCBs and/or non-dioxin-like PCBs higher than those set out in point 5.3 of the Annex, provided that a system is in place to ensure that consumers are fully informed of the dietary recommendations with regard to the restrictions on the consumption of wild caught salmon from the Baltic region and products thereof by identified vulnerable sections of the population in order to avoid potential health risks.

**▼ M9**

Finland, Sweden and Latvia shall continue to apply the necessary measures to ensure that wild caught salmon and products thereof not complying with point 5.3 of the Annex are not marketed in other Member States.

Finland, Sweden and Latvia will report yearly to the Commission the measures they have taken to effectively inform the identified vulnerable sections of the population of the dietary recommendations and to ensure that wild caught salmon and products thereof not compliant with the maximum levels is not marketed in other Member States. They shall furthermore provide evidence of the effectiveness of these measures.

5. By way of derogation from Article 1, Finland and Sweden may authorise the placing on their market of wild caught herring larger than 17 cm (*Clupea harengus*), wild caught char (*Salvelinus* spp.), wild caught river lamprey (*Lampetra fluviatilis*) and wild caught trout (*Salmo trutta*) and products thereof originating in the Baltic region and intended for consumption in their territory with levels of dioxins and/or dioxin-like PCBs and/or non dioxin-like PCBs higher than those set out in point 5.3 of the Annex, provided that a system is in place to ensure that consumers are fully informed of the dietary recommendations with regard to the restrictions on the consumption of wild caught herring larger than 17 cm, wild caught char, wild caught river lamprey and wild caught trout from the Baltic region and products thereof by identified vulnerable sections of the population in order to avoid potential health risks.

Finland and Sweden shall continue to apply the necessary measures to ensure that wild caught herring larger than 17 cm, wild caught char, wild caught river lamprey and wild caught trout and products thereof not complying with point 5.3 of the Annex are not marketed in other Member States.

Finland and Sweden will report yearly to the Commission the measures they have taken to effectively inform the identified vulnerable sections of the population of the dietary recommendations and to ensure that fish and products thereof not compliant with the maximum levels is not marketed in other Member States. They shall furthermore provide evidence of the effectiveness of these measures.

**▼ M18**

6. By way of derogation from Article 1, Ireland, Spain, Croatia, Cyprus, Latvia, Poland, Portugal, Romania, Slovak Republic, Finland, Sweden and the United Kingdom may authorise the placing on their market of traditionally smoked meat and smoked meat products, smoked in their territory and intended for consumption in their territory with levels of PAHs higher than those set out in point 6.1.4. of the Annex, provided that those products comply with the maximum levels applicable before 1 September 2014, i.e. 5,0 µg/kg for benzo(a)pyrene and 30,0 µg/kg for the sum of benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene.



**▼M18**

Those Member States shall continue to monitor the presence of PAHs in traditionally smoked meat and smoked meat products and shall establish programmes to implement good smoking practices where possible, within the limits of what is economically feasible and what is possible without losing typical organoleptic characteristics of those products.

Within 3 years from the application of the Regulation, the situation shall be re-assessed, on the basis of all available information, in view of determining a list of smoked meat and smoked meat products for which the derogation for local production and consumption shall be continued without a time limit.

7. By way of derogation from Article 1, Ireland, Latvia, Romania, Finland, Sweden and the United Kingdom may authorise the placing on their market of traditionally smoked fish and smoked fishery products, smoked in their territory and intended for consumption in their territory with levels of PAHs higher than those set out in point 6.1.5. of the Annex, provided that those smoked products comply with the maximum levels applicable before 1 September 2014, i.e. 5,0 µg/kg for benzo(a)pyrene and 30,0 µg/kg for the sum of benzo(a)pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene.

These Member States shall continue to monitor the presence of PAHs in traditionally smoked fish and smoked fishery products and shall establish programmes to implement good smoking practices where possible, within the limits of what is economically feasible and what is possible without losing typical organoleptic characteristics of those products.

Within 3 years from the application of this Regulation, the situation shall be re-assessed, on the basis of all available information, in view of determining a list of smoked fish and smoked fishery products for which the derogation for local production and consumption shall be continued without a time limit.

**▼B***Article 8***Sampling and analysis**

The sampling and the analysis for the official control of the maximum levels specified in the Annex shall be performed in accordance with Commission Regulations (EC) No 1882/2006 <sup>(1)</sup>, No 401/2006 <sup>(2)</sup>, No 1883/2006 <sup>(3)</sup> and Commission Directives 2001/22/EC <sup>(4)</sup>, 2004/16/EC <sup>(5)</sup> and 2005/10/EC <sup>(6)</sup>.

<sup>(1)</sup> See page 25 of this Official Journal.

<sup>(2)</sup> OJ L 70, 9.3.2006, p. 12.

<sup>(3)</sup> See page 32 of this Official Journal.

<sup>(4)</sup> OJ L 77, 16.3.2001, p. 14. Directive as amended by Directive 2005/4/EC (OJ L 19, 21.1.2005, p. 50).

<sup>(5)</sup> OJ L 42, 13.2.2004, p. 16.

<sup>(6)</sup> OJ L 34, 8.2.2005, p. 15.

▼ **M25***Article 9***Monitoring and reporting**

1. Member States shall monitor nitrate levels in vegetables which may contain significant levels, in particular green leafy vegetables, and communicate the results to EFSA on a regular basis.
2. Member States shall communicate to the Commission a summary of the findings on aflatoxins obtained in accordance with Commission Implementing Regulation (EU) No 884/2014 <sup>(1)</sup> and the individual occurrence data shall be reported to EFSA by the Member States.
3. Member States and professional stakeholder organisations shall communicate each year to the Commission the results of investigations undertaken and the progress with regard to the application of prevention measures to avoid contamination by deoxynivalenol, zearalenone, fumonisin B<sub>1</sub> and B<sub>2</sub>, T-2 and HT-2 toxin. The Commission shall make the results available to the Member States. The related occurrence data shall be reported to EFSA.
4. Member States and professional stakeholder organisations are strongly recommended to monitor the presence of ergot alkaloids in cereals and cereal products.

Member States and professional stakeholder organisations are strongly recommended to report to EFSA their findings on ergot alkaloids by 30 September 2016. Those findings shall include occurrence data and specific information on the relationship between the presence of ergot sclerotia and the level of individual ergot alkaloids.

The Commission shall make those findings available to the Member States.

5. Occurrence data on other contaminants than those referred to in paragraphs 1 to 4 collected by Member States and professional stakeholder organisations may be reported to EFSA.
6. Occurrence data shall be provided to EFSA in the EFSA data submission format in accordance with the requirements of EFSA's Guidance on Standard Sample Description (SSD) for Food and Feed <sup>(2)</sup> and the additional EFSA's specific reporting requirements for specific contaminants. The occurrence data from professional stakeholder organisations may be provided to EFSA, if appropriate, in a simplified data submission format, defined by EFSA.

▼ **B***Article 10***Repeal**

Regulation (EC) No 466/2001 is repealed.

<sup>(1)</sup> Commission Implementing Regulation (EU) No 884/2014 of 13 August 2014 imposing special conditions governing the import of certain feed and food from certain third countries due to contamination risk by aflatoxins and repealing Regulation (EC) No 1152/2009 (OJ L 242, 14.8.2014, p. 4).

<sup>(2)</sup> <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>

**▼B**

References to the repealed Regulation shall be construed as references to this Regulation.

*Article 11***Transitional measures****▼M11**

This Regulation shall not apply to products that were placed on the market before the dates referred to in points (a) to (f) in conformity with the provisions applicable at the respective date:

(a) 1 July 2006 as regards the maximum levels for deoxynivalenol and zearalenone laid down in points 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 and 2.5.7 of the Annex;

**▼M1**

(b) 1 October 2007 as regards the maximum levels for deoxynivalenol and zearalenone laid down in points 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 and 2.5.10 of the Annex;

**▼B**

(c) 1 October 2007 as regards the maximum levels for fumonisins B<sub>1</sub> and B<sub>2</sub> laid down in point 2.6 of the Annex;

(d) 4 November 2006 as regards the maximum levels for the sum of dioxins and dioxin-like PCBs laid down in section 5 of the Annex;

**▼M11**

(e) 01 January 2012 as regards the maximum levels for non dioxin-like PCBs laid down in section 5 of the Annex;

(f) 01 January 2015 as regards the maximum level for Ochratoxin A in *Capsicum* spp. laid down in point 2.2.11. of the Annex.

**▼B**

The burden of proving when the products were placed on the market shall be borne by the food business operator.

*Article 12***Entry into force and application**

This Regulation shall enter into force on the 20th day following its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply from 1 March 2007.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

▼ **B**

## ANNEX

Maximum levels for certain contaminants in foodstuffs <sup>(1)</sup>▼ **M8**

## Section 1: Nitrate

Foodstuffs <sup>(1)</sup>		Maximum levels (mg NO <sub>3</sub> /kg)	
1.1	Fresh spinach ( <i>Spinacia oleracea</i> ) <sup>(2)</sup>		3 500
1.2	Preserved, deep-frozen or frozen spinach		2 000
1.3	Fresh Lettuce ( <i>Lactuca sativa</i> L.) (protected and open-grown lettuce) excluding lettuce listed in point 1.4	Harvested 1 October to 31 March: lettuce grown under cover lettuce grown in the open air	5 000 4 000
		Harvested 1 April to 30 September: lettuce grown under cover lettuce grown in the open air	4 000 3 000
1.4	'Iceberg' type lettuce	Lettuce grown under cover	2 500
		Lettuce grown in the open air	2 000
1.5	Rucola ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )	Harvested 1 October to 31 March:	7 000
		Harvested 1 April to 30 September:	6 000
1.6	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>		200

▼ **B**

## Section 2: Mycotoxins

▼ **M5**

Foodstuffs <sup>(1)</sup>		Maximum levels (µg/kg)		
2.1.	<b>Aflatoxins</b>	B <sub>1</sub>	Sum of B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> and G <sub>2</sub>	M <sub>1</sub>
2.1.1.	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds <sup>(40)</sup> , to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs, with the exception of: — groundnuts (peanuts) and other oilseeds for crushing for refined vegetable oil production	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.2.	Almonds, pistachios and apricot kernels to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	12,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	—

▼ **M5**

Foodstuffs <sup>(1)</sup>		Maximum levels (µg/kg)		
2.1.3.	Hazelnuts and Brazil nuts, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	
2.1.4.	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.2 and 2.1.3, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	5,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.5.	Groundnuts (peanuts) and other oilseeds <sup>(40)</sup> and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs, with the exception of: — crude vegetable oils destined for refining — refined vegetable oils	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.6.	Almonds, pistachios and apricot kernels, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs <sup>(41)</sup>	8,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.7.	Hazelnuts and Brazil nuts, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs <sup>(41)</sup>	5,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	
2.1.8.	Tree nuts, other than the tree nuts listed in 2.1.6 and 2.1.7, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	—
▼ <b>M12</b>				
2.1.9.	Dried fruit, other than dried figs, to be subjected to sorting, or other physical treatment, before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	5,0	10,0	—
2.1.10.	Dried fruit, other than dried figs, and processed products thereof, intended for direct human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	2,0	4,0	—
▼ <b>M5</b>				
2.1.11.	All cereals and all products derived from cereals, including processed cereal products, with the exception of foodstuffs listed in 2.1.12, 2.1.15 and 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Maize and rice to be subjected to sorting or other physical treatment before human consumption or use as an ingredient in foodstuffs	5,0	10,0	—
2.1.13.	Raw milk <sup>(6)</sup> , heat-treated milk and milk for the manufacture of milk-based products	—	—	0,050
2.1.14.	Following species of spices: <i>Capsicum</i> spp. (dried fruits thereof, whole or ground, including chillies, chilli powder, cayenne and paprika) <i>Piper</i> spp. (fruits thereof, including white and black pepper) <i>Myristica fragrans</i> (nutmeg) <i>Zingiber officinale</i> (ginger) <i>Curcuma longa</i> (turmeric) Mixtures of spices containing one or more of the abovementioned spices	5,0	10,0	—

▼ **M5**

Foodstuffs <sup>(1)</sup>		Maximum levels (µg/kg)		
2.1.15.	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	0,10	—	—
2.1.16.	Infant formulae and follow-on formulae, including infant milk and follow-on milk <sup>(4)</sup> ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀	—	—	0,025
2.1.17.	Dietary foods for special medical purposes ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(10)</sup> intended specifically for infants	0,10	—	0,025

▼ **M12**

2.1.18.	Dried figs	6,0	10,0	—
---------	------------	-----	------	---

▼ **B**

2.2	<b>Ochratoxin A</b>			
2.2.1	Unprocessed cereals	5,0		

▼ **M11**

2.2.2.	All products derived from unprocessed cereals, including processed cereal products and cereals intended for direct human consumption with the exception of foodstuffs listed in 2.2.9, 2.2.10 and 2.2.13	3,0		
--------	--	-----	--	--

▼ **B**

2.2.3	Dried vine fruit (currants, raisins and sultanas)	10,0		
2.2.4	Roasted coffee beans and ground roasted coffee, excluding soluble coffee	5,0		
2.2.5	Soluble coffee (instant coffee)	10,0		
2.2.6	Wine (including sparkling wine, excluding liqueur wine and wine with an alcoholic strength of not less than 15 % vol) and fruit wine <sup>(11)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.7	Aromatised wine, aromatised wine-based drinks and aromatised wine-product cocktails <sup>(13)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.8	Grape juice, concentrated grape juice as reconstituted, grape nectar, grape must and concentrated grape must as reconstituted, intended for direct human consumption <sup>(14)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.9	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	0,50		
2.2.10	Dietary foods for special medical purposes ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(10)</sup> intended specifically for infants	0,50		

▼ **M23**

2.2.11.	Spices, including dried spices  <i>Piper</i> spp. (fruits thereof, including white and black pepper) <i>Myristica fragrans</i> (nutmeg) <i>Zingiber officinale</i> (ginger) <i>Curcuma longa</i> (turmeric)  <i>Capsicum</i> spp. (dried fruits thereof, whole or ground, including chillies, chilli powder, cayenne and paprika)  Mixtures of spices containing one of the abovementioned spices	15 µg/kg		
		20 µg/kg		
		15 µg/kg		

▼ **B**

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (µg/kg)
▼ <b>M4</b>		
2.2.12.	Liquorice ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> and other species)	
2.2.12.1.	Liquorice root, ingredient for herbal infusion	20 µg/kg
2.2.12.2.	Liquorice extract <sup>(42)</sup> , for use in food in particular beverages and confectionary	80 µg/kg
▼ <b>M11</b>		
2.2.13.	Wheat gluten not sold directly to the consumer	8,0
▼ <b>B</b>		
2.3	<b>Patulin</b>	
2.3.1	Fruit juices, concentrated fruit juices as reconstituted and fruit nectars <sup>(14)</sup>	50
2.3.2	Spirit drinks <sup>(15)</sup> , cider and other fermented drinks derived from apples or containing apple juice	50
2.3.3	Solid apple products, including apple compote, apple puree intended for direct consumption with the exception of foodstuffs listed in 2.3.4 and 2.3.5	25
2.3.4	Apple juice and solid apple products, including apple compote and apple puree, for infants and young children <sup>(16)</sup> and labelled and sold as such <sup>(4)</sup>	10,0
2.3.5	Baby foods other than processed cereal-based foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>	10,0
▼ <b>M1</b>		
2.4	<b>Deoxynivalenol <sup>(17)</sup></b>	
2.4.1	Unprocessed cereals <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> other than durum wheat, oats and maize	1 250
2.4.2	Unprocessed durum wheat and oats <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup>	1 750
2.4.3	Unprocessed maize <sup>(18)</sup> , with the exception of unprocessed maize intended to be processed by wet milling <sup>(37)</sup>	1 750 <sup>(20)</sup>
2.4.4	Cereals intended for direct human consumption, cereal flour, bran and germ as end product marketed for direct human consumption, with the exception of foodstuffs listed in 2.4.7, 2.4.8 and 2.4.9	750
2.4.5	Pasta (dry) <sup>(22)</sup>	750
2.4.6	Bread (including small bakery wares), pastries, biscuits, cereal snacks and breakfast cereals	500
2.4.7	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200
2.4.8	Milling fractions of maize with particle size > 500 micron falling within CN code 1103 13 or 1103 20 40 and other maize milling products with particle size > 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	750 <sup>(20)</sup>

▼ **M1**

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (µg/kg)
2.4.9	Milling fractions of maize with particle size ≤ 500 micron falling within CN code 1102 20 and other maize milling products with particle size ≤ 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	1 250 <sup>(20)</sup>
2.5	<b>Zearalenone</b> <sup>(17)</sup>	
2.5.1	Unprocessed cereals <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> other than maize	100
2.5.2	Unprocessed maize <sup>(18)</sup> with the exception of unprocessed maize intended to be processed by wet milling <sup>(37)</sup>	350 <sup>(20)</sup>
2.5.3	Cereals intended for direct human consumption, cereal flour, bran and germ as end product marketed for direct human consumption, with the exception of foodstuffs listed in 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 and 2.5.10	75
2.5.4	Refined maize oil	400 <sup>(20)</sup>
2.5.5	Bread (including small bakery wares), pastries, biscuits, cereal snacks and breakfast cereals, excluding maize-snacks and maize-based breakfast cereals	50
2.5.6	Maize intended for direct human consumption, maize-based snacks and maize-based breakfast cereals	100 <sup>(20)</sup>
2.5.7	Processed cereal-based foods (excluding processed maize-based foods) and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20
2.5.8	Processed maize-based foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20 <sup>(20)</sup>
2.5.9	Milling fractions of maize with particle size > 500 micron falling within CN code 1103 13 or 1103 20 40 and other maize milling products with particle size > 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	200 <sup>(20)</sup>
2.5.10	Milling fractions of maize with particle size ≤ 500 micron falling within CN code 1102 20 and other maize milling products with particle size ≤ 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	300 <sup>(20)</sup>
2.6	<b>Fumonisin</b> s	Sum of B <sub>1</sub> and B <sub>2</sub>
2.6.1	Unprocessed maize <sup>(18)</sup> , with the exception of unprocessed maize intended to be processed by wet milling <sup>(37)</sup>	4 000 <sup>(23)</sup>
2.6.2	Maize intended for direct human consumption, maize-based foods for direct human consumption, with the exception of foodstuffs listed in 2.6.3 and 2.6.4	1 000 <sup>(23)</sup>



▼ **M1**

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (µg/kg)
2.6.3	Maize-based breakfast cereals and maize-based snacks	800 <sup>(23)</sup>
2.6.4	Processed maize-based foods and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200 <sup>(23)</sup>
2.6.5	Milling fractions of maize with particle size > 500 micron falling within CN code 1103 13 or 1103 20 40 and other maize milling products with particle size > 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	1 400 <sup>(23)</sup>
2.6.6	Milling fractions of maize with particle size ≤ 500 micron falling within CN code 1102 20 and other maize milling products with particle size ≤ 500 micron not used for direct human consumption falling within CN code 1904 10 10	2 000 <sup>(23)</sup>

▼ **B**

2.7	<b>T-2 and HT-2 toxin</b> <sup>(17)</sup>	Sum of T-2 and HT-2 toxin
2.7.1	Unprocessed cereals <sup>(18)</sup> and cereal products	

▼ **M14**

2.8	<b>Citrinin</b>	
2.8.1	Food supplements based on rice fermented with red yeast <i>Monascus purpureus</i>	2 000 (*)

▼ **M25**

2.9	<b>Ergot sclerotia and ergot alkaloids</b>	
2.9.1	Ergot sclerotia	
2.9.1.1	Unprocessed cereals <sup>(18)</sup> with the exception of corn and rice	0,5 g/kg (*)
2.9.2	Ergot alkaloids (**)	
2.9.2.1	Unprocessed cereals <sup>(18)</sup> with the exception of corn and rice	— (***)
2.9.2.2	Cereal milling products excluding corn and rice milling products	— (***)
2.9.2.3	Bread (including small bakery wares), pastries, biscuits, cereal snacks, breakfast cereals and pasta	— (***)
2.9.2.4	Cereal-based food for infants and young children	— (***)

▼ **B**

## Section 3: Metals

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (mg/kg wet weight)
▼ <b>M20</b>		
3.1	Lead	
3.1.1	Raw milk <sup>(6)</sup> , heat-treated milk and milk for the manufacture of milk-based products	0,020
3.1.2	Infant formulae and follow-on formulae	
	marketed as powder <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	0,050
	marketed as liquid <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	0,010
3.1.3	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup> other than 3.1.5	0,050

▼ **M20**

	Foodstuffs (1)	Maximum levels (mg/kg wet weight)
3.1.4	Foods for special medical purposes (2) intended specifically for infants and young children	
	marketed as powder (29)	0,050
	marketed as liquid (29)	0,010
3.1.5	Drinks for infants and young children labelled and sold as such, other than those mentioned in 3.1.2 and 3.1.4	
	marketed as liquids or to be reconstituted following instructions of the manufacturer including fruit juices (4)	0,030
	to be prepared by infusion or decoction (29)	1,50
3.1.6	Meat (excluding offal) of bovine animals, sheep, pig and poultry (6)	0,10
3.1.7	Offal of bovine animals, sheep, pig and poultry (6)	0,50
3.1.8	Muscle meat of fish (24) (25)	0,30
3.1.9	Cephalopods (52)	0,30
3.1.10	Crustaceans (26) (44)	0,50
3.1.11	Bivalve molluscs (26)	1,50
3.1.12	Cereals and pulses	0,20
3.1.13	Vegetables excluding leafy brassica, salsify, leaf vegetables & fresh herbs, fungi, seaweed and fruiting vegetables (27) (53)	0,10
3.1.14	Leafy brassica, salsify, leaf vegetables excluding fresh herbs and the following fungi <i>Agaricus bisporus</i> (common mushroom), <i>Pleurotus ostreatus</i> (Oyster mushroom), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake mushroom) (27)	0,30
3.1.15	Fruiting vegetables	
	sweetcorn (27)	0,10
	other than sweetcorn (27)	0,05
3.1.16	Fruit, excluding cranberries, currants, elderberries and strawberry tree fruit (27)	0,10
3.1.17	Cranberries, currants, elderberries and strawberry tree fruit (27)	0,20

▼ **M20**

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (mg/kg wet weight)
3.1.18	Fats and oils, including milk fat	0,10
3.1.19	Fruit juices, concentrated fruit juices as reconstituted and fruit nectars	
	exclusively from berries and other small fruits <sup>(14)</sup>	0,05
	from fruits other than berries and other small fruits <sup>(14)</sup>	0,03
3.1.20	Wine (including sparkling wine, excluding liqueur wine), cider, perry and fruit wine <sup>(11)</sup>	
	products produced from the 2001 fruit harvest to 2015 fruit harvest	0,20
	products produced from the 2016 fruit harvest onwards	0,15
3.1.21	Aromatised wine, aromatised wine-based drinks and aromatised wine-product cocktails <sup>(13)</sup>	
	products produced from the 2001 fruit harvest to 2015 fruit harvest	0,20
	products produced from the 2016 fruit harvest onwards	0,15
3.1.22	Food supplements <sup>(39)</sup>	3,0
3.1.23	Honey	0,10

▼ **M16**

3.2	<b>Cadmium</b>	
3.2.1	Vegetables and fruit, excluding root and tuber vegetables, leaf vegetables, fresh herbs, leafy brassica, stem vegetables, fungi and seaweed <sup>(27)</sup>	0,050
3.2.2	Root and tuber vegetables (excluding celeriac, parsnips, salsify and horseradish), stem vegetables (excluding celery) <sup>(27)</sup> . For potatoes the maximum level applies to peeled potatoes	0,10
3.2.3	Leaf vegetables, fresh herbs, leafy brassica, celery, celeriac, parsnips, salsify, horseradish and the following fungi <sup>(27)</sup> : <i>Agaricus bisporus</i> (common mushroom), <i>Pleurotus ostreatus</i> (Oyster mushroom), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake mushroom)	0,20
3.2.4	Fungi, excluding those listed in point 3.2.3 <sup>(27)</sup>	1,0
3.2.5	Cereal grains excluding wheat and rice	0,10

## ▼ M16

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (mg/kg wet weight)
3.2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Wheat grains, rice grains</li> <li>— Wheat bran and wheat germ for direct consumption</li> <li>— Soy beans</li> </ul>	0,20
3.2.7	<p>Specific cocoa and chocolate products as listed below <sup>(49)</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Milk chocolate with &lt; 30 % total dry cocoa solids</li> <li>— Chocolate with &lt; 50 % total dry cocoa solids; milk chocolate with ≥ 30 % total dry cocoa solids</li> <li>— Chocolate with ≥ 50 % total dry cocoa solids</li> <li>— Cocoa powder sold to the final consumer or as an ingredient in sweetened cocoa powder sold to the final consumer (drinking chocolate)</li> </ul>	<p>0,10 as from 1 January 2019</p> <p>0,30 as from 1 January 2019</p> <p>0,80 as from 1 January 2019</p> <p>0,60 as from 1 January 2019</p>
3.2.8	Meat (excluding offal) of bovine animals, sheep, pig and poultry <sup>(6)</sup>	0,050
3.2.9	Horsemeat, excluding offal <sup>(6)</sup>	0,20
3.2.10	Liver of bovine animals, sheep, pig, poultry and horse <sup>(6)</sup>	0,50
3.2.11	Kidney of bovine animals, sheep, pig, poultry and horse <sup>(6)</sup>	1,0
3.2.12	Muscle meat of fish <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> , excluding species listed in points 3.2.13, 3.2.14 and 3.2.15	0,050
3.2.13	Muscle meat of the following fish <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : mackerel ( <i>Scomber species</i> ), tuna ( <i>Thunnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus species</i> ), bichique ( <i>Sicyopterus lagocephalus</i> )	0,10
3.2.14	Muscle meat of the following fish <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : bullet tuna ( <i>Auxis species</i> )	0,15
3.2.15	Muscle meat of the following fish <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : anchovy ( <i>Engraulis species</i> ) swordfish ( <i>Xiphias gladius</i> ) sardine ( <i>Sardina pilchardus</i> )	0,25
3.2.16	Crustaceans <sup>(26)</sup> : muscle meat from appendages and abdomen <sup>(44)</sup> . In case of crabs and crab-like crustaceans ( <i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i> ) muscle meat from appendages	0,50
3.2.17	Bivalve molluscs <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.18	Cephalopods (without viscera) <sup>(26)</sup>	1,0

▼ **M16**

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (mg/kg wet weight)
3.2.19	Infant formulae and follow on-formulae ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(29)</sup> — powdered formulae manufactured from cows' milk proteins or protein hydrolysates — liquid formulae manufactured from cows' milk proteins or protein hydrolysates — powdered formulae manufactured from soya protein isolates, alone or in a mixture with cows' milk proteins — liquid formulae manufactured from soya protein isolates, alone or in a mixture with cows' milk proteins	0,010 as from 1 January 2015  0,005 as from 1 January 2015  0,020 as from 1 January 2015  0,010 as from 1 January 2015
3.2.20	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	0,040 as from 1 January 2015
3.2.21	Food supplements <sup>(39)</sup> excl. food supplements listed in point 3.2.22	1,0
3.2.22	Food supplements <sup>(39)</sup> consisting exclusively or mainly of dried seaweed, products derived from seaweed, or of dried bivalve molluscs	3,0

▼ **B**3.3 **Mercury**▼ **M6**

3.3.1	Fishery products <sup>(26)</sup> and muscle meat of fish <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> , excluding species listed in 3.3.2. The maximum level for crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen <sup>(44)</sup> . In case of crabs and crab-like crustaceans ( <i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i> ) it applies to muscle meat from appendages.	0,50
-------	--	------

▼ **M3**

3.3.2	Muscle meat of the following fish <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : anglerfish ( <i>Lophius species</i> ) Atlantic catfish ( <i>Anarhichas lupus</i> ) bonito ( <i>Sarda sarda</i> ) eel ( <i>Anguilla species</i> ) emperor, orange roughy, rosy soldierfish ( <i>Hoplostethus species</i> ) grenadier ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) halibut ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ) kingclip ( <i>Genypterus capensis</i> ) marlin ( <i>Makaira species</i> ) megrim ( <i>Lepidorhombus species</i> ) mullet ( <i>Mullus species</i> ) pink cusk eel ( <i>Genypterus blacodes</i> ) pike ( <i>Esox lucius</i> ) plain bonito ( <i>Orcynopsis unicolor</i> )	1,0
-------	--	-----

▼ **M3**

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (mg/kg wet weight)
	poor cod ( <i>Tricopterus minutes</i> ) Portuguese dogfish ( <i>Centroscymnus coelolepis</i> ) rays ( <i>Raja species</i> ) redfish ( <i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i> ) sail fish ( <i>Istiophorus platypterus</i> ) scabbard fish ( <i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i> ) seabream, pandora ( <i>Pagellus species</i> ) shark (all species) snake mackerel or butterfish ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i> ) sturgeon ( <i>Acipenser species</i> ) swordfish ( <i>Xiphias gladius</i> ) tuna ( <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> )	
3.3.3	Food supplements <sup>(39)</sup>	0,10

▼ **B**

3.4	<b>Tin (inorganic)</b>	
3.4.1	Canned foods other than beverages	200
3.4.2	Canned beverages, including fruit juices and vegetable juices	100
3.4.3	Canned baby foods and processed cereal-based foods for infants and young children, excluding dried and powdered products <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	50
3.4.4	Canned infant formulae and follow-on formulae (including infant milk and follow-on milk), excluding dried and powdered products ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◄ <sup>(29)</sup>	50
3.4.5	Canned dietary foods for special medical purposes ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◄ <sup>(29)</sup> intended specifically for infants, excluding dried and powdered products	50

▼ **M21**

3.5	<b>Arsenic (inorganic)</b> <sup>(50)</sup> <sup>(51)</sup>	
3.5.1	Non-parboiled milled rice (polished or white rice)	0,20
3.5.2	Parboiled rice and husked rice	0,25
3.5.3	Rice waffles, rice wafers, rice crackers and rice cakes	0,30
3.5.4	Rice destined for the production of food for infants and young children <sup>(3)</sup>	0,10

▼ **B**

## Section 4: 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)

	Foodstuffs <sup>(1)</sup>	Maximum levels (µg/kg)
4.1	Hydrolysed vegetable protein <sup>(30)</sup>	20
4.2	Soy sauce <sup>(30)</sup>	20

▼ **M9**Section 5: Dioxins and PCBs <sup>(31)</sup>

Foodstuffs		Maximum levels			
		Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ) <sup>(32)</sup>	Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) <sup>(32)</sup>	Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES – 6) <sup>(32)</sup>	
5.1	Meat and meat products (excluding edible offal) of the following animals <sup>(6)</sup> :				
	— bovine animals and sheep	2,5 pg/g fat <sup>(33)</sup>	4,0 pg/g fat <sup>(33)</sup>	40 ng/g fat <sup>(33)</sup>	
	— poultry	1,75 pg/g fat <sup>(33)</sup>	3,0 pg/g fat <sup>(33)</sup>	40 ng/g fat <sup>(33)</sup>	
	— pigs	1,0 pg/g fat <sup>(33)</sup>	1,25 pg/g fat <sup>(33)</sup>	40 ng/g fat <sup>(33)</sup>	
▼ <b>M13</b>	5.2	Liver of terrestrial animals referred to in 5.1 with the exception of sheep and derived products thereof	0,30 pg/g wet weight	0,50 pg/g wet weight	3,0 ng/g wet weight
		Liver of sheep and derived products thereof	1,25 pg/g wet weight	2,00 pg/g wet weight	3,0 ng/g wet weight
▼ <b>M19</b>	5.3	Muscle meat of fish and fishery products and products thereof <sup>(25)</sup> <sup>(34)</sup> , with the exemption of: <ul style="list-style-type: none"> <li>— wild caught eel</li> <li>— wild caught spiny dogfish (<i>Squalus acanthias</i>)</li> <li>— wild caught fresh water fish, with the exception of diadromous fish species caught in fresh water</li> <li>— fish liver and derived products</li> <li>— marine oils</li> </ul> <p>The maximum level for crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen <sup>(44)</sup>. In case of crabs and crab-like crustaceans (<i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i>) it applies to muscle meat from appendages.</p>	3,5 pg/g wet weight	6,5 pg/g wet weight	75 ng/g wet weight
▼ <b>M9</b>	5.4	Muscle meat of wild caught fresh water fish, with the exception of diadromous fish species caught in fresh water, and products thereof <sup>(25)</sup>	3,5 pg/g wet weight	6,5 pg/g wet weight	125 ng/g wet weight
▼ <b>M19</b>	5.4a	Muscle meat of wild caught spiny dogfish ( <i>Squalus acanthias</i> ) and products thereof <sup>(34)</sup>	3,5 pg/g wet weight	6,5 pg/g wet weight	200 ng/g wet weight

▼ **M9**

Foodstuffs		Maximum levels		
		Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ) <sup>(32)</sup>	Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ) <sup>(32)</sup>	Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES – 6) <sup>(32)</sup>
5.5	Muscle meat of wild caught eel ( <i>Anguilla anguilla</i> ) and products thereof	3,5 pg/g wet weight	10,0 pg/g wet weight	300 ng/g wet weight
5.6	Fish liver and derived products thereof with the exception of marine oils referred to in point 5.7	—	20,0 pg/g wet weight <sup>(38)</sup>	200 ng/g wet weight <sup>(38)</sup>
5.7	Marine oils (fish body oil, fish liver oil and oils of other marine organisms intended for human consumption)	1,75 pg/g fat	6,0 pg/g fat	200 ng/g fat
5.8	Raw milk <sup>(6)</sup> and dairy products <sup>(6)</sup> , including butter fat	2,5 pg/g fat <sup>(33)</sup>	5,5 pg/g fat <sup>(33)</sup>	40 ng/g fat <sup>(33)</sup>
5.9	Hen eggs and egg products <sup>(6)</sup>	2,5 pg/g fat <sup>(33)</sup>	5,0 pg/g fat <sup>(33)</sup>	40 ng/g fat <sup>(33)</sup>
5.10	Fat of the following animals:			
	— bovine animals and sheep	2,5 pg/g fat	4,0 pg/g fat	40 ng/g fat
	— poultry	1,75 pg/g fat	3,0 pg/g fat	40 ng/g fat
	— pigs	1,0 pg/g fat	1,25 pg/g fat	40 ng/g fat
5.11	Mixed animal fats	1,5 pg/g fat	2,50 pg/g fat	40 ng/g fat
5.12	Vegetable oils and fats	0,75 pg/g fat	1,25 pg/g fat	40 ng/g fat
5.13	Foods for infants and young children <sup>(4)</sup>	0,1 pg/g wet weight	0,2 pg/g wet weight	1,0 ng/g wet weight

▼ **M22**

## Section 6: Polycyclic aromatic hydrocarbons

Foodstuffs		Maximum levels (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene	Benzo(a)pyrene	Sum of benzo(a)-pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene <sup>(45)</sup>
6.1.1	Oils and fats (excluding cocoa butter and coconut oil) intended for direct human consumption or use as an ingredient in food	2,0	10,0



▼ **M22**

Foodstuffs		Maximum levels (µg/kg)	
▼ <b>M24</b>			
6.1.2	Cocoa beans and derived products with the exception of the products referred to in point 6.1.11	5,0 µg/kg fat as from 1.4.2013	35,0 µg/kg fat as from 1.4.2013 until 31.3.2015 30,0 µg/kg fat as from 1.4.2015
▼ <b>M22</b>			
6.1.3	Coconut oil intended for direct human consumption or use as an ingredient in food	2,0	20,0
6.1.4	Smoked meat and smoked meat products	5,0 until 31.8.2014 2,0 as from 1.9.2014	30,0 as from 1.9.2012 until 31.8.2014 12,0 as from 1.9.2014
6.1.5	Muscle meat of smoked fish and smoked fishery products <sup>(25)</sup> <sup>(36)</sup> , excluding fishery products listed in points 6.1.6 and 6.1.7. The maximum level for smoked crustaceans applies to muscle meat from appendages and abdomen <sup>(44)</sup> . In case of smoked crabs and crab-like crustaceans ( <i>Brachyura</i> and <i>Anomura</i> ) it applies to muscle meat from appendages.	5,0 until 31.8.2014 2,0 as from 1.9.2014	30,0 as from 1.9.2012 until 31.8.2014 12,0 as from 1.9.2014
6.1.6	Smoked sprats and canned smoked sprats <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Sprattus sprattus</i> ); Smoked Baltic herring ≤ 14 cm length and canned smoked Baltic herring ≤ 14 cm length <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Clupea harengus membras</i> ); Katsuobushi (dried bonito, <i>Katsuwonus pelamis</i> ); bivalve molluscs (fresh, chilled or frozen) <sup>(26)</sup> ; heat treated meat and heat treated meat products <sup>(46)</sup> sold to the final consumer	5,0	30,0
6.1.7	Bivalve molluscs <sup>(36)</sup> (smoked)	6,0	35,0
6.1.8	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.9	Infant formulae and follow-on formulae, including infant milk and follow-on milk ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.10	Dietary foods for special medical purposes ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(29)</sup> intended specifically for infants	1,0	1,0
▼ <b>M24</b>			
6.1.11	Cocoa fibre and products derived from cocoa fibre, intended for use as an ingredient in food	3,0	15,0
6.1.12	Banana chips	2,0	20,0
6.1.13	Food supplements containing botanicals and their preparations <sup>(39)</sup> (*****) (*****) Food supplements containing propolis, royal jelly, spirulina or their preparations <sup>(39)</sup>	10,0	50,0

▼ **M24**

Foodstuffs		Maximum levels (µg/kg)	
6.1.14	Dried herbs	10,0	50,0
6.1.15	Dried spices with the exception of cardamon and smoked <i>Capsicum</i> spp.	10,0	50,0

▼ **M11***Section 7: Melamine and its structural analogues*

Foodstuffs		Maximum levels (mg/kg)
7.1.	Melamine	
7.1.1.	Food with the exception of infant formulae and follow-on formulae <sup>(48)</sup>	2,5
7.1.2.	Powdered infant formulae and follow-on formulae	1

▼ **M17***Section 8: Inherent plant toxins*

Foodstuffs <sup>(1)</sup>		Maximum levels (g/kg)
8.1	Erucic acid	
8.1.1	Vegetable oils and fats	50 (**)
8.1.2	Foods containing added vegetable oils and fats with the exception of the foods referred to in 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Infant formulae and follow-on formulae ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀	10 (**)

▼ **M26**

Foodstuffs <sup>(1)</sup>		Maximum level (µg/kg)	
8.2	<b>Tropane alkaloids</b> (*****)		
		Atropine	Scopolamine
8.2.1	Processed cereal-based foods and baby foods for infants and young children, containing millet, sorghum, buckwheat or their derived products <sup>(29)</sup>	1,0 µg/kg	1,0 µg/kg

▼ **M27**

8.3	Hydrocyanic acid, including hydrocyanic acid bound in cyanogenic glycosides	
8.3.1	Unprocessed whole, ground, milled, cracked, chopped apricot kernels placed on the market for the final consumer <sup>(54)</sup> <sup>(55)</sup>	20,0

▼ **B**

- **M14** (\*) The maximum level is to be reviewed before 1 January 2016 in the light of information on exposure to citrinin from other foodstuffs and updated information on the toxicity of citrinin in particular as regards carcinogenicity and genotoxicity. ◀
- **M17** (\*\*) The maximum level refers to the level of erucic acid, calculated on the total level of fatty acids in the fat component in food. ◀
- **M25** (\*\*\*) The sampling shall be performed in accordance with point B of Annex I to Commission Regulation (EC) No 401/2006 (OJ L 70, 9.3.2006, p. 12).  
The analysis shall be performed by microscopic examination.

▼ **B**

(\*\*\*\*) Sum of 12 ergot alkaloids: ergocristine/ergocristinine; ergotamine/ergotaminine; ergocryptine/ergocryptinine; ergometrine/ergometrinine; ergosine/ergosinine; ergocormine/ergocorminine.

(\*\*\*\*\*) Appropriate and achievable maximum levels, providing a high level of human health protection, shall be considered for these relevant food categories before 1 July 2017. ◀

► **M26** (\*\*\*\*\*) The tropane alkaloids referred to are atropine and scopolamine. Atropine is the racemic mixture of (-)-hyoscyamine and (+)-hyoscyamine of which only the (-)-hyoscyamine enantiomer exhibits anticholinergic activity. As for analytical reasons it is not always possible to distinguish between the enantiomers of hyoscyamine, the maximum levels are established for atropine and scopolamine. ◀

► **M24** (\*\*\*\*\*) Botanical preparations are preparations obtained from botanicals (e.g. whole, plant parts, fragmented or cut plants) by various processes (e.g. pressing, squeezing, extraction, fractionation, distillation, concentration, drying up and fermentation). This definition includes comminuted or powdered plants, plant parts, algae, fungi, lichen, tinctures, extracts, essential oils (other than the vegetable oils referred to in point 6.1.1), expressed juices and processed exudates.

(\*\*\*\*\*) The maximum level does not apply to food supplements containing vegetable oils. Vegetable oils used as an ingredient in food supplements should comply with the maximum level established in point 6.1.1. ◀

(<sup>1</sup>) As regards fruits, vegetables and cereals, reference is made to the foodstuffs listed in the relevant category as defined in Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23 February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC (OJ L 70, 16.3.2005, p. 1) as last amended by Regulation (EC) No 178/2006 (OJ L 29, 2.2.2006, p. 3). This means, *inter alia*, that buckwheat (*Fagopyrum* sp) is included in 'cereals' and buckwheat products are included in 'cereal products'. ► **M3** Tree nuts are not covered by the maximum level for fruit. ◀

(<sup>2</sup>) The maximum levels do not apply for fresh spinach to be subjected to processing and which is directly transported in bulk from field to processing plant.

► **M20** (<sup>3</sup>) Foodstuffs listed in this category as defined in Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control and repealing Council Directive 92/52/EEC, Commission Directives 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC and 2006/141/EC, Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council and Commission Regulations (EC) No 41/2009 and (EC) No 953/2009 (OJ L 181, 29.6.2013, p. 35). ◀

(<sup>4</sup>) The maximum level refers to the products ready to use (marketed as such or after reconstitution as instructed by the manufacturer).

(<sup>5</sup>) ► **M5** The maximum levels refer to the edible part of groundnuts (peanuts) and tree nuts. If groundnuts (peanuts) and tree nuts 'in shell' are analysed, it is assumed when calculating the aflatoxin content all the contamination is on the edible part, except in the case of Brazil nuts. ◀

(<sup>6</sup>) Foodstuffs listed in this category as defined in Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin (OJ L 226, 25.6.2004, p. 22).

(<sup>7</sup>) The maximum level refers to the dry matter. The dry matter is determined in accordance with Regulation (EC) No 401/2006.

► **M20** ————— ◀

(<sup>10</sup>) The maximum level refers in the case of milk and milk products, to the products ready for use (marketed as such or reconstituted as instructed by the manufacturer) and in the case of products other than milk and milk products, to the dry matter. The dry matter is determined in accordance with Regulation (EC) No 401/2006.

► **M20** (<sup>11</sup>) Wine and sparkling wines as defined in Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007 (OJ L 347, 20.12.2013, p. 671). ◀

(<sup>12</sup>) The maximum level applies to products produced from the 2005 harvest onwards.

► **M20** (<sup>13</sup>) Foodstuffs listed in this category as defined in Regulation (EU) No 251/2014 of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of aromatised wine products and repealing Council Regulation (EEC) No 1601/91 (OJ L 84, 20.3.2014, p. 14).

The maximum level for OTA applicable to these beverages is function of the proportion of wine and/or grape must present in the finished product. ◀

(<sup>14</sup>) Foodstuffs listed in this category as defined in Council Directive 2001/112/EC of 20 December 2001 relating to fruit juices and certain similar products intended for human consumption (OJ L 10, 12.1.2002, p. 58).

▼ **B**

- (15) Foodstuffs listed in this category as defined in Council Regulation (EEC) No 1576/89 of 29 May 1989 laying down general rules on the definition, description and presentation of spirit drinks (OJ L 160, 12.6.1989, p. 1), as last amended by the Protocol concerning the conditions and arrangements for admission of the Republic of Bulgaria and Romania to the European Union.
- **M20** (16) Infants and young children as defined in Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council of 12 June 2013 on food intended for infants and young children, food for special medical purposes, and total diet replacement for weight control and repealing Council Directive 92/52/EEC, Commission Directives 96/8/EC, 1999/21/EC, 2006/125/EC and 2006/141/EC, Directive 2009/39/EC of the European Parliament and of the Council and Commission Regulations (EC) No 41/2009 and (EC) No 953/2009 (OJ L 181, 29.6.2013, p. 35). ◀
- (17) For the purpose of the application of maximum levels for deoxynivalenol, zearalenone, T-2 and HT-2 toxin established in points 2.4, 2.5 and 2.7 rice is not included in 'cereals' and rice products are not included in 'cereal products'.
- **M25** (18) The maximum level applies to unprocessed cereals placed on the market for first-stage processing.
- 'First-stage processing' means any physical or thermal treatment, other than drying, of or on the grain. Cleaning, including scouring, sorting and drying procedures are not considered to be 'first-stage processing' in so far as the whole grain remains intact after cleaning and sorting.
- Scouring is cleaning cereals by brushing and/or scrubbing it vigorously.
- In case scouring is applied in the presence of ergot sclerotia, the cereals need to undergo a first cleaning step before scouring. The scouring, performed in combination with a dust aspirator, is followed by a colour sorting before milling.
- Integrated production and processing systems means systems whereby all incoming lots of cereals are cleaned, sorted and processed in the same establishment. In such integrated production and processing systems, the maximum level applies to the unprocessed cereals after cleaning and sorting but before first-stage processing.
- Food business operators shall ensure compliance through their HACCP procedure whereby an effective monitoring procedure is established and implemented at this critical control point. ◀
- (19) The maximum level applies to cereals harvested and taken over, as from the 2005/06 marketing year, in accordance with Commission Regulation (EC) No 824/2000 of 19 April 2000 establishing procedures for the taking-over of cereals by intervention agencies and laying down methods of analysis for determining the quality of cereals (OJ L 100, 20.4.2000, p. 31), as last amended by Regulation (EC) No 1068/2005 (OJ L 174, 7.7.2005, p. 65).
- **M1** (20) Maximum level shall apply from 1 October 2007. ◀
- **M1** ————— ◀
- (22) Pasta (dry) means pasta with a water content of approximately 12 %.
- (23) Maximum level shall apply from 1 October 2007.
- (24) Fish listed in this category as defined in category (a), with the exclusion of fish liver falling under code CN 0302 70 00, of the list in Article 1 of Council Regulation (EC) No 104/2000 (OJ L 17, 21.1.2000, p. 22) as last amended by the Act concerning the conditions of accession of the Czech Republic, the Republic of Estonia, the Republic of Cyprus, the Republic of Latvia, the Republic of Lithuania, the Republic of Hungary, the Republic of Malta, the Republic of Poland, the Republic of Slovenia and the Slovak Republic and the adjustments to the Treaties on which the European Union is founded (OJ L 236, 23.9.2003, p. 33). In case of dried, diluted, processed and/or compound foodstuffs Article 2(1) and 2(2) apply.
- (25) Where fish are intended to be eaten whole, the maximum level shall apply to the whole fish.
- **M22** (26) Foodstuffs falling within categories (c) and (i) of the list in Annex I of Regulation (EU) No 1379/2013 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2013 on the common organisation of the markets in fishery and aquaculture products, amending Council Regulation (EC) No 1184/2006 and (EC) No 1224/2009 and repealing Council Regulation (EC) No 104/2000 (OJ L 354, 28.12.2013, p. 1), as appropriate (species as listed in the relevant entry). In case of dried, diluted, processed and/or compound foodstuffs Article 2(1) and 2(2) apply. In case of *Pecten maximus*, the maximum level applies to the adductor muscle and gonad only. ◀
- (27) The maximum level applies after washing of the fruit or vegetables and separating the edible part.
- **M20** ————— ◀
- (29) The maximum level refers to the product as sold.
- (30) The maximum level is given for the liquid product containing 40 % dry matter, corresponding to a maximum level of 50 µg/kg in the dry matter. The level needs to be adjusted proportionally according to the dry matter content of the products.
- (31) ► **M9** Dioxins (sum of polychlorinated dibenzo-para-dioxins (PCDDs) and polychlorinated dibenzofurans (PCDFs), expressed as World Health Organisation (WHO) toxic equivalent using the WHO-toxic equivalency factors (WHO-TEFs)) and sum of dioxin and dioxin-like PCBs (sum of PCDDs, PCDFs and polychlorinated biphenyls (PCBs), expressed as WHO toxic equivalent using the WHO-TEFs). WHO-TEFs for human risk assessment based on the conclusions of the World Health Organization (WHO) – International Programme on Chemical Safety (IPCS) expert meeting which was held in Geneva in June 2005 (Martin van den Berg et al., The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds. Toxicological Sciences 93(2), 223–241 (2006))

▼ **B**

Congener	TEF value	Congener	TEF value
<b>Dibenzo-p-dioxins ('PCDDs')</b>		<b>'Dioxin-like' PCBs Non-ortho PCBs + Mono-ortho PCBs</b>	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>Non-ortho PCBs</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01	<i>Mono-ortho PCBs</i>	
OCDD	0,0003	PCB 105	0,00003
<b>Dibenzofurans ('PCDFs')</b>		PCB 114	0,00003
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 118	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 123	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 156	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 189	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abbreviations used: 'T' = tetra; 'Pe' = penta; 'Hx' = hexa; 'Hp' = hepta; 'O' = octa; 'CDD' = chlorodibenzodioxin; 'CDF' = chlorodibenzofuran; 'CB' = chlorobiphenyl. ◀

(32) Upperbound concentrations: Upperbound concentrations are calculated on the assumption that all the values of the different congeners below the limit of quantification are equal to the limit of quantification.

(33) ► **M9** The maximum level expressed on fat is not applicable for foods containing < 2 % fat. For foods containing less than 2 % fat, the maximum level applicable is the level on product basis corresponding to the level on product basis for the food containing 2 % fat, calculated from the maximum level established on fat basis, making use of following formula:

Maximum level expressed on product basis for foods containing less than 2 % fat = maximum level expressed on fat for that food x 0,02. ◀

► **M2** (34) Foodstuffs listed in this category as defined in categories (a), (b), (c), (e) and (f) of the list in Article 1 of Regulation (EC) No 104/2000, with the exclusion of fish liver referred to in point 5.11. ◀

► **M7** ————— ◀

► **M22** (36) Foodstuffs listed in this category as defined in categories (b), (c) and (i) of the list in Annex 1 of Regulation (EU) No 1379/2013. ◀

► **M1** (37) The exemption applies only for maize for which it is evident e.g. through labelling, destination, that it is intended for use in a wet milling process only (starch production). ◀

► **M2** (38) In the case of canned fish liver, the maximum level applies to the whole edible content of the can. ◀

► **M3** (39) The maximum level applies to the food supplements as sold. ◀

► **M5** (40) Oilseeds falling under codes CN 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 and derived products CN 1208; melon seeds fall under code ex 1207 99.

**▼ B**

- (41) In case derived/processed products thereof are derived/processed solely or almost solely from the tree nuts concerned, the maximum levels as established for the corresponding tree nuts apply also to the derived/processed products. In other cases, Article 2(1) and 2(2) apply for the derived/processed products. ◀
- ▶ **M4** (42) The maximum level applies to the pure and undiluted extract, obtained whereby 1 kg of extract is obtained from 3 to 4 kg liquorice root. ◀
- ▶ **M6** (43) The maximum level for leaf vegetables does not apply to fresh herbs (falling under Code number 0256000 in Annex I to Regulation (EC) No 396/2005). ◀
- ▶ **M20** (44) Muscle meat from appendages and abdomen. This definition excludes the cephalothorax of crustaceans. In case of crabs and crab-like crustaceans (*Brachyura* and *Anomura*): muscle meat from appendages. ◀
- ▶ **M7** (45) Lower bound concentrations are calculated on the assumption that all the values of the four substances below the limit of quantification are zero.
- (46) Meat and meat products that have undergone a heat treatment potentially resulting in formation of PAH, i.e. only grilling and barbecuing.
- (47) For the canned product the analysis shall be carried out on the whole content of the can. As regards the maximum level for the whole composite product Art. 2(1)(c) and 2(2) shall apply. ◀
- ▶ **M11** (48) The maximum level does not apply to food for which it can be proven that the level of melamine higher than 2,5 mg/kg is the consequence of authorized use of cyromazine as insecticide. The melamine level shall not exceed the level of cyromazine. ◀
- ▶ **M16** (49) For the specific cocoa and chocolate products the definitions set out in points A. 2, 3 and 4 of Annex I to Directive 2000/36/EC of the European Parliament and of the Council of 23 June 2000 relating to cocoa and chocolate products intended for human consumption (OJ L 197, 3.8.2000, p. 19) apply. ◀
- ▶ **M21** (50) Sum of As(III) and As(V).
- (51) Rice, husked rice, milled rice and parboiled rice as defined in Codex Standard 198-1995. ◀
- ▶ **M20** (52) The maximum level applies to the animal as sold without viscera.
- (53) For potatoes, the maximum level applies to peeled potatoes. ◀
- ▶ **M27** (54) 'Unprocessed products' as defined in Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs (OJ L 139, 30.4.2004, p. 1).
- (55) 'Placing on the market' and 'final consumer' as defined in Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety (OJ L 31, 1.2.2002, p. 1). ◀