

Eil. Nr.	Funkcinės grupės pavadinimas	Paaškinimas	Pastaba
1.	saldikliai	medžiagos, naudojamos siekiant suteikti saldų skonį maisto produktams arba medžiagos, naudojamos saldikliuose, skirtuose pasaldinti maistą valgant  <i>„Saldikliai, skirti pasaldinti maistą valgant“ – leistinių saldiklių preparatai, kuriuose gali būti kitų maisto priedų ir (arba) maisto produktų ingredientų, ir kurie yra skirti parduoti galutiniam vartotojui kaip cukraus pakaitalai;</i>	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
2.	dažikliai	medžiagos, suteikiančios maistui spalvą arba atstatančios ją, turinčios natūralių maisto sudedamųjų dalių ir natūralių žaliavų, kurie paprastai nėra vartojami kaip maisto produktai ar pagrindiniai maisto produktų ingredientai. Šiame reglamente dažikliai – preparatai, gauti iš maisto produktų ir kitų valgomų natūralių gamybos žaliavų fiziškai ir (arba) chemiškai jas ekstrahuojant, kai atrankiniu būdu išgaunami maistingi ar aromatinių sudedamųjų dalių pigmentai	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
3.	konservantai	medžiagos, kurios prailgina maisto produktų galiojimo terminą ir apsaugo juos nuo mikroorganizmų sukeliama gedimo ir (arba) kurios apsaugo nuo patogeninių mikroorganizmų dauginimosi	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
4.	antioksidantai	medžiagos, kurios prailgina maisto produktų galiojimo terminą ir apsaugo juos nuo gedimo, kurį sukelia oksidacija, pavyzdžiui, riebalų gaižumo ir spalvos pakitimų	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
5.	pagalbinės medžiagos	medžiagos, naudojamos maisto priedams, kvapiosioms medžiagoms, maisto fermentams, maistingosioms medžiagoms ir (arba) kitoms medžiagoms, kurių pridedama į maisto produktus mitybos ar fiziologiniais tikslais, tirpinti, skiesti, skaidyti ar kitaip fiziškai pakeisti, nepakeičiant jų funkcijos (bei nedarant jokio tiesioginio technologinio poveikio), siekiant sudaryti geresnes sąlygas jas paruošti, taikyti ar naudoti. <i>„Pagalbinės perdirbimo medžiagos“ – bet kuri medžiaga, kuri:</i> <i>i) nėra vartojama atskirai kaip maistas;</i> <i>ii) yra tikslingai naudojama gaminant žaliavas, maisto produktus arba jų ingredientus konkrečiais technologiniais tikslais apdirbimo arba gamybos metu;</i> <i>iii) galutiniam produkte neplanuotai, tačiau techniškai neišvengiamai gali likti medžiagos likučių arba jos darinių, jei tie likučiai nekeltų pavojaus sveikatai ir nedaro kokio nors technologinio poveikio galutiniam produktui;</i>	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
6.	rūgštys	medžiagos, padidinančios maisto produkto rūgštingumą ir (arba) suteikiančios jai rūgštų skonį	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
7.	rūgštingumą reguliuojančios medžiagos	medžiagos, keičiančios ar reguliuojančios maisto produktų rūgštingumą ar šarmingumą	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
8.	lipnumą reguliuojančios medžiagos	medžiagos, sumažinančios atskirų maisto produktų dalelių tarpusavio sulipimo galimybę	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
9.	medžiagos nuo putojimo	medžiagos, kurios apsaugo nuo putojimo arba jį sumažina	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
10.	užpildai	medžiagos, didinančios maisto produkto tūrį, beveik nedidindamos jo energinės vertės	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
11.	emulsikliai	medžiagos, padedančios sudaryti ar išlaikyti dviejų ir daugiau nesimaišančių medžiagų (pavyzdžiui, aliejaus ir vandens) pastovų mišinį maisto produkte	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
12.	emulsinimo druskos	medžiagos, išsklaidančios sūryje esančius baltymus ir tokiu būdu padedančios vienodai pasiskirstyti riebalams bei kitiems komponentams	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas

13.	kietikliai	medžiagos, išlaikančios ar suteikiančios vaisiams ar daržovėms stangrumą ar trapumą arba sąveikaujančios su stingdikliais, skatinant ir stiprinant tirštėjimą	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
14.	aromato ir skonio stiprikliai	medžiagos, sustiprinančios maisto produkto skonį ir (arba) aromatą	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
15.	putojimą sukeliančios medžiagos	medžiagos, kurios padeda susidaryti vienalytei dispersinei dujinei fazei skystame ar kietame maisto produkte	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
16.	stingdikliai	medžiagos, suteikiančios maisto produktui gelio savybių	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
17.	glazūros medžiagos (įskaitant užtepus)	medžiagos, suteikiančios maisto produkto paviršiui blizgesį arba sudarančios apsauginę plėvelę	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
18.	drėgmę išlaikančios medžiagos	medžiagos, apsaugančios maisto produktą nuo išdžiūvimo sumažėjus drėgmei atmosferoje arba padedančios vandenyje ištirpinti miltelius	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
19.	modifikuoti krakmolai	medžiagos, gautos vieną ar kelis kartus chemiškai paveikus valgomąjį krakmolą, kuris galėjo būti apdorotas fiziškai arba fermentais, taip pat galėjo būti praskiestas rūgštimis, šarmais arba išbalintas	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
20.	įpakavimo dujos	dujos (išskyrus orą), įleidžiamos į talpyklą prieš įdedant maisto produktą į talpyklą, dėjimo į ją metu arba jau įdėjus	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
21.	propelentai	inertinės dujos (išskyrus orą), išstumiančios maisto produktą iš talpyklos	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
22.	tešlos kildymo medžiagos	medžiagos arba medžiagų deriniai, išlaisvinantys dujas, kildinančias paprastą arba plaktą tešlą	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
23.	izoliuojančios medžiagos	medžiagos, sudarančios cheminius junginius su metalo jonais	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
24.	stabilizatoriai	medžiagos, padedančios išlaikyti pastovią fizinę ir cheminę maisto produkto būseną; stabilizatoriams priskiriamos ir medžiagos, padedančios išlaikyti dviejų ir daugiau nesimaišančių medžiagų vienalytę dispersiją maisto produkte, taip pat medžiagos, stabilizuojančios, išlaikančios ar sustiprinančios maisto produkto esamą spalvą ir medžiagas, padidinančias maisto rišamąsias savybes, įskaitant baltymų skersinius ryšius, padedančius atskiras maisto dalis apjungti į naujai pagamintą produktą	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
25.	tirštikliai	medžiagos, sutirštinančios maisto produktą	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
26.	miltų apdorojimo medžiagos	medžiagos, išskyrus emulsiklius, dedamos į miltus ar tešlą ir gerinančios miltų ar tešlos kepimo savybes	(EB) Nr. 1333/2008 I priedas
27.	kontrasto stiprikliai	medžiagos, padedančios atskirti iš anksto nustatytas vaisiaus ar daržovės paviršiaus, nuo kurio pašalinti pigmentai (pvz., lazeriu), dalis nuo likusio paviršiaus, nes po šių medžiagų sąveikos su tam tikrais epidermio komponentais, tos dalys įgauna kitą spalvą.	(ES) Nr. 510/2013 iš dalies keičiantis (EB) Nr. 1333/2008 I priedą (įsigaliojo nuo 2013-06-24)