

31995L0002

18.3.1995

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 61/1

DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY NR 95/2/WE
z dnia 20 lutego 1995 r.
w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 100a,

uwzględniając wniosek Komisji ⁽¹⁾,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽²⁾,

stanowiąc zgodnie z procedurą określoną w art. 189b Traktatu ⁽³⁾,

uwzględniając dyrektywę Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących dodatków do żywności dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ⁽⁴⁾, w szczególności jej art. 3 ust. 2,

a także mając na uwadze co następuje:

różnice istniejące między ustawodawstwami krajowymi odnoszącymi się do substancji konserwujących, antyutleniających i innych dodatków, jak też warunków ich użycia, utrudniają swobodny przepływ środków spożywczych, może to stwarzać warunki dla nieuczciwej konkurencji;

w każdym uregulowaniu dotyczącym dodatków do żywności oraz warunków ich użycia trzeba przede wszystkim brać pod uwagę, potrzebę ochrony konsumenta;

jest ogólnie przyjęte, że nieprzetworzone środki spożywcze oraz niektóre inne środki spożywcze powinny być wolne od dodatków do żywności;

uwzględniając najnowsze informacje naukowe i toksykologiczne dotyczące tych substancji, użycie niektórych z nich powinno być dozwolone jedynie w niektórych środkach spożywczych i w określonych warunkach użycia;

niezbędne jest ustanowienie ścisłych reguł dotyczących używania dodatków do żywności w preparatach dla niemowląt, preparatach do dalszego żywienia niemowląt i żywności podawanej niemowlętom w czasie odstawiania od piersi, określonych w dyrektywie Rady 89/398/EWG z dnia 3 maja 1989 r., w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego ⁽⁵⁾, w szczególności art. 4 ust. 1 lit. e) niniejszej dyrektywy;

nie jest zamiarem niniejszej dyrektywy wywieranie wpływu na regulę odnoszącą się do substancji słodzących i barwników;

do momentu przyjęcia przepisów szczególnych w wykonaniu dyrektywy Rady 91/414/EWG, z dnia 15 lipca 1991 r. dotyczącej wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin ⁽⁶⁾ oraz dyrektywy Rady 90/642/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. w sprawie ustalania najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w niektórych produktach pochodzenia roślinnego, w tym owocach i warzywach, oraz na ich powierzchni ⁽⁷⁾, niektóre substancje należące do tej kategorii są tymczasowo objęte niniejszą dyrektywą;

Komisja dostosuje przepisy wspólnotowe tak, aby były zgodne z regułami ustanowionymi w niniejszej dyrektywie;

Komitet Naukowy ds. Żywności został skonsultowany w sprawie substancji, które nie są jeszcze przedmiotem przepisów wspólnotowych;

niezbędne jest włączenie do niniejszej dyrektywy szczególnych przepisów dotyczących dodatków wymienionych w innych przepisach wspólnotowych;

pożądanym jest, by przy podejmowaniu decyzji o tym czy dany środek spożywczy należy do określonej kategorii żywności, postępować zgodnie z procedurą konsultacyjną ze Stałym Komitetem ds. Środków Spożywczych;

zmiany istniejących kryteriów czystości dotyczących dodatków do żywności, innych niż barwniki i substancje słodzące, jak też nowe specyfikacje dotyczące takich dodatków do żywności, dla których nie obowiązują żadne kryteria czystości, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 11 dyrektywy 89/107/EWG;

⁽¹⁾ Dz.U. C 206 z 13.8.1992, str. 12 oraz Dz.U. C 189 z 13.7.1993, str. 11.

⁽²⁾ Dz.U. C 108 z 19.4.1993, str. 26.

⁽³⁾ Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 26 maja 1993 r. (Dz.U. C 176 z 28.6.1993, str. 117.), zatwierdzona dnia 2 grudnia 1993 r. (Dz.U. C 342 z 20.12.1993 r.), wspólne stanowisko Rady z dnia 10 marca 1994 r. (Dz.U. C 172 z 24.6.1994, str. 4) oraz decyzja Parlamentu Europejskiego z dnia 16 listopada 1994 r. (Dz.U. C 341 z 5.12.1994).

⁽⁴⁾ Dz.U. L 40 z 11.2.1989, str. 27.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 27.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 230 z 19.8.1991, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 3600/92 (Dz.U. L 366 z 15.12.1992, str. 10).

⁽⁷⁾ Dz.U. L 350 z 14.12.1990, str. 71.

Komitet Naukowy ds. Żywności nie wydał jeszcze opinii w sprawie środków do przetwarzania mąki; środki te będą przedmiotem odrębnej dyrektywy;

niniejsza dyrektywa zastępuje dyrektywy 64/54/EWG⁽¹⁾, 70/357/EWG⁽²⁾, 74/329/EWG⁽³⁾ i 83/463/EWG⁽⁴⁾, dyrektywy te tracą moc,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa jest dyrektywą szczegółową, stanowiącą część dyrektywy ogólnej w rozumieniu art. 3 dyrektywy 89/107/EWG i stosuje się do dodatków innych niż barwniki, substancje słodzące oraz substancje do przetwarzania mąki.

2. Do środków spożywczych używane mogą być tylko dodatki spełniające wymagania przewidziane przez Naukowy Komitet ds. Żywności.

3. Do celów niniejszej dyrektywy:

- a) „substancje konserwujące” są to substancje, które wydłużają okres przechowywania środków spożywczych, chroniąc je przed zepsuciem powodowanym przez drobnoustroje;
- b) „przeciwutleniacze” są to substancje wydłużające okres przechowywania środków spożywczych, chroniąc je przed zepsuciem powodowanym przez utlenianie, takim jak jełczenie substancji tłustych oraz zmiany w kolorze;
- c) „nośniki”, w tym rozpuszczalniki są to substancje używane do rozpuszczania, rozcieńczania, rozrzedzania lub modyfikowania w każdy inny sposób dodatku do żywności, jednak bez zmiany jego funkcji technologicznej (bez odgrywania roli technologicznej przez same nośniki), w celu ułatwienia posługiwania się nimi, ich zastosowania lub ich używania;
- d) „kwasy” są to substancje, które zwiększają kwasowość środka spożywczego lub nadają mu kwaśny smak;
- e) „regulatory kwasowości” są to substancje, które zmieniają lub ustalają kwasowość lub alkaliczność środka spożywczego;
- f) „substancje przeciwzbrylające” są to substancje, które w środku spożywczym redukują tendencję do zlepiania się poszczególnych cząsteczek środka spożywczego;
- g) „substancje przeciw pianotwórcze” są to substancje, które uniemożliwiają lub ograniczają tworzenie się piany;
- h) „substancje wypełniające” są to substancje, które zwiększają objętość środka spożywczego, przy czym nie zwiększają w sposób znaczący jego wartości energetycznej;
- i) „emulgatory” są to substancje, które dodane do środka spożywczego, pozwalają utworzyć lub utrzymać jednolitą mieszaninę dwóch lub kilku niedających zmieszać się faz takich, jak oliwa i woda;

- j) „sole emulgujące” są to substancje, które rozrzedzają proteiny zawarte w serze, wprowadzając w ten sposób jednolite rozłożenie tłuszczów i innych składników;
- k) „substancje wiążące (teksturotwórcze)” są to substancje, które umożliwiają zachowanie lub spowodowanie, że tkanka owoców i warzyw jest jędrna i chrupiąca, albo które we wzajemnym oddziaływaniu ze środkami żelującymi, tworzą lub wzmacniają żel;
- l) „substancje wzmacniające smak i zapach” są to substancje, które wzmacniają smak i zapach środka spożywczego;
- m) „substancje pianotwórcze” są to substancje, które pozwalają zrealizować jednorodne rozproszenie fazy gazowej w płynnym lub stałym środku spożywczym;
- n) „substancje żelujące” są to substancje, które dodane do środka spożywczego, nadają mu konsystencję poprzez utworzenie żelu;
- o) „substancje glazurujące” (włączając środki nawilżające), są to substancje, które zastosowane na powierzchni środka spożywczego, nadają mu wygląd błyszczący lub tworzą warstwę ochronną;
- p) „substancje utrzymujące wilgotność” są to substancje, które uniemożliwiają wysuszenie środków spożywczych, poprzez kompensowanie skutków małej wilgotności powietrza, lub które pomagają na rozpuszczenie proszku w środowisku wodnym;
- q) „skrobie modyfikowane” są to substancje otrzymane w drodze jednego lub kilku procesów chemicznych ze skrobi spożywczych, które mogły podlegać przetworzeniu fizycznemu lub enzymatycznemu i mogą być rozcieńczone lub odbarwione kwasem lub zasadą;
- r) „gazy do pakowania” są to gazy inne niż powietrze, umieszczone w opakowaniu przed, w czasie lub po umieszczeniu w tym opakowaniu środka spożywczego;
- s) „gazy nośne (gazowe środki wypierające)” są to gazy inne niż powietrze, które mają za zadanie wyprzeć środek spożywczy z opakowania;
- t) „substancje spulchniające” są to substancje lub związki substancji, które uwalniają gazy, a w związku z tym zwiększają objętość ciasta lub masy;
- u) „substancje maskujące jony” są to substancje, które tworzą związki chemiczne z jonami metalicznymi;
- v) „stabilizatory” są to substancje, które dodane do środka spożywczego, umożliwiają utrzymanie właściwości fizycznych i chemicznych tego środka. Stabilizatory obejmują substancje, które umożliwiają utrzymanie jednolitego rozproszenia dwóch lub kilku substancji niedających się zmieszać w środku spożywczym, jak też substancje, które stabilizują, utrzymują lub intensyfikują kolor środka spożywczego;

⁽¹⁾ Dz.U. L 12 z 27.1.1964, str. 161/64.

⁽²⁾ Dz.U. L 157 z 18.7.1970, str. 31.

⁽³⁾ Dz.U. L 189 z 12.7.1974, str. 1.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 255 z 15.9.1983, str. 1.

w) „zagęstniki” są to substancje, które zwiększają lepkość środka spożywczego.

4. Substancje do przetwarzania mąki, inne niż emulgatory, są substancjami, które dodane do mąki lub do ciasta, poprawiają jakość wypieku.

5. Do celów niniejszej dyrektywy, następujące substancje nie są uważane za dodatki do żywności:

a) substancje używane w przetwarzaniu wody pitnej, przewidziane w dyrektywie 80/778/EWG⁽¹⁾;

b) produkty zawierające pektynę i uzyskane z odpadów suszonych jabłek lub skórek owoców cytrusowych, albo z ich mieszaniny, przez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja przy pomocy soli sodu lub potasu („pektyna płynna”);

c) baza gummy do żucia;

d) dekstryna biała lub żółta, skrobia prażona lub dekstrynizowana, skrobia modyfikowana działaniem kwasów lub zasad, skrobia odbarwiona, skrobia fizycznie modyfikowana i skrobia przetworzona za pomocą enzymów amololitycznych;

e) chlorek amonu;

f) plazma krwi, żelatyna spożywcza, hydrolizaty białkowe i ich sole, białka mleka i gluten;

g) aminokwasy i ich sole, inne niż kwas glutaminowy, glicyna, cysteina i cystyna i ich sole i które nie spełniają funkcji dodatków;

h) kazeiniany i kazeina;

i) inulina.

Artykuł 2

1. Jedynie substancje wymienione w załącznikach I, III, IV i V mogą być używane w środkach spożywczych do celów wymienionych w art. 1 ust. 3.

2. Używanie dodatków do żywności wymienionych w załączniku I w środkach spożywczych zgodnie z zasadą „*quantum satis*” jest dozwolone do celów wymienionych w art. 1 ust. 3, z wyłączeniem środków spożywczych wymienionych w załączniku II.

3. O ile przepisy szczególne nie stanowią inaczej, ust. 2 nie stosuje się do:

a) — nieprzetworzonych środków spożywczych,

— miodu, w rozumieniu dyrektywy 74/409/EWG⁽²⁾,

— niezemulgowanych olejów i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego,

— masła,

— pasteryzowanego i sterylizowanego (włączając sterylizację UHT) mleka i śmietany (włączając produkty pełne, półtłuste i odtłuszczone),

— niearomatyzowanych, fermentowanych przetworów mlecznych zawierających żywe kultury bakterii,

— naturalnej wody mineralnej, w rozumieniu dyrektywy 80/777/EWG⁽³⁾ i wody źródlanej,

— kawy (z wyłączeniem aromatyzowanej kawy instant) i ekstraktów z kawy,

— herbaty w liściach bez dodatków smakowych,

— cukrów, w rozumieniu dyrektywy 73/437/EWG⁽⁴⁾,

— makaronów suchych,

— niearomatyzowanej maślanki naturalnej (z wyłączeniem maślanki sterylizowanej).

W rozumieniu niniejszej dyrektywy, nieprzetworzone środki spożywcze, to takie, które nie podlegały żadnemu przetwarzaniu powodującemu istotną zmianę pierwotnego stanu tych środków spożywczych. Jednakże takie środki spożywcze mogły na przykład ulec podziałowi, rozdzieleniu, rozcięciu, wyjęciu kości, siekaniu, obdarciu, obieraniu, oczyszczeniu, mieleniu, krojeniu, myciu, żyłowaniu, zamrożeniu lub mrożeniu, oziębieniu, zmiażdżeniu albo wyłuskaniu, zapakowaniu lub rozpakowaniu.

b) żywności dla niemowląt i małych dzieci, określonej w dyrektywie 89/398/EWG, łącznie z żywnością dla niemowląt i małych dzieci, które nie są zdrowe. Takie środki spożywcze podlegają przepisom załącznika VI;

c) środków spożywczych wymienionych w załączniku II, które mogą zawierać tylko te dodatki, które są przewidziane w niniejszym Załączniku i dodatki przewidziane w załącznikach 3 i 4, na warunkach określonych w tych załącznikach.

4. Dodatki wymienione w załącznikach III i IV mogą być używane tylko w środkach spożywczych wymienionych w tych załącznikach i na warunkach w nich określonych.

5. Jedynie dodatki wymienione w załączniku V mogą być używane jako nośniki lub rozpuszczalniki dodatków do żywności, na określonych w nim warunkach.

6. Przepisy niniejszej dyrektywy stosuje się również do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zgodnie z dyrektywą 89/398/EWG.

7. O ile przepisy nie stanowią inaczej, maksymalne poziomy wskazane w załącznikach odnoszą się do środków spożywczych w takim stanie, w jakim zostały one wprowadzone do obrotu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 229 z 30.8.1980 r., str. 11. Dyrektywa zmieniona ostatnio dyrektywą 91/962/EWG (Dz.U. L 377 z 31.12.1991, str. 48).

⁽²⁾ Dz.U. L 221 z 12.8.1974, str. 10.

⁽³⁾ Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str. 1.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 356 z 27.12.1973, str. 71.

8. W załącznikach do niniejszej dyrektywy, „*quantum satis*” oznacza, że żaden poziom maksymalny nie został określony. Jednakże dodatki są używane zgodnie z dobrą praktyką wytwarzania, tzn. w ilości nieprzekraczającej poziomu niezbędnego dla osiągnięcia zamierzonego celu i pod warunkiem nieprowadzenia konsumenta w błąd.

Artykuł 3

1. Obecność dodatku do żywności w środku spożywczym jest dozwolona:

- w środku spożywczym złożonym, innym niż ten określony w art. 2 ust. 3, w takim zakresie w jakim taki dodatek do artykułów żywnościowych jest dozwolony w jednym ze składników tworzących złożony środek spożywczy, lub
- jeśli środek spożywczy jest przeznaczony wyłącznie do przygotowania złożonego środka spożywczego i w takim zakresie, w jakim ten złożony środek spożywczy jest zgodny z przepisami niniejszej dyrektywy.

2. Ustęp 1 nie stosuje się do preparatów dla niemowląt, preparatów do dalszego żywienia niemowląt i żywności podawanej niemowlętom w czasie odstawiania od piersi, w rozumieniu dyrektywy 89/398/EWG, o ile przepisy szczególne nie stanowią inaczej.

Artykuł 4

Niniejszą dyrektywę stosuje się z zastrzeżeniem szczególnych dyrektyw zezwalających na używanie, jako substancji słodzących lub barwników, dodatków wymienionych w załącznikach.

Artykuł 5

W miarę potrzeby i zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 6 niniejszej dyrektywy może zostać podjęta decyzja:

- czy dany środek spożywczy, niesklasyfikowany w momencie przyjęcia niniejszej dyrektywy, należy do jednej z kategorii środków spożywczych określonych w art. 2 lub w jednym z załączników, lub
- czy dodatek do artykułów żywnościowych wymieniony w załącznikach i dozwolony na podstawie zasady „*quantum satis*”, jest używany zgodnie z kryteriami określonymi w art. 2, lub
- czy dana substancja jest dodatkiem do żywności w rozumieniu art. 1.

Artykuł 6

1. Jeżeli procedura przewidziana w niniejszym artykule musi zostać zastosowana, Komisja jest wspomagana przez Stały

Komitet ds. Środków Spożywczych, utworzony decyzją 69/414/EWG⁽¹⁾, zwany dalej „Komitetem”.

2. Przewodniczący przekazuje sprawę Komitetowi z własnej inicjatywy lub na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

3. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt środków, które należy podjąć. Komitet wydaje swoją opinię na temat projektu, w terminie, jaki Przewodniczący może określić w zależności od pilności sprawy. Opinia jest wydawana większością przewidzianą w art. 148 ust. 2 Traktatu dla przyjęcia decyzji, jakie Rada musi podjąć na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie są ważne w sposób określony w wyżej wymienionym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

4. a) Komisja przyjmuje przewidywane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) Jeżeli przewidywane środki nie są zgodne z opinią Komitetu lub gdy opinia taka nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie wniosek w sprawie środków, które należy podjąć. Rada podejmuje decyzję kwalifikowaną większością.

Jeżeli po upływie trzech miesięcy od daty przekazania sprawy Radzie, Rada nie podejmie decyzji, proponowane środki zostają przyjęte przez Komisję.

Artykuł 7

W terminie trzech lat od wejścia w życie niniejszej dyrektywy, Państwa Członkowskie wprowadzą systemy monitorowania konsumpcji i używania dodatków do żywności oraz przedstawią Komisji sprawozdanie z wyników badań.

W terminie pięciu lat od wejścia w życie niniejszej dyrektywy, Komisja składa Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie w sprawie zmian, jakie zaszły na rynku dodatków do żywności, poziomów używania i konsumpcji.

Zgodnie z ogólnymi kryteriami ustalonymi w pkt 4 załącznika II do dyrektywy 89/107/EWG, w terminie pięciu lat od wejścia w życie niniejszej dyrektywy, Komisja ponownie przeanalizuje określone w niej warunki używania i w miarę potrzeby zaproponuje zmiany.

Artykuł 8

1. Dyrektywy 64/54/EWG, 70/357/EWG, 74/329/EWG i 83/463/EWG tracą moc.

⁽¹⁾ Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

2. Odniesienia do tych uchylonych dyrektyw i do kryteriów czystości niektórych dodatków do żywności określonych w tych dyrektywach, są rozumiane od tej chwili, jako odniesienia do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 9

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy, nie później niż do dnia 25 września 1996 r., w celu:

- zezwolenia, najpóźniej od dnia 25 września 1996 r., na handel i używanie produktów zgodnych z niniejszą dyrektywą,
- zakazania, najpóźniej od dnia 25 marca 1997 r., handlu i używania produktów niezgodnych z niniejszą dyrektywą; jednakże produkty wprowadzone do obrotu lub oznakowane przed tą datą, które nie są zgodne z wymogami niniejszej dyrektywy, mogą być przedmiotem obrotu do wyczerpania zapasów.

Państwa Członkowskie niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Wspomniane środki zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonania takiego odniesienia są ustanawiane przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 10

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie siódmego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 11

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 20 lutego 1995 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego

K. HAENSCH
Przewodniczący

W imieniu Rady

J. PUECH
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

DODATKI DO ŻYWNOŚCI OGÓLNE DOZWOLONE W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH, Z WYŁĄCZENIEM OKREŚLONYCH W ART. 2 UST. 3.

Uwaga

1. Substancje wymienione w poniższym wykazie mogą być dodawane do wszystkich środków spożywczych zgodnie z zasadą „*quantum satis*”, z wyjątkiem tych określonych w art. 2 ust. 3;
2. Substancje wymienione pod numerami E 407 i E 440 mogą być znormalizowane z cukrami, pod warunkiem że informacja o tym zostanie dodana do ich numeru i przeznaczenia.
3. Wyjaśnienie użytych symboli
 - * Substancje E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 i E 948 mogą również być używane w środkach spożywczych określonych w art. 2 ust. 3.
 - # Substancje E 410, E 412, E 415 i E 417 nie mogą być używane do produkcji odwodnionych środków spożywczych, przeznaczonych do uwodnienia w momencie spożywania.

Nr E	Nazwa
E 170	Węglany wapnia i) Węglan wapnia ii) Wodorowęglan wapnia
E 260	Kwas octowy
E 261	Octan potasu
E 262	Octany sodu i) Octan sodu ii) Wodorooctan sodu (diocetan sodu)
E 263	Octan wapnia
E 270	Kwas mlekowy
E 290	Ditlenek węgla*
E 296	Kwas jabłkowy
E 300	Kwas askorbinowy
E 301	Askorbinian sodu
E 302	Askorbinian wapnia
E 304	Estry kwasów tłuszczowych kwasu askorbinowego i) Palmitynian askorbylu ii) Stearynian askorbylu
E 306	Ekstrakt bogaty w tokoferol
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecytyna
E 325	Mleczan sodu
E 326	Mleczan potasu
E 327	Mleczan wapnia
E 330	Kwas cytrynowy

Nr E	Nazwa
E 331	Cytryniany sodu i) Cytrynian monosodowy ii) Cytrynian disodowy iii) Cytrynian trisodowy
E 332	Cytryniany potasu i) Cytrynian monopotasowy ii) Cytrynian tripotasowy
E 333	Cytryniany wapnia i) Cytrynian monowapniowy ii) Cytrynian diwapniowy iii) Cytrynian triwapniowy
E 334	Kwas winowy (L(+)-)
E 335	Winiany sodu i) Winian monosodowy ii) Winian disodowy
E336	Winiany potasu i) Winian monopotasowy ii) Winian dipotasowy
E 337	Winian sodowo-potasowy
E 350	Jabłczany sodu i) Jabłczan sodu ii) Wodorojabłczan sodu
E 351	Jabłczan potasu
E 352	Jabłczany wapnia i) Jabłczan wapnia ii) Wodorojabłczan wapnia
E 354	Winian wapnia
E 380	Cytrynian triamonowy
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#
E413	Tragakanta
E 414	Guma arabska
E 415	Guma ksantanowa#
E417	Guma Tara#
E418	Guma gellan
E 422	Gliceryna
E 440	Pektyny i) pektyna ii) pektyna amidowana

Nr E	Nazwa
E 460	Celuloza i) Celuloza mikrokryształiczna ii) Celuloza sproszkowana
E 461	Metyloceluloza
E 463	Hydroksypropylceluloza
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza
E 465	Etylometyloceluloza
E 466	Karboksymetyloceluloza Sól sodowa karboksymetylocelulozy
E470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych
E470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych
E472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
E472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
E472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym
E472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym
E472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym
E472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego
E 500	Węglany sodu i) Węglan sodu ii) Wodorowęglan sodu iii) Półtorawęglan sodu
E 501	Węglany potasu i) Węglan potasu ii) Wodorowęglan potasu
E 503	Węglany amonu i) Węglan amonu ii) Wodorowęglan amonu
E 504	Węglany magnezu i) Węglan magnezu ii) Wodorowęglan magnezu
E 507	Kwas chlorowodorowy
E 508	Chlorek potasu
E 509	Chlorek wapnia
E511	Chlorek magnezu
E 513	Kwas siarkowy
E 514	Siarczany sodu i) Siarczan sodu ii) Wodorosiarczan sodu
E 515	Siarczany potasu i) Siarczan potasu ii) Wodorosiarczan potasu
E 516	Siarczan wapnia
E 524	Wodorotlenek sodu
E 525	Wodorotlenek potasu

Nr E	Nazwa
E 526	Wodorotlenek wapnia
E 527	Wodorotlenek amonu
E 528	Wodorotlenek magnezu
E 529	Tlenek wapnia
E 530	Tlenek magnezu
E 570	Kwasy tłuszczowe
E 574	Kwas glukozowy
E 575	Lakton kwasu glukonowego
E 576	Glukonian sodu
E 577	Glukonian potasu
E 578	Glukonian wapnia
E 640	Glicyna i jej sól sodowa
E 938	Argon*
E 939	Hel*
E 941	Azot*
E 942	Podtlenek azotu*
E 948	Tlen*
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Skrobia utleniona
E 1410	Fosforan monoskrobiowy
E 1412	Fosforan diskrobiowy
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy
E 1420	Skrobia acetylowana
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy
E 1440	Hydroksypropyloskrobia
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego

ZAŁĄCZNIK II

ŚRODKI SPOŻYWCZE, W KTÓRYCH MOŻE BYĆ UŻYWANA OGRANICZONA LICZBA DODATKÓW Z ZAŁĄCZNIKA I

Środek spożywczy	Dodatek	Maksymalny poziom zawartości
Produkty kakaowe i czekoladowe w rozumieniu dyrektywy 73/241/EWG ⁽¹⁾	E 330 kwas cytrynowy	0,5 %
	E 322 lecytyna	<i>quantum satis</i>
	E 334 kwas winowy	0,5 %
	E 422 gliceryna	<i>quantum satis</i>
	E 471 mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
	E 170 węglany wapnia	} 7 % masy suchej bez tłuszczu wyrażanego jako węglany potasu
	E 500 węglany sodu	
	E 501 węglany potasu	
	E 503 węglany amonu	
	E 504 węglany magnezu	
	E 524 wodorotlenek sodu	
	E 525 wodorotlenek potasu	
	E 526 wodorotlenek wapnia	
	E 527 wodorotlenek amonu	
	E 528 wodorotlenek magnezu	
	E 530 tlenek magnezu	} tylko jako substancje glazurujące <i>quantum satis</i>
	E 414 guma arabska	
E 440 pektyny		
Soki owocowe i nektary w rozumieniu dyrektywy 93/77/EWG ⁽²⁾	E 300 kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>
Sok ananasowy w rozumieniu dyrektywy 93/77/EWG	E 296 kwas jabłkowy	3g/l
Nektary w rozumieniu dyrektywy 93/77/EWG	E 330 kwas cytrynowy	5g/l
	E 270 kwas mlekowy	5g/l
Sok winogronowy w rozumieniu dyrektywy 93/77/EWG	E 170 węglany wapnia	<i>quantum satis</i>
	E 336 winiany potasu	<i>quantum satis</i>
Soki owocowe w rozumieniu dyrektywy 93/77/EWG	E 330 kwas cytrynowy	3g/l
Dżemy ekstra i galaretki ekstra w rozumieniu dyrektywy 79/693/EWG ⁽³⁾	E 440 pektyny	<i>quantum satis</i>
	E 270 kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>
	E 296 kwas jabłkowy	
	E 300 kwas askorbinowy	
	E 327 mleczan wapnia*	
E 330 kwas cytrynowy		

Środek spożywczy	Dodatek	Maksymalny poziom zawartości
	E 331 cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>
	E 333 cytryniany wapnia	
	E 334 kwas winowy	
	E 335 winiany sodu	
	E 350 jabłczany sodu	
	E 471 Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	
Dżemy, galaretki i marmolady w rozumieniu dyrektywy 79/693/EWG i inne podobne owocowe produkty do smarowania, łącznie z produktami niskokalorycznymi	E 440 pektyny	<i>quantum satis</i>
	E 270 kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>
	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 400 kwas alginowy	10 g/kg (indywidualnie lub łącznie)
	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		
E 509 cholek wapnia	<i>quantum satis</i>	
E 524 wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>	
Mleko częściowo i całkowicie liofilizowane w rozumieniu dyrektywy 76/118/EWG (*)	E 300 kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>
	E 301 askorbinian sodu	
	E 304 estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	
	E 322 Lecytyna	
	E 331 cytryniany sodu	
	E 332 cytryniany potasu	
	E 407 Karagen	
	E 500 ii) wodorowęglan sodu	
	E 501 ii) wodorowęglan potas	
E 509 chlorek wapnia		

Środek spożywczy	Dodatek	Maksymalny poziom zawartości
Śmietanka sterylizowana, pasteryzowana i UHT, śmietanka niskokaloryczna i pasteryzowana śmietanka niskotłuszczowa	E 270 kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>
	E 322 lecytyna	
	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 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 415 guma ksantanowa	
	E 440 pektyny	
	E 460 celuloza	
	E 461 metyloceluloza	
	E 463 hydroksypropyloceluloza	
	E 464 Hydroksypropylometylo celuloza	
	E 465 etylometyloceluloza	
	E 466 karboksymetyloceluloza sól sodowa	
	karboksymetylocelulozy	
	E 471 mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	
	E 508 chlorek potasu	
	E 509 chlorek wapnia	
	E 1404 skrobia utleniona	
	E 1410 fosforan monoskrobiowy	
	E 1412 fosforan diskrobiowy	
	E 1413 fosforowany fosforan diskrobiowy	
	E 1414 acetylowany fosforan diskrobiowy	
E 1420 skrobia acetylowana		
E 1422 acetylowany adypinian diskrobiowy		
E 1440 hydroksypropyloskrobia		
E 1442 hydroksypropylofosforan diskrobiowy		
E 1450 sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego		
Mrożone i głęboko zamrożone nieprzetworzone owoce i warzywa	E 300 kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>
	E 301 askorbinian sodu	
	E 302 askorbinian wapnia	
	E 330 kwas cytrynowy	

Środek spożywczy	Dodatek	Maksymalny poziom zawartości
Kompoty owocowe Nieprzetworzone ryby, skorupiaki i mięczaki, łącznie z takimi produktami w stanie mrożonym i głęboko zamrożonym	E 331 cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>
	E 332 cytryniany potasu	
	E 333 cytryniany wapnia	
Ryż błyskawiczny (szybko gotujący się)	E 471 mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E 472a mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	<i>quantum satis</i>
Niezemulgowane oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego (poza olejami z pierwszego tłoczenia i oliwą z oliwek)	E 304 estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	<i>quantum satis</i>
	E 306 mieszanina tokoferoli	
	E 307 alfa-tokoferol	
	E 308 gamma-tokoferol	
	E 309 delta-tokoferol	
	E 322 Lecytyna	30 g/l
	E 471 mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	10 g/l
	E 330 kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>
	E 331 Cytryniany sodu	
	E 332 Cytryniany potasu	
	E 333 Cytryniany wapnia	
Rafinowana oliwa z oliwek, łącznie z olejem z oliwek wytłoczonym z ich resztek	E 307 alfa-tokoferol	200 mg/l
Sery dojrzewające	E 170 węglany wapnia	<i>quantum satis</i>
	E 504 węglany magnezu	
	E 509 chlorek wapnia	
	E 575 lakton kwasu glukonowego	
Mozzarella i sery serwatkowe	E 270 kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>
	E 330 kwas cytrynowy	
	E 575 lakton kwasu glukonowego	
Owoce i warzywa, w puszkach i butelkach	E 260 kwas octowy	<i>quantum satis</i>
	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 325 mleczan sodu	
	E 326 mleczan potasu	
	E 327 mleczan wapnia	
	E 330 kwas cytrynowy	
	E 331 Cytryniany sodu	
	E 332 Cytryniany potasu	

Środek spożywczy	Dodatek	Maksymalny poziom zawartości
	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>
Gehakt (mięso rozdrobnione)	E 330 kwas cytrynowy E 331 Cytryniany sodu E 332 Cytryniany potasu E 333 Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>
Wstępnie zapakowane preparaty z mięsa mielonego	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>
Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zaczyn, sól	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 lecytyna 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>

Środek spożywczy	Dodatek	Maksymalny poziom zawartości
<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 lecytyna E 325 mleczan sodu E 326 mleczan potasu E 327 mleczan wapnia E 471 mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
<i>Makaron świeży</i>	E 270 kwas mlekowy E 300 kwas askorbinowy E 301 askorbinian sodu E 322 lecytyna E 330 kwas cytrynowy E 334 kwas winowy E 471 mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych E 575 lakton kwasu glukozowego	<i>quantum satis</i>
<i>Wina i wina musujące oraz częściowo przefermentowany moszcz winogronowy</i>	Dodatki dozwolone: zgodnie z rozporządzeniami (EWG) nr 822/87 ⁽¹⁾ , (EWG) nr 4252/88 ⁽²⁾ , (EWG) nr 2332/92 ⁽³⁾ i (EWG) nr 1873/84 ⁽⁴⁾ oraz ich przepisami wykonawczymi oraz zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1873/84 zezwalającym na oferowanie do bezpośredniego spożycia przez ludzi niektórych win przywożonych, które mogły być poddawane procesom enologicznym nie przewidzianym w rozporządzeniu (EWG) nr 337/79	<i>pro memoria</i>
<i>Piwo</i>	E 270 kwas mlekowy E 300 kwas askorbinowy E 301 askorbinian sodu E 330 kwas cytrynowy E 414 guma arabska	<i>quantum satis</i>
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	E 300 kwas askorbinowy E 301 askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ Dz.U. L 228 z 16.8.1973, str. 23.

Produkty kakaowe i czekoladowe o zredukowanej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru nie są objęte załącznikiem II

⁽²⁾ Dz.U. L 244 z 13.9.1993, str. 23.⁽³⁾ Dz.U. L 205 z 13.8.1979, str. 5.⁽⁴⁾ Dz.U. L 24, z 30.1.1976, str. 49.⁽⁵⁾ Dz.U. L 84 z 27.3.1987, str. 1.⁽⁶⁾ Dz.U. L 373 z 31.12.1988, str. 59.⁽⁷⁾ Dz.U. L 231 z 13.8.1992, str. 1.⁽⁸⁾ Dz.U. L 176 z 3.7.1984, str. 6.

ZAŁĄCZNIK III

WARUNKOWO DOZWOLONE SUBSTANCJE KONSERWUJĄCE I PRZECIWUTLENIACZE

CZĘŚĆ A

Sorbaty, benzoesany i p-hydroksybenzoesany

Nr E	Nazwa	Skrót
E 200	kwask sorbowy	} Sa
E 202	sorbinian potasu	
E 203	sorbinian wapnia	
E 210	kwask benzoesowy	} Ba ⁽¹⁾
E 211	benzoesan sodu	
E 212	benzoesan potasu	
E 213	benzoesan wapnia	
E 214	ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	} PHB
E 215	ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego – sól sodowa	
E 216	ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	
E 217	ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego – sól sodowa	
E 218	ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	
E 219	ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego – sól sodowa	

(¹) Kwask benzoesowy może być obecny w niektórych prefermentowanych produktach powstałych w wyniku procesu fermentacyjnego przebiegającego zgodnie z dobrą praktyką wytwarzania.

Uwaga

- Poziom zawartości wszystkich substancji wymienionych powyżej wyrażono jako zawartość wolnego kwasu.
- Zastosowane skróty mają następujące znaczenie:
 - Sa + Ba: Sa i Ba stosowane indywidualnie lub łącznie
 - Sa + PHB: Sa i PHB stosowane indywidualnie lub łącznie
 - Sa + Ba + PHB: Sa, Ba i PHB stosowane indywidualnie lub łącznie.
- Podane maksymalne poziomy odnoszą się do środków spożywczych gotowych do spożycia i przygotowanych zgodnie z instrukcjami wytwórcy.

Środek spożywczy	Maksymalny poziom zawartości (odpowiednio mg/kg lub mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Napoje aromatyzowane na bazie wina, łącznie z produktami objętymi rozporządzeniem (EWG) nr 1601/91	200					
Bezalkoholowe napoje aromatyzowane (*)	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Płynne koncentraty herbaty oraz płynne koncentraty naparów owocowych i ziołowych				600		
Sok winogronowy, niesfermentowany, do użytku w obrzędach religijnych				2 000		
Wina w rozumieniu rozporządzenia (EWG) nr 822/87 (*); wino bezalkoholowe; wino owocowe (łącznie z bezalkoholowym); <i>Made wine</i> ; wino z jabłek i wino z gruszek (gruszecznik) (łącznie z bezalkoholowym)	200					
<i>Sød... Saft or Sødet..., Saft</i>	500	200				
Piwo bezalkoholowe w beczkach		200				
Miód pitny	200					
Napoje spirytusowe o zawartości alkoholu poniżej 15 % objętości	200	200		400		
Farsz do ravioli i produktów podobnych	1 000					
Niskosłodzone dżemy, galaretki i marmolady oraz im podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru i inne bazujące na owocach produkty do smarowania <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Kandyzowane, krystalizowane i lukrowane owoce i warzywa				1 000		
Suszone owoce	1 000					
<i>Frugtgrød i Rote Grütze</i>	1 000	500				
Preparaty z owoców i warzyw, łącznie z sosami wytwarzanymi na bazie owoców, z wyłączeniem purée, musów, kompotów, sałatek i produktów podobnych, w puszkach i butelkach	1 000					
Warzywa w occie, zalewie lub w oleju (z wyłączeniem oliwek)				2 000		
Ciasto ziemniaczane i wstępnie podsmażone plastry ziemniaków	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					
Oliwki i preparaty na bazie oliwek	1 000					
O słonki żelatynowe produktów mięsnych (gotowane, konserwowane lub suszone); Pasztety					1 000	
Powierzchniowa obróbka suszonych produktów mięsnych						<i>quantum satis</i>

Środek spożywczy	Maksymalny poziom zawartości (odpowiednio mg/kg lub mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Częściowo przetworzone ryby, włącznie z produktami z ikry rybiej				2 000		
Ryby solone i suszone				200		
Krewetki, gotowane				2 000		
<i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgare</i> , gotowane				6 000		
Sery, wstępnie pakowane, w plastrach	1 000					
Sery niedojrzewające	1 000					
Sery topione	2 000					
Sery warstwowe i sery z dodatkiem środków spożywczych	1 000					
Desery na bazie mleka niepoddawane obróbce cieplnej				300		
Zsiadłe mleko	1 000					
Jaja w stanie płynnym (białko, żółtko lub całe jaja)				5 000		
Produkty jajeczne liofilizowane, skoncentrowane, mrożone lub głęboko zamrożone	1 000					
Chleb i chleb żytni, pakowany, krojony	2 000					
Częściowo upieczone, wstępnie opakowane produkty piekarskie przeznaczone do sprzedaży detalicznej	2 000					
Delikatesowe produkty piekarskie o aktywności wody powyżej 0,65	2 000					
Przekąski na bazie ziemniaków lub zbóż oraz orzechy w polewie					1 000 (maks. 300 PHB)	
Ciasto naleśnikowe	2 000					
Wyroby cukiernicze (z wyłączeniem czekolady)						1 500 (maks. 300 PHB)
Guma do żucia				1 500		
Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne)	1 000					
Emulsje tłuszczowe (z wyłączeniem masła) o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej	1 000					
Emulsje tłuszczowe o zawartości tłuszczu poniżej 60 %	2 000					
Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej	1 000					

Środek spożywczy	Maksymalny poziom zawartości (odpowiednio mg/kg lub mg/l)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu poniżej 60 %	2 000					
Niezemulgowane sosy				1 000		
Salatki gotowe				1 500		
Musztarda				1 000		
Przyprawy				1 000		
Zupy i buliony w płynie (z wyłączeniem puszkowanych)				500		
Galareta	1 000	500				
Płynne dodatki do żywności dietetycznej						2 000
Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy 89/398/EWG ⁽²⁾ — produkty dietetyczne do kontrolowania wagi przeznaczone do zastępowania całodziennej dawki przyjmowanego pokarmu lub jako posiłek jednorazowy				1 500		

⁽¹⁾ Zapis ten nie obejmuje napojów wytwarzanych na bazie mleka.

⁽²⁾ Dz.U. L 84 z 27.3.1987, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 27.

CZĘŚĆ B

Bezwodnik kwasu siarkawego i siarczyny

E nr	Nazwa
E 220	bezwodnik kwasu siarkawego
E 221	siarczyn sodu
E 222	wodorosiarczyn sodu
E 223	pirosiarczyn sodu
E 224	pirosiarczyn potasu
E 226	siarczyn wapnia
E 227	wodorosiarczyn wapnia
E 228	wodorosiarczyn potasu

Uwaga

1. Maksymalne poziomy zostały wyrażone jako SO₂, odpowiednio w mg/kg lub mg/l i dotyczą one całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł.
2. Gdy zawartość SO₂ wynosi nie więcej niż 10 mg/kg lub 10 mg/l, przyjmuje się, że nie występuje w ogóle.

Środek spożywczy	Maksymalny poziom zawartości (odpowiednio mg/kg lub mg/l) Wyrażony jako zawartość SO ₂
Kotlet z mięsa mielonego o minimalnej zawartości warzyw lub zbóż wynoszącej 4 %	450
Kiełbaski śniadaniowe	450
Longaniza fresca i Butifarra fresca	450
Suszone i solone ryby z gatunków „Gadidae”	200
Skorupiaki i głowonogi	
— świeże, mrożone i głęboko zamrożone	150 (1)
Skorupiaki, z rodzin <i>penaeidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> :	
— do 80 jednostek	150 (1)
— między 80 i 120 jednostkami	200 (1)
— powyżej 120 jednostek	300 (1)
Gotowane	50 (1)
Suche biszkopty	50
Skrobie (z wyłączeniem skrobi stosowanych w żywności podawanej niemowlętom w czasie odstawiania od piersi, preparatów do dalszego żywienia niemowląt i preparatów dla niemowląt)	50
Sago	30
Kasza jęczmienna	30
Ziemniaki, odwodnione, granulowane	400
Przekąski na bazie zbóż i ziemniaków	50
Obrane ziemniaki	50
Ziemniaki przetworzone (łącznie z mrożonymi i głęboko zamrożonymi)	100
Ciasto ziemniaczane	100
Warzywa białe, suszone	400
Warzywa białe, przetworzone (łącznie z mrożonymi i głęboko zamrożonymi)	50
Imbir suszony	150
Suszone pomidory	200
Pulpa chrzanowa	800
Pulpa cebulowa, z czosnku pospolitego i szalotki	300
Warzywa i owoce w occie, oleju lub zalewie (z wyłączeniem oliwek i żółtej papryki w zalewie)	100
Żółta papryka w zalewie	500
Przetworzone grzyby (łącznie z grzybami mrożonymi)	50
Suszone grzyby	100
Suszone owoce	
— morele, brzoskwinie, winogrona, śliwki i figi	2 000
— banany	1 000
— jabłka i gruszki	600
— inne (łącznie z orzechami w skorupach)	500

Środek spożywczy	Maksymalny poziom zawartości (odpowiednio mg/kg lub mg/l) Wyrażony jako zawartość SO ₂
Suszone orzechy kokosowe	50
Kandyzowane, krystalizowane lub lukrowane owoce, warzywa, dzięgiel i skórki owoców cytrusowych.	100
Dżem, galaretka i marmolada, w rozumieniu dyrektywy 79/693/EWG (z wyjątkiem dżemu ekstra i galaretki ekstra) i inne tym podobne owocowe produkty do smarowania, włącznie z produktami niskokalorycznymi	50
<i>Jams, jellies i marmelades</i> wyprodukowane z owoców siarczynowanych	100
Nadzienia do ciast wytwarzane na bazie owoców	100
Przyprawy na bazie soku z owoców cytrusowych	200
Koncentrat soku winogronowego do domowego wytwarzania wina	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Żelujące ekstrakty owocowe, płynna pektyna do sprzedaży konsumentowi ostatecznemu	800
Butelkowane czereśnie ptasie, uwodnione suszone owoce i owoce liczi	100
Cytryny w plastrach, w słoikach	250
Cukry, w rozumieniu dyrektywy 73/437/EWG, z wyjątkiem syropu glukozowego, także liofilizowanego	15
Syrop glukozowy, także liofilizowany	20
Syrop spożywczy i melasy	70
Inne cukry	40
Polewy (syropy do naleśników, syropy aromatyzowane do koktajli mlecznych i lodów; produkty podobne)	40
Soki pomarańczowe, winogronowe, jabłkowe i ananasowe do masowej dystrybucji w zakładach gastronomicznych	50
Sok limonowy i cytrynowy	350
Koncentraty na bazie soków owocowych i zawierające nie mniej niż 2,5 % jęczmienia (<i>barley water</i>)	350
Inne koncentraty bazujące na sokach owocowych lub rozdrobnionych owocach; <i>capilé groselha</i>	250
Bezalkoholowe napoje aromatyzowane zawierające soki owocowe	20 (przenoszone tylko z koncentratów)
Bezalkoholowe napoje aromatyzowane zawierające, co najmniej 235 g/l syropu glukozowego	50
Sok winogronowy, niesfermentowany, do użytku w obrzędach religijnych	70

Środek spożywczy	Maksymalny poziom zawartości (odpowiednio mg/kg lub mg/l) Wyrażony jako zawartość SO ₂
Wyroby cukiernicze bazujące na syropie glukozowym	50 (przenoszone tylko z syropu glukozowego)
Piwo, łącznie z piwem o niskiej zawartości alkoholu i piwem bezalkoholowym	20
Piwo z powtórnią fermentacją w beczce	50
Wina	zgodnie z rozporządzeniami (EWG) nr 822/87, (EWG) nr 4 252/88, (EWG) nr 2 332/92 i (EWG) nr 1 873/84 oraz ich przepisami wykonawczymi; <i>(pro memoria)</i> zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1 873/84 upoważniającym do oferowania lub przekazywania do bezpośredniego spożywania przez ludzi niektórych win przywożonych, które mogły być poddawane procesom enologicznym nieprzewidzianym w rozporządzeniu (EWG) nr 337/79.
Wino bezalkoholowe	200
<i>Made wine</i>	260
Wino z jabłek, wino z gruszek (gruszczyk), wino owocowe, musujące wino owocowe (łącznie z produktami bezalkoholowymi)	200
Miód pitny	200
Ocet fermentacyjny	170
Musztarda, z wyłączeniem musztardy Dijon	250
Musztarda Dijon	500
Żelatyna	50
Odpowiedniki mięsa zwierząt, ryb i skorupiaków na bazie białka roślinnego i zbożowego	200

(¹) W częściach jadalnych.

CZĘŚĆ C

Inne substancje konserwujące

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zawartości
E 230	bifenył, difenył	Powierzchniowa obróbka owoców cytrusowych	70 mg/kg
E 231 E 232	ortofenylofenol sól sodowa ortofenylofenolu }	Powierzchniowa obróbka owoców cytrusowych	12 mg/kg indywidualnie lub łącznie, wyrażane w ortofenylofenolu
E 233	tiabendazol	Powierzchniowa obróbka: — owoców cytrusowych, — bananów.	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	nizyna (1)	Budynie z kaszy manny i tapioki oraz podobne produkty Sery dojrzewające i topione (<i>Clotted cream</i>)	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	natamycyna	Powierzchniowa obróbka: — twardych, półtwardych i półmiękkich serów — suszonych, solonych kielbas }	1 mg/dm ² powierzchni (nie występuje na głębokości 5 mm)
E 239	heksametylenotetramina	Ser <i>Provolone</i>	25 mg/kg ilości resztkowych, wyrażone jako formaldehyde
E 242	dimetylo-diwęglan	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe, Wino bezalkoholowe Koncentrat herbaty w płynie	250 mg/l ilość wprowadzana, pozostałości niewykrywalne
E 284	kwas borowy	Ikra jesiotra (kawior)	4 g/kg wyrażone jako kwas borowy
E 285	czteroboran sodowy (borax)		

(1) Substancja ta może występować naturalnie w niektórych serach jako wynik procesów fermentacyjnych.

Nr E	Nazwa	Środek żywnościowy	Orientacyjna ilość dodatku	Ilość resztkowa (pozostałości)
			mg/kg	mg/kg
E 249	azotyn potasu ⁽¹⁾	Solone, suszone produkty mięsne niepoddawane obróbce cieplnej	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
E 250	azotyn sodu ⁽¹⁾	Inne solone produkty mięsne Puszkowane produkty mięsne <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	150 ⁽²⁾	100 ⁽³⁾
		Bekon solony		175 ⁽³⁾
E 251	azotan sodu	Solone produkty mięsne Puszkowane produkty mięsne	300	250 ⁽⁴⁾
E 252	azotan potasu	Sery twarde, półtwarde i półmiękkie Odpowiedniki serów bazujące na produktach mlecznych		50 ⁽⁴⁾
		Marynowany śledź i szprot		200 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Jeżeli oznakowano „produkt jadalny”, azotyn może być sprzedawany tylko w mieszaninie z solą lub substytutem soli.

⁽²⁾ Wyrażony jako NaNO₂.

⁽³⁾ Ilości resztkowe w punkcie sprzedaży konsumentowi ostatecznemu, wyrażone jako NaNo₂

⁽⁴⁾ Wyrażony jako NaNo₃

⁽⁵⁾ Ilości resztkowe, włącznie z azotanem powstałym z azotynu, wyrażony jako NaNo₂.

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom
E 280	Kwas propionowy Propionian sodu Propanian wapnia Propanian potasu (¹)	Wstępnie pakowany chleb krojony i chleb żytni	3 000 mg/kg wyrażony jako kwas propionowy
E 281		Częściowo upieczony chleb o obniżonej wartości energetycznej, wstępnie pakowany chleb, wstępnie pakowane delikatesowe wyroby piekarnicze (łącznie z mącznymi wyrobami cukierniczymi) o wilgotności przekraczającej 0,65, wstępnie pakowane bułki i pita	2 000 mg/kg wyrażony jako kwas propionowy
E 282			
E 283			<i>Pudding bożonarodzeniowy</i> 1 000 mg/kg
E 1105	Lizozym	Sery dojrzewające	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ Kwas propionowy i jego sole mogą być obecne w niektórych sfermentowanych produktach stanowiących wynik fermentacji zgodnie z dobrą praktyką wytwarzania.

CZĘŚĆ D

Inne przeciwutleniacze

Uwaga

Oznaczenie * w tabeli dotyczy zasady proporcjonalności: jeżeli stosowane są kombinacje galusanów, BHA i BHT, to ich indywidualne poziomy zawartości muszą zostać proporcjonalnie obniżone.

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zawartości
E 310 E 311 E 312 E 320 E 321	galusan propylu galusan oktylu galusan dodecyłu butylohydroksyanizol (BHA) butylohydroksytoluen (BHT)	Tłuszcze i oleje do profesjonalnego wytwarzania środków spożywczych w drodze obróbki cieplnej Olej i tłuszcz do smażenia, z wyłączeniem oleju wytłaczanego z resztek oliwek Smalec; olej z ryb; tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy	200* (galusany i BHA, indywidualnie lub w kombinacji) 100* (BHT) oba wyrażane jako tłuszcz
		Mieszanki do wypieku ciast 200 (galusany i BHA, indywidualnie lub łącznie) Mleko w proszku do automatów sprzedających napoje Liofilizowane zupy i buliony Sosy Liofilizowane mięso Przetworzone orzechy Przyprawy Wstępnie gotowane zboża	Przekąski na bazie produktów zbożowych wyrażone jako tłuszcz
		Liofilizowane ziemniaki, granulowane	25 (galusany i BHA, indywidualnie lub łącznie)
		Guma do żucia Dodatki dietetyczne	400 (galusany, BHT i BHA, indywidualnie lub łącznie)
E 315 E 316	kwas izoaskorbinowy izoaskorbinian sodu	Pół-konserwowane i konserwowane produkty mięsne Pół-konserwowane i konserwowane produkty rybne Mrożone i głęboko zamrożone ryby z czerwoną skórą	500 wyrażone jako kwas izoaskorbinowy 1 500 wyrażone jako kwas izoaskorbinowy

ZAŁĄCZNIK IV

INNE DOZWOLONE DODATKI

Podane maksymalne poziomy zastosowania dotyczą środków spożywczych gotowych do spożycia, przygotowanych zgodnie z instrukcjami producenta.

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zastosowania
E 297	kwas fumarowy	(pro memoria) Wino, zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1873/84 upoważniającym do oferowania lub przekazywania do bezpośredniego spożycia przez ludzi niektórych win przywożonych, które mogły być poddawane procesom enologicznym nieprzewidzianym w rozporządzeniu (EWG) nr 337/79	
		Nadzienia i polewy do piekarskich wyrobów delikatesowych	2,5 g/kg
		Wyroby cukiernicze	1 g/kg
		Desery galaretkopodobne Desery o smaku owocowym Mieszanki deserowe w proszku	4 g/kg
		Proszki do sporządzania napojów bazujących na owocach	1 g/l
		Rozpuszczalna herbata w proszku	1 g/l
		Guma do żucia	2 g/kg
E 338 E 339	W poniższych zastosowaniach, podane ilości kwasu fosforowego i fosforanów E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 i E 452 mogą być dodawane indywidualnie lub w kombinacji (wyrażane jako P ₂ O ₅)	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe	700 mg/l (*)
i) ii) iii)	fosforany sodu	Mleko sterylizowane i UHT	1 g/l
		Częściowo liofilizowane mleko o zawartości części stałych poniżej 28 %	1 g/kg
		Częściowo liofilizowane mleko o zawartości części stałych powyżej 28 %	1,5 g/kg
E 340	Fosforany potasu	Mleko w proszku i odtłuszczone mleko w proszku	2,5 g/kg
		Śmietanki – pasteryzowana, sterylizowana i UHT.	5 g/kg
		Bitka śmietana i roślinne odpowiedniki tłuszczu	5 g/kg
		Sery niedojrzewające (z wyłączeniem sera <i>Mozzarella</i>)	2 g/kg
		Ser topiony i odpowiedniki sera topionego	20 g/kg
E 341	Fosforany wapnia	Produkty mięsne	5 g/kg
		Napoje dla sportowców i preparowane wody stołowe	0,5 g/l
		Dodatki dietetyczne	<i>quantum satis</i>
		Sól i jej substytuty	10 g/kg
		Napoje z białkiem roślinnym	20 g/l
		Zabielacze do napojów	30 g/kg
		Zabielacze do napojów do stosowania w automatach do sprzedaży napojów	50 g/kg

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zastosowania
E 450	Difosforany i) difosforan disodowy ii) difosforan trisodowy iii) difosforan tetrasodowy iv) difosforan dipotasowy v) difosforan tetrapotasowy vi) difosforan diwapniowy vii) diwodoro-difosforan wapnia	Lody spożywcze	1g/kg
		Desery	3g/kg
		Mieszanki deserowe w proszku	7 g/kg
		Piekarskie wyroby delikatesowe	20g/kg
		Mąka	2,5g/kg
		Mąka, gotowa do wypieku	20g/kg
		Soda bread	20g/kg
		Jaja płynne (białko, żółtko lub całe jaja)	10g/kg
E 451	Trifosforany i) trifosforan pentasodowy ii) trifosforan pentapotasowy	Sosy	5g/kg
		Zupy i buliony	3g/kg
		Napary herbaciane i ziołowe	2g/l
E 452	Polifosforany i) Polifosforan sodu ii) Polifosforan potasu iii) Polifosforan sodowo-wapniowy iv) Polifosforan wapnia	Wino z jabłek i wino z gruszek (gruszecznik)	2 g/l
		Guma do żucia	Quantum satis (?)
		Suszone środki spożywcze w proszku	10 g/kg (?)
		Napoje czekoladowe i słodowe na bazie mleka	2g/l
		Napoje alkoholowe (z wyłączeniem wina i piwa)	1 g/l
		Zbożowe produkty śniadaniowe	5 g/kg
		Przekąski	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Pasty z mięsa ryb i skorupiaków	5 g/kg
		Polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów spożywczych, podobne produkty)	3g/kg
		Specjalne środki spożywcze na potrzeby szczególnych zastosowań żywieniowych	5 g/kg
		Produkty do powlekania mięsa i produktów roślinnych	4 g/kg
		Wyroby cukiernicze	5 g/kg
		Cukier puder	10 g/kg
		Noodles	2 g/kg
		Ciasto naleśnikowe	5 g/kg
		Filety z nieprzetworzonych ryb, mrożone i głęboko zamrożone	5 g/kg
Produkty ze skorupiaków, mrożone i głęboko zamrożone	5 g/kg		
Przetworzone produkty ziemniaczane (łącznie z mrożonymi i głęboko zamrożonymi, schłodzonymi oraz suszonymi)	5 g/kg		
E 431	stearynian polioksyetylenu (40)	(<i>pro memoria</i>) Wino, zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1873/84 upoważniającym do oferowania lub przekazywania do bezpośredniego spożycia przez ludzi określonych win przywożonych, które mogły być poddawane procesom enologicznym nieprzewidzianym w rozporządzeniu (EWG) nr 337/79	
E 353	kwas metawinowy	Wino, zgodnie z rozporządzeniami (EWG) nr 822/87, (EWG) nr 4252/88, (EWG) nr 2332/92 i (EWG) nr 1873/84 oraz z ich rozporządzeniami wykonawczymi	
		Made wine	100 mg/l
E 355	kwas adypinowy adypinian sodu adypinian potasu	Nadzienia i polewy do piekarskich produktów delikatesowych	2 g/kg
Mieszanki deserowe, w proszku		1 g/kg	
Desery galaretkopodobne		6 g/kg	
E 356		Desery o aromacie owocowym	1 g/kg
E 357		Proszki do domowego przygotowywania napojów	10 g/l
			wyrażone jako kwas adypinowy

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zastosowania
E 363	kwas bursztynowy	Desery	6g/kg
		Zupy i buliony	5g/kg
		Proszki do domowego przygotowywania napojów	3g/l
E 385	sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetra-octowego (CaNa ₂ EDTA)	Sosy zemułgowane	75 mg/kg
		Ziarno owoców strączkowych, strączki, grzyby i karczochy, w puszkach i w słoikach.	250 mg/kg
		Skorupiaki i mięczaki w puszkach i słoikach	75 mg/kg
		Ryby w puszkach i słoikach	75 mg/kg
		Minarine	100 mg/kg
		Skorupiaki, mrożone i głęboko zamrożone	75 mg/kg
E 405	alginian propylenowo glikolowy	Emulsje tłuszczowe	3g/kg
		Piekarskie produkty delikatesowe	2g/kg
		Nadzienia i polewy do piekarskich produktów delikatesowych i deserów	5g/kg
		Wyroby cukiernicze	1,5 g/kg
		Lody spożywcze na bazie wody	3g/kg
		Przekąski na bazie ziemniaków i zbóż	3g/kg
		Sosy	8 g/kg
		Piwo	100 mg/l
		Guma do żucia	5 g/kg
		Preparaty owocowe i warzywne	5 g/kg
		Aromatyzowane napoje bezalkoholowe	300 mg/l
		Zemułgowany likier	10g/l
		Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – preparaty dietetyczne do kontrolowania wagi, przeznaczone do zastępowania całkowitej dziennej ilości przyjmowanego pokarmu lub poszczególnych posiłków	1,2 g/kg
Dietetyczne dodatki do żywności	1 g/kg		
E 416	guma karaya	Przekąski na bazie zboża i ziemniaków	5 g/kg
		Polewy do orzechów	10 g/kg
		Nadzienia i polewy do piekarskich produktów delikatesowych	5 g/kg
		Desery	6 g/kg
		Zemułgowane sosy	10 g/kg
		Likiery na bazie jaj	10g/l
		Dietetyczne dodatki do żywności	<i>quantum satis</i>
Guma do żucia	5 g/kg		
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	Środki spożywcze ogólnie (poza napojami i środkami spożywczymi określonymi w art. 2 ust. 3) Mrożone i głęboko zamrożone nieprzetworzone ryby, skorupiaki, mięczaki i głowonogi Likiery	<i>quantum satis</i> (do celów innych niż słodzenie)

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zastosowania
E 432	monolaurynian polioksyetylenosorbitolu monooleinian polioksyetylenosorbitolu monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu monostearynian polioksyetylenosorbitolu tristearynian polioksyetylenosorbitolu	Piekarskie produkty delikatosowe	3g/kg
E 433		Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich	10g/kg
E 434		Odpowiedniki mleka i śmietany	5g/kg
E 435		Lody spożywcze	1 g/kg
E 436		Desery	3g/kg
		Wyroby cukiernicze	1 g/kg
	Zemulgowane sosy	5 g/kg	
	Zupy	1 g/kg	
	Guma do żucia	5 g/kg	
	Dietetyczne dodatki do żywności	<i>quantum satis</i>	
	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – preparaty dietetyczne do kontrolowania wagi przeznaczone do zastępowania całkowitej dziennej ilości pokarmu lub poszczególnych posiłków.	1 g/kg indywidualnie lub w kombinacji	
E 442	fosfatydy amonu	Wyroby kakaowe i czekoladowe w rozumieniu dyrektywy 73/241/EWG	10 g/kg
		Wyroby cukiernicze na bazie kakao	10 g/kg
E 444	octan izomaślanu sacharozy	Mętne, aromatyzowane napoje bezalkoholowe	300 mg/l
E 445	ester glicerolu i żywicy roślinnej	Mętne, aromatyzowane napoje bezalkoholowe	100 mg/l
E 473	estry sacharozy i kwasów tłuszczowych sacharoglicerydy	Kawa w płynie, w puszkach	1 g/l
E 474		Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej	5 g/kg (on fat)
		Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich	10 g/kg
		Piekarskie produkty delikatosowe	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
		Powierzchniowa obróbka świeżych owoców	<i>quantum satis</i>
		Napoje bezalkoholowe na bazie nasion anyżu	5 g/l
		Kokosowe i migdałowe napoje bezalkoholowe	5 g/l
		Napoje alkoholowe (z wyłączeniem wina i piwa)	5g/l
		Proszki do przyrządzania gorących napojów	10 g/l
		Napoje na bazie produktów mleczarskich	5g/l
		Dietetyczne dodatki do żywności	<i>quantum satis</i>
		Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – preparaty dietetyczne do kontrolowania wagi przeznaczone do zastępowania całkowitej dziennej ilości pokarmu lub poszczególnych posiłków	5 g/kg
		Guma do żucia	10 g/kg indywidualnie lub w kombinacji
E 475	estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Piekarskie produkty delikatosowe	10 g/kg
		Zemulgowane likiery	5 g/l
		Produkty jajeczne	1 g/kg
		Zabielacze do napojów	0,5 g/kg
		Guma do żucia	5 g/kg

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zastosowania
		Emulsje tłuszczowe Odpowiedniki mleka i śmietany Wyroby cukiernicze Desery Dietetyczne dodatki do żywności Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – preparaty dietetyczne dla kontroli wagi przeznaczone do zastępowania całkowitej dziennej ilości pokarmu lub poszczególnych posiłków Zbożowe produkty śniadaniowe typu „Granola”	5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/kg 10 g/kg
E 476	polirycynoleinian poliglicerolu	Produkty do smarowania i sosy o niskiej i bardzo niskiej zawartości tłuszczu Wyroby cukiernicze na bazie kakao, łącznie z czekoladą	4 g/kg 5 g/kg
E 477	estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Piekarskie produkty delikatesowe Emulsje tłuszczowe do celów piekarskich Odpowiedniki mleka i śmietany Zabielacze do napojów Lody spożywcze Wyroby cukiernicze Desery Ubite polewy do deserów inne niż śmietana Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – preparaty dietetyczne do kontrolowania wagi, przeznaczone do zastępowania całkowitej dziennej ilości pokarmu lub poszczególnych posiłków	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
E479b	termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Emulsje tłuszczowe do smażenia	5 g/kg
E 481 E 482	stearoilomleczan sodu stearoilomleczan wapnia	Piekarskie produkty delikatesowe Ryż błyskawiczny (szybko gotujący się) Żboża śniadaniowe Zemułgowany likier Napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 % obj. Przekąski na bazie zbóż Guma do żucia Emulsje tłuszczowe Desery Wyroby cukiernicze Zabielacze do napojów Przekąski na bazie zbóż i ziemniaków Mielone i siekane produkty mięsne w puszkach Proszki do przyrządzania napojów gorących Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – preparaty dietetyczne do kontrolowania wagi, przeznaczone do zastępowania całkowitej dziennej ilości pokarmu lub poszczególnych posiłków Chleb (z wyłączeniem określonego w załączniku II) <i>Mostarda di frutta</i>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8g/l 8g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2g/l 2 g/kg 3g/kg 2 g/kg indywidualnie lub łącznie
E 483	winian stearylu	Wyroby piekarskie (z wyłączeniem chlebów określonych w załączniku II) Desery	4 g/kg 5 g/kg

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zastosowania
E 491	monostearnian sorbitolu	Piekarskie produkty delikatesowe Polewy i przybrania do piekarskich produktów delikatesowych Marmolada żelatynowa Emulsje tłuszczowe Odpowiedniki mleka i śmietany Zabielacze do napojów Płynne koncentraty herbaty i płynne koncentraty naparów owocowych i warzywnych Lody spożywcze Desery Wyroby cukiernicze Słodczyce na bazie kakao, włącznie z czekoladą Zemulgowane sosy Dietetyczne dodatki do żywności Drożdże piekarskie Guma do żucia Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego – preparaty dietetyczne do kontrolowania wagi, przeznaczone do zastępowania całkowitej dziennej ilości pokarmu lub poszczególnych posiłków (<i>pro memoria</i>) (dotyczy jedynie E 491), wina zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1873/84 upoważniające do oferowania lub przekazywania do bezpośredniego spożywania przez ludzi określonych win przywożonych, które mogły być poddawane procesom enologicznym nieprzewidzianym w rozporządzeniu (EWG) nr 337/79	10 g/kg
E 492	tristearnian sorbitolu		5 g/kg
E 493	monolaurynian sorbitolu		25 mg/kg (*)
E 494	monooleinian sorbitolu		10 g/kg
E 495	monopalmitynian sorbitolu		5 g/kg
			5 g/kg
			0,5 g/l
			0,5 g/kg
			5 g/kg
			5 g/kg
			10 g/kg (*)
			5 g/kg
			<i>quantum satis</i>
			<i>quantum satis</i>
			5 g/kg
		5 g/kg	
		Indywidualnie lub w kombinacji	
E 512	chlerek cyny	Białe szparagi lekarskie, w puszkach i słoikach	25 mg/kg wyrażone jako Sn
E 520	siarczan glinu	Białko jaj Kandyzowane, krystalizowane i glazurowane owoce i warzywa	30 mg/kg
E 521	siarczan glinowo-sodowy		200 mg/kg
E 522	siarczan glinowo-potasowy		
E 523	siarczan glinowo-amonowy		
			Indywidualnie lub łącznie, wyrażone jako glin
E 541	siarczan sodowo-glinowy, kwasowy	Piekarskie produkty delikatesowe (jedynie <i>scones</i> i pieczywo biszkoptowe)	1 g/kg wyrażony jako glin
E 535	żelazocyjanek sodu	Sól i jej substytuty	Indywidualnie lub łącznie,
E 536	żelazocyjanek potasu		20 mg/kg
E 538	żelazocyjanek wapnia		jako bezwodny żelazocyjanek potasu
E 551	amorficzny dwutlenek krzemu	Suche środki spożywcze w proszku (łącznie z cukrami) Sól i jej substytuty Dietetyczne dodatki do żywności Środki spożywcze w postaci tabletek i tabletek powlekanych Sery twarde i sery topione w plastrach	10 g/kg
E 552	krzemian wapnia		10 g/kg
E 553a	i) krzemian magnezu		<i>quantum satis</i>
	ii) trikrzemian magnezu (*)		<i>quantum satis</i>
E 553b	talk (*)		10 g/kg
E 554	krzemian glinowo-sodowy		
E 555	krzemian glinowo-potasowy		
E 556	krzemian glinowo-wapniowy		
E 559	krzemian glinu		
			Indywidualnie lub w kombinacji

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zastosowania
		Guma do żucia Ryż Kielbasy (jedynie obróbka powierzchniowa) Słodycze żelowe (poddane jedynie obróbce powierzchniowej)	<i>quantum satis</i> (?)
E 579 E 585	Glukonian żelazawy mleczan żelazawy	Oliwki zabarwione na ciemno pod wpływem utleniania	150 mg/kg wyrażone jako Fe
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	kwask glutaminowy glutaminian sodu glutaminian potasu diglutaminian wapnia glutaminian monoamonowy diglutaminian magnezu	Środki spożywcze ogólnie (z wyjątkiem określonych w art. 2 ust. 3) Przyprawy	10 g/kg Indywidualnie lub łącznie <i>quantum satis</i>
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	kwask guanylowy guanylan disodowy guanylan dipotasowy guanylan wapnia kwask inozynowy inozynian disodowy inozynian dipotasowy inozynian wapnia rybonukleotydy wapnia rybonukleotydy disodowe	Środki spożywcze ogólnie (z wyjątkiem określonych w art. 2 ust. 3) Przyprawy	500 mg/kg indywidualnie lub łącznie, wyrażone jako kwask guanylinowy <i>quantum satis</i>
E 900	dimetylopolisiloksan	Dżem, galaretki i marmolady w rozumieniu dyrektywy 79/693/EWG i podobne produkty do smarowania, łącznie z produktami niskokalorycznymi Zupy i buliony Oleje i tłuszcze do smażenia Słodycze (w wyłączeniu czekolady) Aromatyzowane napoje bezalkoholowe Sok ananasowy Owoce i warzywa w puszkach i słoikach Guma do żucia <i>(pro memoria)</i> Wina zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1873/84 upoważniającym do oferowania i przekazywania do bezpośredniego spożycia przez ludzi niektórych win przywożonych, które mogły być poddawane określonym procesom enologicznym nieprzewidzianym w rozporządzeniu (EWG) nr 337/79 <i>Sød... saft</i> Ciasto	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	wosk pszczeli biały i żółty wosk candelilla wosk carnauba szelak	Tylko jako czynnik glazurujący do: — Słodyczy (łącznie z czekoladą) — Drobnych piekarskich produktów delikatesowych powlekanych czekoladą — Przekąsek — Orzechów — Ziaren kawy	<i>quantum satis</i>

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom zastosowania
		Dietetyczne dodatki do żywności	<i>quantum satis</i>
		Świeże owoce cytrusowe, melony, jabłka i gruszki (poddawane jedynie obróbce powierzchniowej)	<i>quantum satis</i>
E 912	Estry kwasu montanowego	Świeże owoce cytrusowe (poddawane jedynie obróbce powierzchniowej)	<i>quantum satis</i>
E 914	utleniony wosk polietylenowy		
E 927b	karbamid	Guma do żucia niezawierająca dodatku cukru	30g/kg
E 950	acesulfam-K	Guma do żucia zawierająca dodatek cukrów	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (wyłącznie jako wzmacniacz aromatów) ⁽⁸⁾
E 951	aspartam		
E 957	taumatyna		
E 959	Neohesperydyna DC	Guma do żucia z dodatkiem cukru	150 mg/kg ⁽⁸⁾
		Margaryna Mínarine Produkty mięsne Galaretki owocowe Białka roślinne	5 mg/kg (tylko jako wzmacniacz aromatów)
E 999	ekstrakty Quillaia	Aromatyzowane napoje bezalkoholowe na bazie wody	200 mg/l obliczone jako ekstrakt bezwodny
E 1201	poliwinylpirolidon	Dietetyczne dodatki do żywności w postaci tabletek i tabletek powlekanych	<i>quantum satis</i>
E 1202	poliwinylpolipirrolidon		
E 1505	cytrynian trietylu	Suszone białko jaj	<i>quantum satis</i>

(1) Tylko E 341.

(2) Tylko E 341 ii).

(3) Tylko E 341 iii).

(4) E 493 tylko.

(5) E 492 tylko.

(6) Wolne od azbestu.

(7) E 553b tylko.

(8) Jeżeli E 950, E 951, E 957 i E 959 są stosowane łącznie w gumie do żucia, to ich maksymalny poziom zawartości jest proporcjonalnie zmniejszony.

ZAŁĄCZNIK V

DOZWOLONE NOŚNIKI I ROZPUSZCZALNIKI

Uwaga

Poniższym wykazem nie są objęte:

1. substancje powszechnie uznawane za środki spożywcze;
2. substancje określone w art. 1 ust. 5;
3. substancje spełniające przede wszystkim funkcje zakwaszające lub regulatorów kwasowości takie, jak kwas cytrynowy i wodorotlenek amonu.

Nr E	Nazwa	Stosowanie ograniczone:
	glikol 1,2-propylenowy	Barwniki, emulgatory, przeciwutleniacze i enzymy (maksymalnie 1 g/kg w środku spożywczym)
E 422	glicerol (gliceryna)	
E 420	sorbitol	
E 421	mannitol	
E 953	izomalt	
E 965	maltitol	
E 966	laktitol	
E 967	ksylitol	
E 400-404	kwas alginowy i jego sole sodowe, potasowe, wapniowe i amonowe	
E 405	alginian propylenowo-glikolowy	
E 406	agar	
E 407	karagen	
E 410	mączka chleba świętojańskiego	
E 412	guma guar	
E 413	tragakanta	
E 414	guma arabska	
E 415	guma ksantanowa	
E 440	pektyny	
E 432	monolaurynian polizoksyetylenosorbitolu	} Substancja przeciwpiantowórcza
E 433	monooleinian polioksyetylenosorbitolu	
E 434	monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu	
E 435	monostearynian polioksyetylenosorbitolu	
E 436	tristearynian polioksyetylenosorbitolu	
E 442	fosfatydy amonu	Przeciwutleniacze
E 460	celuloza (mikrokryształiczna lub sproszkowana)	
E 461	metyloceluloza	
E 463	hydroksypropyloceluloza	

Nr E	Nazwa	Stosowanie ograniczone:	
E 464	hydroksypropylometyloceluloza		
E 465	etylometyloceluloza		
E 466	karboksyklametyloceluloza sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)		
E 322	lecytyna	} Barwniki i rozpuszczalne w tłuszczach przeciwutleniające	
E 432-436	monolaurynian polioksyetylenosorbitolu monooleinian polioksyetylenosorbitolu monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu monostearynian polioksyetylenosorbitolu tris-tearynian polioksyetylenosorbitolu		
E470b	sole magnezowe kwasów tłuszczowych, w tym stearynian magnezu		
E 471	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych		
E 472a	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym		
E 472c	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym		
E 472e	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym		
E 473	estry sacharozy i kwasów tłuszczowych		
E 475	estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu		
E 491	monostearynian sorbitolu		} Barwniki i substancje przeciwpiantowórcze
E 492	tristearynian sorbitolu		
E 493	monolaurynian sorbitolu		
E 494	monooleinian sorbitolu		
E 495	monopalmitynian sorbitolu		
E 1404	skrobia utleniona		
E 1410	fosforan monoskrobiowy		
E 1412	fosforan diskrobiowy		
E 1413	fosforanowany fosforan diskrobiowy		
E 1414	acetylowany fosforan diskrobiowy		
E 1420	skrobia acetylowana		
E 1422	acetylowany adypinian diskrobiowy		
E 1440	hydroksypropyloskrobia		
E 1442	hydroksypropylofosforan diskrobiowy		
E 1450	sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego		
E 170	węglany wapnia		
E 263	octan wapnia		
E 331	cytryniany sodu		
E 332	cytryniany potasu		
E 341	fosforany wapnia		
E 501	węglany potasu		
E 504	węglany magnezu		
E 508	chlorek potasu		
E 509	chlorek wapnia		
E 511	chlorek magnezu		
E 514	siarczan sodu		
E 515	siarczan potasu		
E 516	siarczan wapnia		
E 517	siarczan amonu		

Nr E	Nazwa	Stosowanie ograniczone:
E 577	glukonian potasu	
E 640	glicyna i jej sól sodowa	
E 1505	cytrynian trietylowy	
E 1518	trioctan glicerolu (triacetyna)	
E 551	amorficzny dwutlenek krzemu (dwutlenek krzemu)	Emulgatory i barwniki, maks. 5 %
E 552	krzemian wapnia	
E 553b	talk	Barwniki, maks. 5 %
E 558	bentonit	
E 559	krzemian glinu	
E 901	wosk pszczele biały i żółty	Barwnik
E 1200	spolimeryzowana glukoza (polidekstroza)	
E 1201	poliwinylopirolidon	Substancje słodzące
E 1202	poliwinylopolipirolidon	

ZAŁĄCZNIK VI

DODATKI DO ŻYWNOŚCI DOZWOLONE W ŻYWNOŚCI DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI

Uwaga

Preparaty i żywność podawana w czasie odstawiania od piersi dla niemowląt i małych dzieci mogą zawierać substancje E 414 (guma arabska) i E 551 (amorficzny dwutlenek krzemu) wynikające z dodania preparatów odżywczych zawierających nie więcej niż 10g/kg każdej z wymienionych substancji, jak też E 421 (mannitol), o ile jest używany, jako nośnik witaminy B12 (nie mniej niż 1 część witaminy B12 na 1 000 części mannitolu).

Maksymalne wskazane poziomy odnoszą się do środków spożywczych gotowych do konsumpcji przygotowanych według instrukcji producenta.

CZĘŚĆ 1

DODATKI DO ŻYWNOŚCI DOZWOLONE W PREPARATACH DLA NIEMOWLĄT O DOBRYM STANIE ZDROWIA

Uwaga

1. Używanie niepatogenetycznych kultur, wytwarzających kwas mlekowy L(+) jest dozwolone w produkcji mleka zakwaszonego.
2. Jeżeli substancje E 322 i E 471 są dodawane łącznie do środka spożywczego, to poziom maksymalny, ustalony dla każdej z tych substancji w danym środku spożywczym jest obniżony proporcjonalnie do występowania drugiej substancji w danym środku spożywczym.

Nr E	Nazwa	Maksymalny poziom zawartości
E 270	kwas mlekowy (tylko w postaci L ₍₊₎)	<i>quantum satis</i>
E 330	kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>
E 338	kwas fosforowy	Zgodnie z ograniczeniami określonymi w załączniku I do dyrektywy 91/321/EWG
E 306	mieszanina tokoferoli	} 10 mg/l indywidualnie lub łącznie
E 307	alfa-tokoferol	
E 308	gamma-tokoferol	
E 309	delta-tokoferol	
E 322	lecytyna	1 g/l
E 471	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	4 g/l

CZĘŚĆ 2

DODATKI DO ŻYWNOŚCI DOZWOLONE W PREPARATACH DO DALSZEGO ŻYWIENIA NIEMOWLĄT O DOBRYM STANIE ZDROWIA*Uwaga*

1. Używanie niepatogenetycznych kultur, wytwarzających kwas mlekowy L(+) jest dozwolone w produkcji mleka zakwaszonego.
2. Jeżeli substancje E 322 i E 471 są dodawane łącznie do środka spożywczego, to poziom maksymalny ustalony dla każdej z tych substancji w danym środku spożywczym jest obniżony proporcjonalnie do występowania drugiej substancji w danym środku spożywczym.
3. Jeżeli do środka spożywczego dodaje się więcej niż jedną z substancji E 407, E 410 i E 412, to maksymalny poziom ustalony dla każdej z wymienionych substancji w danym środku spożywczym jest obniżony proporcjonalnie do występowania łącznie pozostałych dwóch substancji w danym artykule.

Nr E	Nazwa	Maksymalny poziom zawartości
E 270	kwas mlekowy (tylko w postaci (L ₍₊₎))	<i>quantum satis</i>
E 330	kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>
E 306	mieszanina tokoferoli	10 mg/l indywidualnie lub łącznie
E 307	alfa-tokoferol	
E 308	gamma-tokoferol	
E 309	delta-tokoferol	
E 338	kwas fosforowy	
E 440	pektyny	5 g/l tylko w unowocześnionych recepturach zakwaszających
E 322	lecytyna	1 g/l
E 471	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	4 g/l
E 407	karagen	0,3 g/l
E410	mączka chleba świętojańskiego	1 g/l
E 412	guma guar	1 g/l

CZĘŚĆ 3

DODATKI DO ŻYWNOSCI DOZWOLONE W ŻYWNOSCI PRZY ODSTAWIENIU OD PIERSI DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI O DOBRYM STANIE ZDROWIA

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom (zawartości)	
E 170	węglany wapnia	Żywność podawana niemowlętom w czasie odstawiania od piersi	<i>quantum satis</i> (tylko dla dostosowania poziomu pH)	
E 260	kwasy octowe			
E 261	octan potasu			
E 262	octany sodu			
E 263	octan wapnia			
E 270	kwasy mlekowe (*)			
E 296	kwasy jabłkowe (*)			
E 325	mleczan sodu (*)			
E 326	mleczan potasu (*)			
E 327	mleczan wapnia (*)			
E 330	kwasy cytrynowe			
E 331	cytryniany sodu			
E 332	cytryniany potasu			
E 333	cytryniany wapnia			
E 507	kwasy chlorowodorowe (kwasy solne)			
E 524	wodorotlenek sodu			Żywność podawana niemowlętom w czasie odstawiania od piersi
E 525	wodorotlenek potasu			
E 526	wodorotlenek wapnia			
E 500	węglany sodu			
E 501	węglany potasu	Żywność podawana niemowlętom w czasie odstawiania od piersi	<i>quantum satis</i> (tylko jako środki pobudzające wzrost)	
E 503	węglany amonu			
E 300	kwasy askorbinowe			Napoje, soki i żywność dla niemowląt, bazujące na owocach i warzywach
E 301	askorbinian sodu	0,3 g/kg		
E 302	askorbinian wapnia	Żywność na bazie zbóż zawierających tłuszcze, łącznie z biszkoptami i sucharkami	0,2 g/kg	
E 304	estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	Zboża zawierające tłuszcze, biszkopty, sucharki i żywność dla niemowląt	0,1 g/kg indywidualnie lub łącznie	
E 306	mieszanka tokoferoli			
E 307	alfa-tokoferol			
E 308	gamma-tokoferol			
E 309	delta-tokoferol			
E 338	kwasy fosforowe	Żywność podawana niemowlętom w czasie odstawiania od piersi	1 g/kg as P ₂ O ₅ (tylko dla dostosowania poziomu pH)	
E 339	fosforany sodu	Zboża	1 g/kg indywidualnie lub łącznie, wyrażane jako P ₂ O ₅	
E 340	fosforany potasu			
E 341	fosforany wapnia			

Nr E	Nazwa	Środek spożywczy	Maksymalny poziom (zawartości)
E 322	Lecytyna	Biszkopty i sucharki Żywność na bazie zbóż Żywność dla dzieci	10 g/kg
E 471	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Biszkopty i sucharki. Żywność na bazie zbóż. Żywność dla niemowląt	5 g/kg indywidualnie lub łącznie
E472a	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym		
E472b	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym		
E472c	mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym		
E 400	kwas alginowy	Desery Budynie	0,5 g/kg Indywidualnie lub łącznie
E 401	alginian sodu		
E 402	alginian potasu		
E 404	alginian wapnia		
E410	mączka chleba świętojańskiego	Żywność podawana niemowlętom w czasie odstawiania od piersi	10 g/kg indywidualnie lub łącznie
E 412	guma guar	Żywność na bazie zbóż bezglutenowych.	20 g/kg indywidualnie lub łącznie
E 414	guma arabska		
E 415	guma ksantanowa		
E 440	Pektyny		
E 551	amorficzny dwutlenek krzemu	Suche zboża	2 g/kg
E 334	kwas winowy (*)	Biszkopty i sucharki	5 g/kg jako pozostałości
E 335	winiiany sodu (*)		
E 336	Winiiany potasu (*)		
E 354	Winiiany wapnia (*)		
E450a	difosforan disodowy		
E 575	lakton kwasu glukozowego		
E 1404	skrobia utleniona	Żywność podawana niemowlętom w czasie odstawiania od piersi	50 g/kg
E 1410	fosforan monoskrobiowy		
E 1412	fosforan diskrobiowy		
E 1413	fosforowany fosforan diskrobiowy		
E 1414	acetylowany fosforan diskrobiowy		
E 1420	skrobia acetylowana		
E 1422	acetylowany adypinian diskrobiowy		
E 1450	sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego		

(*) Tylko w postaci L_(c).

CZĘŚĆ 4

DODATKI DO ŻYWNOŚCI DOZWOLONE W PREPARATACH DLA NIEMOWLĄT I MAŁYCH DZIECI, DO SPECJALNYCH CELÓW MEDYCZNYCH

Stosuje się tabele części 1, 2 i 3 załącznika VI.