

Bekendtgørelse for Grønland om tilsætningsstoffer til fødevarer

I medfør af § 15, stk. 2 og 3, § 16 og § 69, stk. 3 - 4 i anordning nr. 523 af 8. juni 2004 om ikrafttræden for Grønland af lov om fødevarer m.m. fastsættes:

Område og definitioner

§ 1. Denne bekendtgørelse vedrører:

- 1) tilsætningsstoffer til fødevarer,
- 2) tilsætningsstoffer til tilsætningsstoffer,
- 3) farvestoffer til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning af kød, og
- 4) ekstraktionsmidler.

Stk. 2. Bekendtgørelsen finder alene anvendelse for salg og behandling med henblik på salg af fødevarer, som helt eller delvist består af eller som indgår i animalske fødevarer.

Stk. 3. Bekendtgørelsen vedrører ikke anvendelse af aromaer til fødevarer og aromaer, jf. dog bilag 1.

Stk. 4. Fødevarer bestemt til salg på det grønlandske hjemmemarked skal være i overensstemmelse med de til enhver tid gældende af Grønlands Hjemmestyre fastsatte bestemmelser om tilsætningsstoffer.

§ 2. Ved tilsætningsstoffer forstås i denne bekendtgørelse stoffer, som uden i sig selv at være fødevarer eller sædvanligt anvendte bestanddele af sammensatte fødevarer er bestemt til at tilsættes fødevarer for at påvirke deres næringsværdi,

holdbarhed, konsistens, farve, smag eller lugt eller i øvrigt med teknologiske eller andre formål.

Stk. 2. Definitioner af tilsætningsstofgrupper fremgår af bilag 2.

§ 3. Ved aroma forstås i denne bekendtgørelse aromastof, aromapræparat, reaktionsaroma, røgaroma, røgaromastof eller blandinger af disse, indbyrdes eller med andre tilsætningsstoffer eller fødevarer.

§ 4. Ved tekniske hjælpestoffer forstås i denne bekendtgørelse ethvert stof, som ikke indtages som en fødevare i sig selv, men som med forsæt anvendes ved forarbejdningen af råvarer, fødevarer eller disses ingredienser for at opfylde et bestemt teknologisk formål under behandlingen eller forarbejdningen, og som kan resultere i, at der i det færdige produkt findes en utilsigtet, men uundgåelig rest af dette stof eller derivater deraf, under forudsætning af at disse reststoffer ikke udgør en sundhedsfare og ikke indvirker teknologisk på det færdige produkt.

§ 5. Ved uforarbejdede fødevarer forstås i denne bekendtgørelse fødevarer, som ikke er behandlet på en sådan måde, at der er sket væsentlige ændringer i deres oprindelige tilstand. Fødevarer, der f.eks. er afpudset, afskallet, dybfrosset, finthakket, flået, formalet, frosset, hakket, kølet, opskåret, parteret, pillet, rensat, skrællet,

snittet, udbenet eller udskåret, pakket eller upakket, anses for uforarbejdede.

§ 6. Ved et ekstraktionsmiddel forstås i denne bekendtgørelse et opløsningsmiddel, som anvendes i en ekstraktionsproces under forarbejdning af råstoffer, fødevarer eller af bestanddele eller ingredienser af sådanne produkter, og som fjernes, men som kan resultere i en utilsigtet, men teknisk uundgåelig forekomst af rester af midlet eller dets omdannelsesprodukter i fødevarer eller fødevaringrediensen.

Stk. 2. Ved et opløsningsmiddel forstås ethvert stof, som kan opløse fødevarer, eller enhver bestanddel, der indgår i en fødevarer, herunder ethvert forurenende stof, som findes i eller på den pågældende fødevarer.

§ 7. Ved quantum satis forstås i denne bekendtgørelse, at der ikke er angivet en maksimumværdi for anvendelse af et tilsætningsstof. Stoffet kan anvendes i henhold til god fremstillingspraksis i en mængde, som ikke er højere end det, der er nødvendigt for at opfylde det tilsigtede mål, og således at forbrugeren ikke vildledes.

§ 8. I forbindelse med anvendelse af sødestoffer forstås i denne bekendtgørelse ved:

- 1) energireduceret: En energireduktion med mindst 30 pct. i forhold til den oprindelige fødevarer eller et lignende produkt, og
- 2) uden tilsat sukker: Uden tilsætning af mono- eller disaccharider eller af andre fødevarer, der anvendes på grund af deres sødende egenskaber.

§ 9. Ved nitratsalt forstås i denne bekendtgørelse en blanding af kaliumnitrit eller natriumnitrit og natriumchlorid. En blanding af nitratsalt med kaliumnitrat eller natriumnitrat er også acceptabel.

Stk. 2. Ved eksport til Danmark forstås ved nitratsalt en blanding af kaliumnitrit eller natriumnitrit og natriumchlorid med et indhold af højst 1,2 pct. nitrit beregnet som natriumnitrit. En blanding af nitratsalt med kaliumnitrat eller natriumnitrat er også acceptabel.

Positivlisten

§ 10. Fødevarestyrelsen udarbejder en fortegnelse, Positivlisten, over hvilke tilsætningsstoffer der må anvendes til fødevarer.

Stk. 2. Positivlisten optages ikke i Lovtidende.

Stk. 3. Fødevarestyrelsen giver i Statstidende

meddelelse om udgivelse af Positivlisten, hvilke dele der finder anvendelse for Grønland, om tidspunktet for dens ikrafttræden og om, hvor den kan købes.

§ 11. Positivlisten skal indeholde følgende oplysninger:

- 1) Hvilke tilsætningsstoffer der må anvendes i de enkelte fødevarer eller grupper af fødevarer.
- 2) Hvilke tilsætningsstoffer der må anvendes i aromaer.
- 3) Hvilke tilsætningsstoffer der må anvendes til andre tilsætningsstoffer.
- 4) Specifikationer for identitet og renhed af de enkelte stoffer.

§ 12. I Positivlisten opføres tilsætningsstoffet med den specifikke betegnelse, som skal anvendes ved mærkning. Fødevarestyrelsen kan dog bestemme, at tilsætningsstoffer opføres med en anden betegnelse eller i særlige tilfælde ikke opføres i listen.

Anvendelse af tilsætningsstoffer

§ 13. Kun de tilsætningsstoffer, der er nævnt i Positivlisten i afsnit A 1, A 2 og A 3 under de enkelte fødevarergrupper, må anvendes til disse fødevarer på de nævnte vilkår og med de nævnte formål og begrænsninger.

Stk. 2. Kun de tilsætningsstoffer, der er nævnt i Positivlisten i afsnit B under bærestoffer m.m., må anvendes til tilsætningsstoffer. Fødevarestyrelsen kan tillade anvendelse af tilsætningsstoffer som bærestoffer til fødevarer.

Stk. 3. De tilsætningsstoffer, som er anført i stk. 1 og 2, må kun anvendes med de formål, som er nævnt i bilag 2.

Stk. 4. Tilsætningsstoffer, som er tilladt efter § 19, må uanset stk. 1 og 2, anvendes til fødevarer.

§ 14. Kun de tilsætningsstoffer, der er nævnt i afsnit A 4 i Positivlisten, må anvendes ved fremstilling af aromaer.

§ 15. Kun de farvestoffer, der er nævnt i bilag 3, må anvendes til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning direkte på kød og produkter med kød.

§ 16. Tilsætningsstoffer er derudover tilladt i:

- 1) fødevarer, der udelukkende er bestemt til fremstilling af sammensatte fødevarer, hvis

- stofferne er tilladt i den sammensatte føde-
vare,
- 2) sammensatte fødevarer, hvis stofferne er tilladt i én af ingredienserne i den sammensatte fødevarer. Sødestoffer er dog kun tilladt i sådanne fødevarer, for så vidt angår sammensatte fødevarer, som er energireducerede eller uden tilsat sukker, sammensatte slanke-kostprodukter og sammensatte fødevarer med lang holdbarhed, og
 - 3) fødevarer, hvor der er tilsat en aroma, og hvor tilsætningsstoffet er blevet overført til fødevaren via aromaen, hvis tilsætningsstoffet ikke har en teknologisk funktion i det færdige produkt. Hvis et tilsætningsstof er til stede i en fødevarer som følge af anvendelsen af en aroma, og det har en teknologisk funktion i fødevaren, betragtes det som et tilsætningsstof til fødevaren og ikke som et tilsætningsstof til aromaen.

Stk. 2. Stk. 1, nr. 2, finder ikke anvendelse på de sammensatte fødevarer, som er anført i bilag 4.

§ 17. Tilsætningsstoffer må kun anvendes i overensstemmelse med god fremstillingsmæssig praksis.

Stk. 2. Tilsætningsstoffer skal opfylde de krav til identitet og renhed, der er fastsat ved specifikationshenvisningerne i afsnit B i Positivlisten.

§ 18. Maksimumværdierne i bemærkningskolonnen i afsnit A 1 i Positivlisten henviser til den højeste mængde af tilsætningsstoffet, som må være til stede i en fødevarer i den form den sælges, med mindre andet er anført.

Stk. 2. Maksimumværdierne for farvestoffer og sødestoffer henviser dog til den højeste mængde af tilsætningsstoffet, som må være til stede i en fødevarer, der er tilberedt i overensstemmelse med en eventuel brugsanvisning.

Stk. 3. Maksimumværdierne for farvestoffer henviser endvidere til mængden af aktivt farvende princip i farvestoffet.

§ 19. Fødevestyrelsen kan tillade, at et tilsætningsstof, som ikke er nævnt i Positivlisten, må anvendes.

Stk. 2. En fødevarer, hvortil der er anvendt et tilsætningsstof, der er givet tilladelse til anvendelsen af i medfør af stk. 1, må alene sælges i Danmark.

Stk. 3. Fødevestyrelsen kan i forbindelse med tilladelsen fastsætte krav om

- 1) anvendelse til bestemte fødevarer eller fødevarergrupper,
- 2) bestemte formål for anvendelsen,
- 3) mængdebegrænsning,
- 4) identitet og renhed, og
- 5) særlig mærkning.

Stk. 4. Tilladelse efter stk. 1 kan for tilsætningsstoffer, som er omfattet af Det Europæiske Fællesskabs tilsætningsstofferegulering, gives for højst 2 år.

Anvendelse af ekstraktionsmidler

§ 20. Kun de stoffer, der er nævnt i bilag 1, må anvendes som ekstraktionsmidler til fremstilling af fødevarer og fødevarer ingredienser.

Stk. 2. Uanset stk. 1 kan vand, eventuelt tilsat surhedsregulerende stoffer, og fødevarer eller fødevarer ingredienser anvendes som ekstraktionsmidler.

§ 21. Ekstraktionsmidler må ikke indeholde grundstoffer eller andre stoffer i mængder, der er sundhedsskadelige.

Stk. 2. Ekstraktionsmidler må ikke indeholde mere end 1 mg arsen og 1 mg bly pr. kg, med mindre der er fastsat andet ved specifikke renhedskriterier.

Stk. 3. Ekstraktionsmidler skal i øvrigt opfylde eventuelt andre fastsatte renhedskriterier.

Administrationsbestemmelser

§ 22. Fødevareregion Nord kan pålægge virksomheder, der behandler eller sælger fødevarer, at udarbejde en skriftlig dokumentation for anvendelsen af tilsætningsstoffer for hele eller dele af virksomhedens produktsortiment.

Stk. 2. For tilsætningsstoffer, som må tilsættes fødevarer efter quantum satis princippet, kan fødevareregionen pålægge virksomheden skriftligt at dokumentere behovet for den anvendte mængde af de enkelte tilsætningsstoffer.

Straffebestemmelser

§ 23. Der idømmes bøde overfor den, der

- 1) overtræder §§ 13 - 18 og §§ 20 - 21, eller
- 2) tilsidesætter afgørelser truffet i henhold til bekendtgørelsen.

Stk. 2. Er overtrædelsen begået af et aktie- eller anpartsselskab, en forening, fond eller lignende, kan selskabet, foreningen, fonden m.v. som sådan pålægges bødeansvar.

Ikrafttræden

§ 24. Bekendtgørelsen træder i kraft den 22.
juli 2006.

Fødevarestyrelsen, den 13. juli 2006

HENRIK G. JENSEN

/ Tereza Gabriel

**Ekstraktionsmidler, som må anvendes ved behandling af råstoffer, fødevarer,
fødevarebestanddele og fødevareingredienser**

Del I

Ekstraktionsmidler til alle formål og anvendt under overholdelse af god fabrikationspraksis¹⁾

Navn
Acetone ²⁾
Butan
Carbondioxid
Dinitrogenoxid
Ethanol
Ethylacetat
Propan

- 1) Et ekstraktionsmiddel anses for at være anvendt under overholdelse af god fabrikationspraksis, såfremt brugen af det kun medfører forekomst af restindhold eller omdannelsesprodukter i teknisk uundgåelige mængder, der ikke frembyder risici for menneskets sundhed.
- 2) Anvendelse af acetone ved raffinering af olie fra presserester af oliven er forbudt.

Del II
Ekstraktionsmidler med specificeret anvendelsesformål

Navn	Anvendelsesformål (sammenfattende beskrivelse af ekstraktionen)	Maksimalt restindhold i ekstraheret fødevarer eller fødevaringrediens
Dichlormethan	Fjernelse af koffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer fra kaffe og te	2 mg/kg i ristet kaffe og 5 mg/kg i te
Hexan ¹⁾	Fremstilling eller fraktionering af fedtstoffer og olier samt fremstilling af kakao-smør	1 mg/kg i fedtstof, olie eller kakaosmør
	Tilberedning af fedtfri proteinprodukter og fedtfrit mel	10 mg/kg i fødevarer, der indeholder det fedtfri proteinprodukt og det fedtfri mel 30 mg/kg i det fedtfri sojaprodukt, der sælges til den endelige forbruger
	Tilberedning af fedtfri cerealiekim	5 mg/kg i fedtfri cerealiekim
Methanol	Ikke nærmere specificeret	10 mg/kg
Methylacetat	Fjernelse af koffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer fra kaffe og te	20 mg/kg i kaffe og te
	Fremstilling af sukker fra melle	1 mg/kg i sukker
Methylethylketon ²⁾	Fraktionering af fedtstoffer og olier	5 mg/kg i fedtstof eller olie
	Fjernelse af koffein eller fjernelse af irriterende stoffer og bitterstoffer fra kaffe og te	20 mg/kg i kaffe og te
2-Propanol	Ikke nærmere specificeret	10 mg/kg

1) Hexan er en handelsvare, der hovedsagelig består af acykliske mættede carbonhydrider, som indeholder 6 kulstofatomer, og som destillerer mellem 64°C og 70°C. Kombineret anvendelse af hexan og methylethylketon er forbudt.

2) Indholdet af n-hexan i dette ekstraktionsmiddel må ikke overskride 50 mg/kg. Dette ekstraktionsmiddel må ikke anvendes sammen med hexan.

Del III
Ekstraktionsmidler med specificeret anvendelsesformål

Navn	Maksimalt restindhold i fødevaren fra anvendelse af ekstraktionsmidler i tilberedningen af aromastoffer fra naturligt aromagivende produkter
1-Butanol	1 mg/kg
2-Butanol	1 mg/kg
Cyclohexan	1 mg/kg
Dichlormethan	0,02 mg/kg
Diethylether	2 mg/kg
Hexan ¹⁾	1 mg/kg
Methylacetat	1 mg/kg
Methylethylketon ¹⁾	1 mg/kg
1-Propanol	1 mg/kg
1, 1, 1, 2-tetrafluorethan	0,02 mg/kg

1) Kombineret anvendelse af disse to ekstraktionsmidler er forbudt.

Definitioner af tilsætningsstofgrupper

Antiklumpningsmidler: Stoffer, der reducerer en fødevars individuelle partiklers tendens til at klæbe sammen.

Antioxidanter: Stoffer, som forlænger en fødevars holdbarhed ved at beskytte den mod ødelæggelse ved iltning som f.eks. fedtharskning og misfarvning.

Bærestoffer (herunder opløsningsmidler anvendt som bærestoffer): Stoffer, der anvendes til at opløse, fortynde, dispergere eller på anden måde ændre den fysiske form af et tilsætningsstof til fødevarer uden at ændre dens teknologiske funktion (og uden selv at have en teknologisk virkning) med henblik på at lette håndtering, tilsætning eller anvendelse af tilsætningsstoffer.

Drivgasser: Andre gasser end luft, som preser en fødevarer ud af en beholder.

Emballagegasser: Andre gasser end luft, der indføres i en beholder før, medens eller efter at en fødevarer anbringes deri.

Emulgatorer: Stoffer, hvormed man kan danne eller opretholde en homogen blanding af to eller flere ikke-blandbare faser som f.eks. olie og vand i en fødevarer.

Farvestoffer: Stoffer, der giver en fødevarer farve eller giver den dens farve tilbage og omfatter naturlige bestanddele af fødevarer og andre naturlige kildematerialer, som normalt ikke i sig selv fortæres som fødevarer, og som ikke normalt anvendes som karakteristiske ingredienser i fødevarer.

Præparater, der er fremstillet af fødevarer og andre naturlige kildematerialer ved en fysisk og/eller kemisk ekstraktion, som fører til en selektiv ekstraktion af pigmenter i forhold til de ernæringsmæssige eller aromatiske bestanddele, er farvestoffer.

Fortykningsmidler: Stoffer, der øger en fødevars viskositet.

Fugtighedsbevarende midler: Stoffer, som beskytter fødevarer mod udtørring ved at reducere virkningen af omgivelser med lav fugtighedsgrad, eller som gør opløsning af et pulver i et vandigt medium lettere.

Fyldemidler: Stoffer, der øger en fødevars

volumen uden at øge dens energiindhold væsentligt.

Geleringsmidler: Stoffer, der øger en fødevars konsistens ved gelédannelse.

Hævemidler: Stoffer eller kombinationer af stoffer, som udvikler gas og dermed får dej til at svulme op.

Kompleksdannere: Stoffer, der danner kemiske kompleksforbindelser med metalioner.

Konserveringsmidler: Stoffer, som forlænger en fødevars holdbarhed ved at beskytte den mod ødelæggelse forårsaget af mikroorganismer.

Konsistensmidler: Stoffer, som gør eller holder frugt og grøntsager faste eller sprøde, eller som reagerer med geleringsmidler og danner eller styrker en gel.

Melbehandlingsmidler: Andre stoffer end emulgatorer, som tilsættes til mel eller dej for at forbedre bageegenskaberne.

Modificerede stivelse: Stoffer, der fremkommer ved én eller flere kemiske behandlinger af spiselig stivelse, som kan have været underkastet fysisk eller enzymatisk behandling, og som kan være gjort fritflydende med syre eller alkali eller bleget.

Overfladebehandlingsmidler (herunder glittemidler): Stoffer, der giver en fødevarer et skinende udseende eller udgør et beskyttende lag, når de påføres fødevars overflade.

Skumdannende midler: Stoffer, hvormed man kan opnå homogen fordeling af en luftart i en flydende eller fast fødevarer.

Skumdæmningsmidler: Stoffer, der forhindrer eller reducerer skumning.

Smagsforstærkere: Stoffer, der forstærker en fødevars smag og/eller lugt.

Smeltesalte: Stoffer, som overfører proteiner i ost til dispergeret form og derved bevirker en homogen fordeling af fedt og andre bestanddele.

Stabilisatorer: Stoffer, hvormed man kan opretholde en fødevars fysisk-kemiske tilstand.

Til stabilisatorer hører stoffer, hvormed der kan opretholdes en homogen fordeling af to eller flere ikke-blandbare stoffer i en fødevarer, stoffer, som stabiliserer, bevarer eller forstærker en fø-

devares farve, og stoffer, som øger fødevarens bindevne, herunder dannelse af tværbindinger mellem proteiner, der kan binde fødevarestykker i rekonstituerede fødevarer.

Surhedsregulerende midler: Stoffer, som ændrer eller fastholder en fødevarers surhedsgrad.

Syrer: Stoffer, der øger en fødevarers surhedsgrad og/eller giver den en sur smag.

Sødestoffer: Stoffer, der giver en fødevarer en sød smag.

Farvestoffer til sundhedsmærkning og anden obligatorisk mærkning af kød og kødprodukter

Allura Red AC	E 129
Brilliant Blue FCF	E 133
Brown HT	E 155

Fødevarer, som ikke er omfattet af § 16, stk. 1, nr. 2

1. For så vidt angår overførsel af farvestoffer

(Betegnelserne indskrænker ikke overførselsprincippet i de tilfælde, hvor produkterne indeholder bestanddele med deres egne naturlige tilladte farvestoffer.)

1. Uforarbejdede fødevarer
2. Alle former for vand på flaske eller emballeret på anden vis
3. Mælk, letmælk og skummetmælk, pasteuriseret eller steriliseret (herunder UHT-steriliseret) (ikke aromatiseret)
4. Chokolademælk
5. Fermenteret mælk (ikke aromatiseret)
6. Konserveret mælk som omhandlet i direktiv 2001/114/EF
7. Kærnemælk (ikke aromatiseret)
8. Fløde og flødepulver (ikke aromatiseret)
9. Olier og fedtstoffer af animalsk eller vegetabilsk oprindelse
10. Æg og ægprodukter som defineret i direktiv 89/437/EØF art. 2, stk. 1
11. Mel og andre formalede produkter samt stivelse
12. Brød og lignende produkter
13. Pasta og gnocchi
14. Sukker, herunder mono- og disaccharider
15. Tomatpuré og tomatkonserves
16. Tomatsaucer
17. Frugtsaft og frugtnectar som omhandlet i direktiv 2001/112/EF samt grøntsagssaft
18. Frugt, grøntsager (inklusive kartofler) og svampe – på dåse, i glas eller tørret; forarbejdede frugter, grøntsager (inklusive kartofler) og svampe
19. Marmelade ekstra, gelé ekstra og kastanjecreme som omhandlet i direktiv 2001/113/EF; Crème de pruneaux
20. Fisk, bløddyr og krebsdyr, kød, fjerkræ og vildt samt tilberedninger heraf, men ikke tilberedte retter, der indeholder disse ingredienser samt farvestoffer i henhold til § 15.
21. Kakaoprodukter og chokoladebestanddele i chokoladeprodukter som omhandlet i direktiv 2000/36/EF
22. Ristet kaffe, te, cikorie; ekstrakter af te og cikorie; te, planter-, frugt-, cerealietilberedninger til urtete samt blandinger og instantblandinger af disse produkter
23. Salt, salterstatninger, krydderier og blandinger af krydderier
24. Vin og andre produkter som defineret i forordning (EØF) nr. 1493/1999
25. Korn, Kornbrand, frugtspiritus, frugtbrændevin, Ouzo, Grappa, Tsikoudia fra Kreta, Tsipouro fra Makedonien, Tsipouro fra Thessalien, Tsipouro fra Tirnavos, Eau de vie de marc Marque nationale luxembourgoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgoise, London Gin som defineret i forordning (EØF) nr. 1576/89
26. Sambuca, Maraschino og Mistra som defineret i forordning (EØF) nr. 1180/91

-
27. Sangria, Clarea og Zurra som defineret i forordning (EØF) nr. 1601/91
 28. Vineddike
 29. Honning
 30. Malt og maltprodukter
 31. Modnet og umodnet ost (ikke aromatiseret)
 32. Smør af fåre- og gedemælk

2. For så vidt angår overførsel af andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer

1. Uforarbejdede fødevarer
2. Honning som defineret i direktiv 2001/110/EF
3. Ikke-emulgerede olier og fedtstoffer af animalsk eller vegetabilsk oprindelse
4. Smør
5. Pasteuriseret og steriliseret (herunder UHT-behandlet) mælk (sødmælk, skummetmælk og letmælk) og pasteuriseret fløde
6. Ikke-aromatiserede, syrnede mælkeprodukter med levende mikroorganismer
7. Naturligt mineralvand som defineret i direktiv 80/777/EØF, og kildevand
8. Kaffe (undtagen aromatiseret pulverkaffe) og kaffeekstrakter
9. Ikke-aromatiserede teblade
10. Sukkerarter som defineret i direktiv 2001/111/EF
11. Tørpasta, undtagen glutenfri pasta og/eller pasta til kost med lavt proteinindhold, jf. direktiv 89/398/EØF
12. Naturligt ikke-aromatiseret kærnemælk (undtagen steriliseret kærnemælk)
13. Kakao- og chokoladevarer som defineret i direktiv 2000/36/EF
14. Frugtsaft, frugtnektar, druesaft og ananassaft som defineret i direktiv 2001/112/EF
15. Marmelade ekstra og frugtgelé som defineret i direktiv 2001/113/EF og andet lignende frugtsmøre pålæg, herunder produkter med lavt kalorieindhold
16. Helt eller delvis inddampet mælk som defineret i direktiv 2001/114/EF
17. Steriliseret, pasteuriseret og UHT-behandlet fløde, fløde med lavt kalorieindhold og pasteuriseret fløde med lavt fedtindhold
18. Frosne og dybfrosne uforarbejdede frugter og grøntsager
19. Frugtkompot
20. Uforarbejdede fisk, krebsdyr og bløddyr, også frosne og dybfrosne
21. Hurtigkogte ris
22. Ikke-emulgerede olier og fedtstoffer af animalsk og vegetabilsk oprindelse (undtagen jomfruolie og olivenolie)
23. Raffineret olivenolie, herunder olie af olivenpresserester
24. Modnet ost
25. Mozzarella- og valleost
26. Frugt og grøntsager på dåse eller i glas
27. Gehakt
28. Færdigpakkede tilberedninger af fersk hakket kød

- 29. Brød udelukkende tilberedt af ingredienserne hvedemel, vand, gær eller surdej samt salt
- 30. Pain courant français
- 31. Frisk pasta
- 32. Vin og mousserende vin og delvis gæret druemost
- 33. Øl
- 34. Foie gras, foie gras entier og blocs de fois gras