

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 17 marca 2003 r.

w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu i warunków ich stosowania

Na podstawie art. 9 ust. 4 pkt 1 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Dozwolone substancje dodatkowe, ich funkcje technologiczne oraz substancje pomagające w przetwarzaniu określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

2. Warunki stosowania dozwolonych substancji dodatkowych określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

3. Dozwolone substancje dodatkowe stosowane w procesie produkcji żywności przeznaczonej dla niemowląt i dzieci do 3 lat oraz warunki ich stosowania określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.

4. Warunki stosowania substancji pomagających w przetwarzaniu określa załącznik nr 4 do rozporządzenia.

§ 2. Dozwolonymi substancjami dodatkowymi nie są następujące składniki żywności:

- 1) substancje przeznaczone do wód do picia, mineralizowanych i innych wód;
- 2) produkty zawierające pektynę i pochodzące z wysuszonego mięszu jabłek, wysuszonych wytfoków z jabłek lub skórek owoców cytrusowych albo ich mieszaniny, otrzymane przez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja solami sodową i potasową („pektyna płynna”);
- 3) baza gumy do żucia;
- 4) białe lub żółte dekstryny, prażona lub dekstrynizowana skrobia, skrobia modyfikowana działaniem kwasów lub zasad, skrobia bielona, fizycznie modyfikowana skrobia i skrobia traktowana enzymami amylolitycznymi;
- 5) chlorek amonu;

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 93, poz. 833).

²⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 128, poz. 1408, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450.

- 6) plazma krwi, żelatyna spożywcza, hydrolizaty białkowe i ich sole, białka mleka i gluten;
- 7) niespełniające funkcji substancji dodatkowych aminokwasy i ich sole, z wyjątkiem kwasu glutaminowego, glicyny, cysteiny i cystyny oraz ich soli;
- 8) kazeina i kazeiniany;
- 9) inulina.

§ 3. Dozwolone substancje dodatkowe stosuje się zgodnie z ich funkcjami technologicznymi oraz w dawkach i na warunkach określonych w załącznikach nr 1—3 do rozporządzenia.

§ 4. Dawki określone w rozdziałach 1 i 2 załącznika nr 2 do rozporządzenia oraz w załączniku nr 3 do rozporządzenia stanowią maksymalne dopuszczalne ilości dozwolonych substancji dodatkowych w gotowych do spożycia środkach spożywczych przygotowanych według instrukcji producenta, natomiast dawki określone w rozdziale 3 załącznika nr 2 do rozporządzenia stanowią maksymalne dopuszczalne ilości dozwolonych substancji dodatkowych w środkach spożywczych wprowadzanych do obrotu, chyba że przepisy załącznika stanowią inaczej.

§ 5. Substancje pomagające w przetwarzaniu stosuje się zgodnie z ich funkcjami technologicznymi oraz na warunkach określonych w załączniku nr 4 do rozporządzenia.

§ 6. 1. Dozwolone substancje dodatkowe, dla których nie ustalono dopuszczalnych dawek, co wyrażono znakiem „-” lub określeniem *quantum satis*, stosuje się w dawce najniższej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego, zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną.

2. Dozwolone substancje dodatkowe nie mogą być stosowane w celu wprowadzania konsumenta w błąd co do jakości produktu.

§ 7. W produkcji jednego środka spożywczego dopuszczalne jest stosowanie mieszaniny dozwolonych substancji dodatkowych, z zastrzeżeniem § 3 i 4.

§ 8. Dozwolonych substancji dodatkowych, z wyjątkami określonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia, nie stosuje się do:

- 1) żywności nieprzetworzonej;
- 2) miodu pszczelego;
- 3) niezemulgowanych olejów i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego;
- 4) masła;

- 5) mleka pełnego, półtłustego i odtuszczonego, pasteryzowanego i sterylizowanego, włączając sterylizację UHT oraz pasteryzowanej śmietany i śmietanki;
- 6) niearomatyzowanych i bez dodatków smakowych, fermentowanych przetworów mlecznych zawierających żywe kultury bakterii;
- 7) wód mineralnych i wód stołowych, wód źródłowych;
- 8) kawy, z wyjątkiem aromatyzowanej kawy instant, i ekstraktów kawy;
- 9) herbaty w liściach niearomatyzowanej;
- 10) cukru białego, cukru białego rafinowanego, cukru białego przemysłowego, cukru płynnego, cukru płynnego inwertowanego, syropu inwertowanego, syropu glukozowego, syropu glukozowego odwodnionego, glukozy jednowodnej, glukozy bezwodnej;
- 11) suchych makaronów, z wyjątkiem makaronów bezglutenowych lub makaronów przeznaczonych do diet niskobiałkowych;
- 12) maślanek naturalnej niearomatyzowanej lub bez dodatków smakowych, z wyjątkiem maślanek sterylizowanej.

§ 9. Przepisy niniejszego rozporządzenia stosuje się również do dozwolonych substancji dodatkowych, które są używane w produkcji środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. Nr 239, poz. 2050).

§ 10. Z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej tracą moc:

- 1) § 36—39 i § 41 pkt 1 w załączniku nr 2 do rozporządzenia;
- 2) rozdział 2 w załączniku nr 4 do rozporządzenia.

§ 11. Wymagania określone w § 5 pkt 13 i w § 41 pkt 3 w załączniku nr 2 do rozporządzenia stosuje się z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

§ 12. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia: *M. Balicki*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 17 marca 2003 r. (poz. 805)

Załącznik nr 1

DOZWOLONE SUBSTANCJE DODATKOWE, ICH FUNKCJE TECHNOLOGICZNE
ORAZ SUBSTANCJE POMAGAJĄCE W PRZETWARZANIU

§ 1. Dozwolone substancje dodatkowe określa tabela 1.

Tabela 1

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim
1)	E 100	Kurkumina	Curcumin
2)	E 101	(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate
3)	E 102	Tartrazyna	Tartrazine
4)	E 104	Żółcień chinolinowa	Quinoline Yellow
5)	E 110	Żółcień pomarańczowa S Żółcień pomarańczowa FCF	Sunset Yellow FCF Orange Yellow S
6)	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	Cochineal, Carminic acid, Carmines
7)	E 122	Azorubina, kármoizyna	Azorubine, Carmoisine
8)	E 123	Amarant	Amaranth
9)	E 124	Czerwień koszenilowa Pąs 4R	Ponceau 4R, Cochineal Red A
10)	E 127	Erytrozyna	Erythrosine
11)	E 128	Czerwień 2G	Red 2G
12)	E 129	Czerwień Allura AC	Allura Red AC
13)	E 131	Błękit patentowy V	Patent Blue V
14)	E 132	Indygotyna, Indygokarmina	Indigotine Indigo Carmine
15)	E 133	Błękit brylantowy FCF	Brilliant Blue FCF
16)	E 140	Chlorofile i chlorofiliny (i) Chlorofile (ii) Chlorofiliny	Chlorophylls and Chlorophyllins (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins
17)	E 141	Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe (i) Chlorofili kompleksy miedziowe (ii) Chlorofilin kompleksy miedziowe	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins (i) Copper complexe of chlorophylls (ii) Copper complexe of chlorophyllins

18)	E 142	Zieleń S	Green S
19)	E 150a	Karmel	Plain caramel
20)	E 150b	Karmel siarczynowy	Caustic sulphite caramel
21)	E 150c	Karmel amoniakalny	Ammonia caramel
22)	E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	Sulphite ammonia caramel
23)	E 151	Czerń brylantowa BN, czerń PN	Brilliant Black BN, Black PN
24)	E 153	Węgiel roślinny	Vegetable carbon
25)	E 154	Brąz FK	Brown FK
26)	E 155	Brąz HT	Brown HT
27)	E 160a	Karoteny (i) Mieszanina karotenów (ii) Beta-karoten	Carotenes (i) Mixed carotenes (ii) Beta-carotene
28)	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	Annato, bixin, norbixin
29)	E 160c	Ekstrakt z papryki (kapsantyna, kapsorubina)	Paprika extract, capsanthin, capsorubin
30)	E 160d	Ekstrakt z pomidorów (likopen)	Lycopene
31)	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
32)	E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C30)	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C30)
33)	E 161b	Luteina	Lutein
34)	E 161g	Kantaksantyna	Canthaxanthin
35)	E 162	Betanina, czerwień buraczana	Beetroot Red, Betanin
36)	E 163	Antocyjany	Anthocyanins
37)	E 170	Węglany wapnia (i) Węglan wapnia (ii) Wodorowęglan wapnia	Calcium carbonates (i) Calcium carbonate (ii) Calcium hydrogen carbonate
38)	E 171	Dwutlenek tytanu	Titanium dioxide
39)	E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	Iron oxides and hydroxides
40)	E 173	Aluminium	Aluminium
41)	E 174	Srebro	Silver
42)	E 175	Złoto	Gold
43)	E 180	Czerwień litolowa BK	Litholrubine BK
44)	E 200	Kwas sorbowy	Sorbic acid
45)	E 202	Sorbinian potasu	Potassium sorbate
46)	E 203	Sorbinian wapnia	Calcium sorbate
47)	E 210	Kwas benzoesowy	Benzoic acid
48)	E 211	Benzoesan sodu	Sodium benzoate
49)	E 212	Benzoesan potasu	Potassium benzoate
50)	E 213	Benzoesan wapnia	Calcium benzoate
51)	E 214	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Ethyl p-hydroxybenzoate
52)	E 215	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego-sól sodowa	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate
53)	E 216	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Propyl p-hydroxybenzoate
54)	E 217	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego sól sodowa	Sodium propyl p-hydroxybenzoate

55)	E 218	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Methyl p-hydroxybenzoate
56)	E 219	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego - sól sodowa	Sodium methyl p-hydroxybenzoate
57)	E 220	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki)	Sulphur dioxide
58)	E 221	Siarczyn sodu	Sodium sulphite
59)	E 222	Wodorosiarczyn sodu	Sodium hydrogen sulphite
60)	E 223	Pirosiarczyn sodu	Sodium metabisulphite
61)	E 224	Pirosiarczyn potasu	Potassium metabisulphite
62)	E 226	Siarczyn wapnia	Calcium sulphite
63)	E 227	Wodorosiarczyn wapnia	Calcium hydrogen sulphite
64)	E 228	Wodorosiarczyn potasu	Potassium hydrogen sulphite
65)	E 230	Bifenyl, difenyl	Biphenyl, diphenyl
66)	E 231	Ortofenylofenol	Orthophenyl phenol
67)	E 232	Sól sodowa ortofenylofenolu	Sodium orthophenyl phenol
68)	E 234	Nizyna	Nisin
69)	E 235	Natamycyna	Natamycin, Pimaricin
70)	E 239	Heksametylenoczeroamina	Hexamethylene tetramine
71)	E 242	Dimetylodiwęglan	Dimethyl dicarbonate
72)	E 249	Azotyn potasu	Potassium nitrate
73)	E 250	Azotyn sodu	Sodium nitrite
74)	E 251	Azotan sodu	Sodium nitrate
75)	E 252	Azotan potasu	Potassium nitrate
76)	E 260	Kwas octowy	Acetic acid
77)	E 261	Octan potasu	Potassium acetate
78)	E 262	Octany sodu (i) Octan sodu (ii) Dioctan sodu	Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium hydrogen acetate (Sodium diacetate)
79)	E 263	Octan wapnia	Calcium acetate
80)	E 270	Kwas mlekowy	Lactic acid
81)	E 280	Kwas propionowy	Propionic acid
82)	E 281	Propionian sodu	Sodium propionate
83)	E 282	Propionian wapnia	Calcium propionate
84)	E 283	Propionian potasu	Potassium propionate
85)	E 284	Kwas borny	Boric acid
86)	E 285	Czteroboran sodu (boraks)	Sodium tetraborate (borax)
87)	E 290	Dwutlenek węgla	Carbon dioxide
88)	E 296	Kwas jabłkowy	Malic acid
89)	E 297	Kwas fumarowy	Fumaric acid
90)	E 300	Kwas askorbinowy	Ascorbic acid
91)	E 301	Askorbinian sodu	Sodium ascorbate
92)	E 302	Askorbinian wapnia	Calcium ascorbate
93)	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego (i) Palmitynian askorbylu (ii) Stearynian askorbylu	Fatty acid esters of ascorbic acid (i) Ascorbyl palmitate (ii) Ascorbyl stearate
94)	E 306	Mieszanina tokoferoli	Tocopherol-rich extract
95)	E 307	Alfa-tokoferol	Alpha-tocopherol
96)	E 308	Gamma-tokoferol	Gamma-tocopherol
97)	E 309	Delta-tokoferol	Delta-tocopherol
98)	E 310	Galusan propylu	Propyl gallate

99)	E 311	Galusan oktylu	Octyl gallate
100)	E 312	Galusan dodecyłu	Dodecyl gallate
101)	E 315	Kwas izoaskorbinowy	Erythorbic acid
102)	E 316	Izoaskorbinian sodu	Sodium erythorbate
103)	E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	Butylated hydroxyanisole (BHA)
104)	E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	Butylated hydroxytoluene (BHT)
105)	E 322	Lecyliny	Lecithins
106)	E 325	Mleczan sodu	Sodium lactate
107)	E 326	Mleczan potasu	Potassium lactate
108)	E 327	Mleczan wapnia	Calcium lactate
109)	E 330	Kwas cytrynowy	Citric acid
110)	E 331	Cytryniany sodu (i) Cytrynian monosodowy (ii) Cytrynian disodowy (iii) Cytrynian trisodowy	Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Disodium citrate (iii) Trisodium citrate
111)	E 332	Cytryniany potasu (i) Cytrynian monopotasowy (ii) Cytrynian tripotasowy	Potassium citrates (i) Monopotassium citrate (ii) Tripotassium citrate
112)	E 333	Cytryniany wapnia (i) Cytrynian monowapniowy (ii) Cytrynian diwapniowy (iii) Cytrynian triwapniowy	Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dicalcium citrate (iii) Tricalcium citrate
113)	E 334	Kwas winowy L(+)	Tartaric acid L(+)
114)	E 335	Winiany sodu (i) Winian monosodowy (ii) Winian disodowy	Sodium tartrates (i) Monosodium tartrate (ii) Disodium tartrate
115)	E 336	Winiany potasu (i) Winian monopotasowy (ii) Winian dipotasowy	Potassium tartrates (i) Monopotassium tartrate (ii) Dipotassium tartrate
116)	E 337	Winian sodowo-potasowy	Sodium potassium tartrate
117)	E 338	Kwas fosforowy	Phosphoric acid
118)	E 339	Fosforany sodu (i) Fosforan monosodowy (ii) Fosforan disodowy (iii) Fosforan trisodowy	Sodium phosphates (i) Monosodium phosphate (ii) Disodium phosphate (iii) Trisodium phosphate
119)	E 340	Fosforany potasu (i) Fosforan monopotasowy (ii) Fosforan dipotasowy (iii) Fosforan tripotasowy	Potassium phosphates (i) Monopotassium phosphate (ii) Dipotassium phosphate (iii) Tripotassium phosphate
120)	E 341	Fosforany wapnia (i) Fosforan monowapniowy (ii) Fosforan diwapniowy (iii) Fosforan triwapniowy	Calcium phosphates (i) Monocalcium phosphate (ii) Dicalcium phosphate (iii) Tricalcium phosphate
121)	E 343	Fosforany magnezu (i) Fosforan monomagnezowy (ii) Fosforan dimagnezowy	Magnesium phosphates (i) Monomagnesium phosphate (ii) Dimagnesium phosphate
122)	E 350	Jabłczany sodu (i) Jabłczan sodu (ii) Wodorojabłczan sodu	Sodium malates (i) Sodium malate (ii) Sodium hydrogen malate
123)	E 351	Jabłczan potasu	Potassium malate
124)	E 352	Jabłczany wapnia	Calcium malates

		(i) Jableczan wapnia (ii) Wodorojableczan wapnia	(i) Calcium malate (ii) Calcium hydrogen malate
125)	E 353	Kwas metawinowy	Metatartaric acid
126)	E 354	Winian wapnia	Calcium tartrate
127)	E 355	Kwas adypinowy	Adipic acid
128)	E 356	Adypinian sodu	Sodium adipate
129)	E 357	Adypinian potasu	Potassium adipate
130)	E 363	Kwas bursztynowy	Succinic acid
131)	E 380	Cytrynian triamonowy	Triammonium citrate
132)	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetra- octowego (CaNa ₂ EDTA)	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)
133)	E 400	Kwas alginowy	Alginic acid
134)	E 401	Alginian sodu	Sodium alginate
135)	E 402	Alginian potasu	Potassium alginate
136)	E 403	Alginian amonu	Ammonium alginate
137)	E 404	Alginian wapnia	Calcium alginate
138)	E 405	Alginian propylenowo- -glikolowy	Propane-1, 2-diol alginate
139)	E 406	Agar	Agar
140)	E 407	Karagen	Carrageenan
141)	E 407a	Przetworzony wodorost morski Eucheuma	Processed Eucheuma Seaweed (PES)
142)	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	Locust bean gum
143)	E 412	Guma guar	Guar gum
144)	E 413	Tragakanta	Tragacanth
145)	E 414	Guma arabska	Acacia gum (gum Arabic)
146)	E 415	Guma ksantanowa	Xanthan gum
147)	E 416	Guma karaya	Karaya gum
148)	E 417	Guma Tara	Tara gum
149)	E 418	Guma gellan	Gellan gum
150)	E 420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorop sorbitolowy	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitol syrup
151)	E 421	Mannitol	Mannitol
152)	E 422	Glicerol (gliceryna)	Glycerol
153)	E 425	Konjac (i) Konjac guma (ii) Konjac glukomannan	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane
154)	E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)
155)	E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)
156)	E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)
157)	E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)
158)	E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)
159)	E 440	Pektyny (i) pektyna	Pectins (i) pectin

		(ii) pektyna amidowana	(ii) amidated pectin
160)	E 442	Fosfatydy amonu	Ammonium phosphatides
161)	E 444	Octan izomaślanu sacharozy	Sucrose acetate isobutyrate
162)	E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	Glycerol esters of wood rosin
163)	E 450	Difosforany (i) Difosforan disodowy (ii) Difosforan trisodowy (iii) Difosforan tetrasodowy (v) Difosforan tetrapotasowy (vi) Difosforan diwapniowy (vii) Diwodoro-difosforan wapnia	Diphosphates (i) Disodium diphosphate (ii) Trisodium diphosphate (iii) Tetrasodium diphosphate (v) Tetrapotassium diphosphate (vi) Dicalcium diphosphate (vii) Calcium dihydrogen diphosphate
164)	E 451	Trifosforany (i) Trifosforan pentasodowy (ii) Trifosforan pentapotasowy	Triphosphates (i) Pentasodium triphosphate (ii) Pentapotassium triphosphate
165)	E 452	Polifosforany (i) Polifosforan sodu (ii) Polifosforan potasu (iii) Polifosforan sodowo-wapniowy (iv) Polifosforan wapnia	Polyphosphates (i) Sodium polyphosphate (ii) Potassium polyphosphate (iii) Sodium calcium polyphosphate (iv) Calcium polyphosphate
166)	E 459	Beta-cyklodekstryna	Beta-Cyclodextrin
167)	E 460	Celuloza (i) Celuloza mikrokrystaliczna (ii) Celuloza sproszkowana	Cellulose (i) Microcrystalline cellulose (ii) Powdered cellulose
168)	E 461	Metyloceluloza	Methyl cellulose
169)	E 463	Hydroksypropylceluloza	Hydroksypropyl cellulose
170)	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	Hydroksypropyl methyl cellulose
171)	E 465	Etylometyloceluloza	Ethyl methyl cellulose
172)	E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose
173)	E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	Cross linked sodium carboxy methyl cellulose
174)	E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose
175)	E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids
176)	E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych, w tym stearynian magnezu	Magnesium salts of fatty acids (Magnesium stearate)
177)	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Mono- and diglycerides of fatty acids
178)	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estyfikowane kwasem octowym	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids

179)	E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
180)	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
181)	E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
182)	E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
183)	E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids
184)	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Sucrose esters of fatty acids
185)	E 474	Sacharoglicerydy	Sucroglycerides
186)	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Polyglycerol esters of fatty acids
187)	E 476	Polirycynoleinian poliglicerolu	Polyglycerol polyricinoleate
188)	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Propane-1, 2-diol esters of fatty acids
189)	E 479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Thermally oxydized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids
190)	E 481	Stearoilomleczan sodu	Sodium stearyl-2-lactylate
191)	E 482	Stearoilomleczan wapnia	Calcium stearyl-2-lactylate
192)	E 483	Winian stearylu	Stearyl tartrate
193)	E 491	Monostearynian sorbitolu	Sorbitan monostearate
194)	E 492	Tristearynian sorbitolu	Sorbitan tristearate
195)	E 493	Monolaurynian sorbitolu	Sorbitan monolaurate
196)	E 494	Monooleinian sorbitolu	Sorbitan monooleate
197)	E 495	Monopalmitynian sorbitolu	Sorbitan monopalmitate
198)	E 500	Węglany sodu (i) Węglan sodu (ii) Wodorowęglan sodu (iii) Półtorawęglan sodu	Sodium carbonates (i) Sodium carbonate (ii) Sodium hydrogen carbonate (iii) Sodium sesquicarbonate
199)	E 501	Węglany potasu (i) Węglan potasu (ii) Wodorowęglan potasu	Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium hydrogen carbonate
200)	E 503	Węglany amonu (i) Węglan amonu (ii) Wodorowęglan amonu	Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium hydrogen carbonate
201)	E 504	Węglany magnezu (i) Węglan magnezu (ii) Wodorowęglan magnezu	Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii) Magnesium hydrogen carbonate

202)	E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	Hydrochloric acid
203)	E 508	Chlorek potasu	Potassium chloride
204)	E 509	Chlorek wapnia	Calcium chloride
205)	E 511	Chlorek magnezu	Magnesium chloride
206)	E 512	Chlorek cynawy	Stannous acid
207)	E 513	Kwas siarkowy	Sulphuric acid
208)	E 514	Siarczany sodu (i) Siarczan sodu (ii) Wodorosiarczan sodu	Sodium sulphates (i) Sodium sulphate (ii) Sodium hydrogensulphate
209)	E 515	Siarczany potasu (i) Siarczan potasu (ii) Wodorosiarczan potasu	Potassium sulphates (i) Potassium sulphate (ii) Potassium hydrogensulphate
210)	E 516	Siarczan wapnia	Calcium sulphate
211)	E 517	Siarczan amonu	Ammonium sulphate
212)	E 520	Siarczan glinowy	Aluminium sulphate
213)	E 521	Siarczan sodowo-glinowy	Aluminium sodium sulphate
214)	E 522	Siarczan potasowo-glinowy	Aluminium potassium sulphate
215)	E 523	Siarczan amonowo-glinowy	Aluminium ammonium sulphate
216)	E 524	Wodorotlenek sodu	Sodium hydroxide
217)	E 525	Wodorotlenek potasu	Potassium hydroxide
218)	E 526	Wodorotlenek wapnia	Calcium hydroxide
219)	E 527	Wodorotlenek amonu	Ammonium hydroxide
220)	E 528	Wodorotlenek magnezu	Magnesium hydroxide
221)	E 529	Tlenek wapnia	Calcium oxide
222)	E 530	Tlenek magnezu	Magnesium oxide
223)	E 535	Żelazocyjanek sodu	Sodium ferrocyanide
224)	E 536	Żelazocyjanek potasu	Potassium ferrocyanide
225)	E 538	Żelazocyjanek wapnia	Calcium ferrocyanide
226)	E 541	Fosforan glinowo-sodowy, kwaśny	Sodium aluminium phosphate, acidic
227)	E 551	Dwutlenek krzemu	Silicon dioxide
228)	E 552	Krzemian wapnia	Calcium silicate
229)	E 553a	(i) Krzemian magnezu (ii) Trikrzemian magnezu	(i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate
230)	E 553b	Talk	Talc
231)	E 554	Krzemian glinowo-sodowy	Sodium aluminium silicate
232)	E 555	Krzemian glinowo-potasowy	Potassium aluminium silicate
233)	E 556	Krzemian glinowo-wapniowy	Calcium aluminium silicate
234)	E 558	Bentonit	Bentonite
235)	E 559	Krzemian glinu	Aluminium silicate (Kaolin)
236)	E 570	Kwasy tłuszczowe	Fatty acids
237)	E 574	Kwas glukonowy	Gluconic acid
238)	E 575	Lakton kwasu glukonowego	Glucono delta-lactone
239)	E 576	Glukonian sodu	Sodium gluconate
240)	E 577	Glukonian potasu	Potassium gluconate
241)	E 578	Glukonian wapnia	Calcium gluconate
242)	E 579	Glukonian żelazawy	Ferrous gluconate
243)	E 585	Mleczan żelazawy	Ferrous lactate

244)	E 620	Kwas glutaminowy	Glutamic acid
245)	E 621	Glutaminian sodu	Monosodium glutamate
246)	E 622	Glutaminian potasu	Monopotassium glutamate
247)	E 623	Diglutaminian wapnia	Calcium diglutamate
248)	E 624	Glutaminian monoamonowy	Monoammonium glutamate
249)	E 625	Diglutaminian magnezu	Magnesium diglutamate
250)	E 626	Kwas guanylowy	Guanylic acid
251)	E 627	Guanylan disodowy	Disodium guanylate
252)	E 628	Guanylan dipotasowy	Dipotassium guanylate
253)	E 629	Guanylan wapnia	Calcium guanylate
254)	E 630	Kwas inozynowy	Inosinic acid
255)	E 631	Inozynian disodowy	Disodium inosinate
256)	E 632	Inozynian dipotasowy	Dipotassium inosinate
257)	E 633	Inozynian wapnia	Calcium inosinate
258)	E 634	Rybonukleotydy wapnia	Calcium 5'-ribonucleotides
259)	E 635	Rybonukleotydy disodowe (guanylan disodowy + inozynian disodowy)	Disodium 5'-ribonucleotides
260)	E 640	Glicyna i jej sól sodowa	Glycine and its sodium salt
261)	E 650	Octan cynku	Zinc acetate
262)	E 900	Dimetylopolisiloksan	Dimethyl polysiloxane, Polydimethylsiloxane
263)	E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	Beeswax, white and yellow
264)	E 902	Wosk candelilla	Candelilla wax
265)	E 903	Wosk carnauba	Carnauba wax
266)	E 904	Szelak	Shellac
267)	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	Microcrystalline wax
268)	E 912	Estry kwasu montanowego	Montanic acid esters
269)	E 914	Wosk polietylenowy utleniony	Oxidised polyethylene wax
270)	E 920	L-cysteina	L-Cysteine
271)	E 927b	Karbamid	Carbamide
272)	E 938	Argon	Argon
273)	E 939	Hel	Helium
274)	E 941	Azot	Nitrogen
275)	E 942	Podtlenek azotu	Nitrous oxide, Dinitrogen monoxide
276)	E 943a	Butan	Butane
277)	E 943b	Izobutan	Isobutane
278)	E 944	Propan	Propane
279)	E 948	Tlen	Oxygen
280)	E 949	Wodór	Hydrogen
281)	E 950	Acesulfam K	Acesulfame K
282)	E 951	Aspartam	Aspartame
283)	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	Cyclamic acid and its Na and Ca salts
284)	E 953	Izomalt	Isomalt
285)	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	Sacharin and its Na, K and Ca salts
286)	E 957	Taumatyna	Thaumatococin
287)	E 959	Neohesperydyna DC	Neohesperidine DC
288)	E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Syrop maltitolowy	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup
289)	E 966	Laktitol	Lactitol

290)	E 967	Ksylitol	Xylitol
291)	E 999	Ekstrakty Quillaia	Quillaia Extracts
292)	E 1103	Inwertaza (enzym)	Invertase
293)	E 1105	Lizozym	Lysozyme
294)	E 1200	Polidekstroza	Polydextrose
295)	E 1201	Poliwinylopirolidon	Polyvinylpyrrolidone (PVP)
296)	E 1202	Poliwinylopolipirolidon	Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)
297)	E 1404	Skrobia utleniona	Oxidized starch
298)	E 1410	Fosforan monoskrobiowy	Monostarch phosphate
299)	E 1412	Fosforan diskrobiowy	Distarch phosphate
300)	E 1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	Phosphated distarch phosphate
301)	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	Acetylated distarch phosphate
302)	E 1420	Skrobia acetylowana	Acetylated starch
303)	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	Acetylated distarch adipate
304)	E 1440	Hydroksypropyloskrobia	Hydroxy propyl starch
305)	E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	Hydroxy propyl distarch phosphate
306)	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Starch sodium octenylsuccinate
307)	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	Acetylated oxidised starch
308)	E 1505	Cytrynian trietylowy	Triethyl citrate
309)	E 1518	Triocetan glicerolu (triacetyna)	Glyceryl triacetate (triacetin)
310)	E 1520	Glikol 1,2-propylenowy	Propan-1,2-diol (propylene glycol)
311)	-	Glikol polietylenowy 6000	Polyethyleneglycol 6000

§ 2. Funkcje technologiczne dozwolonych substancji dodatkowych określa tabela 2.

Tabela 2

	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim
1)	Barwnik	Colour
2)	Substancja konserwująca	Preservative
3)	Przeciwutleniacz	Anti-oxidant
4)	Emulgator	Emulsifier
5)	Sól emulgująca	Emulsifying salt
6)	Zagęstnik	Thickener
7)	Substancja żelująca	Gelling agent
8)	Stabilizatory ⁽¹⁾	Stabilizer
9)	Substancje wzmacniające smak i zapach	Flavour enhancer
10)	Kwas	Acid
11)	Regulator kwasowości ⁽²⁾	Acidity regulator
12)	Substancja przeciwbrylająca	Anti-caking agent
13)	Skrobia modyfikowana	Modified starch

14)	Substancja słodząca	Sweetener
15)	Substancja spulchniająca	Raising agent
16)	Substancja przeciw pianotwórcza	Anti-foaming agent
17)	Substancja pianotwórcza	Foaming agent
18)	Substancja do stosowania na powierzchnię (substancja glazurująca) ⁽³⁾	Glazing agent
19)	Środek do przetwarzania mąki	Flavour treatment agent
20)	Substancja wiążąca (teksturotwórcza)	Firming agent
21)	Substancja utrzymująca wilgotność	Humectant
22)	Sekwestrant	Sequestrant
23)	Substancja wypełniająca	Bulking agent
24)	Gaz nośny	Propellent gas
25)	Gaz do pakowania	Packaging gas
26)	Nośnik	Carrier

- (1) Ta kategoria obejmuje również stabilizatory piany.
 (2) Substancje z tej kategorii mogą zwiększać lub zmniejszać kwasowość produktu.
 (3) Ta kategoria obejmuje również substancje poślizgowe.

§ 3. Substancje pomagające w przetwarzaniu określa tabela 3.

Tabela 3

	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim
1)	Aceton	Acetone
2)	Agar (E 406)	Agar
3)	Alginian sodu (E 401)	Sodium alginate
4)	Bentonit (E 558)	Bentonite
5)	Benzyna ekstrakcyjna	Extraction naphtha
6)	Butan (E 943a)	Butane
7)	Butan-1-ol	Butan-1-ol
8)	Butan-2-ol	Butan-2-ol
9)	Cykloheksan	Cyclohexane
10)	Dichlorometan (chlorek metylenu)	Dichloromethane
11)	Difosforany sodu i potasu (E 450)	Sodium and potassium diphosphates
12)	Dwutlenek krzemu (E 551)	Silicon dioxide
13)	Dwutlenek węgla spożywczy	Carbon dioxide food grade
14)	Etanol (alkohol etylowy spożywczy)	Ethanol
15)	Eter dietylowy	Diethyl ether
16)	Heksan	Hexane
17)	Karagen (E 407)	Carrageenan
18)	Karuk rybi	Isinglass
19)	Keton metyloetylowy	Ethylmethylketone
20)	Kwas askorbinowy (E 300)	Ascorbic acid
21)	Kwas fosforowy (E 338)	Phosphoric acid

22)	Metanol	Methanol
23)	Octan etylu (E 1504)	Ethyl acetate
24)	Octan metylu	Methyl acetate
25)	Podtlenek azotu (E 942)	Nitrous oxide
26)	Poliwinylopirolidon (E 1201)	Polyvinylpyrrolidone
27)	Propan (E 944)	Propane
28)	Propan-1-ol	Propan-1-ol
29)	Propan-2-ol	Propan-2-ol
30)	Taniny	Tannins
31)	1,1,1,2-tetrafluoroetan	1,1,1,2-tetrafluoroethane
32)	Węgiel roślinny (aktywny)	Vegetable carbon (Activated)
33)	Wodorotlenek sodu (E 524)	Sodium hydroxide
34)	Ziemia krzemionkowa	Bleaching earth
35)	Ziemia okrzemkowa	Diatomaceous earth
36)	Żelazocyjanek potasu (E 536)	Potassium ferrocyanide

WARUNKI STOSOWANIA DOZWOLONYCH SUBSTANCJI DODATKOWYCH

Rozdział 1. Barwniki

§ 1.1. Barwniki są to substancje nadające lub przywracające barwę środkom spożywczym, obejmujące naturalne składniki żywności oraz naturalne źródła, normalnie same nie-spożywane jako żywność i nieużywane jako charakterystyczne jej składniki. Barwnikami są również preparaty otrzymane ze środków spożywczych i innych naturalnych źródeł surowcowych, uzyskane w procesie fizycznej lub chemicznej ekstrakcji, w której ekstrahuje się selektywnie pigmenty odpowiednio pod kątem ich odżywczych albo aromatycznych składników. Barwniki stosuje się w celu odtworzenia pierwotnej barwy środków spożywczych, utraconej w wyniku ich przetwarzania, przechowywania, pakowania i dystrybucji. Barwniki stosuje się również w celu nadania barwy środkom spożywczym zazwyczaj bezbarwnym, w celu wzmocnienia istniejącej barwy, w celu podkreślenia aromatu (smaku) środka spożywczego związanego z konkretną barwą i uczynienia go łatwiejszym do rozpoznania.

2. Barwniki - ich numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej, nazwę własną oraz numer wg Colour Index lub opis określa tabela 1.

Tabela 1

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa własna	Numer wg Colour Index ⁽¹⁾ lub opis
1)	E 100	Kurkumina	75300
2)	E 101	(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	
3)	E 102	Tartrazyna	19140
4)	E 104	Żółcień chinolinowa	47005
5)	E 110	Żółcień pomarańczowa S, żółcień pomarańczowa FCF	15985
6)	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	75470
7)	E 122	Azorubina, karmiozyna	14720
8)	E 123	Amarant	16185
9)	E 124	Czerwień koszenilowa (paś 4R)	16255
10)	E 127	Erytrozyna	45430
11)	E 128	Czerwień 2G	18050
12)	E 129	Czerwień Allura AC	16035

13)	E 131	Błękit patentowy V	42051
14)	E 132	Indygotyna, indygokarmina	73015
15)	E 133	Błękit brylantowy FCF	42090
16)	E 140	Chlorofile i chlorofiliny (i) Chlorofile (ii) Chlorofiliny	75810 75815
17)	E 141	Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe (i) Chlorofili kompleksy miedziowe (ii) Chlorofilin kompleksy miedziowe	75815
18)	E 142	Zieleń S	44090
19)	E 150a	Karmel ⁽²⁾	
20)	E 150b	Karmel siarczynowy	
21)	E 150c	Karmel amoniakalny	
22)	E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	
23)	E 151	Czerń brylantowa BN, czerń PN	28440
24)	E 153	Węgiel roślinny	
25)	E 154	Brąz FK	
26)	E 155	Brąz HT	20285
27)	E 160a	Karoteny (i) Mieszanina karotenów (ii) Beta-karoten	75130 40800
28)	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	75120
29)	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	
30)	E 160d	Likopen	
31)	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	40820
32)	E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8 – karotenowego (C30)	40825
33)	E 161b	Luteina	
34)	E 161g	Kantaksantyna	
35)	E 162	Czerwień buraczana, betanina	
36)	E 163	Antocyjany	otrzymywane metodami fizycznymi z owoców i warzyw
37)	E 170	Węglan wapnia	77220
38)	E 171	Dwutlenek tytanu	77891
39)	E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	77491 77492 77499
40)	E 173	Aluminium	
41)	E 174	Srebro	
42)	E 175	Złoto	
43)	E 180	Czerwień litolowa BK	

(1) Numery Colour Index pochodzą z trzeciego wydania Colour Index z 1982 r., tomy 1 do 7, 1315. Także poprawki 37 do 40 (125), 41 do 44 (127-50), 45 do 48 (130), 49 do 52 (132-50), 53 do 56 (135).

(2) Określenie karmel odnosi się do produktów o bardziej lub mniej intensywnej barwie brązowej, które przeznaczone są do barwienia. Nie dotyczy to aromatycznego cukrowego produktu, otrzymanego przez ogrzewanie cukrów i który jest stosowany do aromatyzowania środków spożywczych (np. wyrobów cukierniczych, pasztecików, napojów alkoholowych).

§ 2. Barwnikami do środków spożywczych nie są:

- 1) środki spożywcze suszone lub zagęszczone oraz składniki aromatyczne stosowane w produkcji złożonych środków spożywczych, z powodu ich właściwości aromatycznych, smakowych lub odżywczych, przy tym mające skutek barwiący jako drugorzędny, w szczególności papryka, kurkuma i szafran;
- 2) barwniki używane do barwienia zewnętrznych, niejadalnych części środków spożywczych, takich jak skórki serów i osłonki wyrobów mięsnych.

§ 3. Wyłącznie substancje określone w rozdziale 1 niniejszego załącznika mogą być stosowane jako barwniki do żywności.

§ 4. Barwniki mogą być stosowane tylko do środków spożywczych wyszczególnionych w rozdziale 1 niniejszego załącznika.

§ 5. Barwniki określone w rozdziale 1 niniejszego załącznika, z uwzględnieniem wyjątków określonych w niniejszym załączniku, nie mogą być dodawane do:

- 1) żywności nieprzetworzonej;
- 2) wszelkich wód opakowanych;
- 3) mleka, mleka półtłustego i odtłuszczonego, pasteryzowanego lub sterylizowanego (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i aromatów;
- 4) mleka czekoladowego;
- 5) mleka fermentowanego bez dodatków smakowych i aromatów;
- 6) mleka zagęszczonego i mleka w proszku;
- 7) maślanek bez dodatków smakowych i aromatów;
- 8) śmietany i śmietanki oraz śmietanki w proszku bez dodatków smakowych i aromatów;
- 9) olejów i tłuszczów zwierzęcych lub roślinnych;
- 10) jaj i przetworów z jaj (jaj w proszku, mrożonej masy jajowej itp.);
- 11) mąki i innych produktów przemiału zbóż oraz skrobi;
- 12) chleba i produktów podobnych;
- 13) makaronów i „gnocchi”;
- 14) cukrów, włączając wszystkie mono- i dicukry;
- 15) przecierów, past i koncentratów pomidorowych, pomidorów w konserwach;
- 16) sosów na bazie pomidorów;
- 17) soków owocowych i nektarów owocowych oraz soków warzywnych;
- 18) owoców, warzyw (włączając ziemniaki) oraz grzybów w konserwach i suszonych, owoców i warzyw (włączając ziemniaki) oraz grzybów przetworzonych;
- 19) dżemów ekstra, galaretek ekstra, kasztanów purée, kremu ze śliwek;
- 20) ryb, mięczaków i skorupiaków, mięsa, drobiu i dziczyzny oraz ich przetworów, z wyjątkiem gotowych posiłków zawierających te składniki;
- 21) wyrobów z kakao, mas i kuwertur czekoladowych, składników czekoladowych w wyrobach czekoladowych, polew kakaowych, mas czekoladopodobnych;
- 22) kawy palonej, herbaty, cykorii, ekstraktów herbaty i cykorii, herbatek owocowych i ziołowych; herbacianych, roślinnych, owocowych i zbożowych preparatów do sporządzania naparów oraz mieszanek i mieszanek instant wszystkich wyszczególnionych produktów;
- 23) soli, zamienników soli, przypraw naturalnych (ziołowych i korzennych) i mieszanek tych przypraw;

- 24) wyrobów winiarskich gronowych, zgodnie z art. 3 pkt 3 ustawy z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami (Dz. U. Nr 128, poz. 1401);
- 25) Korn, Kornbrand, napojów spirytusowych owocowych, wódek naturalnych z owoców, Ouzo, Grappa, Tsikoudia z Krety, Tsipouro z Macedonii, Tsipouro z Tessaly, Tsipouro z Tyrnavos, wódki naturalnej z wyłoków winogron Marque narodowej luksemburskiej, wódki naturalnej żytniej Marque narodowej luksemburskiej, London gin;
- 26) Sambuca, Maraschino i Mistra;
- 27) Sangria, Clarea i Zurra;
- 28) octu winnego;
- 29) żywności przeznaczonej dla niemowląt i dzieci do 3 lat;
- 30) miodu pszczelego;
- 31) słoju i przetworów słodowych;
- 32) dojrzewających i niedojrzewających serów bez dodatków smakowych;
- 33) wyrobów z tłuszczu z mleka owczego i koziego;
- 34) wódki ziołowej aromatyzowanej ekstraktem trawy żubrowej.

§ 6. Maksymalne dawki dozwolonych barwników oznaczają ilości substancji barwiącej zawartej w preparacie barwiącym.

§ 7. Do znakowania przez lekarza weterynarii przydatności mięsa do spożycia oraz do pozostałego znakowania produktów mięsnych stosuje się wyłącznie E 129, E 133, E 155 lub mieszaninę E 129 z E 133.

§ 8. Do ozdabiania (dekoracji) skorupki jaj (np. pisanki wielkanocne) lub do ostemplowania skorupki jaj stosuje się wyłącznie dozwolone barwniki określone w tabeli 1.

§ 9. Wyłącznie barwniki określone w rozdziale 1 niniejszego załącznika, z wyjątkiem E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 i E 180, mogą być wprowadzane do obrotu w celu sprzedaży bezpośrednio konsumentom.

§ 10. Barwniki określone w niniejszym załączniku mogą być obecne w następujących środkach spożywczych:

- 1) złożonych (wieloskładnikowych) środkach spożywczych, o ile nie są one określone w rozdziale 1 niniejszego załącznika w § 5 oraz jeżeli barwniki są dozwolone do jednego ze składników, które tworzą złożony środek spożywczy;
- 2) jeśli dany środek spożywczy (składnik) jest przeznaczony wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, który spełnia wymagania określone w niniejszym załączniku.

§ 11. Dozwolone są laki glinowe barwników określonych w rozdziale 1 niniejszego załącznika.

§ 12. Barwniki określone poniżej mogą być stosowane na zasadzie *quantum satis* do środków spożywczych określonych w tabeli 2 oraz do pozostałych środków spożywczych innych niż określone w § 5 i w tabeli 3:

- 1) E 101(i) Ryboflawina,
(ii) Ryboflawiny-5'-fosforan;
- 2) E 140 Chlorofile i chlorofiliny;
- 3) E 141 Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe;
- 4) E 150a Karmel;
- 5) E 150b Karmel siarczynowy;
- 6) E 150c Karmel amoniakalny;
- 7) E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy;
- 8) E 153 Węgiel roślinny;
- 9) E 160a Karoteny;
- 10) E 160c Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina;
- 11) E 162 Czerwień buraczana, betanina;
- 12) E 163 Antocyjany;
- 13) E 170 Węglan wapnia;
- 14) E 171 Dwutlenek tytanu;
- 15) E 172 Tlenki i wodorotlenki żelaza.

§ 13. Barwniki określone poniżej w pkt 1–18 mogą być użyte pojedynczo lub łącznie w mieszaninie, do środków spożywczych określonych w tabeli 2, w określonych maksymalnych dawkach. Jednakże do napojów bezalkoholowych aromatyzowanych, lodów spożywczych, deserów, wyrobów ciastkarskich, pieczywa cukierniczego i wyrobów cukierniczych barwniki należy stosować w maksymalnych ilościach określonych w tabeli, jednakże ilości każdego z barwników E 110, E 122, E 124 i E 155 nie mogą przekraczać 50 mg/kg lub 50 mg/l. Barwniki te to:

- 1) E 100 Kurkumina;
- 2) E 102 Tartrazyna;
- 3) E 104 Żółcień chinolinowa;
- 4) E 110 Żółcień pomarańczowa S, żółcień pomarańczowa FCF;
- 5) E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy;
- 6) E 122 Azorubina, karmoizyna;
- 7) E 124 Czerwień koszenilowa, pąs 4R;
- 8) E 129 Czerwień Allura AC;
- 9) E 131 Błękit patentowy V;
- 10) E 132 Indygotyna, indygokarmina;
- 11) E 133 Błękit brylantowy FCF;
- 12) E 142 Zieleń S;
- 13) E 151 Czerń brylantowa BN, czerń PN;
- 14) E 155 Brąz HT;
- 15) E 160d Likopen;
- 16) E 160e Beta-apo-8'-karotenal (C30);
- 17) E 160f Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C30);
- 18) E 161b Luteina.

Tabela 2

	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe	100 mg/l
2)	Kandyzowane owoce i warzywa. <i>Mostarda di frutta</i>	200 mg/kg
3)	Konserwy z czerwonych owoców	200 mg/kg
4)	Wyroby cukiernicze	300 mg/kg
5)	Dekoracje i powłoki	500 mg/kg
6)	Pieczywo cukiernicze, wyroby ciastkarskie (np. <i>viennoiserie</i> , herbatniki, ciasteczka i wafle)	200 mg/kg
7)	Lody spożywcze	150 mg/kg
8)	Aromatyzowane sery topione	100 mg/kg
9)	Desery łącznie z aromatyzowanymi deserami mlecznymi	150 mg/kg
10)	Sosy, przyprawy (np. curry sproszkowane, tandoori), marynaty, ostry sos korzenny i korniszony z jarzynami w occie (konserwa)	500 mg/kg
11)	Musztarda	300 mg/kg
12)	Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	100 mg/kg
13)	Wstępnie obgotowane skorupiaki	250 mg/kg
14)	Zamienniki łososia	500 mg/kg
15)	Surimi	500 mg/kg
16)	Ikra ryb	300 mg/kg
17)	Wędzone ryby	100 mg/kg
18)	Suche, smakowe, ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy: - ekstrudowane lub ekspandowane smakowe wyroby typu sneksy - inne smakowe wyroby typu sneksy i smakowe powłoki orzechów.	200 mg/kg 100 mg/kg
19)	Jadalne powłoki serów i jadalne osłonki	<i>quantum satis</i>
20)	Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	50 mg/kg
21)	Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą lekarza	50 mg/kg
22)	Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	100 mg/l
23)	Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	300 mg/kg
24)	Zupy	50 mg/kg
25)	Analogi przetworów mięsnych i rybnych produkowane na bazie białek roślinnych	100 mg/kg
26)	Napoje spirytusowe, napoje alkoholowe o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. (z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa), z wyjątkiem tych, które podano w rozdziale I niniejszego załącznika w § 5 i w tabeli 3	200 mg/l
27)	Aromatyzowane napoje winiarskie, z wyjątkiem tych, które podano w rozdziale I niniejszego załącznika w § 5 i w tabeli 3	200 mg/l
28)	Fermentowane napoje winiarskie (z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>)	200 mg/l

§ 14. Środki spożywcze, do których mogą być dodawane tylko niektóre dozwolone barwniki, określa tabela 3.

Tabela 3

	Środek spożywczy	Dozwolony barwnik	Maksymalna dawka
1)	Chleb słodowy (chleb z dodatkiem minimum 7% ekstraktu słodowego w przeliczeniu na masę mąki)	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
2)	Piwo <i>Cidre bouché</i>	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
3)	Masło (łącznie z masłem o obniżonej zawartości tłuszczu i koncentratem masła)	E 160a Karoteny	<i>quantum satis</i>
4)	Margaryna, minarina, inne emulsje tłuszczowe i tłuszcze bezwodne	E 160a Karoteny E 100 Kurkumina E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 10 mg/kg
5)	<i>Sage Derby</i> ser	E 140 Chlorofile i chlorofiliny E 141 Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe	<i>quantum satis</i>
6)	Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane lub bez dodatków smakowych	E 160a Karoteny E 160c Ekstrakt z papryki	<i>quantum satis</i>
		E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	15 mg/kg
7)	<i>Red Leicester</i> ser	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	50 mg/kg
	<i>Mimolette</i> ser	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	35 mg/kg
8)	<i>Morbier</i> ser	E 153 Węgiel roślinny	<i>quantum satis</i>
9)	<i>Red marbled</i> ser	E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy	125 mg/kg
		E 163 Antocyjany	<i>quantum satis</i>
10)	Ocet	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>

11)	Whisky, Whiskey, napój spirytusowy zbożowy [inny niż Korn, Kornbrand albo okowita (wódka naturalna) żytnia Marque narodowa luksemburska], okowita (wódka naturalna) z wina gronowego, rum, Brandy, Weinbrand, okowita (wódka naturalna) z wytlóków winogron [inne niż Tsikoudia i Tsipouro i okowita (wódka naturalna) z wytlóków Marque narodowa luksemburska], Grappa invecchiata, Bagaceira velha, Krupnik, arak, winiak, starka, koniak	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
12)	Aromatyzowane napoje winopochodne gronowe (z wyjątkiem bitter soda), aromatyzowane wina gronowe	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
13)	<i>Americano</i>	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy E 163 Antocyjany	<i>quantum satis</i>
		E 100 Kurkumina E 101(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan E 102 Tartrazyna E 104 Żółcień chinolinowa E 120 Koszenila, kwas koszenilowy, karminy E 122 Azorubina, karmoizyna E 123 Amarant E 124 Czerwień koszenilowa	100 mg/l (pojedynczo lub łącznie)
14)	Miody pitne	E 150a Karmel	<i>quantum satis</i>
15)	Aromatyzowany napój winopochodny gronowy uzyskany z gorzkiego wina (bitter soda),	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>

	aromatyzowane gorzkie wino gronowe (bitter vino)	E 100 Kurkumina E 101(i) Ryboflawina, (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan E 102 Tartrazyna E 104 Żółcień chinolinowa E 110 Żółcień pomarańczowa S Żółcień pomarańczowa FCF E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 122 Azorubina, karmioizyna E 123 Amarant E 124 Czerwień koszenilowa, Pąs 4R E 129 Czerwień Allura AC	100 mg/l (pojedynczo lub łącznie)
16)	Wina likierowe i gatunkowe wina likierowe produkowane w specyficznych regionach	E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
17)	Warzywa w occie, solance lub oleju (z wyjątkiem oliwek)	E 101 (i) Ryboflawina, (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan E 140 Chlorofile i chlorofiliny E 150a Karmel E 150b Karmel siarczynowy E 150c Karmel amoniakalny E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy E 141 Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe E 160a Karoteny: (i) Mieszanina karotenów (ii) Beta-karoten E 162 Betanina, czerwień buraczana E 163 Antocyjany	<i>quantum satis</i>
18)	Ekstrudowane, napowietrzane lub owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe	E 150c Karmel amoniakalny E 160a Karoteny E 160b Annato, biksyna, norbiksyna E 160c Ekstrakt z papryki, Kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> 25 mg/kg <i>quantum satis</i>
19)	Śniadaniowe przetwory zbożowe owocowo aromatyzowane	E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 162 Czerwień buraczana, betanina E 163 Antocyjany	200 mg/kg (pojedynczo lub łącznie)

		E 150d Karmel amoniakalno-siarczynowy	<i>quantum satis</i>
24)	Kiełbasa <i>Chorizo</i> <i>Salchichon</i>	E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy E 124 Czerwień koszenilowa, paś 4R	200 mg/kg 250 mg/kg
25)	<i>Sobrasada</i>	E 110 Żółcień pomarańczowa FCF E 124 Czerwień koszenilowa, paś 4R	135 mg/kg 200 mg/kg
26)	<i>Pasturmas</i> (jadalna zewnętrzna powłoka)	E 100 Kurkumina E 101(i) Ryboflawina, (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan E 120 Koszenila, kwas karminowy, karminy	<i>quantum satis</i>
27)	Suszone ziemniaki w postaci granulatu i płatków	E 100 Kurkumina	<i>quantum satis</i>
28)	Przetworzony (<i>purée</i>) groszek i ogrodowy groszek (w puszkach)	E 102 Tartrazyna E 133 Błękit brylantowy FCF E 142 Zieleń S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

§ 15. Barwniki dozwolone tylko do niektórych zastosowań określa tabela 4.

Tabela 4

	Barwnik	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1)	E 123 Amaran	Aperitify na bazie wina gronowego lub owocowego, napoje alkoholowe o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa Ikra ryb	30 mg/l 30 mg/kg
2)	E 127 Erytrozyna	Wiśnie koktajlowe i wiśnie kandyzowane Wiśnie <i>Bigarreaux</i> w syropie i w koktajlach	200 mg/kg 150 mg/kg
3)	E 128 Czerwień 2G	<i>Breakfast sausages</i> o zawartości przetworów zbożowych nie mniej niż 6% <i>Burger meat</i> o zawartości warzyw lub przetworów zbożowych nie mniej niż 4%	20 mg/kg

4)	E 154 Brąz FK	Śledzie wędzone	20 mg/kg
5)	E 161g Kantaksantyna	<i>Saucisses de Strasbourg</i>	15 mg/kg
6)	E 173 Aluminium	Zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych do dekoracji ciast i pasztecików	<i>quantum satis</i>
7)	E 174 Srebro	Zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych Dekoracje czekolad Likiery	<i>quantum satis</i>
8)	E 175 Złoto	Zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych Dekoracje czekolad Likiery	<i>quantum satis</i>
9)	E 180 Czerwień litolowa BK	Jadalne powłoki serów	<i>quantum satis</i>
10)	E 160b Annato, biksyna, norbiksyna	Margaryny, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny Dekoracje i powłoki Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie Lody spożywcze Likiery łącznie z napojami wzmocnionymi o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. Sery topione aromatyzowane lub z dodatkiem smakowymi Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane lub bez dodatków smakowych Desery Suche, smakowe, ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy: - ekstrudowane lub ekspandowane smakowe wyroby typu sneksy - inne smakowe wyroby typu sneksy i smakowe powłoki orzechów Ryby wędzone Jadalne powłoki serów i jadalne osłonki <i>Red Leicester</i> ser <i>Mimolette</i> ser Ekstrudowane, napowietrzane lub owocowo-aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/l 15 mg/kg 15 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 50 mg/kg 35 mg/kg 25 mg/kg

Rozdział 2. Substancje słodzące

Tabela 5

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1)	E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Syrop sorbitolowy Mannitol Izomalt Maltitol (i) Maltitol (ii) Syrop maltitolowy Laktitol Ksylitol	Desery i produkty podobne - desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia lub produkty oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - dżemy, galaretki, marmolady i owoce kandyzowane, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	<i>quantum satis</i>

			<ul style="list-style-type: none">- preparaty owocowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, z wyjątkiem tych, które są przeznaczone do produkcji napojów na bazie soków owocowych <p>Wyroby cukiernicze</p> <ul style="list-style-type: none">- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru- wyroby cukiernicze oparte na owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru- produkty kakaowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru- guma do żucia bez dodatku cukru- sosy- musztardy- pieczywo cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, wyroby ciastkarskie o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia- dodatki w postaci stałej, uzupełniające dietę	<i>quantum satis</i>
--	--	--	---	----------------------

2)	E 950	Acesulfam K	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 350 mg/l - napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka lub sokach owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 350 mg/l <p>Desery i produkty podobne</p> <ul style="list-style-type: none"> - desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 350 mg/kg - preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 350 mg/kg - desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 350 mg/kg - desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 350 mg/kg - desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 350 mg/kg - desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 350 mg/kg - „sneksy”: niektóre rodzaje aromatycznych, gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie 350 mg/kg <p>Wyroby cukiernicze</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyroby cukiernicze bez dodatku cukru 500 mg/kg - wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 500 mg/kg 	
----	-------	-------------	--	--

			- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1 000 mg/kg
			- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1 000 mg/kg
			- guma do żucia bez dodatku cukru	2 000 mg/kg
			- napoje winopochodne owocowe, napoje winopodobne owocowe, napoje niskoalkoholowe owocowe, w tym <i>cider i perry</i>	350 mg/l
			- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2% obj.	350 mg/l
			- piwo „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (zawartość brzożki mniej niż 6 %), z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”	350 mg/l
			- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwaleatów w przeliczeniu na NaOH	350 mg/l
			- piwo brązowe typu „oud bruin”	350 mg/l
			- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	800 mg/kg
			- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	350 mg/kg
			- dżemy, galaretki owocowe i marmolady o obniżonej wartości energetycznej	1 000 mg/kg
			- preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	350 mg/kg
			- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	200 mg/kg

			- słodko-kwaśne konserwy i przerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	200 mg/kg
			- sosy	350 mg/kg
			- musztardy	350 mg/kg
			- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywniowego przeznaczenia	1 000 mg/kg
			- <i>Feinkostsalat</i>	350 mg/kg
			- <i>Essoblaten</i>	2 000 mg/kg
			- produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	450 mg/kg
			- preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	450 mg/kg
			- dodatki w postaci płynnej, uzupełniające dietę	350 mg/l
			- dodatki w postaci stałej, uzupełniające dietę	500 mg/kg
			- dodatki uzupełniające i dopełniające dietę oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	2 000 mg/kg
			- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15% i zawierające co najmniej 20% otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1 200 mg/kg
			- zupy o obniżonej wartości energetycznej	110 mg/l

			<ul style="list-style-type: none"> - pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru - piwo o obniżonej wartości energetycznej - napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa lub napoju spirytusowego, lub wyrobów winiarskich - napoje alkoholowe o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj., z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa - wafle (formy różne) bez dodatku cukru przeznaczone do lodów - wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabletek i tabliczek 	<p>2 500 mg/kg</p> <p>25 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>350 mg/l</p> <p>2 000 mg/kg</p> <p>500 mg/kg</p>
3)	E 951	Aspartam	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka lub sokach owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru <p>Desery i produkty podobne</p> <ul style="list-style-type: none"> - desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 	<p>600 mg/l</p> <p>600 mg/l</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p> <p>1 000 mg/kg</p>

			- desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1 000 mg/kg
			- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1 000 mg/kg
			- „sneksy”: niektóre rodzaje aromatycznych gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie	500 mg/kg
			Wyroby cukiernicze	
			- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	1 000 mg/kg
			- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	2 000 mg/kg
			- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	2 000 mg/kg
			- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1 000 mg/kg
			- guma do żucia bez dodatku cukru	5 500 mg/kg
			- napoje winopochodne owocowe, napoje winopodobne owocowe, napoje niskoalkoholowe owocowe, w tym <i>cider i perry</i>	600 mg/l
			- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2% obj.	600 mg/l
			- piwo „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (zawartość brzoźki mniej niż 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”	600 mg/l

			- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwaleńtów w przeliczeniu na NaOH	600 mg/l
			- piwo brązowe typu „oud bruin”	600 mg/l
			- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	800 mg/kg
			- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1 000 mg/kg
			- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	1 000 mg/kg
			- preparaty owocowe i warzywne, o obniżonej wartości energetycznej	1 000 mg/kg
			- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	300 mg/kg
			- słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	300 mg/kg
			- sosy	350 mg/kg
			- musztardy	350 mg/kg
			- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniaowego przeznaczenia	1 700 mg/kg
			- produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	800 mg/kg
			- preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	1 000 mg/kg
			- dodatki w postaci płynnej, uzupełniające dietę	600 mg/kg

			<ul style="list-style-type: none"> - dodatki w postaci stałej, uzupełniające dietę 	2 000 mg/kg
			<ul style="list-style-type: none"> - dodatki uzupełniające i dopełniające dietę oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia 	5 500 mg/kg
			<ul style="list-style-type: none"> - śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15% i zawierające co najmniej 20% otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 	1 000 mg/kg
			<ul style="list-style-type: none"> - zupy o obniżonej wartości energetycznej 	110 mg/l
			<ul style="list-style-type: none"> - pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru 	6 000 mg/kg
			<ul style="list-style-type: none"> - silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru 	2 000 mg/kg
			<ul style="list-style-type: none"> - piwo o obniżonej wartości energetycznej 	25 mg/l
			<ul style="list-style-type: none"> - napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa lub napoju spirytusowego, lub wyrobów winiarskich 	600 mg/l
			<ul style="list-style-type: none"> - napoje alkoholowe o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj., z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa 	600 mg/kg
			<ul style="list-style-type: none"> - <i>Feinkostsalat</i> 	350 mg/kg
4)	E 952	Kwas cyklaminyowy i jego sole: sodowa i wapniowa	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 	<p>Maksymalne dawki w przeliczeniu na wolny kwas</p> <p>400 mg/l</p>

			- napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka lub sokach owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	400 mg/l
			Desery i produkty podobne	
			- desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
			- preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
			- desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
			- desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
			- desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
			- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
			Wyroby cukiernicze	
			- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	500 mg/kg
			- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	500 mg/kg
			- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	500 mg/kg

			- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	500 mg/kg
			- guma do żucia bez dodatku cukru	1 500 mg/kg
			- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	250 mg/kg
			- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	1 000 mg/kg
			- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	1 000 mg/kg
			- preparaty owocowe i warzywne, o obniżonej wartości energetycznej	250 mg/kg
			- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	1 600 mg/kg
			- produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	400 mg/kg
			- preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	400 mg/kg
			- dodatki w postaci płynnej, uzupełniające dietę	400 mg/kg
			- dodatki w postaci stałej, uzupełniające dietę	500 mg/kg
			- napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa lub napoju spirytusowego, lub wyrobów winiarskich	250 mg/l
			- pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	2 500 mg/kg

			- dodatki uzupełniające i dopełniające dietę oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	1 250 mg/kg
5)	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka lub sokach owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - „Gaseosa”: bezalkoholowy, oparty na wodzie napój z dodatkiem dwutlenku węgla, substancji słodzących i aromatów <p>Desery i produkty podobne</p> <ul style="list-style-type: none"> - desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 	<p>Maksymalne dawki w przeliczeniu na wolny imid</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/l</p> <p>100 mg/l</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p>

			- desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	100 mg/kg
			- „sneksy”: niektóre rodzaje aromatycznych gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie	100 mg/kg
			Wyroby cukiernicze	
			- wyroby cukiernicze bez dodatku cukru	500 mg/kg
			- wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	500 mg/kg
			- wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	300 mg/kg
			- <i>Essoblatten</i>	800 mg/kg
			- produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	200 mg/kg
			- guma do żucia bez dodatku cukru	1 200 mg/kg
			- napoje winopochodne owocowe, napoje winopodobne owocowe, napoje niskoalkoholowe owocowe, w tym <i>cider i perry</i>	80 mg/l
			- piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2% obj.	80 mg/l
			- piwo „ <i>Bière de table/Tafelbier/Table beer</i> ” (zawartość brzezki mniej niż 6 %), z wyjątkiem „ <i>Obergäriges Einfachbier</i> ”	80 mg/l
			- piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwalentów w przeliczeniu na NaOH	80 mg/l

			- piwo brązowe typu „oud bruin”	80 mg/l
			- lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	100 mg/kg
			- owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	200 mg/kg
			- dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej	200 mg/kg
			- preparaty owocowe i warzywne, o obniżonej wartości energetycznej	200 mg/kg
			- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	160 mg/kg
			- słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	160 mg/kg
			- sosy	160 mg/kg
			- musztardy	320 mg/kg
			- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	170 mg/kg
			- produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	240 mg/kg
			- preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	200 mg/kg
			- dodatki w postaci płynnej, uzupełniające dietę	80 mg/kg
			- dodatki w postaci stałej, uzupełniające dietę	500 mg/kg

			<ul style="list-style-type: none"> - dodatki uzupełniające i dopełniające dietę oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia - śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia z zawartością błonnika wyższą niż 15% i zawierające co najmniej 20% otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - zupy o obniżonej wartości energetycznej - pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru - napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa lub napoju spirytusowego, lub wyrobów winiarskich - napoje alkoholowe o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj., z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa - wafle (formy różne) bez dodatku cukru przeznaczone do lodów 	<p>1 200 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>110 mg/l</p> <p>3 000 mg/kg</p> <p>80 mg/l</p> <p>80 mg/kg</p> <p>800 mg/kg</p>
			- <i>Feinkostsalat</i>	160 mg/kg
6)	E 957	Taumatyna	<p>Wyroby cukiernicze</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyroby cukiernicze bez dodatku cukru - wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - guma do żucia bez dodatku cukru - dodatki uzupełniające i dopełniające dietę oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia 	<p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p>

			- lody o obniżonej wartości energetycznej bez dodatku cukru	50 mg/kg
7)	E 959	Neohesperydyna DC	<p>Napoje bezalkoholowe</p> <ul style="list-style-type: none"> - aromatyzowane, oparte na wodzie napoje bezalkoholowe, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - napoje bezalkoholowe oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - napoje bezalkoholowe na bazie soków owocowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru <p>Desery i produkty podobne</p> <ul style="list-style-type: none"> - desery aromatyzowane oparte na wodzie, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - preparaty oparte na mleku i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na owocach i warzywach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery jajeczne, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na zbożach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - desery oparte na tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru 	<p>30 mg/l</p> <p>50 mg/l</p> <p>30 mg/l</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>

			<p>Wyroby cukiernicze</p> <ul style="list-style-type: none"> - wyroby cukiernicze bez dodatku cukru - wyroby cukiernicze oparte na kakao lub owocach suszonych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - wyroby cukiernicze oparte na skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - produkty do smarowania pieczywa oparte na kakao, mleku, suszonych owocach lub tłuszczach, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - guma do żucia bez dodatku cukru - napoje winopochodne owocowe, napoje winopodobne owocowe, napoje niskoalkoholowe owocowe, w tym <i>cider i perry</i> - piwo bezalkoholowe lub o zawartości alkoholu nie większej niż 1,2% obj. - piwo „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (zawartość brzoeczki mniej niż 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier” - piwo o kwasowości minimum 30 miliekwiwaleńtów w przeliczeniu na NaOH - piwo brązowe typu „oud bruin” - lody o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - owoce w puszkach lub w opakowaniach szklanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru - dżemy, galaretki owocowe i marmolady, o obniżonej wartości energetycznej 	<p>100 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>400 mg/kg</p> <p>20 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
--	--	--	--	---

			- słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne	100 mg/kg
			- preparaty owocowe i warzywne o obniżonej wartości energetycznej	50 mg/kg
			- słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki	30 mg/kg
			- sosy	50 mg/kg
			- musztardy	50 mg/kg
			- pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego żywieniowego przeznaczenia	150 mg/kg
			- produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	100 mg/kg
			- dodatki w postaci płynnej, uzupełniające dietę	50 mg/kg
			- dodatki w postaci stałej, uzupełniające dietę	100 mg/kg
			- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia, z zawartością błonnika wyższą niż 15% i zawierające co najmniej 20% otrąb, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	50 mg/kg
			- zupy o obniżonej wartości energetycznej	50 mg/l
			- pastylki, drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru	400 mg/kg
			- dodatki uzupełniające i dopełniające dietę oparte na witaminach lub składnikach mineralnych; w formie syropu lub nadające się do żucia	400 mg/kg

			- napoje zawierające mieszaninę napoju bezalkoholowego i piwa lub napoju spirytusowego lub wyrobów winiarskich	30 mg/l
			- napoje alkoholowe o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj., z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa	30 mg/kg
			- wafle (formy różne) bez dodatku cukru, przeznaczone do lodów	50 mg/kg
			- piwo o obniżonej wartości energetycznej	10 mg/kg
			- <i>Feinkostsalat</i>	50 mg/kg
			- preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	100 mg/kg
			- „sneksy”: niektóre rodzaje aromatycznych gotowych do spożycia, pakowanych, suchych, smakowych produktów skrobiowych i orzechów w polewie	50 mg/kg

§ 16. Substancje słodzące są to substancje, które są stosowane:

- 1) do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym, takiego jak przy zastosowaniu cukrów;
- 2) do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym o obniżonej o co najmniej 30% wartości energetycznej w porównaniu z oryginalnymi lub podobnymi środkami spożywczymi;
- 3) do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym bez dodatku cukru, tzn. bez żadnego dodatku mono- lub dicukrów lub jakichkolwiek środków spożywczych o właściwościach słodzących;
- 4) jako słodziki stołowe.

§ 17. Wyłącznie substancje określone w rozdziale 2 niniejszego załącznika mogą być stosowane jako substancje słodzące do żywności na warunkach określonych w niniejszym rozporządzeniu oraz mogą być wprowadzane do obrotu w celu sprzedaży bezpośrednio konsumentom.

§ 18. Substancji słodzących nie wolno stosować w środkach spożywczych dla niemowląt i dzieci do 3 lat, w tym również dla niemowląt i dzieci do 3 lat ze schorzeniami, o ile nie jest to przedmiotem odrębnych przepisów.

§ 19. Substancje słodzące określone w niniejszym załączniku mogą być obecne w środkach spożywczych:

- 1) złożonych (wieloskładnikowych) środkach spożywczych bez dodatku cukru lub o obniżonej wartości energetycznej, w dietetycznych środkach spożywczych stosowanych w niskokalorycznej diecie oraz w dietetycznych środkach spożywczych o długim okresie przechowywania - innych niż te, o których mowa w § 18;
- 2) jeżeli dany środek spożywczy (składnik) jest przeznaczony wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, który spełnia wymagania określone w niniejszym załączniku.

Rozdział 3. Dozwolone substancje dodatkowe inne niż barwniki i substancje słodzące

§ 20. W rozumieniu niniejszego rozdziału:

- 1) substancje konserwujące są to substancje przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez drobnoustroje;
- 2) przeciwutleniacze są to substancje przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez utlenianie, takim jak jełczenie tłuszczu i zmiany barwy;
- 3) kwasy są to substancje zwiększające kwasowość środków spożywczych lub wnoszące do nich kwaśny smak;
- 4) regulatory kwasowości są to substancje zmieniające lub ustalające kwasowość środków spożywczych;
- 5) stabilizatory są to substancje umożliwiające utrzymanie odpowiednich fizycznych lub chemicznych właściwości środka spożywczego; obejmują substancje ułatwiające utrzymanie jednolitej dyspersji dwóch lub więcej niemieszających się substancji w środkach spożywczych, jak również substancje, które stabilizują, zachowują lub intensyfikują istniejącą barwę środków spożywczych;
- 6) emulgatory są to substancje umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednolitej mieszaniny dwóch lub więcej wzajemnie niemieszających się faz, takich jak olej i woda, w środkach spożywczych;
- 7) sole emulgujące są to substancje, które zmieniają białka zawarte w serze w formę zdyspergowaną i w związku z tym powodują jednorodne rozmieszczenie tłuszczu i innych składników;
- 8) zagęstniki są to substancje zwiększające lepkość środka spożywczego;
- 9) substancje żelujące są to substancje nadające środkom spożywczym konsystencję przez tworzenie żelu;
- 10) substancje wzmacniające smak i zapach są to substancje uwydatniające istniejący smak lub zapach środków spożywczych;
- 11) skrobie modyfikowane są to substancje otrzymane w wyniku działania jednego lub więcej czynników chemicznych na skrobie spożywcze, w tym skrobie bielone, skrobie poddane działaniu kwasów lub zasad, skrobie modyfikowane fizycznie lub enzymatycznie;
- 12) substancje wypełniające są to substancje, które przyczyniają się do wypełnienia środków spożywczych bez istotnego wpływu na ich dostępną wartość energetyczną;
- 13) substancje wiążące (teksturotwórcze) są to substancje powodujące lub utrzymujące jędrność lub kruchość tkanek owoców i warzyw, lub współdziałające z substancjami żelującymi w utworzeniu lub wzmocnieniu żelu;

- 14) substancje utrzymujące wilgotność są to substancje zapobiegające wysychaniu środka spożywczego poprzez przeciwdziałanie wpływom atmosferycznym, posiadające niski stopień wilgotności lub ułatwiające rozpuszczanie się proszku w środowisku wodnym;
- 15) substancje spulchniające (zwiększające objętość) są to substancje lub mieszaniny substancji uwalniające gaz, a tym samym zwiększające objętość ciasta;
- 16) substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące) są to substancje, które po zastosowaniu na zewnętrzną powierzchnię środka spożywczego tworzą warstwę ochronną lub błyszczący wygląd;
- 17) substancje przeciwzbrylające są to substancje zapobiegające zlepianiu się poszczególnych cząstek środka spożywczego;
- 18) nośniki są to substancje użyte do rozpuszczania, rozcieńczania, dyspergowania lub innego fizycznego modyfikowania dozwolonych substancji dodatkowych do żywności, bez zmiany ich funkcji technologicznej (i które same nie wywołują działania technologicznego), w celu ułatwienia posługiwania się nimi, zastosowania lub użytkowania;
- 19) gazy do pakowania są to gazy inne niż powietrze, wprowadzane do opakowania przed, w czasie lub po umieszczeniu środka spożywczego w tym opakowaniu;
- 20) gazy nośne (gazowe środki wypierające) są to gazy inne niż powietrze, które ułatwiają wypchnięcie środka spożywczego z pojemnika lub powodują uzyskanie odpowiedniej konsystencji środka spożywczego;
- 21) substancje pianotwórcze są to substancje umożliwiające utworzenie jednolitej dyspersji fazy gazowej w ciekłych lub stałych środkach spożywczych;
- 22) substancje przeciwpianotwórcze (substancje zapobiegające pienieniu) są to substancje, które chronią przed lub zmniejszają powstawanie piany;
- 23) sekwestranty są to substancje, które tworzą związki chemiczne z jonami metali.

§ 21. Środki do przetwarzania mąki, inne niż emulgatory, są substancjami, które, dodane do mąki lub do ciasta, polepszają jej wartość wypiekową.

§ 22. Do środków spożywczych, z wyjątkiem środków spożywczych ujętych w tabeli 7, stosuje się dozwolone substancje dodatkowe określone w tabeli 6, według ich funkcji technologicznych, zgodnie z zasadą *quantum satis*.

§ 23. Dozwolone substancje dodatkowe określone w niniejszym rozdziale załącznika mogą być obecne w następujących środkach spożywczych:

- 1) złożonych (wieloskładnikowych) środkach spożywczych, z wyjątkiem określonych w § 8 rozporządzenia lub w § 25 rozdziału 3 załącznika nr 2, jeżeli substancje dodatkowe są dozwolone do jednego ze składników, które tworzą złożony środek spożywczy;

- 2) jeżeli dany środek spożywczy (składnik) jest przeznaczony wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, który spełnia wymagania określone w niniejszym załączniku.

§ 24. Substancje dodatkowe ogólnie dozwolone do stosowania w produkcji żywności, z wyjątkiem środków spożywczych określonych w § 8 rozporządzenia lub w § 25 rozdziału 3 załącznika nr 2, określa tabela 6.

Tabela 6

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa
1)	E 170	Węglany wapnia (i) Węglan wapnia (ii) Wodorowęglan wapnia
2)	E 260	Kwas octowy
3)	E 261	Octan potasu
4)	E 262	Octany sodu (i) Octan sodu (ii) Wodorooctan sodu (diocetan sodu)
5)	E 263	Octan wapnia
6)	E 270	Kwas mlekowy
7)	E 290	Dwutlenek węgla *
8)	E 296	Kwas jabłkowy
9)	E 300	Kwas askorbinowy
10)	E 301	Askorbinian sodu
11)	E 302	Askorbinian wapnia
12)	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego (i) Palmitynian askorbylu (ii) Stearynian askorbylu
13)	E 306	Mieszanka tokoferoli
14)	E 307	Alfa-tokoferol
15)	E 308	Gamma-tokoferol
16)	E 309	Delta-tokoferol
17)	E 322	Lecytyny
18)	E 325	Mleczan sodu
19)	E 326	Mleczan potasu
20)	E 327	Mleczan wapnia
21)	E 330	Kwas cytrynowy
22)	E 331	Cytryniany sodu (i) Cytrynian monosodowy (ii) Cytrynian disodowy (iii) Cytrynian trisodowy
23)	E 332	Cytryniany potasu (i) Cytrynian monopotasowy (ii) Cytrynian tripotasowy
24)	E 333	Cytryniany wapnia (i) Cytrynian monowapniowy (ii) Cytrynian diwapniowy (iii) Cytrynian triwapniowy

25)	E 334	Kwas winowy L(+)
26)	E 335	Winiany sodu (i) Winian monosodowy (ii) Winian disodowy
27)	E 336	Winiany potasu (i) Winian monopotasowy (ii) Winian dipotasowy
28)	E 337	Winian sodowo-potasowy
29)	E 350	Jabłeczany sodu (i) Jabłeczany sodu (ii) Wodorojabłeczany sodu
30)	E 351	Jabłeczany potasu
31)	E 352	Jabłeczany wapnia (i) Jabłeczany wapnia (ii) Wodorojabłeczany wapnia
32)	E 354	Winian wapnia
33)	E 380	Cytrynian triamonowy
34)	E 400	Kwas alginowy
35)	E 401	Alginian sodu
36)	E 402	Alginian potasu
37)	E 403	Alginian amonu
38)	E 404	Alginian wapnia
39)	E 406	Agar
40)	E 407	Karagen
41)	E 407 a	Przetworzony wodorost morski Eucheuma
42)	E 410	Mączka chleba świętojańskiego #
43)	E 412	Guma guar #
44)	E 413	Tragakanta
45)	E 414	Guma akacjowa (guma arabska)
46)	E 415	Guma ksantanowa #
47)	E 417	Guma tara #
48)	E 418	Guma gellan
49)	E 422	Glicerol
50)	E 440	Pektyny (i) Pektyna (ii) Pektyna amidowana
51)	E 460	Celuloza (i) Celuloza mikrokrystaliczna (ii) Celuloza sproszkowana
52)	E 461	Metyloceluloza
53)	E 463	Hydroksypropylceluloza
54)	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza
55)	E 465	Etylometyloceluloza
56)	E 466	Karboksymetyloceluloza Sól sodowa karboksymetylocelulozy
57)	E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza
58)	E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych
59)	E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych
60)	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych

61)	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
62)	E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
63)	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym
64)	E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym
65)	E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym
66)	E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego
67)	E 500	Węglany sodu (i) Węglan sodu (ii) Wodorowęglan sodu (iii) Półtorawęglan sodu
68)	E 501	Węglany potasu (i) Węglan potasu (ii) Wodorowęglan potasu
69)	E 503	Węglany amonu (i) Węglan amonu (ii) Wodorowęglan amonu
70)	E 504	Węglany magnezu (i) Węglan magnezu (ii) Kwaśny węglan magnezu (syn.: Wodorowęglan magnezu)
71)	E 507	Kwas chlorowodorowy
72)	E 508	Chlorek potasu
73)	E 509	Chlorek wapnia
74)	E 511	Chlorek magnezu
75)	E 513	Kwas siarkowy
76)	E 514	Siarczany sodu (i) Siarczan sodu (ii) Wodorosiarczan sodu
77)	E 515	Siarczany potasu (i) Siarczan potasu (ii) Wodorosiarczan potasu
78)	E 516	Siarczan wapnia
79)	E 524	Wodorotlenek sodu
80)	E 525	Wodorotlenek potasu
81)	E 526	Wodorotlenek wapnia
82)	E 527	Wodorotlenek amonu
83)	E 528	Wodorotlenek magnezu
84)	E 529	Tlenek wapnia
85)	E 530	Tlenek magnezu
86)	E 570	Kwasy tłuszczowe
87)	E 574	Kwas glukonowy
88)	E 575	Lakton kwasu glukonowego
89)	E 576	Glukonian sodu

90)	E 577	Glukonian potasu
91)	E 578	Glukonian wapnia
92)	E 640	Glicyna i jej sól sodowa
93)	E 920	L-Cysteina *
94)	E 938	Argon *
95)	E 939	Hel *
96)	E 941	Azot *
97)	E 942	Podtlenek azotu *
98)	E 948	Tlen *
99)	E 949	Wodór *
100)	E 1103	Inwertaza
101)	E 1200	Polidekstroza
102)	E 1404	Skrobia utleniona
103)	E 1410	Fosforan monoskrobiowy
104)	E 1412	Fosforan diskrobiowy
105)	E 1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy
106)	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy
107)	E 1420	Skrobia acetylowana
108)	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy
109)	E 1440	Hydroksypropyloskrobia
110)	E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy
111)	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego
112)	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona

Uwagi:

- 1) substancje określone powyżej stosuje się do wszystkich środków spożywczych, z wyjątkiem określonych w § 8 rozporządzenia lub w § 25 rozdziału 3 załącznika nr 2, zgodnie z zasadą *quantum satis*;
- 2) substancje określone pod numerami E 407 i E 440 mogą być standaryzowane cukrami, pod warunkiem, że taka informacja będzie dodana do ich numeru i ich określenia;
- 3) objaśnienie użytych symboli:
 - * Substancje E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 i E 949 mogą być także użyte do środków spożywczych określonych w § 8 rozporządzenia lub w § 25 rozdziału 3 załącznika nr 2.
 - # Substancje E 410, E 412, E 415 i E 417 nie mogą być użyte do produkcji odwodnionych środków spożywczych, przeznaczonych do ponownego uwodnienia w trakcie spożycia.
 - ♦ Wyłącznie jako dodatek do mąki.

§ 25. Środki spożywcze, do których wolno stosować ograniczoną liczbę dozwolonych substancji dodatkowych określonych w tabeli 6, określa tabela 7.

7)	Dżemy ekstra i galaretki ekstra	E 440 Pektyny	<i>quantum satis</i>
		E 270 Kwas mlekowy E 296 Kwas jabłkowy E 300 Kwas askorbinowy E 327 Mleczan wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 333 Cytryniany wapnia E 334 Kwas winowy E 335 Winiany sodu E 350 Jabłczany sodu	<i>quantum satis</i>
		E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
8)	Dżemy, galaretki i marmolady, i inne podobne owocowe produkty do smarowania, łącznie z produktami niskokalorycznymi	E 440 Pektyny	<i>quantum satis</i>
		E 270 Kwas mlekowy E 296 Kwas jabłkowy E 300 Kwas askorbinowy E 327 Mleczan wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 333 Cytryniany wapnia E 334 Kwas winowy E 335 Winiany sodu E 350 Jabłczany sodu E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
		E 400 Kwas alginowy E 401 Alginian sodu E 402 Alginian potasu E 403 Alginian amonu E 404 Alginian wapnia E 406 Agar E 407 Karagen E 410 Mączka chleba świętojańskiego E 412 Guma guar E 415 Guma ksantanowa E 418 Guma gellan	10g/kg (pojedynczo lub łącznie)
		E 509 Chlorek wapnia E 524 Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>

9)	Mleko w proszku i mleko zagęszczone	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 304 Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego E 322 Lecytyny E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 407 Karagen E 500(ii) Wodorowęglan sodu E 501(ii) Wodorowęglan potasu E 509 Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>
10)	Śmietanka pasteryzowana	E 401 Alginian sodu E 402 Alginian potasu E 407 Karagen E 466 Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
11)	Mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone owoce i warzywa; pakowane, chłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
12)	Kompoty owocowe Nieprzetworzone ryby, skorupiaki i mięczaki, łącznie z takimi produktami mrożonymi i głęboko mrożonymi	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
13)	Ryż szybko gotujący się	E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E 472a Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	<i>quantum satis</i>

14)	Niezemulgowane oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego (z wyjątkiem oliwy Virgin i oliwy z oliwek)	E 304 Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego E 306 Mieszanina tokoferoli E 307 Alfa-tokoferol E 308 Gamma-tokoferol E 309 Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>
		E 322 Lecytyny	30g/l
		E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	10g/l
		E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
15)	Niezemulgowane oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego (z wyjątkiem oliwy Virgin i oliwy z oliwek) szczególnie przeznaczone do gotowania lub smażenia, lub przygotowania zasmażek	E 270 Kwas mlekowy E 300 Kwas askorbinowy E 304 Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego E 306 Mieszanina tokoferoli E 307 Alfa-tokoferol E 308 Gamma-tokoferol E 309 Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>
		E 322 Lecytyny	30g/l
		E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	10g/l
		E 472c Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
16)	Rafinowana oliwa z oliwek łącznie z olejem z wyciżczyn z oliwek	E 307 Alfa-tokoferol	200mg/l
17)	Sery dojrzewające	E 170 Węglany wapnia E 504 Węglany magnezu E 509 Chlorek wapnia E 575 Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>

18)	<i>Mozzarella</i> i ser serwatkowy	E 260 Kwas octowy E 270 Kwas mlekowy E 330 Kwas cytrynowy E 575 Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>
19)	Owoce i warzywa w puszkach lub w opakowaniach szklanych	E 260 Kwas octowy E 261 Octan potasu E 262 Octany sodu E 263 Octan wapnia E 270 Kwas mlekowy E 296 Kwas jabłkowy E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 325 Mleczan sodu E 326 Mleczan potasu E 327 Mleczan wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia E 334 Kwas winowy E 335 Winiany sodu E 336 Winiany potasu E 337 Winian sodowo-potasowy E 509 Chlorek wapnia E 575 Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>
20)	<i>Gehakt</i>	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
21)	Paczkowane świeżo zmielone mięso	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 330 Kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>

22)	Soki i nektary z ananasa i owoców passiflory	E 440 Pektyny	3 g/l
23)	Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól spożywcza	E 260 Kwas octowy E 261 Octan potasu E 262 Octany sodu E 263 Octan wapnia E 270 Kwas mlekowy E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 304 Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego E 322 Lecytyny E 325 Mleczan sodu E 326 Mleczan potasu E 327 Mleczan wapnia E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E 472a Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym E 472d Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym E 472e Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym E 472f Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	<i>quantum satis</i>

24)	<i>Pain courant français</i>	E 260 Kwas octowy E 261 Octan potasu E 262 Octany sodu E 263 Octan wapnia E 270 Kwas mlekowy E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 302 Askorbinian wapnia E 304 Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego E 322 Lecytyny E 325 Mleczan sodu E 326 Mleczan potasu E 327 Mleczan wapnia E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
25)	Świeże makarony	E 270 Kwas mlekowy E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 322 Lecytyny E 330 Kwas cytrynowy E 334 Kwas winowy E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E 575 Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>
26)	Wyroby winiarskie gronowe	Przewidziane substancje dodatkowe: zgodnie z przepisami dotyczącymi sposobu produkcji wyrobów winiarskich gronowych	<i>pro memoria</i>
27)	Fermentowane napoje winiarskie	Przewidziane substancje dodatkowe: zgodnie z przepisami dotyczącymi sposobu produkcji fermentowanych napojów winiarskich	<i>pro memoria</i>
28)	Piwo	E 270 Kwas mlekowy E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu E 330 Kwas cytrynowy E 414 Guma arabska	<i>quantum satis</i>

29)	<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	E 300 Kwas askorbinowy E 301 Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>
30)	Plasterkowane i utarte sery dojrzewające	E 170 Węglany wapnia E 460 Celulozy E 504 Węglany magnezu E 509 Chlorek wapnia E 575 Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>
31)	Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)	E 500 Węglany sodu	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ Wyroby kakaowe i czekoladowe o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukrów nie są ujęte w tabeli 7.

§ 26. Warunkowo dozwolone konserwanty i przeciwutleniacze:

1) Sorbiniany, benzoesany i para-hydroksybenzoesany oraz ich zastosowanie określają tabele 8 i 9;

Tabela 8

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Skrót
1)	E 200 E 202 E 203	Kwas sorbowy Sorbinian potasu Sorbinian wapnia	Sa
2)	E 210 E 211 E 212 E 213	Kwas benzoesowy Benzoesan sodu Benzoesan potasu Benzoesan wapnia	Ba ⁽¹⁾
3)	E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	Ester etylowy kwasu para-hydroksybenzoesowego Ester etylowy kwasu para-hydroksybenzoesowego – sól sodowa Ester propylowy kwasu para-hydroksybenzoesowego Ester propylowy kwasu para-hydroksybenzoesowego – sól sodowa Ester metylowy kwasu para-hydroksybenzoesowego Ester metylowy kwasu para-hydroksybenzoesowego – sól sodowa	PHB

⁽¹⁾ Kwas benzoesowy może być obecny w niektórych produktach fermentowanych, co jest rezultatem procesów fermentacji wynikających z dobrej praktyki produkcyjnej.

Tabela 9

	Środek spożywczy	Maksymalny poziom (mg/kg lub mg/l odpowiednio)					
		Sa	Ba	PHB	Sa+Ba	Sa+PHB	Sa+Ba+PHB
1)	Wyroby winiarskie, wina bezalkoholowe gronowe i owocowe, <i>Made wine</i>	200					
2)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe ¹	300	150		250 Sa+ 150 Ba		
3)	Płynne koncentraty herbaty, płynne koncentraty naparów owocowych i ziołowych				600		
4)	Sok winogronowy, niefermentowany do sakralnego użycia				2 000		

5)	<i>Sød ... Saft</i> lub <i>Sødet ...Saft</i>	500	200				
6)	Piwo bezalkoholowe w beczce		200				
7)	Napoje alkoholowe o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj., z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa	200	200		400		
8)	Farsz do pierożków ravioli i produktów podobnych	1 000					
9)	Niskocukrowe dżemy, galaretki, dżemy z pomarańczy i dżemy z cytryny, i podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru, i inne produkty smarowne na bazie owoców, <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
10)	Kandyzowane, krystalizowane i lukrowane owoce i warzywa				1 000		
11)	Suszone owoce	1 000					
12)	<i>Frugtgrød</i> i <i>Rote Grütze</i>	1 000	500				
13)	Produkty owocowe i warzywne łącznie z sosami na bazie owoców, z wyjątkiem przecierów, musów, kompotów, sałatek i produktów podobnych, w puszkach lub w opakowaniach szklanych	1 000					
14)	Warzywa w occie, solance lub oleju (z wyjątkiem oliwek)				2 000		
15)	Ciasto ziemniaczane i wstępnie obsmażone ziemniaki plasterkowane	2 000					
16)	<i>Gnocchi</i>	1 000					
17)	<i>Polenta</i>	200					
18)	Oliwki i produkty z udziałem oliwek	1 000	500		1 000		
19)	Żelowe powłoki przetworów mięsnych (parzonych, peklowanych lub suszonych); pasztety					1 000	
20)	Na powierzchnię suszonych przetworów mięsnych						<i>quantum satis</i>
21)	Prezerwy rybne łącznie z produktami ikry rybiej				2 000		

22)	Ryby solone, suszone				200		
23)	Krewetki gotowane				2 000		
24)	<i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i> , gotowane				6 000		
25)	Paczkowane, plasterkowane sery dojrzewające	1 000					
26)	Sery niedojrzewające, z wyjątkiem twarogów w postaci krajanki i klinków	1 000					
27)	Sery topione	2 000					
28)	Sery dojrzewające przekładane i sery dojrzewające z dodatkiem środków spożywczych	1 000					
29)	Desery na bazie mleka, niepoddawane obróbce termicznej				300		
30)	Koagulat mleczny	1 000					
31)	Jaja kurze płynne (białko, żółtko lub jaja całe)				5 000		
32)	Odwodnione, zagęszczone, mrożone i głęboko mrożone przetwory z jaj	1 000					
33)	Chleb paczkowany krojony i chleb żytni	2 000					
34)	Częściowo upieczone opakowane wyroby piekarskie, przeznaczone do sprzedaży detalicznej	2 000					
35)	Pieczyno cukiernicze i wyroby ciastkarskie o aktywności wody większej niż 0,65	2 000					
36)	Sneksy zbożowe i ziemniaczane i orzechy w polewach					1 000 (maks. 300 PHB)	
37)	Ciasta o luźnej konsystencji	2 000					
38)	Wyroby cukiernicze (z wyjątkiem czekoladowych)						1 500 (maks. 300 PHB)
39)	Guma do żucia				1 500		

40)	Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne)	1 000					
41)	Emulsje tłuszczowe (z wyjątkiem masła) o zawartości tłuszczu 60% lub więcej	1 000					
42)	Emulsje tłuszczowe o zawartości tłuszczu mniej niż 60%	2 000					
43)	Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60% lub więcej	1 000	500		1 000		
44)	Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu mniej niż 60%	2 000	1 000		2 000		
45)	Sosy niezemulgowane				1 000		
46)	Salatki gotowe do spożycia				1 500		
47)	Musztardy				1 000		
48)	Przyprawy kulinarne i dodatki do potraw				1 000		
49)	Płynne zupy i buliony (z wyjątkiem tych produktów w puszkach)				500		
50)	Auszpik (galareta)	1 000	500				
51)	Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę w postaci płynnej do żywności dietetycznej						2 000
52)	Środki dietetyczne przeznaczone do specjalnych celów medycznych, z wyjątkiem żywności dla niemowląt i dzieci do 3 lat – dietetyczne produkty dla kontrolowania masy ciała, przeznaczone do całkowitego, dziennego zastąpienia wszystkich posiłków lub jako indywidualny posiłek				1 500		
53)	... <i>Mehu and Makeutettu</i> ... <i>Mehu</i>	500	200				
54)	Białkowe analogi mięsa, ryb, skorupiaków i głowonogów i serów dojrzewających	2 000					
55)	<i>Dulce de membrillo</i>		1000				

56)	<i>Marmelada</i>				1 500		
57)	<i>Ostkaka</i>	2 000					
58)	<i>Pasha</i>	1 000					
59)	<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
60)	Sery dojrzewające i analogi serów dojrzewających (wyłącznie na powierzchni)	<i>quantum satis</i>					
61)	Buraki ćwikłowe gotowane		2 000				
62)	Oslonki kolagenowe o aktywności wody większej niż 0,6	<i>quantum satis</i>					

¹ Z wyłączeniem napojów z udziałem mleka.

Uwagi:

- 1) poziomy wszystkich określonych powyżej substancji są podane w przeliczeniu na wolny kwas;
- 2) skróty użyte w tej tabeli oznaczają:
 - a) Sa + Ba: Sa i Ba użyte pojedynczo lub łącznie,
 - b) Sa + PHB: Sa i PHB użyte pojedynczo lub łącznie,
 - c) Sa + Ba + PHB: Sa, Ba i PHB użyte pojedynczo lub łącznie;
- 3) maksymalne poziomy wskazanego zastosowania odnoszą się do gotowych do spożycia środków spożywczych przygotowanych zgodnie z instrukcjami producentów.

2) dwutlenek siarki i siarczyny i ich zastosowanie określają tabele 10 i 11;

Tabela 10

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa
1)	E 220	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki)
	E 221	Siarczyny sodu
	E 222	Wodorosiarczyny sodu
	E 223	Pirosiarczyny sodu
	E 224	Pirosiarczyny potasu
	E 226	Siarczyny wapnia
	E 227	Wodorosiarczyny wapnia
	E 228	Wodorosiarczyny potasu

Tabela 11

	Środek spożywczy	Maksymalna dawka (mg/kg lub mg/l odpowiednio) w przeliczeniu na SO ₂
1)	<i>Burger meat</i> z dodatkiem warzyw lub przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	450
2)	<i>Breakfast sausages</i>	450
3)	<i>Longaniza fresca</i> i <i>Butifarra fresca</i>	450
4)	Suszone solone ryby gatunków „Gadidae”	200
5)	Skorupiaki i głowonogi: - świeże, mrożone i głęboko mrożone - skorupiaki z rodziny <i>penacidae</i> <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> : - do 80 jednostek - powyżej 80 do 120 jednostek - powyżej 120 jednostek - gotowane	150 ⁽¹⁾ 150 ⁽¹⁾ 200 ⁽¹⁾ 300 ⁽¹⁾ 50 ⁽¹⁾
6)	Suche herbatniki	50
7)	Skrobie (z wyjątkiem skrobi do środków spożywczych uzupełniających dla niemowląt i dzieci do 3 lat, preparatów do dalszego żywienia niemowląt, preparatów do początkowego żywienia niemowląt)	50
8)	Sago	30
9)	Kasza perłowa (z jęczmienia)	30
10)	Odwodnione ziemniaki	400

11)	Sneksy zbożowe i ziemniaczane	50
12)	Obrane ziemniaki	50
13)	Przetworzone ziemniaki (łącznie z ziemniakami mrożonymi i głęboko mrożonymi)	100
14)	Ciasto ziemniaczane	100
15)	Białe warzywa wysuszone	400
16)	Białe warzywa przetworzone (łącznie z mrożonymi i głęboko mrożonymi białymi warzywami)	50
17)	Suszony imbir	150
18)	Suszone pomidory	200
19)	Pulpa chrzanu	800
20)	Pulpa cebuli, czosnku i szalotek	300
21)	Warzywa i owoce w occie, oleju lub solance (z wyjątkiem oliwek i złotej papryki w solance)	100
22)	Złota papryka w solance	500
23)	Przetwory grzybowe (łącznie z grzybami mrożonymi)	50
24)	Grzyby suszone	100
25)	Owoce suszone: - morele, brzoskwinie, winogrona, śliwki i figi - banany - jabłka i gruszki - inne (łącznie z orzechami w łupinach)	2 000 1 000 600 500
26)	Wysuszony orzech kokosowy	50
27)	Kandyzowane, krystalizowane lub lukrowane owoce, warzywa, dzięgiel i skórka cytrusów	100
28)	Dżemy, galaretki i dżemy z pomarańczy, i dżemy z cytryny (z wyjątkiem dżemów ekstra i galaretek ekstra), i inne podobne produkty smarowne, łącznie z produktami niskokalorycznymi	50
29)	Dżemy, galaretki i <i>marmelades</i> wyprodukowane z owoców sulfutowanych	100
30)	Owocowe nadzienia do ciastek – pajów	100
31)	Przyprawy na bazie soków cytrusowych	200
32)	Zagęszczony sok winogronowy przeznaczony do domowego wyrobu wina	2 000

33)	<i>Mostarda di frutta</i>	100
34)	Żelujące ekstrakty owocowe, płynna pektyna przeznaczona do sprzedaży konsumentowi finalnemu	800
35)	Czereśnie o białym miąższu w opakowaniach szklanych, uwodnione suszone owoce i owoce liczi	100
36)	Plasterkowane cytryny w opakowaniach szklanych	250
37)	Cukier biały, cukier biały rafinowany, cukier biały przemysłowy, cukier płynny, cukier płynny inwertowany, syrop inwertowany, glukoza jednowodna, glukoza bezwodna	10
38)	Syrop glukozowy odwodniony i nieodwodniony	20
39)	Syropy i melasy	70
40)	Inne cukry	40
41)	Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne)	40
42)	Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i ananasowy w dużych opakowaniach z przeznaczeniem na zaopatrzenie przedsiębiorstw	50
43)	Sok cytrynowy i z limonek	350
44)	Koncentraty na bazie soku owocowego zawierające nie mniej niż 2,5% jęczmienia (kleik jęczmienny)	350
45)	Inne koncentraty na bazie soku owocowego lub rozdrobnionych owoców; <i>capilé groselha</i>	250
46)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe zawierające sok owocowy	20 (tylko jako pozostałość z koncentratów)
47)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe zawierające syrop glukozowy w ilości nie mniejszej niż 235 g/l	50
48)	Sok winogronowy niefermentowany do użycia sakralnego	70
49)	Wyroby cukiernicze na bazie syropu glukozowego	50 (tylko jako pozostałość z syropu glukozowego)
50)	Piwo łącznie z niskoalkoholowym i bezalkoholowym	20
51)	Piwo drugiej fermentacji w beczce	50

52)	Wina gronowe, inne niż wina musujące oraz wina likierowe	<p>160 wina czerwone</p> <p>210 wina białe oraz różowe</p> <p>W przypadku win o zawartości cukrów redukujących po inwersji 5 g/l lub wyższej:</p> <p>210 wina czerwone</p> <p>260 wina białe oraz różowe</p> <p>300</p> <ul style="list-style-type: none"> - wina, które zgodnie z przepisami Wspólnoty mogą być określane jako „Spätlese”; - białe wina wysokiej jakości, posiadające geograficzne oznaczenie miejsca pochodzenia (psr), określone w następujący sposób: Bordeaux superieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux, St. Macaire, Première Côtes de Bordeaux, Sainte-Foy Bordeaux, Côtes de Bergerac (nazwa może zawierać określenie „Côtes de Saussignac”), Haut Montravel, Coted de Motravel oraz Rosette; - białe wina wysokiej jakości psr, których pochodzenie kwalifikuje do określenia w następujący sposób: Allela, La Mancha, Navarra, Penedes, Rioja, Rueda, Tarragona oraz Valencia; - białe wina wysokiej jakości psr, wyprodukowane w Wielkiej Brytanii, opisane i zaprezentowane zgodnie z brytyjskimi przepisami poprzez określenie „botrytis”, lub inne równoważne określenia, takie jak: „noble harvest”, „noble late harvested” lub „special late harvested”; - gatunkowe wina białe psr noszące oznaczenie miejsca pochodzenia Gaillac;
-----	--	---

		<ul style="list-style-type: none">- gatunkowe wina psr noszące oznaczenie miejsca pochodzenia Alto Adige i Trentino, opisane za pomocą terminów lub jednego z terminów „passisto” lub „vendemmia tardiva”;- gatunkowe wina psr Moscato di Pantelleria naturale i Moscato di Pantelleria;- wina stołowe z następujących miejsc geograficznych, o całkowitej zawartości alkoholu wyższej niż 5 % obj. i resztkowej zawartości cukru wyższej niż 45 g/l:<ul style="list-style-type: none">- Vin de pays de Franche-Comté- Vin de pays des coteaux de l’Auxois- Vin de pays de Saône et Loire- Vin de pays des coteaux de l’Ardèche- Vin de pays des collines rhodaniennes- Vin de pays du comté Tolosan- Vin de pays des côtes de Gascogne- Vin de pays du Gers- Vin de pays du Lot- Vin de pays des côtes du Tarn- Vin de pays de la Corrèze- Vin de pays de l’Ile de Bauté- Vin de pays d’Oc- Vin de pays des côtes de Thau- Vin de pays des coteaux de Murviel; <p style="text-align: center;">350</p> <ul style="list-style-type: none">- wina, które zgodnie z przepisami Wspólnoty mogą być określone jako „Auslese”, oraz białe wina, które zgodnie z rumuńskimi przepisami mogą być określone następującymi nazwami: Murfatlar, Cotnari, Timave, Pietroasele, Valea Călugărească; <p style="text-align: center;">400</p> <ul style="list-style-type: none">- wina, które zgodnie z przepisami Wspólnoty mogą być określane w następujący sposób: „Beerenauslese”, „Ausbruch”, „Ausbruchwein”, oraz „Troockenbeerenauslese” i „Eiswein” oraz białe wina wysokiej jakości psr,
--	--	---

		<p>których pochodzenie kwalifikuje je do określenia w następujący sposób: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cereons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Superieures oraz Jurancon;</p> <ul style="list-style-type: none"> - gatunkowe wina białe psr noszące oznaczenie jednego z następujących zarejestrowanych miejsc pochodzenia: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon z następującą po nich nazwą gminy pochodzenia, Coteaux du Layon z następującą po nim nazwą „Chaume”, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace i Alsace grand cru z następującymi po nich słowami „vendanges tardives” lub „selection de grains nobles”; - wina słodkie z przejrziałych winogron i słodkie wina produkowane z wytłaczanych winogron pochodzących z Grecji, o resztkowej zawartości cukru, wyrażonej jako cukier inwertowany, nie mniejszej niż 45 g/l, i noszące oznaczenie jednego z następujących miejsc pochodzenia: Samos, Rhodes, Patras, Rio Patron, Kephallonia, Limnos, Sitia, Santorini, Nemea, Daphnes. <p>Możliwe jest wprowadzenie do obrotu win gronowych innych niż wina musujące oraz wina likierowe, pochodzących z rejonów uprawy winorośli znajdujących się na terenie Wspólnoty, w których maksymalne zawartości dwutlenku siarki na poziomie niższym niż 300 mg/l zostały zwiększone o 40 mg/l, jeżeli warunki klimatyczne spowodują taką konieczność</p>
53)	Wina gronowe musujące	zgodnie z przepisami dotyczącymi wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich oraz obrotu tymi wyrobami
54)	Wina gronowe likierowe	zgodnie z przepisami dotyczącymi wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich oraz obrotu tymi wyrobami

55)	Wino bezalkoholowe gronowe i owocowe	200
56)	<i>Made wine</i>	260
57)	Fermentowane napoje winiarskie	200
58)	Ocet fermentacyjny	170
59)	Musztarda z wyjątkiem musztardy Dijon	250
60)	Musztarda Dijon	500
61)	Żelatyna	50
62)	Białkowe analogi mięsa, ryb i skorupiaków	200
63)	Marynowane orzechy	50
64)	Słodka kukurydza pakowana próżniowo	100
65)	Destylowane napoje alkoholowe zawierające całe gruszki	50

⁽¹⁾ W częściach jadalnych.

Uwagi:

- 1) maksymalne poziomy są podane w przeliczeniu na SO₂ w mg/kg lub w mg/l odpowiednio i odnoszą się do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł;
- 2) zawartość SO₂ nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest rozważana jako istotna technologicznie.

3) inne konserwanty, dla których określa się maksymalną dawkę w środku spożywczym, określa tabela 12;

Tabela 12

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1)	E 230	Bifenyl, difenyl	Na powierzchnię owoców cytrusowych	70 mg/kg
2)	E 231 E 232	Ortofenylofenol Sól sodowa ortofenylofenolu	Na powierzchnię owoców cytrusowych	12 mg/kg pojedynczo lub w mieszaninie w przeliczeniu na ortofenylofenol
3)	E 234	Nizyna (¹)	Puddingi z semoliny i tapioki i produkty podobne Sery dojrzewające i sery topione <i>Clotted cream</i> <i>Mascarpone</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
4)	E 235	Natamycyna	Na powierzchnię: - twardych, półtwardych i półmiękkich serów dojrzewających - suszonych, peklowanych kiełbas	1 mg/dm ² powierzchni (nieobecne w powierzchniowej 5 mm warstwie produktu)
5)	E 239	Heksametylenoczweroamina	Ser <i>Provolone</i>	25 mg/kg jako pozostałość, w przeliczeniu na formaldehyd
6)	E 242	Dimetylodiwęglan	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe Wino bezalkoholowe gronowe i owocowe Płynny koncentrat herbaty	250 mg/l ilość wprowadzona do napoju, pozostałość niewykrywalna
7)	E 284	Kwas borny	Kawior (jajeczka jesiota)	4 g/kg w przeliczeniu na kwas borny
8)	E 285	Czteroboran sodu (boraks)		

9)	E 280	Kwas propionowy	Chleb paczkowany krojony i chleb żytni	3 000 mg/kg w przeliczeniu na kwas propionowy
	E 281	Propionian sodu		
	E 282	Propionian wapnia	Chleb o zredukowanej wartości energetycznej Częściowo upieczony, paczkowany chleb Opakowane pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie (łącznie z mącznymi wyrobami cukierniczymi) o aktywności wody większej niż 0,65 Opakowane <i>Rolls, buns i pitta</i>	2 000 mg/kg w przeliczeniu na kwas propionowy
	E 283	Propionian potasu		
		(²)		
			Bożonarodzeniowy pudding Chleb opakowany	1 000 mg/kg w przeliczeniu na kwas propionowy
			Paczkowane <i>pølsebrød, boller</i> i <i>dansk flutes</i>	2 000 mg/kg w przeliczeniu na kwas propionowy
			Sery i analogi serów dojrzewających (wyłącznie na powierzchni)	<i>quantum satis</i>
10)	E 1105	Lizozym	Sery dojrzewające	<i>quantum satis</i>

(¹) Nizyna może występować naturalnie w niektórych serach jako wynik procesów fermentacji.

(²) Kwas propionowy i jego sole mogą być obecne w niektórych fermentowanych produktach w wyniku procesów fermentacyjnych prowadzonych zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną.

4) inne konserwanty, dla których określa się ilości wprowadzone w procesie produkcji oraz ich pozostałości w środku spożywczym, określa tabela 13;

Tabela 13

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Ilość wprowadzona	Pozostałość
				mg/kg	
1)	E 249	Azotyn potasu ⁽¹⁾	Przetwory mięsne niepoddane obróbce termicznej, peklowane, suszone	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
	E 250	Azotyn sodu ⁽¹⁾		Inne peklowane przetwory mięsne Konserwy mięsne w puszkach <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	150 ⁽²⁾
			Bekon peklowany		175 ⁽³⁾
2)	E 251	Azotan sodu	Przetwory mięsne peklowane Konserwy mięsne w puszkach	300	250 ⁽⁴⁾
	E 252	Azotan potasu	Twarde, półtwarde i półmiękkie sery dojrzewające Analogi serów na bazie mleka		50 ⁽⁴⁾
			Śledzie i szprotki marynowane w occie		200 ⁽⁵⁾
			<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>		50 ⁽⁴⁾

⁽¹⁾ W przypadku znakowania „do celów spożywczych”, azotyn może być sprzedawany wyłącznie w mieszaninie z solą spożywczą (chlorek sodu) lub substytutem soli spożywczej.

⁽²⁾ W przeliczeniu na NaNO₂.

⁽³⁾ Pozostałość – w punkcie sprzedaży dla konsumenta finalnego, w przeliczeniu na NaNO₂.

⁽⁴⁾ W przeliczeniu na NaNO₃.

⁽⁵⁾ Pozostałość, łącznie z azotynami wytworzonymi z dodanych azotanów, w przeliczeniu na NaNO₂.

5) inne przeciwutleniacze i ich zastosowanie określa tabela 14;

Tabela 14

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka (mg/kg)
1)	E 310	Galusan propylu	Tłuszcze i oleje do profesjonalnej produkcji środków spożywczych poddawanych obróbce termicznej	200* (galusany i BHA pojedynczo lub łącznie)
	E 311	Galusan oktylu		
	E 312	Galusan dodecyłu	Oleje i tłuszcze do smażenia, z wyjątkiem oleju z wytlóków oliwek Smalec; olej rybi; tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy	100* (BHT) obydwa w przeliczeniu na tłuszcz
	E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)		
	E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)		
		Mieszanki ciast Wyroby typu sneksy na bazie zbóż Mleko w proszku do automatów do napojów Odwodnione zupy i buliony Sosy Suszone mięso Przetworzone orzechy Przyprawy kulinarne i dodatki do potraw Obgotowane kasze	200 (galusany i BHA pojedynczo lub łącznie) w przeliczeniu na tłuszcz	
		Susze ziemniaczane	25 (galusany i BHA pojedynczo lub łącznie)	
		Guma do żucia Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę	400 (galusany, BHT i BHA pojedynczo lub łącznie)	
2)	E 315	Kwas izoaskorbinowy Izoaskorbinian sodu	Produkty mięsne utrwalone i częściowo utrwalone	500 w przeliczeniu na kwas izoaskorbinowy
	E 316		Konserwy i prezerwy rybne Mrożone i głęboko mrożone ryby o czerwonej skórze	1 500 w przeliczeniu na kwas izoaskorbinowy

UWAGA: Gwiazdki * w tabeli odnoszą się do zasady proporcjonalności: w przypadku połączonego użycia galusanów, BHA i BHT indywidualne poziomy każdego z nich muszą być odpowiednio zmniejszone.

§ 27. Inne dozwolone substancje dodatkowe i ich zastosowanie określa tabela 15.

Tabela 15

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1)	E 297	Kwas fumarowy	Nadzienia i polewy do drobnych wyrobów piekarskich	2,5 g/kg
			Wyroby cukiernicze	1 g/kg
			Desery podobne do deserów żelujących Desery z dodatkiem aromatów owocowych Mieszanki suchych sproszkowanych deserów	4 g/kg
			Koncentraty w proszku instant do napojów na bazie owoców	1 g/l
			Produkty instant do przygotowania aromatyzowanej herbaty i naparów ziołowych	1 g/kg
			Guma do żucia	2 g/kg

		Przy następujących zastosowaniach wskazane maksymalne ilości kwasu fosforowego i fosforanów E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 i E 452 mogą być dodane pojedynczo lub w mieszaninie w przeliczeniu na P₂O₅		
2)	E 338	Kwas fosforowy	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe	700 mg/l
	E 339	Fosforany sodu (i) Fosforan monosodowy (ii) Fosforan disodowy (iii) Fosforan trisodowy	Mleko sterylizowane i UHT Mleko zagęszczone o zawartości suchej masy niższej niż 28%	1 g/l 1 g/kg
	E 340	Fosforany potasu (i) Fosforan monopotasowy (ii) Fosforan dipotasowy (iii) Fosforan tripotasowy	Mleko zagęszczone o zawartości suchej masy wyższej niż 28% Mleko w proszku i mleko w proszku odtuszczone	1,5 g/kg 2,5 g/kg
	E 341	Fosforany wapnia (i) Fosforan monowapniowy (ii) Fosforan diwapniowy (iii) Fosforan triwapniowy	Owoce kandyzowane Preparaty owocowe Śmietanka pasteryzowana, sterylizowana i UHT Analogi ubitej śmietanki i tłuszczu roślinnego	800 mg/kg 800 mg/kg 5 g/kg 5 g/kg
	E 343	Fosforany magnezu (i) Fosforan monomagnezowy (ii) Fosforan dimagnezowy	Sery niedojrzewające (z wyjątkiem <i>Mozzarella</i>) Sery topione i analogi serów topionych	2 g/kg 20 g/kg
	E 450	Difosforany (i) Difosforan disodowy (ii) Difosforan trisodowy (iii) Difosforan tetrasodowy (v) Difosforan tetrapotasowy (vi) Difosforan diwapniowy (vii) Diwodoro-difosforan wapnia	Przetwory mięsne Napoje dla sportowców i preparowane wody stołowe Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę Sól i jej zamienniki Napoje na białkach roślinnych Zabielacze do napojów Zabielacze do napojów przeznaczone do maszyn – automatów	5 g/kg 0,5 g/l <i>quantum satis</i> 10 g/kg 20 g/l 30 g/kg 50 g/kg
	E 451	Trifosforany (i) Trifosforan pentasodowy (ii) Trifosforan pentapotasowy	Lody spożywcze Desery Suszone sproszkowane mieszanki deserów	1 g/kg 3g/kg 7 g/kg
	E 452	Polifosforany (i) Polifosforan sodu (ii) Polifosforan potasu (iii) Polifosforan sodowo-wapniowy (iv) Polifosforan wapnia	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie Mąka Mąka, rosnąca bez drożdży <i>Soda bread</i> Płynna masa jaja kurzego (białka, żółtka lub całe jaja)	20 g/kg 2,5 g/kg 20 g/kg 20 g/kg 10 g/kg

			Sosy	5 g/kg
			Zupy i buliony	3 g/kg
			Napary ziołowe instant i herbata instant	2 g/kg
			Napoje winopochodne owocowe, napoje winopodobne owocowe, napoje niskoalkoholowe owocowe, w tym <i>cider i perry</i>	2 g/l
			Guma do żucia	<i>quantum satis</i>
			Środki spożywcze wysuszone sproszkowane	10 g/kg
			Napoje na bazie mleka czekoladowe i słodowe	2 g/l
			Napoje alkoholowe (z wyjątkiem wina gronowego i piwa)	1 g/l
			Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	5 g/kg
			Sneksy	5 g/kg
			Surimi	1 g/kg
			Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	5 g/kg
			Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne)	3 g/kg
			Środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia o recepturach specjalnych	5 g/kg
			Glazury do produktów mięśnych i warzywnych	4 g/kg
			Wyroby cukiernicze	5 g/kg
			Cukier puder	10 g/kg
			Kluski	2 g/kg
			Ciasta o luźnej konsystencji	12 g/kg
			Filety z nieprzetworzonych ryb mrożone i głęboko mrożone	5 g/kg
			Nieprzetworzone i przetworzone mięczaki i skorupiaki mrożone i głęboko mrożone	5 g/kg

			Przetworzone produkty ziemniaczane (łącznie z mrożonymi, głęboko mrożonymi, oziębionymi i wysuszonymi produktami przetworzonymi) i wstępnie smażone, mrożone i głęboko mrożone ziemniaki	5 g/kg
			Smarowne tłuszcze, z wyjątkiem masła	5 g/kg
			Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)	2 g/kg
			Przetwory ze skorupiaków (w puszkach)	1 g/kg
			Emulsje wodne w aerozolu do powlekania form piekarskich	30 g/kg
			Napoje na bazie naturalnej kawy przeznaczone do maszyn – automatów	2 g/l
3)	E 353	Kwas metawinowy	Wyroby winiarskie gronowe	
			Zgodnie z przepisami dotyczącymi sposobu produkcji wyrobów winiarskich gronowych	
			<i>Made wine</i>	100 mg/l
4)	E 355 E 356 E 357	Kwas adypinowy Adypinian sodu Adypinian potasu	Nadzienia i polewy drobnych wyrobów piekarskich	2 g/kg
			Mieszanki suszonych sproszkowanych deserów	1 g/kg
			Desery podobne do żelujących	6 g/kg
			Desery o aromatach owocowych	1 g/kg
			Proszki do domowego przygotowania napojów	10 g/l
				w przeliczeniu na kwas adypinowy

5)	E 363	Kwas bursztynowy	Desery	6 g/kg
			Zupy i buliony	5 g/kg
			Proszki do domowego przygotowania napojów	3 g/l
6)	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (CaNa ₂ EDTA)	Zemulgowane sosy	75 mg/kg
			Jadalne nasiona roślin strączkowych, warzywa strączkowe, grzyby i karczochy w puszkach i w opakowaniach szklanych	250 mg/kg
			Skorupiaki i mięczaki w puszkach i w opakowaniach szklanych	75 mg/kg
			Ryby w puszkach i w opakowaniach szklanych	75 mg/kg
			Produkty tłuszczowe do smarowania o zawartości tłuszczu 41% lub mniej (z wyjątkiem tłuszczów mlecznych)	100 mg/kg
Mrożone i głęboko mrożone skorupiaki	75 mg/kg			
7)	E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	Dodatki (suplementy) w postaci stałej, uzupełniające dietę	30 g/kg

8)	E 405	Alginian propylenowo-glikolowy	<p>Emulsje tłuszczowe</p> <p>Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie</p> <p>Nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego, wyrobów ciastkarskich i deserów</p> <p>Wyroby cukiernicze</p> <p>Lody spożywcze wodne</p> <p>Sneksy zbożowe i ziemniaczane</p> <p>Sosy</p> <p>Piwo</p> <p>Guma do żucia</p> <p>Preparaty owocowe i warzywne</p> <p>Napoje bezalkoholowe aromatyzowane</p> <p>Zemulgowane likiery</p> <p>Dietetyczne środki spożywcze przeznaczone do specjalnych celów medycznych – produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała</p> <p>Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę</p> <p>Napój niskoalkoholowy jabłkowy, z wyjątkiem <i>cidre bouché</i></p>	<p>3 g/kg</p> <p>2 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>1,5 g/kg</p> <p>3 g/kg</p> <p>3 g/kg</p> <p>8 g/kg</p> <p>100 mg/l</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>300 mg/l</p> <p>10 g/l</p> <p>1,2 g/kg</p> <p>1 g/kg</p> <p>100 mg/l</p>
9)	E 416	Guma karaya	<p>Sneksy zbożowe i ziemniaczane</p> <p>Powłoki orzechów</p> <p>Nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich</p> <p>Desery</p> <p>Zemulgowane sosy</p> <p>Likiery na bazie jaj</p> <p>Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę</p> <p>Guma do żucia</p>	<p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>6 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/l</p> <p>quantum satis</p> <p>5 g/kg</p>

13)	E 442	Fosfatydy amonu	Wyroby kakaowe i wyroby czekoladowe łącznie z wyrobami nadziewanymi Wyroby cukiernicze oparte na tych produktach	10 g/kg 10 g/kg
14)	E 444	Octan izomaślanu sacharozy	Napoje bezalkoholowe aromatyzowane nieklarowne (zmętnione)	300 mg/l
15)	E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	Napoje bezalkoholowe aromatyzowane nieklarowne (zmętnione) Napoje spirytusowe nieklarowne (zmętnione): likiery i kremy Napoje alkoholowe nieklarowne (zmętnione) o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj., z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa Na powierzchnię owoców cytrusowych	100 mg/l 100 mg/l 100 mg/l 50 mg/kg
16)	E 459	Beta-cyklodekstryna	Środki spożywcze w postaci tabletek i tabletek powlekanych	<i>quantum satis</i>

17)	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Naturalna płynna kawa w puszkach	1 g/l
	E 474	Sacharoglicerydy	Przetwory mięsne poddane obróbce cieplnej	5 g/kg (na tłuszcz)
			Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich	10 g/kg
			Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie	10 g/kg
			Zabielacze do napojów	20 g/kg
			Lody spożywcze	5 g/kg
			Wyroby cukiernicze	5 g/kg
			Desery	5 g/kg
			Sosy	10 g/kg
			Zupy i buliony	2 g/kg
			Na powierzchnię owoców świeżych	<i>quantum satis</i>
			Napoje bezalkoholowe na bazie nasion anyżu	5 g/l
			Napoje bezalkoholowe kokosowe i migdałowe	5 g/l
			Napoje alkoholowe (z wyjątkiem wina gronowego i piwa)	5 g/l
			Proszki do sporządzania gorących napojów	10 g/l
			Napoje na bazie mleka	5 g/l
			Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę	<i>quantum satis</i>
			Dietetyczne środki spożywcze przeznaczone do specjalnych celów medycznych – produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do	
			kontrolowania masy ciała	5 g/kg
			Guma do żucia	10 g/kg
			Analogi śmietanki	5 g/kg
			Śmietanka sterylizowana i śmietanka sterylizowana o obniżonej zawartości tłuszczu	5 g/kg
				pojedynczo lub łącznie

18)	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie Zemulgowane likiery Produkty jajeczne Zabielacze do napojów Guma do żucia Emulsje tłuszczowe Analogi mleka i śmietany Wyroby cukiernicze Desery Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę Dietetyczne środki spożywcze przeznaczone do specjalnych celów medycznych – produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała Śniadaniowe przetwory zbożowe typu Granola	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/kg 10 g/kg
19)	E 476	Polirycynoleinian poliglicerolu	Produkty tłuszczowe do smarowania o zawartości tłuszczu 41% lub mniej Podobne produkty do smarowania o zawartości tłuszczu 10% lub mniej Sosy sałatkowe Wyroby cukiernicze na bazie kakao, łącznie z czekoladą	4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg 5 g/kg

20)	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich Analogi mleka i śmietany Zabielacze do napojów Lody spożywcze Wyroby cukiernicze Desery Ubite deserowe polewy inne niż śmietanka Dietetyczne środki spożywcze przeznaczone do celów medycznych – produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
21)	E 479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Emulsje tłuszczowe przeznaczone do smażenia	5 g/kg

22)	E 481 E 482	Stearoilomleczan sodu Stearoilomleczan wapnia	<p>Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie Ryż błyskawiczny (szybko gotujący się) Śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia Zemulgowane likiery Napoje alkoholowe o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj., z wyjątkiem wyrobów winiarskich i piwa Sneksy zbożowe Guma do żucia Emulsje tłuszczowe</p> <p>Desery Wyroby cukiernicze Zabielacze do napojów Sneksy zbożowe i ziemniaczane Konserwy mięsne w puszkach, z mięsa zmielonego i pokrojonego w kostkę</p> <p>Proszki do sporządzania gorących napojów Dietetyczne środki spożywcze przeznaczone do celów medycznych – produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki, stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała Chleb (z wyjątkiem wyszczególnionego w tabeli 7 rozdziału 3) <i>Mostarda di frutta</i></p>	<p>5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg</p> <p>5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg</p> <p>2 g/l</p> <p>2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg</p> <p>pojedynczo lub łącznie</p>
23)	E 483	Winian stearylu	<p>Wyroby piekarskie (z wyjątkiem chlebów wyszczególnionych w tabeli 7 rozdziału 3) Desery</p>	<p>4 g/kg 5 g/kg</p>

32)	E 626	Kwas guanylowy	Środki spożywcze (z wyjątkiem tych wyszczególnionych w § 8 rozporządzenia lub w § 25 rozdziału 3 załącznika nr 2)	500 mg/kg pojedynczo lub łącznie, w przeliczeniu na kwas guanylowy			
	E 627	Guanylan disodowy		Dodatki do potraw i przyprawy kulinarne	<i>quantum satis</i>		
E 628	Guanylan dipotasowy	E 630 Kwas inozynowy E 631 Inozynian disodowy E 632 Inozynian dipotasowy E 633 Inozynian wapnia E 634 Rybonukleotydy wapnia E 635 Rybonukleotydy disodowe					
E 629	Guanylan wapnia						
E 630	Kwas inozynowy						
E 631	Inozynian disodowy						
E 632	Inozynian dipotasowy						
E 633	Inozynian wapnia						
E 634	Rybonukleotydy wapnia						
E 635	Rybonukleotydy disodowe						
33)	E 650	Octan cynku	Guma do żucia	1000 mg/kg			
34)	E 900	Dimetylopolisiloksan	Dżemy, galaretki, dżemy z pomarańczy i dżemy z cytryny i podobne owocowe produkty smarowne, łącznie z produktami niskokalorycznymi	10 mg/kg			
			Zupy i buliony	10 mg/kg			
			Oleje i tłuszcze do smażenia	10 mg/kg			
			Wyroby cukiernicze (z wyjątkiem czekolady)	10 mg/kg			
			Aromatyzowane napoje bezalkoholowe	10 mg/l			
			Sok ananasowy	10 mg/l			
			Owoce i warzywa w puszkach i w opakowaniach szklanych	10 mg/kg			
			Guma do żucia	100 mg/kg			
			Sód ... Saft	10 mg/l			
			Ciasto o luźnej konsystencji	10 mg/kg			
			Napój niskoalkoholowy jabłkowy z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>	10 mg/l			
			35)	E 901 E 902 E 903 E 904	Wosk pszczele biały i żółty Wosk candelilla Wosk carnauba Szelak	Wyłącznie jako substancja glazurująca do: - wyrobów cukierniczych (łącznie z czekoladą) - małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą - sneksów - orzechów - ziarna kawy	<i>quantum satis</i>
							Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę

			Świeże owoce cytrusowe, melony, jabłka i gruszki (wyłącznie na powierzchni) Brzoskwinie i ananasy (wyłącznie na powierzchni)	<i>quantum satis</i>
36)	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	Wyłącznie na powierzchnię: - wyrobów cukierniczych z wyjątkiem czekolady - gum do żucia - melonów, papai, mango i awokado	<i>quantum satis</i>
37)	E 912 E 914	Estry kwasu montanowego Wosk polietylenowy utleniony	Świeże owoce cytrusowe (wyłącznie na powierzchni) Świeży melon, mango, papaja, awokado, ananas (wyłącznie na powierzchni)	<i>quantum satis</i>
38)	E 927b	Karbamid	Guma do żucia bez dodatku cukrów	30 g/kg
39)	E 943 a E 943 b E 944	Butan Izobutan Propan	Olej roślinny do natłuszczenia form do pieczenia, w aerozolu (wyłącznie do profesjonalnego użycia) Emulsje oparte na wodzie, w aerozolu	<i>quantum satis</i>
40)	E 950 E 951	Acesulfam K Aspartam	Guma do żucia z dodatkiem cukru	800 mg/kg 2500 mg/kg wyłącznie jako wzmacniacz aromatu (*)
41)	E 957	Taumatyna	Guma do żucia z dodatkiem cukru Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe Desery mleczne i bezmleczne	10 mg/kg wyłącznie jako wzmacniacz aromatu (*) 0,5 mg/l wyłącznie jako wzmacniacz aromatu 5 mg/kg wyłącznie jako wzmacniacz aromatu

42)	E 959	Neohesperydyna DC	Guma do żucia z dodatkiem cukru	150 mg/kg ⁽¹⁾
			Margaryny o różnej zawartości tłuszczu Minarina Galaretki owocowe Białka roślinne Przetwory mięsne	5 mg/kg wyłącznie jako wzmacniacz aromatu
43)	E 999	Ekstrakty Quillaia	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe Napój niskoalkoholowy jabłkowy z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>	200 mg/l w przeliczeniu na bezwodny ekstrakt
44)	E 1201 E 1202	Poliwinylopirolidon Poliwinylopolipirolidon	Dodatki (suplementy) uzupełniające dietę w postaci tabletek i tabletek powlekanych	<i>quantum satis</i>
45)	E 1505	Cytrynian trietylowy	Wysuszone białka jaja kurzego	<i>quantum satis</i>
46)	E 1518	Triocetan glicerolu (triacetyna)	Guma do żucia	<i>quantum satis</i>

* Nie stosuje się w produkcji odwodnionych środków spożywczych przeznaczonych do ponownego uwodnienia w trakcie spożycia.

(¹) Jeżeli E 950, E 951, E 957 i E 959 są stosowane łącznie do gumy do żucia, maksymalny poziom każdego z nich jest proporcjonalnie zredukowany.

¹ tylko E 493

² tylko E 492

³ wolny od azbestu

⁴ tylko E 553b

Uwaga:

Wskazane maksymalne poziomy użycia odnoszą się do środków spożywczych gotowych do spożycia przygotowanych zgodnie z instrukcjami producentów.

§ 28. 1. Aromaty są to substancje użyte albo przeznaczone do użycia w lub na środkach spożywczych w celu nadania zapachu lub smaku. Do aromatów zalicza się również surowce stosowane do ich produkcji. Aromaty są to substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, aromaty przetworzone, aromaty dymu wędzarniczego oraz ich mieszaniny.

2. Substancje aromatyczne są to substancje chemicznie zdefiniowane (zidentyfikowane) o właściwościach aromatyzujących, w tym:

- 1) naturalne substancje aromatyczne otrzymane przez odpowiednie procesy fizyczne (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikami) lub enzymatyczne lub mikrobiologiczne, z surowców pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, zarówno nieprzetworzonych lub po ich przetworzeniu do spożycia dla ludzi tradycyjnymi metodami produkcji żywności (uwzględniając suszenie, fermentację, prażenie i wysuszenie);
- 2) identyczne z naturalnymi substancje aromatyczne otrzymane przez chemiczną syntezę lub wyodrębnienie przy zastosowaniu procesów chemicznych, które pod względem chemicznym są identyczne z substancjami naturalnie występującymi w produktach pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, określonymi w pkt 1;
- 3) syntetyczne substancje aromatyczne otrzymane na drodze syntezy chemicznej i nieposiadające chemicznie identycznych odpowiedników substancji naturalnych występujących w produktach pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, określonych w pkt 1.

§ 29. Preparaty aromatyczne oznaczają produkty inne niż określone w § 28 ust. 2 pkt 1, zagęszczone lub nie (mieszaniny), o właściwościach aromatyzujących, otrzymane w wyniku odpowiednich procesów fizycznych (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikami ekstrakcyjnymi) albo na drodze procesów enzymatycznych lub mikrobiologicznych, z produktów pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego w postaci surowców lub po ich przetworzeniu do spożycia dla ludzi za pomocą tradycyjnych procesów produkcji żywności (włączając suszenie, podsuszanie, prażenie i fermentację).

§ 30. Aromaty przetworzone oznaczają produkty otrzymane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną przez ogrzewanie do temperatury nie wyższej niż 180°C przez okres czasu nie dłuższy niż 15 minut mieszaniny składników niekoniecznie posiadających właściwości aromatyzujące, z których co najmniej jeden składnik zawiera azot aminowy, a inny jest cukrem redukującym. Każde obniżenie temperatury o 10°C umożliwia dwukrotne wydłużenie czasu ogrzewania; czas ogrzewania nie może przekraczać 12 godzin.

§ 31. Aromaty dymu wędzarniczego oznaczają ekstrakty dymu wędzarniczego stosowanego w tradycyjnych procesach wędzenia żywności.

§ 32. Aromatami nie są:

- 1) jadalne substancje i produkty przeznaczone do konsumpcji jako takie, z lub bez procesów rekonstrukcji;
- 2) substancje, które posiadają własny słodki, kwaśny lub słony smak;
- 3) oryginalne produkty roślinne lub zwierzęce posiadające właściwości aromatyzujące, jeżeli nie są one użyte jako źródła aromatyzowania.

§ 33. Do produkcji aromatów stosuje się surowce aromatyczne i substancje aromatyczne pochodzące z następujących źródeł:

- 1) aromatyzujące źródła surowcowe skomponowane ze środków spożywczych, ziół i przypraw normalnie uznawane za środki spożywcze;
- 2) aromatyzujące źródła surowcowe skomponowane z surowców roślinnych lub zwierzęcych nierozważane jako żywność;
- 3) substancje aromatyzujące otrzymane w wyniku fizycznych, enzymatycznych lub mikrobiologicznych procesów z surowców roślinnych lub zwierzęcych;
- 4) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące, identyczne pod względem chemicznym z substancjami aromatyzującymi naturalnie występującymi w żywności, ziołach i przyprawach uznanych za żywność;
- 5) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące, identyczne pod względem chemicznym z substancjami obecnymi w surowcach roślinnych i zwierzęcych nieuznawanych za żywność;
- 6) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące inne niż określone w pkt 4 i 5;
- 7) wyjściowe surowce użyte do produkcji aromatów dymu wędzarniczego i aromatów przetworzonych (process flavourings) oraz warunki reakcji, w jakich są one preparowane.

§ 34. Aromaty i substancje aromatyczne stosuje się w produkcji żywności w dawkach najniższych, niezbędnych do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego, zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną.

§ 35. Maksymalne, dopuszczalne poziomy niektórych aktywnych substancji pochodzących z aromatów i innych składników żywności o właściwościach aromatyzujących, spożywanych ze środkami spożywczymi, do których były one dodane, określa tabela 16.

Tabela 16

Lp.	Nazwa substancji	Zawartość w środku spożywczym mg/kg	Zawartość w napojach mg/kg	Uwagi (wyjątki)
1	2	3	4	5
1	Agarycynowy kwas ¹	20	20	100 mg/kg w napojach alkoholowych oraz w napojach spirytusowych i środkach spożywczych zawierających grzyby
2	Aloina ¹	0,1	0,1	50 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych
3	Berberyna ¹	0,1	0,1	10 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych
4	β- Azaron ¹	0,1	0,1	1 mg/kg w napojach alkoholowych, w napojach spirytusowych oraz w przyprawach stosowanych do produktów typu sneksy

5	3,4 benzopiren	0,03 µg/kg	0,03 µg/kg	
6	Cyjanowodorowy kwas ¹	1	1	50 mg/kg w nugacie, w masach marcepanowych, ich zamiennikach lub produktach podobnych, 1 mg/kg na każdy % obj. alkoholu w napojach alkoholowych i spirytusowych, 5 mg/kg w sokach owocowych z owoców pestkowych w puszkach
7	Hiperycyna ¹	0,1	0,1	10 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych, 1 mg/kg w wyrobach cukierniczych
8	Kwasyna ¹	5	5	50 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych, 10 mg/kg w wyrobach cukierniczych w postaci pastylek
9	Kumaryna ¹	2	2	10 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych, 10 mg/kg w niektórych rodzajach karmelków, 50 mg/kg w gumie do żucia
10	Pulegon ¹	25	100	250 mg/kg w napojach miętowych lub miętowo aromatyzowanych, 350 mg/kg w wyrobach cukierniczych miętowych
11	Safrol i Izosafrol ¹	1	1	15 mg/kg w środkach spożywczych zawierających gałkę muszkatołową i kwiat muszkatołowy; 5 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych o zawartości alkoholu więcej niż 25% obj., 2 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych o zawartości alkoholu mniej niż 25% obj.

12	Santonina ¹	0,1	0,1	1 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych o zawartości alkoholu więcej niż 25% obj.
13	Tujony (α i β) ¹	0,5	0,5	5 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych o zawartości alkoholu mniej niż 25% obj., 10 mg/kg w napojach alkoholowych i napojach spirytusowych o zawartości alkoholu więcej niż 25% obj., 35 mg/kg w napojach typu „bitters”, 25 mg/kg w środkach spożywczych zawierających preparaty szafwii

¹ Związki te nie mogą być dodawane do środków spożywczych lub do aromatów. Mogą występować w środkach spożywczych zarówno naturalnie, jak też w wyniku dodatku aromatów uzyskanych z naturalnych surowców.

§ 36. Aromaty naturalne, preparaty aromatyczne i aromaty przetworzone stosuje się do następujących środków spożywczych:

- 1) wyroby cukiernicze;
- 2) wino gronowe aromatyzowane;
- 3) wino owocowe aromatyzowane;
- 4) „Wino Polskie aromatyzowane”;
- 5) napoje winopochodne gronowe aromatyzowane;
- 6) koktajle winopodobne gronowe aromatyzowane;
- 7) napoje winopodobne aromatyzowane;
- 8) napoje winopochodne aromatyzowane;
- 9) napoje niskoalkoholowe;
- 10) piwo;
- 11) napoje piwne;
- 12) napoje bezalkoholowe i zaprawy do napojów bezalkoholowych;
- 13) koncentraty ciast, napojów i deserów;
- 14) polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów;
- 15) półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów;
- 16) kremy do ciast;
- 17) koncentraty obiadowe i dodatków do potraw oraz dania gotowe;
- 18) przyprawy do potraw;
- 19) koncentraty purée ziemniaczanego aromatyzowane;
- 20) majonezy aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi, sosy sałatkowe, sosy do potraw;
- 21) musztardy aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;

- 22) dżemy, galaretki, marmolady i inne owocowe produkty do smarowania, łącznie z produktami niskokalorycznymi - wyłącznie aromaty owocowe i ekstrakty wanilii;
- 23) przetwory warzywne, konserwy warzywno-mięsne;
- 24) mleko zagęszczone smakowe;
- 25) śmietanka (sterylizowana UHT, do ubijania, ubita), śmietanka w proszku;
- 26) mleko fermentowane aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu; mleko fermentowane aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 27) desery mleczne aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 28) napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe);
- 29) desery twarogowe aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 30) serki twarogowe aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi termizowane i nietermizowane;
- 31) lody i ich koncentraty;
- 32) sery topione aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 33) serki Fromage fin;
- 34) margaryny, margaryny o obniżonej zawartości tłuszczu, zemulgowane produkty tłuszczowe do smarowania i smażenia;
- 35) mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych;
- 36) przetwory mięsne, wyroby garmażeryjne;
- 37) przetwory rybne;
- 38) sosy pomidorowe aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 39) wyroby ciastkarskie, ciasta;
- 40) napoje spirytusowe, z wyjątkiem wódek czystych i spirytusu butelkowanego;
- 41) herbatki owocowe i ziołowe - wyłącznie aromaty i ekstrakty z owoców, ziół i przypraw;
- 42) naturalna herbata;
- 43) naturalna kawa;
- 44) mieszanki i ekstrakty kaw zbożowych;
- 45) wyroby typu sneksy i czipsy;
- 46) śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia;
- 47) chrupki aromatyzowane;
- 48) prażona kukurydza;
- 49) przetwory sojowe, z wyjątkiem określonych w § 8 rozporządzenia;
- 50) środki spożywcze uzupełniające przeznaczone dla niemowląt i dzieci do 3 lat (wyłącznie aromaty naturalne i preparaty aromatyczne);
- 51) dietetyczne środki spożywcze przeznaczone dla dorosłych.

§ 37. Aromaty identyczne z naturalnymi stosuje się do następujących środków spożywczych:

- 1) wyroby cukiernicze;
- 2) napoje bezalkoholowe i zaprawy do napojów bezalkoholowych;
- 3) napoje piwne;
- 4) koncentraty ciast, napojów i deserów;
- 5) polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów;
- 6) półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów;
- 7) kremy do ciast;
- 8) koncentraty obiadowe i dodatków do potraw oraz dania gotowe;
- 9) koncentraty purée ziemniaczanego aromatyzowane;

- 10) majonezy aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi, sosy sałatkowe, sosy do potraw;
- 11) musztardy aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 12) mleko fermentowane aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 13) mleko fermentowane aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi, poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu;
- 14) desery mleczne aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 15) napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe);
- 16) desery twarogowe aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 17) lody i ich koncentraty;
- 18) serki twarogowe aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi termizowane i nietermizowane;
- 19) sery topione aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 20) serki Fromage fin;
- 21) margaryny, margaryny o obniżonej zawartości tłuszczu, zemulgowane produkty tłuszczowe do smarowania i smażenia;
- 22) mleko zagęszczone smakowe;
- 23) mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych;
- 24) przyprawy do potraw, z wyjątkiem przypraw naturalnych (ziołowych i korzennych);
- 25) wyroby ciastkarskie, ciasta;
- 26) napoje spirytusowe: kminkowe, jałowcowe, o smaku gorzkim lub *bitter*, likiery z wyjątkiem likierów lub kremów z owoców: ananas, czarna porzeczka, wiśnia, malina, jeżyna, czarna jagoda, owoce cytrusowe oraz likierów z roślin: mięta, goryczka, anyż, bylica, przelot pospolity;
- 27) wino gronowe aromatyzowane;
- 28) wino owocowe aromatyzowane;
- 29) „Wino Polskie aromatyzowane” ;
- 30) napoje winopochodne gronowe aromatyzowane;
- 31) koktajle winopodobne gronowe aromatyzowane;
- 32) napoje winopodobne aromatyzowane;
- 33) napoje winopochodne aromatyzowane;
- 34) napoje niskoalkoholowe;
- 35) naturalna herbata;
- 36) naturalna kawa;
- 37) mieszanki i ekstrakty kaw zbożowych;
- 38) wyroby typu sneksy i czipsy;
- 39) śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia;
- 40) chrupki aromatyzowane;
- 41) prażona kukurydza;
- 42) przetwory sojowe, z wyjątkiem określonych w § 8 rozporządzenia;
- 43) środki spożywcze uzupełniające przeznaczone dla niemowląt i dzieci do 3 lat – wyłącznie wanilina w dawce do 70 mg/kg (l) wyrobu gotowego do spożycia;
- 44) dietetyczne środki spożywcze przeznaczone dla dorosłych;
- 45) dżemy, galaretki, marmolady i inne owocowe produkty do smarowania, łącznie z produktami niskokalorycznymi – wyłącznie wanilina.

§ 38. Aromaty syntetyczne stosuje się do następujących środków spożywczych:

- 1) wyroby cukiernicze;
- 2) wyroby ciastkarskie, ciasta;
- 3) zaprawy i napoje bezalkoholowe produkowane bez dodatku przetworów owocowych, warzywnych oraz wyciągów ziołowych i korzennych;
- 4) koncentraty ciast, deserów i napojów (z wyjątkiem koncentratów napojów typu kawa rozpuszczalna oraz koncentratów napojów z dodatkiem suszu owocowego, ziołowego i przypraw naturalnych);
- 5) polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów;
- 6) kremy do ciast;
- 7) półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów;
- 8) wyroby typu sneksy i chipsy;
- 9) śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia – tylko etylowanilina;
- 10) chrupki aromatyzowane;
- 11) prażona kukurydza;
- 12) dietetyczne środki spożywcze przeznaczone dla dorosłych.

§ 39. Aromaty dymu wędzarniczego stosuje się do następujących środków spożywczych:

- 1) koncentraty obiadowe i dodatków do potraw oraz dania gotowe;
- 2) koncentraty purée ziemniaczanego aromatyzowane;
- 3) majonezy aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi, sosy sałatkowe, sosy do potraw;
- 4) musztardy aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 5) sery topione aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi;
- 6) serki Fromage fin;
- 7) sery podpuszczkowe dojrzewające;
- 8) przetwory mięsne, warzywno-mięsne, przetwory rybne, wyroby garmażeryjne;
- 9) wyroby typu sneksy i chipsy;
- 10) chrupki aromatyzowane;
- 11) prażona kukurydza;
- 12) przetwory sojowe, z wyjątkiem określonych w § 8 rozporządzenia;
- 13) dietetyczne środki spożywcze przeznaczone dla dorosłych.

§ 40. Wprowadzający do obrotu aromaty niestosowane do tej pory w kraju mogą uzyskać opinię Państwowego Zakładu Higieny w celu oceny bezpieczeństwa i właściwej klasyfikacji.

§ 41. Określa się następujące dodatkowe warunki stosowania aromatów:

- 1) dozwolone jest stosowanie:
 - a) chlorowodorku chininy w maksymalnej dawce do 75 mg/l do napojów bezalkoholowych opartych na wodzie,
 - b) kofeiny w maksymalnej dawce do 150 mg/l do napojów bezalkoholowych opartych na wodzie oraz w maksymalnej dawce do 320 mg/l do napojów bezalkoholowych opartych na wodzie energetyzujących;

- 2) aromaty nie mogą zawierać jakichkolwiek składników lub substancji w ilościach szkodliwych dla zdrowia;
- 3) aromaty nie mogą zawierać w 1 kilogramie więcej niż:
 - a) 3 mg arsenu,
 - b) 10 mg ołowiu,
 - c) 1 mg kadmu,
 - d) 1 mg rtęci;
- 4) użycie aromatów nie może powodować występowania w środkach spożywczych w postaci takiej, w jakiej są one konsumowane, substancji niepożądanych w ilościach większych niż określono w tabeli 16;
- 5) aromaty nieprzeznaczone do sprzedaży dla konsumenta bezpośredniego mogą być wprowadzane do obrotu tylko wtedy, gdy opakowania lub pojemniki tych aromatów zaopatrzone są w następujące obowiązkowe informacje, które muszą być łatwo widoczne, czytelne, w języku zrozumiałym dla konsumenta i niedające się usunąć:
 - a) nazwisko lub nazwa handlowa i adres producenta,
 - b) określenie sprzedaży: słowo „aromat” albo określenie bardziej specyficzne lub opis aromatu,
 - c) określenie „do środków spożywczych” lub bardziej szczegółowe określenie dla środka spożywczego, do którego aromat jest przeznaczony,
 - d) wyszczególnienie w porządku wagowym zmniejszającym się występujących rodzajów substancji aromatycznych według poniższej klasyfikacji:
 - substancje aromatyczne naturalne,
 - substancje aromatyczne identyczne z naturalnymi,
 - substancje aromatyczne syntetyczne,
 - preparaty aromatyczne,
 - aromaty przetworzone,
 - aromaty dymu wędzarniczego,
 - e) w przypadku mieszanki aromatów z następującymi składnikami:
 - dodatki niezbędne do magazynowania i użytkowania aromatów,
 - produkty używane do rozpuszczania i rozcieńczania aromatów,należy wyszczególnić, w porządku wagowym zmniejszającym się, kategorie aromatów według klasyfikacji określonej w lit. d oraz nazwy każdej innej substancji lub surowca albo, w zależności od przypadku, jej numer według systemu numerycznego Unii Europejskiej,
 - f) wykaz maksymalnej ilości każdego składnika lub grupy składników podlegających ograniczeniu ilościowemu w środku spożywczym albo odpowiednią informację o składzie dla kupującego, pozwalającą na dostosowanie się do przepisów mających zastosowanie do danego środka spożywczego,
 - g) oznaczenie umożliwiające identyfikację partii,
 - h) ilość nominalną wyrażoną w jednostkach masy lub objętości;
- 6) określenie „naturalny” lub każde inne określenie będące równoznacznym może być używane tylko dla aromatów, których część aromatyczna zawiera naturalne substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne. Jeżeli oznaczenie sprzedaży aromatu zawiera odniesienie do środka spożywczego lub do źródła aromatów, to słowo „naturalny” albo każde inne wyrażenie mające znaczenie odbierane równoznacznie mogą być używane tylko wtedy, jeżeli część aromatyczna została wyizolowana poprzez odpowiednie procesy fizyczne, enzymatyczne lub mikrobiologiczne lub poprzez tradycyjne procesy przetwarzania żywności, wyłącznie lub prawie wyłącznie ze środka spożywczego lub źródła aromatów, do którego odnosi się oznaczenie;
- 7) dane określone w pkt 5 lit. d–f, mogą być zamieszczone tylko w dokumentach związanych z przesyłką, dostarczanych wraz z dostawą lub przed, pod warunkiem, że informacja „przeznaczone do produkcji środków spożywczych, a nie do sprzedaży detalicznej” będzie naniesiona w dobrze widocznym miejscu opakowania lub pojemnika produktu.

§ 42. Nośniki określa tabela 17.

Tabela 17

Lp.	Nazwa substancji	Nr wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Substancje dodatkowe dozwolone	Maksymalna dawka g/kg lub g/l
1	2	3	4	5
1)	Węglany wapnia	E 170	-	-
2)	Octan wapnia	E 263	-	-
3)	Lecytyny	E 322	Wyłącznie do barwników i rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy, do substancji glazurujących do owoców	-
4)	Cytryniany sodu	E 331	-	-
5)	Cytryniany potasu	E 332	-	-
6)	Fosforany wapnia	E 341	-	-
7)	Kwas alginowy i jego sole: sodowa, potasowa, amonowa i wapniowa	E 400 do E 404	-	-
8)	Alginian propylenowo-glikolowy	E 405	-	-
9)	Agar	E 406	-	-
10)	Karagen	E 407	-	-
11)	Mączka chleba świętojańskiego	E 410	-	-
12)	Guma guar	E 412	-	-
13)	Tragakanta	E 413	-	-
14)	Guma arabska	E 414	-	-
15)	Guma ksantanowa	E 415	-	-
16)	Sorbitol	E 420	-	-
17)	Mannitol	E 421	-	-
18)	Glicerol	E 422	-	-
19)	Konjac (i) Konjac guma (ii) Konjac glucomannan	E 425	-	-
20)	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 20)	E 432	Wyłącznie do substancji zapobiegających pienieniu oraz do barwników i rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy, do substancji glazurujących do owoców	-
21)	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 80)	E 433		
22)	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 40)	E 434		
23)	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 60)	E 435		
24)	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polysorbate 65)	E 436		
25)	Pektyny	E 440	-	-
26)	Fosfatydy amonu	E 442	Wyłącznie do przeciwutleniaczy	-

27)	Beta-cyklodekstryna	E 459	-	1 g/kg maksymalna pozostałość w środku spożywczym
28)	Celuloza (mikrokryształiczna lub sproszkowana)	E 460	-	-
29)	Metyloceluloza	E 461	-	-
30)	Hydroksypropylo- celuloza	E 463	-	-
31)	Hydroksypropylometylo- celuloza	E 464	-	-
32)	Etylometyloceluloza	E 465	-	-
33)	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy	E 466	-	-
34)	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	E 468	Wyłącznie do substancji słodzących	-
35)	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	E 469	-	-
36)	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	E470a	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-
37)	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	E470b	Wyłącznie do barwników, rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy	-
38)	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	E 471	Wyłącznie do barwników, rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy, do substancji glazurujących do owoców	-
39)	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	E 472a	Wyłącznie do barwników, rozpuszczalnych w tłuszczach przeciwutleniaczy	-
40)	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	E 472c		
41)	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	E 472e		
42)	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	E 473		
43)	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	E 475		
44)	Monostearynian sorbitolu	E 491	Wyłącznie do barwników, substancji zapobiegających pienieniu, substancji glazurujących do owoców	-
45)	Tristearynian sorbitolu	E 492		
46)	Monolaurynian sorbitolu	E 493		
47)	Monooleinian sorbitolu	E 494		
48)	Monopalmitynian sorbitolu	E 495		
49)	Węglany potasu	E 501	-	-
50)	Węglany magnezu	E 504	-	-
51)	Chlorek potasu	E 508	-	-

52)	Chlorek wapnia	E 509	-	-
53)	Chlorek magnezu	E 511	-	-
54)	Siarczany sodu	E 514	-	-
55)	Siarczany potasu	E 515	-	-
56)	Siarczan wapnia	E 516	-	-
57)	Siarczan amonu	E 517	-	-
58)	Dwutlenek krzemu	E 551	Wyłącznie do emulgatorów i barwników	50,0
59)	Krzemian wapnia	E 552	Wyłącznie do barwników	50,0
60)	Talk	E553b		
61)	Bentonit	E 558		
62)	Krzemian glinu	E 559		
63)	Kwasy tłuszczowe	E 570	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-
64)	Glukonian potasu	E 577	-	-
65)	Glicyna i jej sól sodowa	E 640	-	-
66)	Dimetylopolisiloksan	E 900	Wyłącznie do substancji glazurujących do owoców	-
67)	Wosk pszczeli biały i żółty	E 901	Wyłącznie do barwników	-
68)	Izomalt	E 953	-	-
69)	Maltitol	E 965	-	-
70)	Laktitol	E 966	-	-
71)	Ksylitol	E 967	-	-
72)	Polidekstroza	E1200	-	-
73)	Poliwinylopirolidon	E1201	Wyłącznie do substancji słodzących	-
74)	Poliwinylopolipirrolidon	E1202		
75)	Skrobie modyfikowane	E1404 do E1451	-	-
76)	Cytrynian trietylowy	E1505	-	-
77)	Triacetyna	E1518	-	-
78)	Glikol 1,2-propylenowy	E1520	Wyłącznie do barwników, emulgatorów, przeciwutleniaczy i enzymów	1g/kg maksymalna pozostałość w środku spożywczym
79)	Glikol polietylenowy 6000		Wyłącznie do substancji słodzących	-

UWAGA: Wykaz nie obejmuje:

- 1) substancji ogólnie uznanych za środki spożywcze;
- 2) substancji posiadających przede wszystkim funkcje kwasu lub regulatora kwasowości, takich jak kwas cytrynowy i wodorotlenek amonu.

Rozdział 4. Zakres informacji podawanych na opakowaniach dozwolonych substancji dodatkowych nieprzeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta

§ 43. 1. Na opakowaniach i pojemnikach dozwolonych substancji dodatkowych, nieprzeznaczonych bezpośrednio dla konsumenta, sprzedawanych odrębnie lub mieszanych ze sobą, umieszcza się w miejscach łatwo widocznych czytelne, w języku zrozumiałym dla odbiorcy, niedające się usunąć następujące informacje:

- 1) nazwę i numer każdej substancji określone w załączniku nr I do rozporządzenia albo, w przypadku braku takich danych, precyzyjny opis substancji umożliwiający jej jednoznaczne określenie;
- 2) wyszczególnienie w porządku wagowym zmniejszających się zawartości każdej z substancji w produkcie;
- 3) nazwę dozwolonej substancji dodatkowej i wyszczególnienie w porządku wagowym zmniejszających się zawartości każdego dodatku w produkcie - jeżeli substancje dodatkowe zawierają inne substancje, materiały lub składniki spożywcze ułatwiające przechowywanie, sprzedaż, standaryzację, rozcieńczanie lub rozpuszczanie dozwolonej substancji dodatkowej lub ich mieszanin;
- 4) oznaczenie „do stosowania w żywności” lub „do ograniczonego stosowania w żywności” albo dokładniejszy opis przeznaczenia do żywności;
- 5) w przypadku jeżeli jest to niezbędne, specjalne warunki przechowywania i stosowania;
- 6) wskazówki co do stosowania, jeśli ich pominięcie mogłoby spowodować nieprawidłowe zastosowanie dozwolonej substancji dodatkowej;
- 7) oznaczenie umożliwiające identyfikację partii lub porcji;
- 8) nazwisko lub nazwę i adres producenta lub pakującego, lub sprzedającego;
- 9) wykaz procentowej zawartości każdego składnika podlegającego ograniczeniu ilościowemu w żywności lub odpowiednią informację o składzie, pozwalającą nabywcy na dostosowanie się do przepisów mających zastosowanie do danego środka spożywczego; jeżeli to samo ograniczenie ilościowe ma zastosowanie do grupy składników stosowanych pojedynczo lub łącznie, można podać jedną wartość procentową dotyczącą takich składników;
- 10) masę netto.

2. W przypadku umieszczenia w dobrze widocznym miejscu na opakowaniu lub pojemniku zawierającym dozwoloną substancję dodatkową oznaczenia „przeznaczone do produkcji środków spożywczych, a nie do sprzedaży detalicznej”, obowiązek podania informacji, o których mowa w ust. 1 pkt 1, 3 i 6–9, dotyczy tylko dokumentów związanych z daną przesyłką.

DOZWOLONE SUBSTANCJE DODATKOWE STOSOWANE W PROCESIE PRODUKCJI ŻYWNOŚCI PRZEZNACZONEJ DLA NIEMOWLĄT I DZIECI DO 3 LAT ORAZ WARUNKI ICH STOSOWANIA

Rozdział 1. Uwagi ogólne

§ 1. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, preparaty do dalszego żywienia niemowląt i środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i dzieci do 3 lat mogą zawierać E 414 (guma arabska, guma akacjowa) i E 551 (dwutlenek krzemu), w wyniku dodatku preparatów odżywczych zawierających E 414 w ilości nie większej niż 150 g/kg i E 551 w ilości nie większej niż 10 g/kg, jak też E 421 (mannitol), jeżeli jest on użyty jako nośnik witaminy B₁₂ (nie mniej niż jedna część witaminy B₁₂ na 1 000 części mannitolu). Zawartość E 414 w produkcie gotowym do spożycia nie może przekraczać 10 mg/kg.

§ 2. Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, preparaty do dalszego żywienia niemowląt i środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i dzieci do 3 lat mogą zawierać E 301 (L-askorbinian sodu), stosowany w dawce *quantum satis* przy powlekaniu preparatów odżywczych zawierających wielonienasycone kwasy tłuszczowe. Zawartość E 301 w produkcie gotowym do spożycia nie może przekraczać 75 mg/l.

§ 3. Maksymalne wskazane poziomy użycia odnoszą się do środków spożywczych gotowych do spożycia, przygotowanych według instrukcji producenta.

Rozdział 2. Dozwolone substancje dodatkowe stosowane w procesie produkcji preparatów przeznaczonych do początkowego żywienia niemowląt o dobrym stanie zdrowia

§ 4. Do produkcji przetworów mlecznych ukwaszanych mogą być używane niechorobotwórcze kultury bakterii kwasu mlekowego L(+).

§ 5. Jeżeli więcej niż jedna z substancji E 322, E 471, E 472c i E 473 jest dodana do środka spożywczego, to maksymalny poziom zawartości każdej z tych substancji w produkcie zostaje pomniejszony o część równą zawartości wszystkich pozostałych substancji razem w tym produkcie.

§ 6. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych stosowanych w procesie produkcji preparatów przeznaczonych do początkowego żywienia niemowląt o dobrym stanie zdrowia określa tabela 1.

Tabela 1

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Maksymalna dawka
1)	E 304	Palmitynian L-askorbylu	10 mg/l
2)	E 331 E 332	Cytrynian sodu Cytrynian potasu	2 g/l Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z wartościami ustalonymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
3)	E 339 E 340	Fosforany sodu Fosforany potasu	1 g/l w przeliczeniu na P ₂ O ₅ Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z wartościami ustalonymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
4)	E 412	Guma guar	1 g/l w produktach płynnych zawierających częściowo zhydrolizowane białka oraz zgodnie z warunkami określonymi w załączniku nr 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
5)	E 472 c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7,5 g/l sprzedawane w formie sproszkowanej 9 g/l sprzedawane w formie płynnej, w której produkty zawierają częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy i są zgodne z warunkami określonymi w załączniku nr 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
6)	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120 mg/l w produktach zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
7)	E 270 E 330 E 338	Kwas mlekowy (tylko forma L(+)) Kwas cytrynowy Kwas fosforowy	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i> Zgodnie z wartościami ustalonymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
8)	E 306 E 307 E 308 E 309	Mieszanina tokoferoli Alfa-tokoferol Gamma-tokoferol Delta-tokoferol	10 mg/l pojedynczo lub łącznie
9)	E 322 E 471	Lecytyny Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	1 g/l 4 g/l

Rozdział 3. Dozwolone substancje dodatkowe stosowane w procesie produkcji preparatów przeznaczonych do dalszego żywienia niemowląt o dobrym stanie zdrowia

§ 7. Do produkcji przetworów mlecznych ukwaszanych mogą być używane niechorobotwórcze kultury bakterii kwasu mlekowego L(+).

§ 8. Jeżeli więcej niż jedna z substancji E 322, E 471, E 472c i E 473 jest dodana do środka spożywczego, to maksymalny poziom zawartości każdej z tych substancji w tym produkcie zostaje pomniejszony o część równą zawartości wszystkich pozostałych substancji razem w tym produkcie.

§ 9. Jeżeli więcej niż jedna z substancji E 407, E 410 i E 412 jest dodana do środka spożywczego, to maksymalny poziom ustalony dla każdej z tych substancji w tym środku spożywczym jest obniżony odpowiednio o łączną zawartość pozostałych dwóch substancji.

§ 10. Maksymalne dawki substancji dodatkowych dozwolonych stosowanych w procesie produkcji preparatów przeznaczonych do dalszego żywienia niemowląt o dobrym stanie zdrowia określa tabela 2.

Tabela 2

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Maksymalna dawka
1)	E 270 E 330	Kwas mlekowy (tylko forma L(+)) Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i> <i>quantum satis</i>
2)	E 306 E 307 E 308 E 309 E 338	Mieszanina tokoferoli Alfa-tokoferol Gamma-tokoferol Delta-tokoferol Kwas fosforowy	10 mg/l pojedynczo lub łącznie Zgodnie z wartościami ustalonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
3)	E 440	Pektyny	5 g/l tylko w zakwaszonych preparatach do dalszego żywienia niemowląt
4)	E 322 E 471	Lecytyny Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	1 g/l 4 g/l

5)	E 407 E 410 E 412	Karagen Mączka chleba świętojańskiego Guma guar	0,3 g/l 1 g/l 1 g/l
6)	E 304	Palmitynian L-askorbylu	10 mg/l
7)	E 331 E 332	Cytrynian sodu Cytrynian potasu	2 g/l Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z wartościami ustalonymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
8)	E 339 E 340	Fosforany sodu Fosforany potasu	1 g/l w przeliczeniu na P_2O_5 Pojedynczo lub łącznie oraz zgodnie z wartościami ustalonymi w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
9)	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7,5 g/l sprzedawane w formie sproszkowanej 9 g/l sprzedawane w formie płynnej, w której produkty zawierają częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy i są zgodne z warunkami określonymi w załączniku nr 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
10)	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120 mg/l w produktach zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy

Rozdział 4. Dozwolone substancje dodatkowe stosowane w procesie produkcji środków spożywczych uzupełniających dla niemowląt i dzieci do 3 lat o dobrym stanie zdrowia

§ 11. Maksymalne dawki dozwolonych substancji dodatkowych stosowanych w procesie produkcji środków spożywczych uzupełniających dla niemowląt i dzieci do 3 lat o dobrym stanie zdrowia określa tabela 3.

Tabela 3

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
1)	E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333 E 507 E 524 E 525 E 526	Węglany wapnia Kwas octowy Octan potasu Octany sodu Octan wapnia Kwas mlekowy (*) Kwas jabłkowy (*) Mleczan sodu (*) Mleczan potasu (*) Mleczan wapnia (*) Kwas cytrynowy Cytryniany sodu Cytryniany potasu Cytryniany wapnia Kwas chlorowodorowy Wodorotlenek sodu Wodorotlenek potasu Wodorotlenek wapnia	Środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i dzieci do 3 lat	<i>quantum satis</i> (tylko jako regulator pH)
2)	E 500 E 501 E 503	Węglany sodu Węglany potasu Węglany amonu	Środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i dzieci do 3 lat	<i>quantum satis</i> (tylko jako substancje spulchniające)
3)	E 300 E 301 E 302	L-kwas askorbinowy L-askorbinian sodu L-askorbinian wapnia	Napoje oparte na owocach i warzywach, soki i żywność dla niemowląt i dzieci do 3 lat Żywność zawierająca tłuszcze oparta na zbożach łącznie z herbatnikami i sucharkami	Pojedynczo lub łącznie, wyrażone jako kwas askorbinowy 0,3 g/kg 0,2 g/kg

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalna dawka
4)	E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	L-palmitynian askorbylu Mieszanina tokoferoli Alfa-tokoferol Gamma-tokoferol Delta-tokoferol	Przetwory zbożowe zawierające tłuszcze, herbatniki, sucharki i żywność dla niemowląt i dzieci do 3 lat	0,1 g/kg pojedynczo lub łącznie
5)	E 338	Kwas fosforowy	Środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i dzieci do 3 lat	1 g/kg jako P ₂ O ₅ (tylko jako regulator pH)
6)	E 339 E 340 E 341	Fosforany sodu Fosforany potasu Fosforany wapnia	Przetwory zbożowe	1 g/kg pojedynczo lub łącznie, wyrażone jako P ₂ O ₅
7)	E 322	Lecytyny	Herbatniki i sucharki Żywność oparta na zbożach Żywność dla niemowląt i dzieci do 3 lat	10 g/kg
8)	E 333	Cytryniany wapnia	Produkty niskocukrowe oparte na owocach	<i>quantum satis</i>
9)	E 341	Fosforan trójwapniowy	Desery oparte na owocach	1 g/kg w przeliczeniu na P ₂ O ₅
10)	E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Herbatniki i sucharki Żywność oparta na zbożach Żywność dla niemowląt i dzieci do 3 lat	5 g/kg pojedynczo lub łącznie
11)	E 400 E 401 E 402 E 404	Kwas alginowy Alginian sodu Alginian potasu Alginian wapnia	Desery Puddingi	0,5 g/kg pojedynczo lub łącznie
12)	E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Mączka chleba świętojańskiego Guma guar Guma akacjowa (guma arabska) Guma ksantanowa Pektyny	Środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i dzieci do 3 lat Żywność bezglutenowa oparta na zbożach	10 g/kg pojedynczo lub łącznie 20 g/kg pojedynczo lub łącznie

13)	E 551	Dwutlenek krzemu	Suche przetwory zbożowe	2 g/kg
14)	E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Kwas winowy (*) Winian sodu (*) Winian potasu (*) Winian wapnia (*) Difosforan disodowy Lakton kwasu glukonowego	Herbatniki i sucharki	5 g/kg jako pozostałość
15)	E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450 E 1451	Skrobia utleniona Fosforan monoskrobiowy Fosforan diskrobiowy Fosforowany fosforan diskrobiowy Acetylowany fosforan diskrobiowy Skrobia acetylowana Acetylowany adypinian diskrobiowy Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego Acetylowana skrobia utleniona	Środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i dzieci do 3 lat	50 g/kg

(*) Tylko forma L(+).

Rozdział 5. Dozwolone substancje dodatkowe stosowane w procesie produkcji żywności dla niemowląt i dzieci do 3 lat, przeznaczonych do specjalnych celów medycznych

§ 12. W procesie produkcji żywności dla niemowląt i dzieci do 3 lat, przeznaczonych do specjalnych celów medycznych stosuje się substancje określone w rozdziałach 2–4, z wyjątkiem substancji E 333, E 341 oraz substancje z tabeli 4.

Tabela 4

	Numer wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa	Maksymalna dawka	Szczególne uwarunkowania
1)	E 401	Alginian sodu	1 g/l	Od 4 miesiąca życia, w specjalnych produktach żywnościowych o określonym składzie, wymaganym przy zaburzeniach metabolicznych i do karmienia sondą
2)	E 405	Alginian propylenowo-glikolowy	200 mg/l	Od 12 miesiąca życia w specjalnych dietach przeznaczonych dla małych dzieci, które nie tolerują mleka krowiego lub mają wrodzone wady metabolizmu
3)	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 g/l	Od urodzenia wzwyż, w produktach przeznaczonych do redukcji refluksu z żołądka do przełyku
4)	E 412	Guma guar	10 g/l	Od urodzenia wzwyż, w produktach w postaci płynnej zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy, zgodnie z warunkami określonymi w załączniku nr 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

5)	E 415	Guma ksantanowa	1,2 g/l	Od urodzenia wzwyż, do produktów opartych na aminokwasach lub peptydach przeznaczonych dla pacjentów z problemami osłabienia przewodzenia żołądkowo-jelitowego, nieprawidłowej absorpcji białek lub wrodzonymi wadami metabolizmu
6)	E 440	Pektyny	10 g/l	Od urodzenia wzwyż, do produktów przeznaczonych do zastosowania w przypadkach zaburzeń żołądkowo-jelitowych
7)	E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	10 g/l(kg)	Od urodzenia wzwyż, do produktów przeznaczonych do dietetycznego żywienia w przypadku zaburzeń metabolizmu
8)	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	5 g/l	Od urodzenia wzwyż, w specjalnych dietach, szczególnie bezbiałkowych
9)	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	20 g/l	W preparatach do początkowego żywienia niemowląt i do dalszego żywienia niemowląt

WARUNKI STOSOWANIA SUBSTANCJI POMAGAJĄCYCH W PRZETWARZANIU

Rozdział 1. Rozpuszczalniki

§ 1. Rozpuszczalnikiem jest dowolna substancja przeznaczona do rozpuszczania środków spożywczych lub ich składników, łącznie z obecnymi na lub w nich zanieczyszczeniami.

§ 2. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne są to rozpuszczalniki użyte do ekstrakcji w procesie przetwarzania surowców, środków spożywczych, ich komponentów lub składników i są z nich usunięte, ale mogą być obecne w sposób niezamierzony, technicznie nieunikniony, jako pozostałość lub pochodna w środkach spożywczych lub ich składnikach, w ilościach dozwolonych.

§ 3. Niniejszy załącznik nie dotyczy rozpuszczalników ekstrakcyjnych stosowanych w produkcji dozwolonych substancji dodatkowych do żywności, witamin i innych składników odżywczych, chyba że takie dozwolone substancje dodatkowe dodawane do żywności, witaminy i składniki odżywcze są ujęte w tym załączniku.

§ 4. Jako rozpuszczalniki ekstrakcyjne mogą być stosowane tylko substancje i materiały określone w rozdziale 1 niniejszego załącznika.

§ 5. Woda, do której mogły zostać dodane substancje regulujące kwasowość lub zasadowość, inne substancje spożywcze posiadające właściwości rozpuszczalnika i etanol (alkohol etylowy) są dopuszczone jako rozpuszczalniki ekstrakcyjne w produkcji środków spożywczych lub składników żywności.

§ 6. Jako rozpuszczalniki do ekstrakcji aromatów z naturalnych materiałów aromatycznych można stosować substancje używane do rozcieńczania i rozpuszczania aromatów.

§ 7. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne nie mogą zawierać jakichkolwiek składników lub substancji w ilościach szkodliwych dla zdrowia. O ile nie podlegają wyłączeniom wynikającym ze szczegółowych kryteriów czystości, rozpuszczalniki nie mogą zawierać więcej niż 1 mg arsenu na kg oraz nie więcej niż 1 mg ołowiu na kg.

§ 8. Substancje ujęte w niniejszym załączniku i przewidywane do stosowania jako rozpuszczalniki ekstrakcyjne w produkcji środków spożywczych nie mogą być wprowadzane do obrotu, jeżeli na ich opakowaniach, pojemnikach lub etykietach nie będą podane następujące informacje:

- 1) nazwa handlowa zgodnie z niniejszym załącznikiem;
- 2) jednoznaczne wskazanie, że materiał jest jakości odpowiedniej do zastosowania w ekstrakcji żywności lub jej składników;
- 3) dane umożliwiające identyfikację partii lub serii;
- 4) nazwę lub nazwę handlową i adres producenta lub pakującego lub sprzedawcy;
- 5) masę netto podaną w jednostkach objętości;
- 6) w przypadkach koniecznych, specjalne warunki składowania lub warunki stosowania.

§ 9. Informacje, o których mowa w § 8, umieszcza się w taki sposób, aby były łatwo zauważalne, czytelne i aby nie można ich było usunąć. Jednakże wystarczy jeżeli informacje określone w § 8 w pkt 1 i 4-6 będą zawarte tylko w dokumentach handlowych dotyczących partii lub dostawy, a dokumenty te zostaną przedłożone razem z dostawą lub wcześniej.

§ 10. Postanowienia niniejszego rozporządzenia nie odnoszą się do rozpuszczalników ekstrakcyjnych ani do artykułów spożywczych przeznaczonych na eksport.

§ 11. 1. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne, które mogą być stosowane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną do wszystkich celów z zastrzeżeniem ust. 2, są to:

- 1) propan;
- 2) butan;
- 3) octan etylu;
- 4) etanol;
- 5) dwutlenek węgla;
- 6) aceton, z zastrzeżeniem ust. 3;
- 7) podtlenek azotu.

2. Stosowanie rozpuszczalników ekstrakcyjnych uważa się za zgodne z dobrą praktyką produkcyjną, jeżeli w wyniku ich użycia pozostałości tych rozpuszczalników lub ich pochodnych będą w ilościach technicznie nieuniknionych, które nie stanowią zagrożenia dla zdrowia człowieka

3. Zabronione jest stosowanie acetonu do rafinacji oliwy z wytlóków z oliwek.

§ 12. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne dozwolone do stosowania w produkcji niektórych środków spożywczych określa tabela 1.

Tabela 1

Lp.	Nazwa substancji	Środek spożywczy	Maksymalna pozostałość mg/kg ⁴	Uwagi
1	2	3	4	5
1)	Benzyna ekstrakcyjna	Tłuszcze, oleje, tłuszcz kakaowy	niewykrywalna w tłuszczach, olejach i tłuszczu kakaowym	
2)	Heksan ^{1,2}	Fracjonowane tłuszcze i oleje, tłuszcz kakaowy	1	w tłuszczach i olejach, i w tłuszczu kakaowym
		Odtłuszczone produkty białkowe, odtłuszczone mąki	10	w środkach spożywczych zawierających odtłuszczone produkty białkowe i odtłuszczone mąki
			30	w odtłuszczonych produktach sojowych sprzedawanych konsumentowi finalnemu
		Preparaty odtłuszczonych zarodków zbożowych	5	w odtłuszczonych zarodkach zbożowych

3)	Octan metylu ¹	Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających, herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	20	
		Produkcja cukru z melasy	1	w cukrze
4)	Keton metyloetylowy ^{1, 2, 3}	Fracjonowane tłuszcze i oleje	5	
		Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających, herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	20	
5)	Dichlorometan (chlorek metylenu) ¹	Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	2	
		Herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	5	
6)	Metanol ¹	Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających, herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	10	
		Preparaty odtłuszczonych zarodków zbożowych	10	w odtłuszczonych zarodkach zbożowych
		Odtłuszczone produkty białkowe, odtłuszczone mąki	10	w środkach spożywczych zawierających odtłuszczone produkty białkowe i odtłuszczone mąki
				w odtłuszczonych produktach sojowych sprzedawanych konsumentowi finalnemu
		Fracjonowane tłuszcze i oleje, tłuszcz kakaowy	10	w tłuszczach i olejach, i w tłuszczu kakaowym
		Produkcja cukru z melasy	1	w cukrze
7)	Propan-2-ol ¹	Kawa naturalna bezkofeinowa, kawa naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających, herbata naturalna pozbawiona teiny, herbata naturalna pozbawiona substancji drażniących i zgorzkniających	10	
		Preparaty odtłuszczonych zarodków zbożowych	10	w odtłuszczonych zarodkach zbożowych
		Odtłuszczone produkty białkowe, odtłuszczone mąki	10	w środkach spożywczych zawierających odtłuszczone produkty białkowe i odtłuszczone mąki oraz w odtłuszczonych

			produktach sojowych sprzedawanych konsumentowi finalnemu
	Frakcjonowane tłuszcze i oleje, tłuszcz kakaowy	10	w tłuszczach i olejach i w tłuszczu kakaowym
	Produkcja cukru z melasy	1	w cukrze

¹ O czystości do analiz.

² Heksan oznacza produkt handlowy składający się głównie z acyklicznych nasyconych węglowodorów, zawierających 6 atomów węgla i podlegających destylacji w temperaturze pomiędzy 64 °C a 70 °C. Połączone użycie heksanu i ketonu metyloetylowego jest niedozwolone.

³ Zawartość n-heksanu w tym rozpuszczalniku nie powinna przekraczać 50 mg/kg; ten rozpuszczalnik nie może być użyty w połączeniu z heksanem.

⁴ W ekstrahowanych środkach spożywczych lub składnikach żywności.

§ 13. Rozpuszczalniki ekstrakcyjne dozwolone w produkcji ekstraktów spożywczych oraz substancji aromatyzujących pochodzących z naturalnych surowców aromatycznych określa tabela 2.

Tabela 2

Lp.	Nazwa rozpuszczalnika	Maksymalna pozostałość w gotowym do spożycia środku spożywczym w mg/kg
1	2	3
1)	Butan-1-ol ¹	1
2)	Butan-2-ol ¹	1
3)	Cykloheksan ¹	1
4)	1,1,1,2 – tetrafluoroetan ^{1,4}	0,02
5)	Dichlorometan ¹ (chlorek metylenu)	0,02
6)	Eter dietylowy ¹	2
7)	Heksan ^{1,2}	1
8)	Keton metyloetylowy ^{1,2,3}	1
9)	Octan metylu ¹	1
10)	Propan-1-ol ¹	1

¹ O czystości do analiz.

² Połączone użycie heksanu i ketonu metyloetylowego jest niedozwolone.

³ Zawartość n-heksanu w tym rozpuszczalniku nie powinna przekraczać 50 mg/kg. Ten rozpuszczalnik nie może być użyty w połączeniu z heksanem.

⁴ Wyłącznie do ekstrakcji aromatów.

Rozdział 2. Substancje klarujące (środki filtracyjne)

§ 14. Substancje klarujące (środki filtracyjne) określa tabela 3.

Tabela 3

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Uwagi
1	2	3	4	5
1)	Węgiel roślinny (aktywny)		Napoje spirytusowe, soki, piwo, ocet fermentacyjny, hydrolizaty białkowe	
2)	Karuk rybi			
3)	Kwas askorbinowy	E 300	Hydrolizaty białkowe, soki, piwo, napoje spirytusowe, ocet fermentacyjny, tłuszcze i oleje	
4)	Bentonit	E 558		
5)	Taniny			

6)	Kwas fosforowy	E 338	Oleje	
7)	Wodorotlenek sodu	E 524		
8)	Alginian sodu	E 401	Soki, piwo, hydrolizaty białkowe	
9)	Agar	E 406		
10)	Karagen	E 407	Piwo	
11)	Difosforany sodu i potasu	E 450	Napoje spirytusowe	
12)	Żelazocyjanek potasu	E 536	Ocet fermentacyjny, napoje spirytusowe	Pod warunkiem nieprzechodzenia związków cyjanowych do napoju
13)	Dwutlenek krzemu	E 551	Oleje i tłuszcze, piwo, soki, ocet fermentacyjny, hydrolizaty białkowe, napoje spirytusowe	
14)	Ziemia krzemkowa			
15)	Ziemia krzemionkowa			
16)	Poliwinyłopirolidon ¹	E1201	Piwo	0,5 g/l
17)	Przewidziane substancje klarujące		Wyroby winiarskie gronowe Fermentowane napoje winiarskie	Zgodnie z przepisami dotyczącymi sposobu produkcji wyrobów winiarskich gronowych Zgodnie z przepisami dotyczącymi sposobu produkcji fermentowanych napojów winiarskich

¹ O zawartości monomeru pirolidonu < 0,01%.

Rozdział 3. Uwagi końcowe

§ 15. 1. Substancje pomagające w przetwarzaniu inne niż określone w niniejszym załączniku można stosować w produkcji żywności, gdy ich użycie jest technologicznie uzasadnione.

2. Ocenę bezpieczeństwa substancji, o których mowa w ust. 1, można uzyskać w Państwowym Zakładzie Higieny.