

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)808

Vol. 1968/0140

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

COM(68) 808 def.

Brussel, 25 oktober 1968.

VOORSTEL VOOR EEN RICHTLIJN VAN DE RAAD

betreffende de aanpassing van de wetgevingen
van de lid-staten inzake vleesextract, gist-
extract, eiwitextract, soep- en spijsaroma,
bouillon, soepen en vleessausen

(door de Commissie bij de Raad ingediend)

COM(68) 808 def.

De lid-staten werden tijdens de volgende zittingen geraadpleegd :

a) Werkgroep "Levensmiddelenrecht"

Zitting van 18-19 januari 1967

b) Subgroep "Levensmiddelenextracten en gelijkaardige produkten"

Zitting van 6- 7 oktober 1964

26-27 januari 1965

24-25 juni 1965

17-18 januari 1966

21-22 april 1966

15-16 november 1966

10-11 januari 1967

16-17 oktober 1967

Korte samenvatting van de ontwerp-richtlijn

In de richtlijn worden de verschillende produkten, waarvoor de voorschriften moeten worden geharmoniseerd, nader omschreven, wordt de samenstelling van deze produkten vastgesteld en worden de stoffen, die tijdens de vervaardiging van de produkten mogen worden toegevoegd, alsmede de wijze van gebruik en de etiketteringsvoorschriften bepaald.

Raadpleging van het Europese Parlement en het Economisch en Sociaal Comité

Aangezien het voorstel gebaseerd is op artikel 100 van het Verdrag en de uitvoering van de richtlijn voor sommige lid-staten een wijziging van hun wettelijke voorschriften met zich brengt, moeten het Parlement en het Economisch en Sociaal Comité worden geraadpleegd.

Voorstel voor een
RICHTLIJN VAN DE RAAD

betreffende de aanpassing van de wetgevingen van
de lid-staten inzake vleesextract, gistextract, eiwitextract
soep- en spijaroma, bouillon, soepen en vleessausen

(door de Commissie bij de Raad ingediend)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,
inzonderheid op artikel 100,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité,

Overwegende dat in de wetgevingen van de lid-staten de samenstelling van
vlees-, gist- en eiwitextracten, soep- en spijsaroma, bouillon, soepen en
vleessausen wordt vastgesteld, de stoffen worden bepaald die tijdens hun
vervaardiging mogen worden toegevoegd, en bijzondere voorschriften ten
aanzien van hun etikettering worden gegeven;

Overwegende dat de huidige verschillen tussen deze wetgevingen het vrije
verkeer van genoemde produkten belemmeren en ongelijke concurrentievoor-
waarden voor de ondernemingen kunnen schoppen; dat zij daardoor rechtstreeks
van invloed zijn op de instelling en de werking van de gemeenschappelijke markt;

Overwegende dat het derhalve noodzakelijk is de samenstelling van deze pro-
dukten, de stoffen die tijdens hun vervaardiging mogen worden toegevoegd en de
voorwaarden voor deze toevoeging, alsmede de voorschriften waaraan hun etiket-
tering moet voldoen, op het vlak van de Gemeenschap vast te stellen;

Overwegende dat de vaststelling van de wijze van monstertrekking en van de
analysemethoden voor de controle op de samenstelling en de fabricagekenmerken
van deze produkten, alsmede de op grond van de resultaten van wetenschappelijk
en technisch onderzoek aan te brengen wijzigingen of eventuele aanvullingen van
de lijst van de stoffen die tijdens de vervaardiging van de produkten mogen
worden toegevoegd, technische uitvoeringsmaatregelen zijn en dat, om de proce-
dure te vereenvoudigen en te versnellen, de Commissie met het nomen van deze
maatregelen dient te worden belast;

Overwegende dat voor alle gevallen waarvoor de Raad de Commissie bevoegdheden
voor de uitvoering van de ten aanzien van levensmiddelen vastgestelde voor-
schriften verloent, dient te worden voorzien in een procedure waarbij in het
kader van het bij de beschikking van de Raad van ingestelde
permanente Comité voor voedingswaren een nauwe samenwerking tussen de lid-
staten en de Commissie tot stand wordt gebracht,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD :

.../...

Artikel 1

De lid-staten mogen de handel in de in bijlage I genoemde produkten onder de voor deze produkten gereserveerde benamingen niet verbieden of belemmeren om redenen die verband houden met de samenstelling, de fabricagekenmerken, de verpakking en de etikettering, indien deze produkten in overeenstemming zijn met de in deze richtlijn en de bijlagen bij deze richtlijn vastgestelde definities en gemeenschappelijke voorschriften.

Artikel 2

1. De lid-staten nemen alle dienstige maatregelen om te bewerkstelligen dat de in bijlage I vervatte benamingen in de handel slechts voor het aanduiden van de in deze bijlage omschreven produkten kunnen worden gebruikt.
2. Zij nemen alle dienstige maatregelen om te bewerkstelligen dat de in bijlage I, paragraaf 5 tot en met 11, genoemde produkten slechts in de handel kunnen worden gebracht onder de voor deze produkten gereserveerde benamingen, indien voor de bereiding, waardoor zij voor onmiddellijke consumptie worden geredigemaakt, hoogstens toevoeging van water en eventueel verwarmen of koken noodzakelijk is.

Artikel 3

1. De lid-staten staan het gebruik van de in bijlage II genoemde toevoegsels in de in bijlage I omschreven produkten toe. Zij nemen alle dienstige maatregelen om te bewerkstelligen dat de in deze bijlage vastgestelde percentages in het eindprodukt niet worden overschreden. Zij verbieden het gebruik van andere toevoegsels.
2. Ten aanzien van de behandeling van grondstoffen met andere dan de in bijlage II genoemde toevoegsels staat iedere lid-staat toe dat in de in bijlage I omschreven produkten die in de Gemeenschap zijn vervaardigd resten aanwezig zijn van een door de wetgeving van de lid-staat van herkomst toegestane behandeling. Eventuele resten van zwaveldioxyde, afkomstig van een door in de voorafgaande alinea bedoelde behandelingen, mogen evenwel niet meer bedragen dan 20 mg per liter volgens de gebruiksaanwijzing bereid produkt en 50 mg per liter bij soepen op basis van gedroogde vruchten en met een zoete smaak.

Artikel 4

1. Onverminderd de door de Raad op het gebied van de etikettering van levensmiddelen te treffen maatregelen nemen de lid-staten alle dienstige maat-

regelen om te bewerkstelligen dat de in bijlage I omschreven produkten slechts in de handel kunnen worden gebracht, indien op de omhulsels, verpakkingen of etiketten goed zichtbaar, duidelijk leesbaar en onuitwisbaar de volgende aanduidingen voorkomen :

- a) de voor de betrokken produkten gereserveerde benaming; de benamingen van de in bijlage I, paragraaf 4,5,6,7,8, 10 en 11, omschreven produkten hoeven evenwel niet te worden aangegeven indien een van de in bijlage III vermelde traditionele benamingen wordt gebruikt;
 - b) bij de in bijlage I, paragraaf 5 tot en met 11, omschreven produkten, de gebruiksaanwijzing;
 - c) bij de in bijlage I, paragraaf 1,2 en 3, omschreven produkten het nettogewicht in grammen of kilogrammen, bij het in bijlage I, paragraaf 4, omschreven produkt het volume en bij de andere in genoemde bijlage omschreven produkten het volume van het produkt, na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing, in liter of in een breuk van een liter; indien dit volume bovendien in een aantal borden of koppen wordt uitgedrukt, moet de eenheid "bord" met een inhoud van ten minste 250 ml, de eenheid "kop" met een inhoud van ten minste 150 ml en de eenheid "kleine kop", die gereserveerd is voor exotische soepen, met een inhoud van ten minste 100 ml overeenkomen;
 - d) bij de in bijlage I, paragraaf 10, omschreven produkten, de vermelding van de volgende bestanddelen in dalende volgorde op basis van de aanwezige hoeveelheid: vetstoffen, vlees of vis, peulvruchten, andere groenten, graan of produkten op basis van graan, waaronder deegwaren, melk of zuivelprodukten;
 - e) bij produkten die een of meer van de in bijlage II, hoofdstuk I tot en met III vermelde stoffen bevatten, naargelang van het geval, de aanduiding "gekleurd", "met "anti-oxydantiën ", "met stabiliserende emulgators", "met verdikkingsmiddelen" of "met geleermiddelen";
 - f) naam of firma en adres of zetel van de fabrikant, de verpakker of een verkoper;
 - g) bij uit derde landen ingevoerde produkten, de naam van het land van oorsprong.
2. Indien de benaming of de opmaak van de in bijlage I, paragraaf 5 tot en met 11, omschreven produkten duidelijk de aanwezigheid van een of meer bepaalde bestanddelen aangeeft, moeten deze in voldoende hoeveelheid zijn gebruikt om de organoleptische kenmerken van het produkt te beïnvloeden.
3. De lid-staten verbieden dat aanduidingen of afbeeldingen op omhulsels, verpakkingen of etiketten van het in bijlage I, paragraaf 4, omschreven produkt zinspelen op de aanwezigheid of het gebruik van vlees of vleesextract.

4. De lid-staten verbieden dat aan de in bijlage I omschreven produkten die glutaminezuur of zouten van glutaminezuur bevatten op grond van de aanwezigheid van deze stoffen een therapeutische waarde of een bijzondere voedingswaarde wordt toegeschreven.
5. In afwijking van artikel 1, lid 1, kunnen de lid-staten het in de handel brengen van in bijlage I omschreven produkten op hun grondgebied verbieden indien de in lid 1, sub a), b), c), d) en e), van onderhavig artikel bedoelde aanduidingen niet in hun landstalen voorkomen.
6. In afwijking van lid 1 hoeven de in lid 1, sub b), c), d) en e), bedoelde aanduidingen slechts voor te komen op de verpakkingen of omhulsels waarin meerdere eenheden van hetzelfde produkt in de kleinhandel worden verkocht, indien het grootste vlak van de verpakking die zich het dichtst bij het produkt bevindt niet groter is dan 15 cm² en iedere verpakking of ieder omhulsel niet meer dan 50 eenheden bevat; dit aantal wordt tot 500 verhoogd indien het grootste vlak van de verpakking die zich het dichtst bij het produkt bevindt kleiner is dan 10 cm².

Artikel 5

De lid-staten mogen de handel in de in bijlage I omschreven produkten die in de Gemeenschap zijn vervaardigd niet verbieden of belemmeren om redenen die verband houden met

- het verpakkingsmateriaal
- de aanduidingen betreffende de uiterste datum van houdbaarheid, indien deze produkten in overeenstemming zijn met de wetgeving van de lid-staat van oorsprong.

Artikel 6

1. De wijze van monstertrekking en de analysemethoden voor het controleren van de samenstelling en de fabricagekenmerken van in bijlage I omschreven produkten worden volgens de procedure van artikel 7 vastgesteld.
2. Bijlage II bij deze richtlijn kan op grond van de resultaten van wetenschappelijk en technisch onderzoek volgens dezelfde procedure worden gewijzigd of aangevuld.

Artikel 7

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter van het bij de beschikking van de Raad van ingestelde permanente comité voor voedingswaren, hierna te noemen "Comité", deze procedure bij het Comité in, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van een lid-staat.

2. In het Comité worden de stemmen van de lid-staten gewogen overeenkomstig het bepaalde in artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.
3. De vertegenwoordiger van de Commissie dient een ontwerp in van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over deze maatregelen advies uit binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie der aan een onderzoek onderworpen vraagstukken. Het Comité spreekt zich uit met een meerderheid van twaalf stemmen.
4. De Commissie stelt de maatregelen vast, die onmiddellijk van toepassing zijn, indien zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Indien echter deze maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het Comité, dient de Commissie bij de Raad onverwijld een voorstel in ten aanzien van de te treffen maatregelen.

Indien de Raad niet binnen een termijn van drie maanden met gekwalificeerde meerderheid van stemmen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast, die onmiddellijk van toepassing zijn.

Artikel 7

Deze richtlijn is niet van toepassing op produkten

- a) bestemd om te worden uitgevoerd uit de Gemeenschap;
- b) die in het kader van actief veredelingsverkeer uit derde landen worden ingevoerd.

Artikel 8

1. Uiterlijk binnen twaalf maanden na kennisgeving van deze richtlijn nemen de lid-staten alle dienstige maatregelen om aan het bepaalde in deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie hiervan onmiddellijk in kennis.
2. Na kennisgeving van deze richtlijn dragen de lid-staten er bovendien zorg voor dat de Commissie tijdig genoeg om haar opmerkingen te kunnen maken in kennis wordt gesteld van de ontwerpen van alle latere wettelijke en bestuursrechtelijke maatregelen van essentieel belang die zij op het door deze richtlijn bestreken gebied overwegen vast te stellen.

Artikel 9

Deze richtlijn is gericht tot de lid-staten.

BIJLAGE I

Definities van de produkten

1. Vleesextract

Het door indikken van waterige aftreksels van vers rundvlees (1), ontdaan van stolbaar albuminoïden en vetten, verkregen produkt, waaraan eventueel natriumchloride is toegevoegd.

Is het vleesextract bestemd voor onmiddellijke consumptie, dan vertoont het de volgende kenmerken:

Water	niet meer dan 20 %	} berekend op de droge stof
Totaal kreatinine	niet minder dan 7 %	
Totaal stikstof	niet minder dan 10 %	
Natriumchloride	niet meer dan 5 %	
In water onoplosbare stoffen na ontvetting door ethyleter	niet meer dan 1 %	}
Vetstoffen	niet meer dan 2 %	

.../...

(1) In deze richtlijn wordt onder "vers rundvlees" verstaan alle voor menselijke consumptie geschikte, van skeletspieren afkomstige delen van runderen, van huisdieren, die ter verduurzaming geen andere behandeling dan een koudebehandeling hebben ondergaan.

2. Gistextract

Het door een fysisch of biochemisch proces uitsluitend uit gist verkregen produkt, waaraan eventueel natriumchloride is toegevoegd.

Is het gistextract bestemd voor onmiddellijke consumptie, dan vertoont het de volgende kenmerken :

Water	niet meer dan 22 %	} berekend op de droge stof
Totaal stikstof	- niet minder dan 7 % bij biergistextract	
	- niet minder dan 8 % bij andere gistextracten	
Natriumchloride	niet meer dan 20 %	
In water onoplosbare stoffen na ontvet- ting door ethyleter	niet meer dan 1 %	}

.../...

3. Eiwitextract

Het door indikken van proteïne-hydrolysaten verkregen produkt.

Is het eiwitextract bestemd voor onmiddellijke consumptie, dan vertoont het de volgende kenmerken :

Water	niet meer dan 20 %	} berekend op de droge stof
Totaal stikstof	niet minder dan 5,8 %	
Aminozuurstikstof	niet minder dan 3,4 %	
Ammoniakstikstof	niet meer dan 1,25 %	
Natriumchloride	niet meer dan 35 %	
In water onoplosbare stoffen na ontvetting door ethyleter	niet meer dan 1 %	

4. Soep- en spijsaroma

Het door hydrolyse van eiwitten of eiwitrijke stoffen verkregen vloeibare produkt, waaraan eventueel vleesextract, gistextract, andere uit eiwitrijke eetbare stoffen gewonnen extracten, natriumchloride, specerijen of natuurlijke extracten van specerijen, en, ter verbetering van de smaak, andere voedingswaren, glutaminezuur en zouten daarvan, alsmede natrium- en calciumzouten van inosinezuur en guanylinezuur zijn toegevoegd.

Het produkt vertoont de volgende kenmerken :

Specifiek gewicht bij 20° C	niet minder dan 1,24	
Totaal stikstof	niet minder dan 5 %	} berekend op de droge stof
Aminozuurstikstof	niet minder dan 3 %	
Amoniakstikstof (1)	niet meer dan 2 %	
Natriumohloride	niet meer dan 45 %	
In water en ethyleter onoplosbare stoffen	niet meer dan 1 %	

.../...

(1) Dwingend vereiste zodra een communautaire analysemethode is uitgewerkt.

5. Bouillon

Het uit eiwitrijke stoffen of derivaten daarvan verkregen produkt, waaraan eventueel aroma, eetbare vetstoffen, natriumchloride, specerijen of natuurlijke extracten of distillaten daarvan, aromatische stoffen (1), en, ter verbetering van de smaak, andere voedingswaren, glutaminezuur en zouten daarvan, alsmede natrium- en calciumzouten van inosinezuur en guanylinezuur zijn toegevoegd.

Het produkt vertoont de volgende kenmerken :

Totaal stikstof	niet meer dan 350 mg	} per liter volgens de gebruiksaanwijzing bereide bouillon
Aminozuurstikstof	niet minder dan 210 mg	
Natriumchloride	niet meer dan 12,5 mg	

.../...

(1) Zolang de nationale voorschriften niet geharmoniseerd zijn, mogen slechts natuurlijke aromatische stoffen en synthetische aromatische stoffen die chemisch identiek zijn met de natuurlijke worden gebruikt.

6. Vleesbouillon

Bouillon in de zin van alinea e), verkregen onder aanwending van vers rundvlees en/of vleesextract en eventueel ander vlees en/of extracten uit ander vlees dan rundvlees.

Het produkt vertoont de volgende kenmerken :

Totaal kreatinine uit rundvlees	niet minder dan 70 mg, waarbij deze kreatinine niet minder dan $\frac{2}{3}$ van alle in het produkt aanwezige totaal kreatinine mag uitmaken	} per liter volgens de gebruiks-aanwijzing bereide vleesbouillon
Totaal stikstof	niet minder dan 100 mg	
Natriumchloride	niet meer dan 12,5 mg	

.../...

7. Consommé

Vleesbouillon die de volgende kenmerken vertoont :

Totaal kreatinine uit rundvlees	niet minder dan 110 mg, waarbij deze kreatinine niet minder dan $\frac{2}{3}$ van alle in het produkt aanwezige totaal kreatinine mag uitmaken	} per liter volgens de gebruiks-aanwijzing bereide consommé
Totaal stikstof	niet minder dan 160 mg	
Natriumchloride	niet meer dan 12,5 mg	

8. Gevogeltebouillon

Bouillon in de zin van alinea e), verkregen onder aanwending van vlees van gevogelte.

Het produkt vertoont de volgende kenmerken :

Totaal stikstof	niet minder dan 100 mg	} per liter volgens de gebruiksaanwijzing bereide gevogeltebouillon
Natriumchloride	niet meer dan 12,5 g	

.../...

9. Vette bouillon, vette vleesbouillon, vette consommé, vette gevogeltebouillon

Bouillon, vleesbouillon, consommé of gevogeltebouillon, die per liter volgens de gebruiksaanwijzing bereid produkt ten minste 2,5 g eetbare vetstoffen bevat.

10. Soepen

Min of meer vloeibare of na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing deze vorm hebbende produkten, met eventueel een min of meer hoog gehalte aan vaste delen, die bereidingen opleveren welke een gelijkaardige smaak en een gelijkaardig voorkomen hebben als volgens de gebruikelijke kookmethoden bereide soepen.

Indien uit de aanduidingen of afbeeldingen op het omhulsel, de verpakking of het etiket de aanwezigheid of het gebruik van rundvlees of niet nader aangeduid vlees of van vleesextract blijkt, dan moeten de soepen per liter volgens de gebruiksaanwijzing bereid produkt ten minste 70 mg totaal kreatinine uit rundvlees bevatten, waarbij deze kreatinine niet minder dan $\frac{2}{3}$ van alle in het produkt aanwezige totaal kreatinine mag uitmaken.

11. Vleessausen

Na bereiding volgens de gebruiksaanwijzing min of meer vloeibare produkten, verkregen uit vers rundvlees en/of vleesextract en eventueel de in de alinea's e) en f) bedoelde stoffen en bestemd om warm met andere voedingswaren te worden genuttigd. Hun gehalte aan totaal kreatinine uit rundvlees mag niet minder bedragen dan 140 mg per liter volgens de gebruiksaanwijzing bereid produkt, waarbij deze kreatinine niet minder dan $\frac{2}{3}$ van alle in het produkt aanwezige totaal kreatinine mag uitmaken.

.../...

Toevoegsels waarvan het gebruik in de in bijlage I omschreven produkten is toegestaan

Hoofdstuk	EEG-nummering	Benaming	Gebruikswijze	Maximumgehalte (1) in gewichtspercenten	
				van de afzonderlijke stof	van de stoffen tezamen
I <u>Kleurstoffen</u>	E 100	Curcumine	- alleen in de in bijlage I, paragraaf 10, omschreven produkten voor het herkleuren van hun bestanddelen van plantaardige oorsprong, zoals groenten en fruit, die tijdens de vervaardiging van het produkt hun natuurlijke kleur hebben verloren; - karamel mag bovendien in de in bijlage I, par. 11 omschreven produkten worden gebruikt.		
	E 101	Lactoflavine (Riboflavine)			
	E 120	Cochenille Karmijnzuur			
	E 140	Chlorofylen			
	E 150	Karamel			
	E 160	Carotenoïden a) Alfa-, beta-, gamma-caroteen b) Bixine, norbixine (orleaan, annatto) c) Capsanthine, capsorubine d) Lycopreen			
	E 162	Bietenrood, betanine			

(1) Tenzij anders aangegeven hebben alle voorschriften betreffende het maximumgehalte betrekking op het volgens de gebruiksaanwijzing bereide produkt.

Hoofdstuk	EEG-nummering	Benaming	Gebruikswijze	Maximumgehalte(1) in gewichtspercenten	
				van de afzonderlijke stof	van de stoffen tezamen
II					
<u>Anti-oxydantiën</u>	E 300	1-ascorbinezuur	} Alleen in de in bijlage I, paragraaf 10 en 11, omschreven produkten		
	E 301	Natrium-1-ascorbinaat (natriumzout van 1-ascorbinezuur)			
	E 302	Calcium-1-ascorbinaat (calciumzout van 1-ascorbinezuur)			
	E 303	5, 6-diacetyl-1-ascorbinezuur (1-ascorbyl-diacetaat)			
	E 304	6-palmityl-1-ascorbinezuur (1-ascorbyl-palmitaat)			
	E 306	Tocoferolrijke extracten van natuurlijke oorsprong			
	E 307	Synthetisch alfa-tocoferol	} Alleen in produkten die vetstoffen bevatten		
	E 308	Synthetisch gamma-tocoferol			
	E 309	Synthetisch delta-tocoferol			
	E 311	Octylgalaat			
	E 312	Dodecylgalaat			
	E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)			
				} 0,01 (bere- kend op de vetstof)	} 0,01(bere- kend op de vetstof)

(1) Tenzij anders aangegeven hebben alle voorschriften betreffende het maximumgehalte betrekking op het volgens de gebruiksaanwijzing bereide produkt.

Hoofdstuk	EAG-nummering	Benaming	Gebruikswijze	Maximumgehalte(1) in gewichtspercenten	
				van de afzonderlijke stof	van de stoffen tezamen
II (vervolg)	E 270	Melkzuur	Alleen in de in bijlage I, paragraaf 4 t/m 11, omschreven produkten		
	E 325	Natriumlactaat (natriumzout van melkzuur)			
	E 326	Kaliumlactaat (kaliumzout van melkzuur)			
	E 327	Calciumlactaat (calciumzout van melkzuur)			
	E 330	Citroenzuur			
	E 331	Natriumcitraten (natriumzouten van citroenzuur)			
	E 332	Kaliumcitraten (kaliumzouten van citroenzuur)			
	E 333	Calciumcitraten (calciumzouten van citroenzuur)			
	E 334	Wijnsteenzuur			
	E 335	Natriumtartraten (natriumzouten van wijnsteenzuur)			
	E 336	Kaliumtartraten (kaliumzouten van wijnsteenzuur)			
	E 337	Natrium-kaliumtartraat			

(1) Tenzij anders aangegeven hebben alle voorschriften betreffende het maximumgehalte betrekking op het volgens de gebruiksaanwijzing bereide produkt.

.../...

Hoofdstuk	EEG-nummer	Benaming	Gebruikswijze	Maximumgehalte (1) in gewichtspercenten	
				van de afzonderlijke stof	van de stoffen tezamen
III					
Stabili-	E 322	Lecithinen	) Alleen in de in bijlage I, paragraaf 4 t/m 11 omschreven produkten	0,2	Wanneer het eindprodukt twee of meer van de hiernaast ge- noemde stoffen bevat, mag het aandeel slechts een rekenkundi- ge breuk van de voor de betrok- ken stof vastge- stelde maximum- hoeveelheid uit- maken, waarbij de som van de breu- ken niet meer dan 1 mag bedra- gen.
serende	E 400	Alginezuur		2	
emulgators,	E 401	Natriumalginaat		2	
vordikkings-	E 402	Kaliumalginaat		2	
middelen	E 404	Calciumalginaat		2	
en geleer-	E 410	Agar-agar		1	
middelen	E 411	Carrageen en carrageninen		2	
	E 412	Johannesbroodpitmeel		2	
	E 414	Guargom		1	
	E 415	Tragantgom		2	
	E 416	Arabischo gom		1	
	E 430	Spijsgelatine		4	
	E 440	Pectinen		3	
	E 441	Pectinezuur en pectinisch zuur		3	
	E 442	Natriumpectaat		3	

(1) Tenzij anders aangegeven hebben alle voorschriften betreffende het maximumgehalte betrekking op het volgens de gebruiksaanwijzing bereide produkt.

Hoofdstuk	EEG-nummering	Benaming	Gebruikswijze	Maximumgehalte (1) in gewichtspercenten	
				van de afzonderlijke stof	van de stoffen tezamen
III (vervolg)	ex E 450	Natriumpolyfosfaten a) Difosfaten aa) dinatrium bb) tetranatrium b) Pentanatrium-trifosfaat	) Alleen in de in bijlage I, paragraaf 4 t/m 11, omschreven produkten	0,1) uitgedrukt 0,1) in 0,1) P_2O_5	0,1 uitgedrukt in P_2O_5
	E 471	Mono- en diglyceriden van spijsvetzuren		0,5	) Wanneer het eind- produkt twee of meer van de hier- naast genoemde stof- fen bevat, mag het aandeel van elk daarvan slechts een rekenkundige breuk van de voor de betrokken stof vastgestelde maxi- mumhoeveelheid uit- maken, waarbij de som van de breuken niet meer dan 1 mag bedragen.
	E 474	Sucraglyceriden : mengsel uit saccharose-esters en mono- en diglyceriden van spijsvetzuren		0,2	
	E 480	Oplosbaar gemaakte voedings- proteïnen en zouten daarvan		0,5	

(1) Tenzij anders aangegeven hebben alle voorschriften betreffende het maximumgehalte betrekking op het volgens de gebruiksaanwijzing bereide produkt.

.../...

Hoofdstuk	EEG-nummering	Benaming	Gebruikswijze	Maximumgehalte (1) in gewichtspercenten	
				van de afzonderlijke stof	van de stoffen tezamen
IV <u>Bescherm- gasen</u>	E 290	Kooldioxyde stikstof	} Alleen in hermetisch } gesloten verpakkingen		

(1) Tenzij anders aangegeven hebben alle voorschriften betreffende het maximumgehalte betrekking op het volgens de gebruiksaanwijzing bereide produkt.

BIJLAGE III

Traditionele benamingen

Produkt	Frans	Duits	Italiaans	Nederlands
Arôme pour potages et autres mets Würze Condimento per minestre ed altre vivande Aroma	-	-	-	Spijsaroma Soeparoma Spijzenaroma Soepenaroma Spijzen- en soep- aroma Spijzen- en soepen- aroma
Bouillon Brühe Brodo Preparato per brodo Bouillon	-	Brühwürfel Brühpaste	-	Extractblokje " tablet " korrels " poeder " pasta
Bouillon de viande Fleischbrühe Brodo di carne Vleesbouillon	Pot au feu	Fleischbrüh- würfel Fleischbrüh- paste Fleischbouil- lon Fleischbouil- lonwürfel	-	Bouillon tabletten " blokjes " korrels " poeder " pasta Geconcentreerde bouillon
Bouillon de volaille Geflügelbrühe Brodo di vola- tili da cortile Gevogelte- bouillon	Poule au pot	Geflügelbrüh- würfel Geflügelbrüh- paste Geflügel- bouillon Geflügelbouil- lonwürfel Geflügelbouil- lonpaste	-	-
Consommé	Consommé de viande	-	-	-
Potages Suppen Minestre Soepen	Soupe Velouté de... Crème de Julienne Minestrone Bisque de.... Bouillabaisse	Erbswurst Minestrone Creme	Crema di... Passato di... Zuppa di... Minestrone di... Pasta (o pas- tino o riso) in brodo	Soepblokje " tablet " gedroogd " in droge vorm " korrels " poeder " pasta Geconcentreerde soep Ingedikte soep ... crème Crème de ... Velouté Minestrone Bouillabaisse Bisque

Produkt	Frans	Duits	Italiaans	Nederlands
Sauces à base de viande	-	Bratensaft	-	Vleesjus
Fleischsossen		Gulaschsaft		Jusblokje
Salse a base di carne				Justabletten
Vleessausen				Juskorrels
				Juspoeder
				Juspasta