

# Dziennik Urzędowy

# L 295

## Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Legislacja

Tom 54

12 listopada 2011

Spis treści

## II Akty o charakterze nieustawodawczym

## ROZPORZĄDZENIA

- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności <sup>(1)</sup> ..... 1
- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1130/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych <sup>(1)</sup> ..... 178
- ★ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1131/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do glikozydów stewiolowych <sup>(1)</sup> ..... 205

Cena: 8,50 EUR

<sup>(1)</sup> Tekst mający znaczenie dla EOG

PL

Akty, których tytuły wydrukowano zwykłą czcionką, odnoszą się do bieżącego zarządzania sprawami rolnictwa i generalnie zachowują ważność przez określony czas.

Tytuły wszystkich innych aktów poprzedza gwiazdka, a drukuje się je czcionką pogrubioną.



## II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

## ROZPORZĄDZENIA

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1129/2011

z dnia 11 listopada 2011 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008  
poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 oraz art. 30 ust. 1 i 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 przewiduje ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunków ich stosowania.
- (2) Dodatki do żywności dopuszczone aktualnie do stosowania w żywności na podstawie dyrektywy 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych<sup>(2)</sup>, dyrektywy 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych<sup>(3)</sup> oraz dyrektywy 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<sup>(4)</sup> należy włączyć do załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 po zakończeniu przeglądu ich zgodności z art. 6, 7 i 8 tego rozporządzenia. Przegląd ten nie powinien obejmować ponownej oceny ryzyka przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwany dalej „Urzędem”). Dodatków do żywności oraz ich zastosowań, które stały się zbędne, nie włącza się do załącznika II do tego rozporządzenia.
- (3) Tylko dodatki do żywności uwzględnione w unijnym wykazie w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 mogą być wprowadzane do obrotu i stosowane w żywności na warunkach określonych w tym załączniku. Dodatki takie powinny być wyszcze-

gólnione w wykazie według kategorii żywności, do której mogą być dodawane. Dla ułatwienia transferu i zwiększenia przejrzystości procedury wydawania zezwoleń należy opracować nowy system kategorii żywności. System taki będzie stanowił podstawę dla załącznika II.

- (4) Za punkt wyjścia do opracowania unijnego systemu posłużyła ogólna norma Kodeksu żywnościowego dotycząca dodatków do żywności<sup>(5)</sup>, obejmująca klasyfikację żywności według kategorii. System ten wymaga jednak dostosowania pozwalającego uwzględnić specyfikę aktualnie obowiązujących w Unii zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności. Uwzględniono aktualnie obowiązujące unijne przepisy sektorowe w zakresie żywności. Określenie kategorii miało na celu wyłącznie wyszczególnienie dopuszczonych dodatków do żywności oraz warunków ich stosowania.
- (5) Dla zapewnienia przejrzystości dodatki do żywności muszą zostać zaklasyfikowane do grup dodatków w celu dopuszczenia do stosowania w określonej żywności. Należy także dostarczyć wskazówki dotyczące opisu poszczególnych kategorii w celu zapewnienia jednolitości interpretacji. W koniecznych przypadkach decyzje dotyczące interpretacji można przyjmować zgodnie z art. 19 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, w celu sprecyzowania, czy dany środek spożywczy należy do określonej kategorii żywności.
- (6) Azotyny (E 249–250) wymagane są jako substancja konserwująca w produktach mięsnych, hamująca potencjalny wzrost niebezpiecznych bakterii, w szczególności *Clostridium botulinum*. Z drugiej jednak strony w następstwie zastosowania azotynów w mięsie mogą tworzyć się nitrozoaminy, mające działanie rakotwórcze. W aktualnie obowiązującym zezwoleniu na stosowanie azotynów jako dodatków do żywności zapewniono odpowiednie zrównoważenie takich skutków, w oparciu o opinię naukową Urzędu oraz potrzebę utrzymania niektórych tradycyjnych środków spożywczych w obrocie. Dla niektórych tradycyjnie wytwarzanych produktów mięsnych w załączniku III do dyrektywy

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 3.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 61 z 18.3.1995, s. 1.

<sup>(5)</sup> GSFA, Codex STAN 192-1995.

95/2/WE ustalone zostały najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości. Takie poziomy należy utrzymać dla produktów odpowiednio oznaczonych i zidentyfikowanych, przy czym konieczne jest sprecyzowanie, że poziomy takie mają zastosowanie na końcu procesu produkcji. Oprócz tego Komisja zasięgnie opinii państw członkowskich, zainteresowanych stron oraz Urzędu w celu omówienia ewentualnego obniżenia aktualnie obowiązujących maksymalnych poziomów dla wszystkich produktów mięsnych oraz dalszego uproszczenia przepisów dotyczących produktów wytwarzanych tradycyjnie. W zależności od wyniku takich konsultacji Komisja rozważy, czy należy zaproponować dostosowanie maksymalnych poziomów azotynów, które mogą być dodawane do niektórych produktów mięsnych.

- (7) W przypadku preparowanych wód stołowych wchodzących w zakres kategorii 14.1.1 jedynymi dopuszczonymi dodatkami powinny być kwas fosforowy i fosforany. Biorąc pod uwagę fakt, że załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ma na celu dalszą harmonizację stosowania dodatków do żywności w Unii oraz zapewnienie skutecznego funkcjonowania rynku wewnętrznego, sole mineralne dodawane do wód preparowanych ze względu na potrzeby standaryzacji nie powinny być uważane za dodatki, a tym samym nie powinny wchodzić w zakres niniejszego rozporządzenia.
- (8) Wszystkie aktualnie dopuszczone dodatki do żywności podlegają ponownej ocenie przez Urząd zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 257/2010<sup>(1)</sup> ustanawiającym program ponownej oceny dopuszczonych dodatków do żywności. Ponowną ocenę dodatków do żywności przeprowadza się zgodnie z priorytetami określonymi w tymże rozporządzeniu.
- (9) W styczniu 2008 r. Urząd przyjął opinię dotyczącą likopenu<sup>(2)</sup>, w której ustalił wartość akceptowanego dziennego pobrania (ADI) likopenu (E 160d) ze wszystkich rodzajów źródeł na 0,5 mg/kg m.c./dobę oraz określił, że potencjalnie takie akceptowane dzienne pobranie może być przekroczone, szczególnie w przypadku dzieci. W związku z tym należy ograniczyć stosowanie likopenu jako barwnika spożywczego.
- (10) We wrześniu 2009 r. Urząd przyjął opinie naukowe dotyczące barwników: żółciń pomarańczowa FCF (E 110)<sup>(3)</sup>, żółciń chinolinowa (E 104)<sup>(4)</sup> i pas 4R (E 124)<sup>(5)</sup>. Na podstawie zawartej w opiniach naukowych oceny narażenia poprzez pobranie z żywnością Urząd stwierdził, że w przypadku żółciń chinolinowej i pasu 4R przy maksymalnym poziomie zastosowania szacowany poziom pobrania dla środkowego i górnego percentyla ogólnie przekracza akceptowane dzienne pobranie. Również w przypadku żółciń pomarańczowej stopień narażenia może być za wysoki, zwłaszcza dla dzieci w wieku 1–10 lat. Szacowane wielkości pobrania określone są na podstawie danych o poziomie zastosowania dostarczonych przez przemysł spożywczy w 2009 r. Komisja dokonuje obecnie przeglądu aktualnie dopuszczonych zastosowań i poziomów zastosowania w celu sprawdzenia, czy poziom narażenia na powyższe

substancje jest bezpieczny dla konsumenta, a wniosek w sprawie takich zweryfikowanych poziomów zamierza przygotować do lipca 2011 r.

- (11) W przyjętej w dniu 22 maja 2008 r. opinii dotyczącej bezpieczeństwa glinu pobieranego z żywnością Urząd stwierdził, że w przypadku znacznej części ludności europejskiej narażenie na ten pierwiastek może być za wysokie. Urząd nie potrafił jednoznacznie wskazać źródła glinu w danym rodzaju żywności, tj. ilości tego pierwiastka naturalnie obecnej w danej żywności, ilości pochodzących z zastosowania dodatków do żywności oraz ilości wprowadzonych do danej żywności podczas obróbki i przechowywania, pochodzących z zawierających glin folii, pojemników lub przyborów. W celu zmniejszenia narażenia na glin należy ograniczyć stosowanie niektórych dodatków do żywności zawierających glin. Komisja opracowuje środki mające na celu ograniczenie narażenia na glin pochodzący z dodatków do żywności, a wniosek w sprawie zmienionych poziomów zamierzają przygotować do września 2011 r.
- (12) Zainteresowane strony poproszono o przedstawienie informacji na temat stosowania i potrzeby stosowania barwników spożywczych wymienionych w załączniku V do dyrektywy 94/36/WE. Aktualnie część spośród tych barwników nie jest stosowana w niektórych kategoriach żywności wymienionych w tym załączniku. Należy jednak zaznaczyć, że część spośród takich dopuszczonych do stosowania barwników należy zachować w wykazie, ponieważ mogą one być potrzebne jako całkowity lub częściowy zamiennik barwników, które Urząd mógłby uznać za problematyczne przy ponownej ocenie. Na tym etapie można zmniejszyć liczbę dopuszczonych barwników spożywczych w następujących kategoriach żywności: sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, konserwy z czerwonych owoców, pasty rybne i pasty ze skorupiaków, wstępnie obgotowane skorupiaki oraz wędzone ryby.
- (13) Barwnik spożywczy E 160f, tj. ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C 30), nie znajduje się już w ofercie producenta, w związku z czym podmioty gospodarcze nie są już zainteresowane ponowną oceną tej substancji przez Urząd. W związku z tym barwnika tego nie należy umieszczać w unijnym wykazie.
- (14) Stosowanie barwnika E 161g, tj. kantaksantyny, dopuszczone jest wyłącznie w *Saucisses de Strasbourg*. Komisja została powiadomiona, że barwnik ten nie jest już stosowany. W związku z powyższym w wykazie unijnym nie należy wymieniać tego dodatku jako dopuszczonego do stosowania w *Saucisses de Strasbourg*. Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/35/WE z dnia 23 kwietnia 2009 r. w sprawie substancji barwiących, które mogą być dodawane do produktów leczniczych<sup>(6)</sup> stanowi, że w odniesieniu do barwienia produktów leczniczych przeznaczonych do stosowania przez ludzi i do użytku weterynaryjnego państwa członkowskie nie dopuszczają substancji barwiących innych niż objęte załącznikiem I do dyrektywy 94/36/WE. Aktualnie kantaksantyna stosowana jest w niektórych produktach leczniczych. W związku z tym dodatek ten powinien pozostać w wykazie dopuszczonych dodatków.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 80 z 26.3.2010, s. 19.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal (2008) 674, s. 1.

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2009;7(11):1330.

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2009;7(11):1329.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2009;7(11):1328.

<sup>(6)</sup> Dz.U. L 109 z 30.4.2009, s. 10.

- (15) Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 884/2007 z dnia 26 lipca 2007 r. w sprawie środków nadzwyczajnych zawieszających stosowanie E 128 czerwień 2G jako barwnika żywności<sup>(1)</sup> wstrzymano stosowanie tego barwnika i wprowadzanie do obrotu zawierającej go żywności. W związku z tym barwnika czerwień 2G (E 128) nie należy umieszczać w unijnym wykazie.
- (16) Podczas ponownej oceny przez Urząd okazało się, że barwnik spożywczy brąz FK (E 154), dopuszczony do stosowania wyłącznie w Kippers, nie jest już stosowany. Ze względu na braki w dostępnych danych dotyczących toksyczności Urząd nie mógł jednak ustalić bezpieczeństwa tej substancji<sup>(2)</sup>. W związku z tym barwnika tego nie należy umieszczać w unijnym wykazie.
- (17) Na podstawie dyrektywy 95/2/WE dopuszczone są aktualnie różnorodne zastosowania dwutlenku krzemu jako substancji przeciwbrylającej E 551. Dla tego dodatku Komitet Naukowy ds. Żywności ustalił, w opinii z dnia 18 maja 1990 r., akceptowane dzienne pobranie (ADI) jako „nieokreślone” („not specified”)<sup>(3)</sup>. Ze względów technologicznych konieczne jest zwiększenie poziomu stosowania tego dodatku w stosunku do poziomu aktualnie dopuszczonego dla substytutów soli. Byłoby to korzystne dla konsumenta, ponieważ w ten sposób do obrotu w europejskich krajach o klimacie cechującym się wysokimi temperaturami i wilgotnością powietrza mogłyby zostać wprowadzone substytuty soli, które nie ulegają zbryleniu (obecnie efekt zbrylania utrudnia, a często uniemożliwia stosowanie substytutów soli). W związku z powyższym należy dopuścić podwyższenie maksymalnego poziomu dla substytutów soli.
- (18) Urząd dokonał oceny informacji dotyczących bezpieczeństwa zasadowego kopolimeru metakrylanu stosowanego w charakterze substancji glazurującej/powlekającej w suplementach diety w postaci stałej. W opinii z dnia 10 lutego 2010 r. Urząd uznał, że zastosowanie takie nie budzi obaw pod względem bezpieczeństwa, ponieważ zasadowy kopolimer metakrylanu podany doustnie praktycznie nie jest wchłaniany z przewodu pokarmowego. Oczekuje się, że technologiczne znaczenie tego dodatku będzie polegać na ochronie przed wilgocią i maskowaniu smaku różnych składników odżywczych oraz szybkim uwalnianiu danego składnika odżywczego w żołądku. Należy zatem dopuścić stosowanie zasadowego kopolimeru metakrylanu jako substancji glazurującej/powlekającej w suplementach diety w postaci stałej, zgodnie z definicją w art. 2 dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady<sup>(4)</sup>, na poziomie 100 000 mg/kg. Numer E, jaki należy przydzielić takiemu nowemu dodatkowi do żywności, to E 1205.
- (19) Niezbędne jest uregulowanie stosowania dodatków do słodzików stołowych, zdefiniowanych w art. 3 ust. 2 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Takie preparaty zawierające dozwolone substancje słodzące przeznaczone są do sprzedaży konsumentowi końcowemu jako substytut cukru. Zapotrzebowanie na dodatki może być różne w zależności od postaci (płynu, proszku, tabletek).
- (20) Transfer dodatków do żywności do załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 należy uznać za zakończony zgodnie z art. 34 tego rozporządzenia, począwszy od daty rozpoczęcia stosowania zmian wprowadzonych niniejszym rozporządzeniem. Do tego czasu w dalszym ciągu powinny być stosowane przepisy art. 2 ust. 1, 2 i 4 dyrektywy 94/35/WE, art. 2 ust. 1–6 i 8–10 dyrektywy 94/36/WE oraz art. 2 i 4 dyrektywy 95/2/WE, a także przepisy załączników do wymienionych dyrektyw.
- (21) Transfer do unijnego wykazu nie powinien mieć wpływu na aktualne zastosowania dodatków objęte przepisami art. 6, 7 i 8 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Należy jednak przewidzieć okres przejściowy umożliwiający podmiotom gospodarczym dostosowanie się do przepisów niniejszego rozporządzenia.
- (22) Należy sprecyzować wyjątek od zasady przenoszenia w przypadku wieloskładnikowego środka spożywczego innego niż środki spożywcze określone w załączniku II, zgodnie z art. 18 ust. 1 lit a) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. W art. 3 dyrektywy 95/2/WE i art. 3 dyrektywy 94/36/WE wyjątek ten miał zastosowanie do żywności wymienionej obecnie odpowiednio w tabeli 1 i 2. W przypadku pozostałej wieloskładnikowej żywności należącej do kategorii wymienionych w części E (tj. zupy, sosy, sałatki itp.) należy w dalszym ciągu stosować zasadę przenoszenia.
- (23) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łączucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt i nie spotkały się ze sprzeciwem Parlamentu Europejskiego ani Rady,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

#### Zmiana rozporządzenia (WE) nr 1333/2008

Załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 zastępuje się tekstem załącznika do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 2

#### Przepisy przejściowe

1. Załącznik II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, zmieniony niniejszym rozporządzeniem, stosuje się od dnia 1 czerwca 2013 r.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 195 z 27.7.2007, s. 8.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2010; 8(4):1535.

<sup>(3)</sup> Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności. „First Series of Food Additives for various technological functions”, Reports of SCF (25th series, 1991).

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51.

2. W drodze odstępstwa od ust. 1 następujące pozycje załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, zmienionego niniejszym rozporządzeniem, stosuje się od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia:

- a) w części B pkt 3 pozycja dotycząca zasadowego kopolimeru metakrylanu (E 1205);
- b) w części E pkt 12.1.2 pozycja dotycząca stosowania dwutlenku krzemu (E 551) w substytutach soli;
- c) w części E pkt 17.1 pozycja dotycząca stosowania zasadowego kopolimeru metakrylanu (E 1205) w suplementach diety dostarczanych w postaci stałej.

3. Artykuł 2 ust. 1, 2 i 4 dyrektywy 94/35/WE, art. 2 ust. 1–6 oraz 8, 9 i 10 dyrektywy 94/36/WE oraz art. 2 i 4 dyrektywy 95/2/WE, a także załączniki do tych dyrektyw, przestaje się stosować od dnia 1 czerwca 2013 r.

4. W drodze odstępstwa od ust. 3 pozycję załącznika IV do dyrektywy 95/2/WE dotyczącą stosowania dwutlenku krzemu (E 551) w substytutach soli przestaje się stosować od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

5. Żywność wprowadzona do obrotu zgodnie z prawem przed dniem 1 czerwca 2013 r., ale niezgodna z przepisami niniejszego rozporządzenia, może pozostawać w obrocie do upływu daty jej minimalnej trwałości lub przydatności do użycia.

#### Artykuł 3

Rozporządzenie (WE) nr 884/2007 traci moc z dniem 1 czerwca 2013 r.

#### Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 11 listopada 2011 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

## ZAŁĄCZNIK

## „ZAŁĄCZNIK II

**Unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania**

## CZĘŚĆ A

**1. Wprowadzenie**

Niniejszy unijny wykaz zawiera:

- nazwę dodatku do żywności i jego numer E,
- określenie żywności, do której dany dodatek może być dodawany,
- warunki stosowania dodatku,
- ograniczenia sprzedaży dodatku do żywności bezpośrednio konsumentom końcowym.

**2. Przepisy ogólne dotyczące dodatków do żywności zawartych w wykazie oraz warunków ich stosowania**

1. Tylko substancje wymienione w części B mogą być stosowane jako dodatki do żywności.
2. Dodatki mogą być stosowane wyłącznie w żywności i na warunkach określonych w części E niniejszego załącznika.
3. W części E niniejszego załącznika wymieniono żywność w oparciu o kategorie żywności zawarte w części D niniejszego załącznika; dodatki pogrupowano na podstawie definicji określonych w części C niniejszego załącznika.
4. Laki glinowe wytwarzane z barwników zawartych w wykazie są dopuszczone do stosowania.
5. Barwniki E 123, E 127, E 160b, E 173 i E 180 nie mogą być sprzedawane bezpośrednio konsumentowi.
6. Substancje zawarte w wykazie pod numerami E 407, E 407a i E 440 mogą być standaryzowane cukrami, pod warunkiem że taka informacja będzie dodana do ich numeru i określenia.
7. Określenie „do stosowania w żywności” oznacza, że azotyn może być sprzedawany tylko w mieszance z solą lub substytutem soli.
8. Zasada przenoszenia określona w art. 18 ust. 1) lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 nie ma zastosowania do żywności wymienionej w tabeli 1 w odniesieniu do żadnego rodzaju dodatków do żywności i w tabeli 2 w odniesieniu do barwników.

Tabela 1

**Żywność, w której obecność dodatku nie może być dopuszczana na podstawie zasady przenoszenia określonej w art. 18 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr1333/2008**

1	Żywność nieprzetworzona w rozumieniu art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008
2	Miód w rozumieniu dyrektywy Rady 2001/110/WE (1)
3	Niezemulgowane oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego
4	Masło
5	Mleko pasteryzowane i sterylizowane (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, i śmietanka pasteryzowana bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyłączeniem śmietanki o obniżonej zawartości tłuszczu)
6	Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, niepoddane obróbce cieplnej po fermentacji
7	Maślanka bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyłączeniem maślanki sterylizowanej)
8	Naturalna woda mineralna w rozumieniu dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/54/WE (2) oraz woda źródłana i wszystkie inne wody w butelkach lub innych opakowaniach
9	Kawa i ekstrakty kawy (z wyłączeniem kawy instant z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi)
10	Herbata liściasta bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących

11	Cukry w rozumieniu dyrektywy Rady 2001/111/WE <sup>(3)</sup>
12	Suchy makaron, z wyłączeniem makaronów bezglutenowych lub makaronów przeznaczonych do diet niskobiałkowych, zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE <sup>(4)</sup>

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 164 z 26.6.2009, s. 45.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 53.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 124 z 20.5.2009, s. 21.

Tabela 2

**Żywność, w której obecność barwników spożywczych nie może być dopuszczana na podstawie zasady przenoszenia określonej w art. 18 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008**

1	Żywność nieprzetworzona w rozumieniu art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008
2	Wszystkie wody w butelkach i innych opakowaniach
3	Mleko, pełnotłuste, półtłuste i odtłuszczone, pasteryzowane lub sterylizowane (włączając sterylizację UHT) (bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących)
4	Mleko czekoladowe
5	Mleko fermentowane (bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących)
6	Mleko konserwowane, o którym mowa w dyrektywie Rady 2001/114/WE <sup>(1)</sup> (bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących)
7	Maślanka (bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących)
8	Śmietanka oraz śmietanka w proszku (bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących)
9	Oleje i tłuszcze pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego
10	Sery dojrzewające i niedojrzewające (bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących)
11	Masło z mleka owczego i koziego
12	Jaja i produkty jajeczne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004
13	Mąka i inne produkty przemiału zbóż oraz skrobie
14	Chleb i produkty podobne
15	Makarony i gnocchi
16	Cukier, włączając wszystkie mono- i disacharydy
17	Pasta pomidorowa oraz pomidory w puszkach i słoikach
18	Sosy na bazie pomidorów
19	Soki owocowe i nektary owocowe w rozumieniu dyrektywy Rady 2001/112/WE <sup>(2)</sup> oraz soki warzywne i nektary warzywne
20	Owoce, warzywa (włączając ziemniaki) i grzyby — w puszkach, w słoikach lub suszone; przetworzone owoce, warzywa (włączając ziemniaki) i grzyby
21	Dżemy ekstra, galaretki ekstra i przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy Rady 2001/113/WE <sup>(3)</sup> ; <i>crème de pruneaux</i>
22	Ryby, mięczaki i skorupiaki, mięso, drób i dzicyzna oraz ich przetwory, z wyjątkiem gotowych posiłków zawierających te składniki
23	Wyroby kakaowe i składniki czekoladowe w wyrobach czekoladowych, o których mowa w dyrektywie 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(4)</sup>



24	Kawa palona, herbata, napary ziołowe i owocowe, cykoria; ekstrakty herbaty, naparów ziołowych i owocowych oraz cykorii; herbata, napary ziołowe i owocowe oraz preparaty ze zbóż do przygotowywania naparów, a także mieszanki i mieszanki rozpuszczalne (instant) tych produktów
25	Sól, substytuty soli, przyprawy i mieszanki przypraw
26	Wino i inne produkty objęte rozporządzeniem Rady (WE) nr 1234/2007 <sup>(5)</sup> , wymienione w części XII załącznika I do tego rozporządzenia
27	Napoje spirytusowe zdefiniowane w pkt 1–14 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(6)</sup> , okowity (uzupełnione nazwą owocu) otrzymywane w wyniku maceracji i destylacji, London gin (odpowiednio pkt 16 i 22 załącznika II) Sambuca, Maraschino, Marrasquino lub Maraskino i Mistrà zdefiniowane odpowiednio w pkt 38, 39 i 43 załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 110/2008
28	Sangria, Clarea i Zurra w rozumieniu rozporządzenia Rady (EWG) nr 1601/91 <sup>(7)</sup>
29	Ocet winny objęty rozporządzeniem (WE) nr 1234/2007, wymieniony w części XII załącznika I do tego rozporządzenia
30	Żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy 2009/39/WE, włączając żywność specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci
31	Miód w rozumieniu dyrektywy 2001/110/WE
32	Słód i produkty słodowe

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 15 z 17.1.2002, s. 19.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 58.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 67.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 197 z 3.8.2000, s. 19.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

<sup>(6)</sup> Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

<sup>(7)</sup> Dz.U. L 149 z 14.6.1991, s. 1.

## CZĘŚĆ B

### WYKAZ WSZYSTKICH DODATKÓW

#### 1. Barwniki

Numer E	Nazwa
E 100	Kurkumina
E 101	Ryboflawiny
E 102	Tartrazyna
E 104	Żółcień chinolinowa
E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S
E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy
E 122	Azorubina, karmiozyna
E 123	Amarant
E 124	Pąs 4 R, czerwień koszenilowa A
E 127	Erytrozyna
E 129	Czerwień Allura AC
E 131	Błękit patentowy V
E 132	Indygotyna, indygokarmin
E 133	Błękit brylantowy FCF
E 140	Chlorofile i chlorofiliny

Numer E	Nazwa
E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin
E 142	Zieleń S
E 150a	Karmel <sup>(1)</sup>
E 150b	Karmel siarczynowy
E 150c	Karmel amoniakalny
E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy
E 151	Czerń brylantowa BN, czerń PN
E 153	Węgiel roślinny
E 155	Brąz HT
E 160a	Karoteny
E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna
E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina
E 160d	Likopen
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161b	Luteina
E 161g	Kantaksantyna (*)
E 162	Czerwień buraczana, betanina
E 163	Antocyjany
E 170	Węglan wapnia
E 171	Dwutlenek tytanu
E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza
E 173	Glin
E 174	Srebro
E 175	Złoto
E 180	Czerwień litolowa BK

<sup>(1)</sup> Termin karmel odnosi się do produktów o barwie brązowej o różnej intensywności, przeznaczonych do barwienia. Nie odnosi się do słodkiego aromatycznego produktu uzyskiwanego po podgrzaniu cukrów i stosowanego do aromatyzowania żywności (np. wyrobów cukierniczych, pieczywa słodkiego, napojów alkoholowych).

(\*) Kantaksantyna nie jest dopuszczona w kategoriach żywności wymienionych w częściach D i E. Substancja ta znajduje się w wykazie B1, ponieważ jest stosowana w produktach leczniczych zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/35/WE (Dz.U. L 109 z 30.9.2009, s. 10).

## 2. Substancje słodzące

Numer E	Nazwa
E 420	Sorbitole
E 421	Mannitol
E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Cyklaminiany

Numer E	Nazwa
E 953	Izomalt
E 954	Sacharyny
E 955	Sukraloza
E 957	Taumatyna
E 959	Neohesperydyna DC
E 961	Neotam
E 962	Sól aspartamu i acesulfamu
E 965	Maltitole
E 966	Laktitol
E 967	Ksylitol
E 968	Erytrytol

### 3. Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące

Numer E	Nazwa
E 170	Węglan wapnia
E 200	Kwas sorbowy
E 202	Sorbinian potasu
E 203	Sorbinian wapnia
E 210	Kwas benzoesowy <sup>(1)</sup>
E 211	Benzoesan sodu <sup>(1)</sup>
E 212	Benzoesan potasu <sup>(1)</sup>
E 213	Benzoesan wapnia <sup>(1)</sup>
E 214	p-hydroksybenzoesan etylu
E 215	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu
E 218	p-hydroksybenzoesan metylu
E 219	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu
E 220	Dwutlenek siarki (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

Numer E	Nazwa
E 234	Nizyna
E 235	Natamycyna
E 239	Heksametylenoczteroamina
E 242	Dimetylodiwęglan
E 249	Azotyn potasu
E 250	Azotyn sodu
E 251	Azotan sodu
E 252	Azotan potasu
E 260	Kwas octowy
E 261	Octan potasu
E 262	Octany sodu
E 263	Octan wapnia
E 270	Kwas mlekowy
E 280	Kwas propionowy
E 281	Propionian sodu
E 282	Propionian wapnia
E 283	Propionian potasu
E 284	Kwas borowy
E 285	Czteroboran sodu (boraks)
E 290	Dwutlenek węgla
E 296	Kwas jabłkowy
E 297	Kwas fumarowy
E 300	Kwas askorbinowy
E 301	Askorbinian sodu
E 302	Askorbinian wapnia
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego
E 306	Mieszanina tokoferoli
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 310	Galusan propylu
E 311	Galusan oktylu
E 312	Galusan dodecyłu
E 315	Kwas izoaskorbinowy (kwas erytrobowy)

Numer E	Nazwa
E 316	Izoaskorbinian sodu
E 319	Tert-butylohydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)
E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)
E 322	Lecytyny
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 (L(+)-)
E 335	Winiany sodu
E 336	Winiany potasu
E 337	Winian potasowo-sodowy
E 338	Kwas fosforowy
E 339	Fosforany sodu
E 340	Fosforany potasu
E 341	Fosforany wapnia
E 343	Fosforany magnezu
E 350	Jabłczany sodu
E 351	Jabłczan potasu
E 352	Jabłczany wapnia
E 353	Kwas metawinowy
E 354	Winian wapnia
E 355	Kwas adypinowy
E 356	Adypinian sodu
E 357	Adypinian potasu
E 363	Kwas bursztynowy
E 380	Cytrynian triamonowy
E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)
E 400	Kwas alginowy

Numer E	Nazwa
E 401	Alginian sodu
E 402	Alginian potasu
E 403	Alginian amonu
E 404	Alginian wapnia
E 405	Alginian glikolu propylenowego
E 406	Agar
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheuma</i>
E 407	Karagen
E 410	Mączka chleba świętojańskiego
E 412	Guma guar
E 413	Tragakanta
E 414	Guma arabska (guma akacjowa)
E 415	Guma ksantanowa
E 416	Guma karaya
E 417	Guma tara
E 418	Guma gellan
E 422	Glicerol
E 425	Konjac
E 426	Hemiceluloza sojowa
E 427	Guma kasja
E 431	Stearynian polioksyetyleno (40)
E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 20)
E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 80)
E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 40)
E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)
E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 65)
E 440	Pektyny
E 442	Fosfatydy amonu
E 444	Octan izomaślanu sacharozy
E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej
E 450	Difosforany
E 451	Trifosforany
E 452	Polifosforany
E 459	Beta-cyklodekstryna

Numer E	Nazwa
E 460	Celuloza
E 461	Metyloceluloza
E 462	Etyloceluloza
E 463	Hydroksypropyloceluloza
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza
E 465	Etylometyloceluloza
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy, guma celulozowa
E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana, guma celulozowa usieciowana
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza, enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym
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
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych
E 474	Sacharoglicerydy
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu
E 476	Polirycynooleinian poliglicerolu
E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego
E 479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych
E 481	Stearoilomleczan sodu
E 482	Stearoilomleczan wapnia
E 483	Winian stearylu
E 491	Monostearynian sorbitolu
E 492	Tristearynian sorbitolu
E 493	Monolaurynian sorbitolu
E 494	Monooleinian sorbitolu
E 495	Monopalmitynian sorbitolu
E 500	Węglany sodu
E 501	Węglany potasu

Numer E	Nazwa
E 503	Węglany amonu
E 504	Węglany magnezu
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)
E 508	Chlorek potasu
E 509	Chlorek wapnia
E 511	Chlorek magnezu
E 512	Chlorek cynawy
E 513	Kwas siarkowy
E 514	Siarczany sodu
E 515	Siarczany potasu
E 516	Siarczan wapnia
E 517	Siarczan amonu
E 520	Siarczan glinu
E 521	Siarczan glinowo-sodowy
E 522	Siarczan glinowo-potasowy
E 523	Siarczan amonowo-glinowy
E 524	Wodorotlenek sodu
E 525	Wodorotlenek potasu
E 526	Wodorotlenek wapnia
E 527	Wodorotlenek amonu
E 528	Wodorotlenek magnezu
E 529	Tlenek wapnia
E 530	Tlenek magnezu
E 535	Żelazocyjanek sodu
E 536	Żelazocyjanek potasu
E 538	Żelazocyjanek wapnia
E 541	Fosforan glinowo-sodowy, kwaśny
E 551	Dwutlenek krzemu
E 552	Krzemian wapnia
E 553a	Krzemian magnezu
E 553b	Talk
E 554	Krzemian glinowo-sodowy
E 555	Krzemian glinowo-potasowy
E 556	Krzemian glinowo-wapniowy



Numer E	Nazwa
E 558	Bentonit
E 559	Krzemian glinu (kaolin)
E 570	Kwasy tłuszczowe
E 574	Kwas glukonowy
E 575	Lakton kwasu glukonowego
E 576	Glukonian sodu
E 577	Glukonian potasu
E 578	Glukonian wapnia
E 579	Glukonian żelazawy
E 585	Mleczan żelazawy
E 586	4-heksylorezorcynol
E 620	Kwas glutaminowy
E 621	Glutaminian monosodowy
E 622	Glutaminian monopotasowy
E 623	Diglutaminian wapnia
E 624	Glutaminian monoamonowy
E 625	Diglutaminian magnezu
E 626	Kwas guanylowy
E 627	Guanylan disodowy
E 628	Guanylan dipotasowy
E 629	Guanylan wapnia
E 630	Kwas inozynowy
E 631	Inozynian disodowy
E 632	Inozynian dipotasowy
E 633	Inozynian wapnia
E 634	5'-rybonukleotydy wapnia
E 635	5'-rybonukleotydy disodowe
E 640	Glicyna i jej sól sodowa
E 650	Octan cynku
E 900	Dimetylopolisiloksan
E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty
E 902	Wosk candelilla
E 903	Wosk carnauba
E 904	Szelak

Numer E	Nazwa
E 905	Wosk mikrokrystaliczny
E 907	Uwodorniony poli-1-deken
E 912	Estry kwasu montanowego
E 914	Wosk polietylenowy utleniony
E 920	L-cysteina
E 927b	Karbamid
E 938	Argon
E 939	Hel
E 941	Azot
E 942	Podtlenek azotu
E 943a	Butan
E 943b	Izobutan
E 944	Propan
E 948	Tlen
E 949	Wodór
E 999	Ekstrakt Quillaia
E 1103	Inwertaza
E 1105	Lizozym
E 1200	Polidekstroza
E 1201	Poliwinylopirolidon
E 1202	Poliwinylopolipirolidon
E 1203	Alkohol poliwinylowy (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Zasadowy kopolimer metakrylanu
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

Numer E	Nazwa
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona
E 1452	Sól glinowa oktenylobursztynianu skrobiowego
E 1505	Cytrynian trietylowy
E 1517	Diocetan glicerolu (diacetyna)
E 1518	Triocetan glicerolu (triacetyna)
E 1519	Alkohol benzylowy
E 1520	Propano-1,2-diol (glikol propylenowy)
E 1521	Glikol polietylenowy

(<sup>1</sup>) Kwas benzoesowy może być obecny w niektórych produktach fermentowanych; jego obecność jest wynikiem procesów fermentacji wynikających z dobrej praktyki produkcyjnej.

### CZĘŚĆ C

#### DEFINICJE GRUP DODATKÓW

##### 1) Grupa I

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>
E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>
E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>
E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>
E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>
E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>
E 290	Dwutlenek węgla	<i>quantum satis</i>
E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>
E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>
E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>
E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu L-askorbinowego	<i>quantum satis</i>
E 306	Mieszanka tokoferoli	<i>quantum satis</i>
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 308	Gamma-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>
E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>
E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>
E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>
E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 330	Kwas cytrynowy	quantum satis
E 331	Cytryniany sodu	quantum satis
E 332	Cytryniany potasu	quantum satis
E 333	Cytryniany wapnia	quantum satis
E 334	Kwas winowy (L,+)-	quantum satis
E 335	Winiiany sodu	quantum satis
E 336	Winiiany potasu	quantum satis
E 337	Winian potasowo-sodowy	quantum satis
E 350	Jabłczany sodu	quantum satis
E 351	Jabłczan potasu	quantum satis
E 352	Jabłczany wapnia	quantum satis
E 354	Winian wapnia	quantum satis
E 380	Cytrynian triamonowy	quantum satis
E 400	Kwas alginowy	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 401	Alginian sodu	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 402	Alginian potasu	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 403	Alginian amonu	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 404	Alginian wapnia	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 406	Agar	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 407	Karagen	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheuma</i>	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	quantum satis <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 412	Guma guar	quantum satis <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 413	Tragakanta	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 415	Guma ksantanowa	quantum satis <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 417	Guma tara	quantum satis <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>
E 418	Guma gellan	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 422	Glicerol	quantum satis
E 425	Konjac (i) Guma Konjac (ii) Glukomannan Konjac	10 g/kg, pojedynczo lub łącznie <sup>(1)</sup> <sup>(3)</sup>
E 440	Pektyny	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 460	Celuloza	quantum satis

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 461	Metyloceluloza	<i>quantum satis</i>
E 462	Etyloceluloza	<i>quantum satis</i>
E 463	Hydroksypropyloceluloza	<i>quantum satis</i>
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>
E 465	Etylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>
E 466	Karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	<i>quantum satis</i>
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	<i>quantum satis</i>
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	<i>quantum satis</i>
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	<i>quantum satis</i>
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	<i>quantum satis</i>
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	<i>quantum satis</i>
E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>
E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>
E 503	Węglany amonu	<i>quantum satis</i>
E 504	Węglany magnezu	<i>quantum satis</i>
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	<i>quantum satis</i>
E 508	Chlorek potasu	<i>quantum satis</i>
E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>
E 511	Chlorek magnezu	<i>quantum satis</i>
E 513	Kwas siarkowy	<i>quantum satis</i>
E 514	Siarczany sodu	<i>quantum satis</i>
E 515	Siarczany potasu	<i>quantum satis</i>
E 516	Siarczan wapnia	<i>quantum satis</i>
E 524	Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 525	Wodorotlenek potasu	<i>quantum satis</i>
E 526	Wodorotlenek wapnia	<i>quantum satis</i>
E 527	Wodorotlenek amonu	<i>quantum satis</i>
E 528	Wodorotlenek magnezu	<i>quantum satis</i>
E 529	Tlenek wapnia	<i>quantum satis</i>
E 530	Tlenek magnezu	<i>quantum satis</i>
E 570	Kwasy tłuszczowe	<i>quantum satis</i>
E 574	Kwas glukonowy	<i>quantum satis</i>
E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>
E 576	Glukonian sodu	<i>quantum satis</i>
E 577	Glukonian potasu	<i>quantum satis</i>
E 578	Glukonian wapnia	<i>quantum satis</i>
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	<i>quantum satis</i>
E 920	L-cysteina	<i>quantum satis</i>
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>
E 939	Hel	<i>quantum satis</i>
E 941	Azot	<i>quantum satis</i>
E 942	Podtlenek azotu	<i>quantum satis</i>
E 948	Tlen	<i>quantum satis</i>
E 949	Wodór	<i>quantum satis</i>
E 1103	Inwertaza	<i>quantum satis</i>
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>
E 1404	Skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>
E 1410	Fosforan monoskrobiowy	<i>quantum satis</i>
E 1412	Fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>
E 1420	Skrobia acetylowana	<i>quantum satis</i>
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	<i>quantum satis</i>
E 1440	Hydroksypropyloskrobia	<i>quantum satis</i>
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	<i>quantum satis</i>
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 620	Kwas glutaminowy	10 g/kg, pojedynczo lub łącznie, podano w przeliczeniu na kwas glutaminowy
E 621	Glutaminian monosodowy	
E 622	Glutaminian monopotasowy	
E 623	Diglutaminian wapnia	
E 624	Glutaminian monoamonowy	
E 625	Diglutaminian magnezu	
E 626	Kwas guanylowy	500 mg/kg, pojedynczo lub łącznie, podane w przeliczeniu na kwas guanylowy
E 627	Guanylan disodowy	
E 628	Guanylan dipotasowy	
E 629	Guanylan wapnia	
E 630	Kwas inozynowy	
E 631	Inozynian disodowy	
E 632	Inozynian dipotasowy	
E 633	Inozynian wapnia	
E 634	5'-rybonukleotydy wapnia	
E 635	5'-rybonukleotydy disodowe	
E 420	Sorbitole	<i>quantum satis</i> (w celu innym niż słodzenie)
E 421	Mannitol	
E 953	Izomalt	
E 965	Maltitole	
E 966	Laktitol	
E 967	Ksylitol	
E 968	Erytrytol	

(<sup>1</sup>) Nie może być stosowany w minikubeczkach żelowych.

(<sup>2</sup>) May not be used to produce dehydrated foods intended to rehydrate on ingestion.

(<sup>3</sup>) May not be used in jelly confectionery.

## 2) Grupa II: Barwniki spożywcze dopuszczone na poziomie *quantum satis*

Numer E	Nazwa
E 101	Ryboflawiny
E 140	Chlorofile, chlorofiliny
E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin
E 150a	Karmel
E 150b	Karmel siarczynowy
E 150c	Karmel amoniakalny
E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy

Numer E	Nazwa
E 153	Węgiel roślinny
E 160a	Karoteny
E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina
E 162	Czerwień buraczana, betanina
E 163	Antocyjany
E 170	Węglan wapnia
E 171	Dwutlenek tytanu
E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza

3) **Grupa III: Barwniki spożywcze o łącznym maksymalnym poziomie**

Numer E	Nazwa
E 100	Kurkumina
E 102	Tartrazyna
E 104	Żółcień chinolinowa
E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S
E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy
E 122	Azorubina, karmiozyna
E 124	Pąs 4 R, czerwień koszenilowa A
E 129	Czerwień Allura AC
E 131	Błękit patentowy V
E 132	Indygotyna, indygokarmin
E 133	Błękit brylantowy FCF
E 142	Zieleń S
E 151	Czerń brylantowa BN, czerń PN
E 155	Brąz HT
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161b	Luteina

4) **Grupa IV: Poliiole**

Numer E	Nazwa
E 420	Sorbitole
E 421	Mannitol
E 953	Izomalt
E 965	Maltitole
E 966	Laktitol



Numer E	Nazwa
E 967	Ksylitol
E 968	Erytrytol

5) **Inne dodatki, które mogą być uregulowane łącznie**

a) E 200–203: Kwas sorbowy – sorbiniany (SA)

Numer E	Nazwa
E 200	Kwas sorbowy
E 202	Sorbinian potasu
E 203	Sorbinian wapnia

b) E 210–213: Kwas benzoesowy – benzoesany (BA)

Numer E	Nazwa
E 210	Kwas benzoesowy
E 211	Benzoesan sodu
E 212	Benzoesan potasu
E 213	Benzoesan wapnia

c) E 200–213: Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany (SA + BA)

Numer E	Nazwa
E 200	Kwas sorbowy
E 202	Sorbinian potasu
E 203	Sorbinian wapnia
E 210	Kwas benzoesowy
E 211	Benzoesan sodu
E 212	Benzoesan potasu
E 213	Benzoesan wapnia

d) E 200–219: Kwas sorbowy - sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany; p-hydroksybenzoesany (SA + BA + PHB)

Numer E	Nazwa
E 200	Kwas sorbowy
E 202	Sorbinian potasu
E 203	Sorbinian wapnia
E 210	Kwas benzoesowy
E 211	Benzoesan sodu
E 212	Benzoesan potasu

Numer E	Nazwa
E 213	Benzoosan wapnia
E 214	p-hydroksybenzoesan etylu
E 215	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu
E 218	p-hydroksybenzoesan metylu
E 219	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu

e) E 200–203; 214–219: Kwas sorbowy – sorbiniany; p-hydroksybenzoesany (SA + PHB)

Numer E	Nazwa
E 200	Kwas sorbowy
E 202	Sorbinian potasu
E 203	Sorbinian wapnia
E 214	p-hydroksybenzoesan etylu
E 215	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu
E 218	p-hydroksybenzoesan metylu
E 219	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu

f) E 214–219: p-hydroksybenzoesany (PHB)

Numer E	Nazwa
E 214	p-hydroksybenzoesan etylu
E 215	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu
E 218	p-hydroksybenzoesan metylu
E 219	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu

g) E 220–228: Dwutlenek siarki - siarczyny

Numer E	Nazwa
E 220	Dwutlenek siarki
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

## h) E 249–250: Azotyny

Numer E	Nazwa
E 249	Azotyn potasu
E 250	Azotyn sodu

## i) E 251–252: Azotany

Numer E	Nazwa
E 251	Azotan sodu
E 252	Azotan potasu

## j) E 280–283: Kwas propionowy – propioniany

Numer E	Nazwa
E 280	Kwas propionowy
E 281	Propionian sodu
E 282	Propionian wapnia
E 283	Propionian potasu

## k) E 310–320: Galusany, TBHQ i BHA

Numer E	Nazwa
E 310	Galusan propylu
E 311	Galusan oktylu
E 312	Galusan dodecyłu
E 319	Tert-butylohydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)

## l) E 338–341, E 343 i E 450–452: Kwas fosforowy - fosforany - di-, tri- i polifosforany

Numer E	Nazwa
E 338	Kwas fosforowy
E 339	Fosforany sodu
E 340	Fosforany potasu
E 341	Fosforany wapnia
E 343	Fosforany magnezu
E 450	Difosforany
E 451	Trifosforany
E 452	Polifosforany

## m) E 355–357: Kwas adypinowy – adypiniany

Numer E	Nazwa
E 355	Kwas adypinowy
E 356	Adypinian sodu
E 357	Adypinian potasu

## n) E 432–436: Polisorбаты

Numer E	Nazwa
E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 20)
E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 80)
E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 40)
E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)
E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 65)

## o) E 473–474: Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych, sacharoglicerydy

Numer E	Nazwa
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych
E 474	Sacharoglicerydy

## p) E 481–482: Stearoilomleczany

Numer E	Nazwa
E 481	Stearoilomleczan sodu
E 482	Stearoilomleczan wapnia

## q) E 491–495: Estry sorbitolu

Numer E	Nazwa
E 491	Monostearynian sorbitolu
E 492	Tristearynian sorbitolu
E 493	Monolaurynian sorbitolu
E 494	Monooleinian sorbitolu
E 495	Monopalmitynian sorbitolu

## r) E 520–523: Siarczany glinu

Numer E	Nazwa
E 520	Siarczan glinu
E 521	Siarczan glinowo-sodowy
E 522	Siarczan glinowo-potasowy
E 523	Siarczan amonowo-glinowy

## s) E 551–559: Dwutlenek krzemu – krzemiany

Numer E	Nazwa
E 551	Dwutlenek krzemu
E 552	Krzemian wapnia
E 553a	Krzemian magnezu
E 553b	Talk
E 554	Krzemian glinowo-sodowy
E 555	Krzemian glinowo-potasowy
E 556	Krzemian glinowo-wapniowy
E 559	Krzemian glinu (kaolin)

## t) E 620–625: Kwas glutaminowy – glutaminiany

Numer E	Nazwa
E 620	Kwas glutaminowy
E 621	Glutaminian monosodowy
E 622	Glutaminian monopotasowy
E 623	Diglutaminian wapnia
E 624	Glutaminian monoamonowy
E 625	Diglutaminian magnezu

## u) E 626–635: Rybonukleotydy

Numer E	Nazwa
E 626	Kwas guanylowy
E 627	Guanylan disodowy
E 628	Guanylan dipotasowy
E 629	Guanylan wapnia
E 630	Kwas inozynowy
E 631	Inozynian disodowy

Numer E	Nazwa
E 632	Inozynian dipotasowy
E 633	Inozynian wapnia
E 634	5'-rybonukleotydy wapnia
E 635	5'-rybonukleotydy disodowe

## CZĘŚĆ D

## KATEGORIE ŻYWNOSCI

Numer	Nazwa
<b>0.</b>	<b>Wszystkie kategorie żywności</b>
<b>01.</b>	<b>Produkty mleczne i ich analogi</b>
01.1	Mleko pasteryzowane i sterylizowane (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących
01.2	Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, włączając maślanę naturalną bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyjątkiem maślanki sterylizowanej), niepoddane obróbce cieplnej po fermentacji
01.3	Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, poddane obróbce cieplnej po fermentacji
01.4	Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej
01.5	Mleko odwodnione w rozumieniu dyrektywy 2001/114/WE
01.6	Śmietanka oraz śmietanka w proszku
01.6.1	Śmietanka pasteryzowana bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyłączeniem śmietanki o obniżonej zawartości tłuszczu)
01.6.2	Fermentowane produkty śmietanowe i ich substytuty zawierające żywe kultury bakterii, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, o zawartości tłuszczu poniżej 20 %
01.6.3	Pozostałe śmietanki
01.7	Sery i produkty serowe
01.7.1	Sery niedojrzewające, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16
01.7.2	Sery dojrzewające
01.7.3	Jadalne skórki serów
01.7.4	Ser serwatkowy
01.7.5	Sery topione
01.7.6	Produkty serowe, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16
01.8	Analogi produktów mlecznych, włączając zabielače do napojów
<b>02.</b>	<b>Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe</b>
02.1	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne, włączając bezwodny tłuszcz mleczny
02.2	Emulsje tłuszczowe i olejowe, głównie typu W/O („woda w oleju”)
02.2.1	Masło i koncentrat masła oraz olej maślany i bezwodny tłuszcz mleczny
02.2.2	Pozostałe emulsje tłuszczowe i olejowe, włączając tłuszcze do smarowania w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, i emulsje ciekłe
02.3	Olej roślinny do natłuszczania form do pieczenia, w aerozolu

Numer	Nazwa
<b>03.</b>	<b>Lody spożywcze</b>
<b>04.</b>	<b>Warzywa i owoce</b>
04.1	Owoce i warzywa nieprzetworzone
04.1.1	Całe świeże owoce i warzywa
04.1.2	Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione
04.1.3	Owoce i warzywa mrożone
04.2	Owoce i warzywa przetworzone
04.2.1	Owoce i warzywa suszone
04.2.2	Owoce i warzywa w occie, oleju lub solance
04.2.3	Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach
04.2.4	Przetwory owocowe i warzywne, wyłączając produkty objęte pkt 5.4
04.2.4.1	Przetwory owocowe i warzywne, z wyłączeniem owoców w wodnym roztworze cukru, poddanych obróbce cieplnej
04.2.4.2	Owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 16
04.2.5	Dżemy, galaretki, marmolady i produkty podobne
04.2.5.1	Dżemy ekstra i galaretki ekstra w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE
04.2.5.2	Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE
04.2.5.3	Inne podobne owocowe lub warzywne produkty do smarowania
04.2.5.4	Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów
04.2.6	Przetworzone produkty z ziemniaków
<b>05.</b>	<b>Wyroby cukiernicze</b>
05.1	Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE
05.2	Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech
05.3	Guma do żucia
05.4	Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4
<b>06.</b>	<b>Zboża i produkty zbożowe</b>
06.1	Ziarna całe, łamane lub płatkowane
06.2	Mąki i inne produkty przemiału zbóż oraz skrobie
06.2.1	Mąka
06.2.2	Skrobie
06.3	Śniadaniowe przetwory zbożowe
06.4	Makarony
06.4.1	Świeży makaron
06.4.2	Suchy makaron
06.4.3	Świeże makarony wstępnie obgotowane
06.4.4	Gnocchi ziemniaczane
06.4.5	Nadzienia do makaronów nadziewanych (pierożków ravioli i produktów podobnych)
06.5	Makarony typu noodle

Numer	Nazwa
06.6	Ciasto o luźnej konsystencji
06.7	Produkty zbożowe wstępnie obgotowane lub przetworzone
<b>07.</b>	<b>Wyroby piekarskie</b>
07.1	Chleb i bułki
07.1.1	Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól
07.1.2	<i>Pain courant francais; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i>
07.2	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie
<b>08.</b>	<b>Mięso</b>
08.1	Mięso nieprzetworzone
08.1.1	Mięso nieprzetworzone inne niż surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004
08.1.2	Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004
08.2	Mięso przetworzone
08.2.1	Mięso przetworzone niepoddane obróbce cieplnej
08.2.2	Mięso przetworzone poddane obróbce cieplnej
08.2.3	O słonki i powłoki oraz dekoracje mięsa
08.2.4	Tradycyjnie peklowane produkty mięsne, objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów
08.2.4.1	Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (produkty mięsne zanurzone w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki)
08.2.4.2	Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (peklowanie na sucho polega na nałożeniu na sucho mieszanki peklującej, zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchnię mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzywaniu)
08.2.4.3	Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane (peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym, lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)
<b>09.</b>	<b>Ryby i produkty rybołówstwa</b>
09.1	Nieprzetworzone ryby i produkty rybołówstwa
09.1.1	Nieprzetworzone ryby
09.1.2	Nieprzetworzone mięczaki i skorupiaki
09.2	Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki
09.3	Ikra rybna
<b>10.</b>	<b>Jaja i produkty jajeczne</b>
10.1	Nieprzetworzone jaja
10.2	Przetworzone jaja i produkty jajeczne
<b>11.</b>	<b>Cukry, syropy, miód i słodziki stołowe</b>
11.1	Cukry i syropy w rozumieniu dyrektywy 2001/111/WE
11.2	Inne cukry i syropy
11.3	Miód w rozumieniu dyrektywy 2001/110/WE
11.4	Słodziki stołowe
11.4.1	Słodziki stołowe w postaci płynnej



Numer	Nazwa
11.4.2	Słodziki stołowe w postaci proszku
11.4.3	Słodziki stołowe w tabletkach
<b>12.</b>	<b>Sole, przyprawy, zupy, sosy, sałatki i produkty białkowe</b>
12.1	Sól i substytuty soli
12.1.1	Sól
12.1.2	Substytuty soli
12.2	Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne
12.2.1	Zioła i przyprawy
12.2.2	Przyprawy kulinarne i dodatki do potraw
12.3	Octy
12.4	Musztarda
12.5	Zupy i buliony
12.6	Sosy
12.7	Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa
12.8	Drożdże i produkty z drożdży
12.9	Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8
<b>13.</b>	<b>Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego w rozumieniu dyrektywy 2009/39/WE</b>
13.1	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
13.1.1	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy Komisji 2006/141/WE <sup>(1)</sup>
13.1.2	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy 2006/141/WE
13.1.3	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci, w rozumieniu dyrektywy Komisji 2006/125/WE <sup>(2)</sup>
13.1.4	Inna żywność dla małych dzieci
13.1.5	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci, w rozumieniu dyrektywy Komisji 1999/21/WE <sup>(3)</sup> i specjalne preparaty dla niemowląt
13.1.5.1	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i specjalne preparaty dla niemowląt
13.1.5.2	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci, w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE
13.2	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE (z wyłączeniem produktów objętych kategorią 13.1.5)
13.3	Dietetyczne środki spożywcze stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała, całkowicie zastępujące dzienne posiłki lub poszczególne posiłki (całość lub część całkowitej dziennej diety)
13.4	Żywność przeznaczona dla osób z nietolerancją glutenu, w rozumieniu rozporządzenia Komisji (WE) 41/2009 <sup>(4)</sup>
<b>14.</b>	<b>Napoje</b>
14.1	Napoje bezalkoholowe
14.1.1	Woda, w tym naturalna woda mineralna w rozumieniu dyrektywy 2009/54/WE oraz woda źródłana i wszystkie inne wody w butelkach lub innych opakowaniach

Numer	Nazwa
14.1.2	Soki owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz soki warzywne
14.1.3	Nektary owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz nektary warzywne i produkty podobne
14.1.4	Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
14.1.5	Kawa, herbata, napary ziołowe i owocowe, cykorja; ekstrakty herbaty, naparów ziołowych i owocowych oraz cykorii; preparaty z herbaty, roślin, owoców i zbóż do przygotowywania naparów oraz mieszanki i mieszanki rozpuszczalne (instant) tych produktów
14.1.5.1	Kawa, ekstrakty kawy
14.1.5.2	Inne
14.2	Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu
14.2.1	Piwo i napoje słodowe
14.2.2	Wina i inne produkty zdefiniowane w rozporządzeniu (EWG) nr 1234/2007 oraz ich odpowiedniki bezalkoholowe
14.2.3	Cydr i perry
14.2.4	Wino owocowe i <i>made wine</i>
14.2.5	Miód pitny
14.2.6	Napoje spirytusowe w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 110/2008
14.2.7	Aromatyzowane produkty na bazie wina w rozumieniu rozporządzenia (EWG) nr 1601/91
14.2.7.1	Wina aromatyzowane
14.2.7.2	Aromatyzowane napoje na bazie wina
14.2.7.3	Aromatyzowane koktajle na bazie wina
14.2.8	Inne napoje alkoholowe, w tym mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi i napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %
<b>15.</b>	<b>Przekąski gotowe do spożycia</b>
15.1	Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi
15.2	Przetworzone orzechy
<b>16.</b>	<b>Desery z wyłączeniem produktów objętych kategoriami 1, 3 i 4</b>
<b>17.</b>	<b>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(1)</sup> z wyłączeniem suplementów diety dla niemowląt i małych dzieci</b>
17.1	Suplementy diety w postaci stałej, w tym w postaci kapsułek i tabletek oraz w podobnych postaciach, z wyłączeniem postaci do żucia
17.2	Suplementy diety w postaci płynnej
17.3	Suplementy diety w postaci syropu lub do żucia
<b>18.</b>	<b>Przetworzona żywność nieobjęta kategoriami 1 do 17, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci</b>

(1) Dz.U. L 401 z 30.12.2006, s. 1.

(2) Dz.U. L 339 z 6.12.2006, s. 16.

(3) Dz.U. L 91 z 7.4.1999, s. 29.

(4) Dz.U. L 16 z 21.1.2009, s. 3.

(5) Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51.

## CZĘŚĆ E

## DOPUSZCZONE DODATKI DO ŻYWNOŚCI ORAZ WARUNKI ICH STOSOWANIA W KATEGORIACH ŻYWNOŚCI

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
0.	<b>Dodatki do żywności dopuszczone we wszystkich kategoriach żywności</b>				
	E 290	Dwutlenek węgla	<i>quantum satis</i>		
	E 938	Argon	<i>quantum satis</i>		
	E 939	Hel	<i>quantum satis</i>		
	E 941	Azot	<i>quantum satis</i>		
	E 942	Podtlenek azotu	<i>quantum satis</i>		
	E 948	Tlen	<i>quantum satis</i>		
	E 949	Wodór	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Kwas fosforowy - fosforany – di-, tri- i polifosforany	10 000	(1) (4) (57)	Tylko żywność suszona, w postaci proszku (tj. żywność suszona podczas procesu produkcji i jej mieszanki), z wyłączeniem żywności wymienionej w tabeli 1 części A niniejszego załącznika
	E 551–559	Dwutlenek krzemu - krzemiany	10 000	(1) (57)	Tylko żywność suszona, w postaci proszku (tj. żywność suszona podczas procesu produkcji i jej mieszanki), z wyłączeniem żywności wymienionej w tabeli 1 części A niniejszego załącznika
	E 459	Beta-cyklodekstryna	<i>quantum satis</i>		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych, z wyłączeniem żywności wymienionej w tabeli 1 części A niniejszego załącznika
	E 551–559	Dwutlenek krzemu - krzemiany	<i>quantum satis</i>	(1)	Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych, z wyłączeniem żywności wymienionej w tabeli 1 części A niniejszego załącznika
					(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.
(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .					
		(57): Zastosowanie ma poziom maksymalny, chyba że w pkt 01–18 niniejszego załącznika w odniesieniu do konkretnej żywności lub kategorii żywności podano inny poziom.			
01	<b>Produkty mleczne i ich analogi</b>				
01.1	<b>Mleko pasteryzowane i sterylizowane (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących</b>				
	E 331	Cytryniany sodu	4 000		Tylko mleko kozie UHT

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	Tylko mleko sterylizowane i mleko UHT
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>			
<b>01.2</b>	<b>Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, włączając maślanę naturalną bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyjątkiem maśłanki sterylizowanej), niepoddawane obróbce cieplnej po fermentacji</b>				
<b>01.3</b>	<b>Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, poddane obróbce cieplnej po fermentacji</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	koagulat mleczny
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
<b>01.4</b>	<b>Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>			
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	150		
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	300	(1) (2)	Tylko desery na bazie produktów mlecznych niepoddawane obróbce cieplnej
	E 297	Kwas fumarowy	4 000		Tylko desery z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	3 000	(1) (4)	
	E 355–357	Kwas adypinowy – adypiniany	1 000		Tylko desery z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 363	Kwas bursztynowy	6 000		
	E 416	Guma karaya	6 000		
	E 427	Guma kasja	2 500		
	E 432–436	Polisorbaty	1 000		
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000		
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	2 000		
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000		
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000		
	E 483	Winian stearylu	5 000		
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	250	(51)	Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	400		Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	5		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	32		Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
<b>01.5</b>	<b>Mleko odwodnione w rozumieniu dyrektywy 2001/114/WE</b>				
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem produktów bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	<i>quantum satis</i>		
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1)	Tylko mleko w proszku do automatów
	E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	Tylko mleko zagęszczone o zawartości suchej masy poniżej 28 %
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 500	(1) (4)	Tylko mleko zagęszczone o zawartości suchej masy powyżej 28 %
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 500	(1) (4)	Tylko mleko w proszku i mleko w proszku odtłuszczone
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(41) (46)	Tylko mleko w proszku do automatów
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	30	(46)	Tylko mleko w proszku do produkcji lodów

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 407	Karagen	<i>quantum satis</i>		
	E 500(ii)	Wodorowęglan sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 501(ii)	Wodorowęglan potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
	(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.				
<b>01.6</b>	<b>Śmietanka oraz śmietanka w proszku</b>				
<b>01.6.1</b>	<b>Śmietanka pasteryzowana bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyłączeniem śmietanki o obniżonej zawartości tłuszczu)</b>				
	E 401	Alginian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 402	Alginian potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagen	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
<b>01.6.2</b>	<b>Fermentowane produkty śmietanowe i ich substytuty zawierające żywe kultury bakterii, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, o zawartości tłuszczu poniżej 20 %</b>				
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagen	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guma guar	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Guma ksantanowa	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 1404	Skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>		
	E 1410	Fosforan monoskrobiowy	<i>quantum satis</i>		
	E 1412	Fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>		
	E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>		
	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>		
	E 1420	Skrobia acetylowana	<i>quantum satis</i>		
	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	<i>quantum satis</i>		
	E 1440	Hydroksypropyloskrobia	<i>quantum satis</i>		
	E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>		
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	<i>quantum satis</i>		
	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>		
<b>01.6.3</b>	<b>Pozostałe śmietanki</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko śmietanki z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	Grupa III	Barwniki o łączonym maksymalnym poziomie	150		Tylko śmietanki z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 234	Nizyna	10		Tylko <i>clotted cream</i>
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko śmietanka sterylizowana, pasteryzowana, UHT oraz ubita



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 473-474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	Tylko śmietanka sterylizowana oraz śmietanka sterylizowana o obniżonej zawartości tłuszczu
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>01.7</b>	<b>Sery i produkty serowe</b>				
<b>01.7.1</b>	<b>Sery niedojrzewające, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16</b>				
	Grupa I	Dodatki			Z wyjątkiem sera <i>mozzarella</i> oraz fermentowanych serów niedojrzewających zawierających żywe kultury bakterii, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko sery niedojrzewające z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	150		Tylko sery niedojrzewające z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 200-203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nizyna	10		Tylko ser <i>mascarpone</i>
	E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>		Tylko ser <i>mozzarella</i>
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko ser <i>mozzarella</i>
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		Tylko ser <i>mozzarella</i>
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 000	(1) (4)	Z wyjątkiem sera <i>mozzarella</i>
	E 460(ii)	Celuloza sproszkowana	<i>quantum satis</i>		Tylko ser <i>mozzarella</i> w plasterkach i utarty
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		Tylko ser <i>mozzarella</i>
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>01.7.2</b>	<b>Sery dojrzewające</b>				
	E 1105	Lizozym	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	125		Tylko <i>red marbled</i> ser
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>ser sage derby</i>
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>ser sage derby</i>
	E 153	Węgiel roślinny	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>ser morbier</i>
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	15		Tylko ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	50		Tylko <i>ser red Leicester</i>
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	35		Tylko <i>ser Mimolette</i>
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>red marbled</i> ser
	E 170	Węgiel wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko sery, pakowane, w plasterkach i krojone; sery dojrzewające przekładane i sery z dodatkiem środków spożywczych
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię produktów serowych dojrzewających
	E 234	Nizyna	12,5	(29)	
	E 235	Natamycyna	1	(8)	Tylko do stosowania na powierzchnię serów twardych, półtwardych i półmiękkich
	E 239	Heksametylenoczteroamina	25 mg/kg jako pozostałość, w przeliczeniu na formaldehyd		Tylko <i>ser Provolone</i>
	E 251–252	Azotany	150	(30)	Tylko sery twarde, półtwarde i półmiękkie
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 460	Celuloza sproszkowana	<i>quantum satis</i>		Tylko sery dojrzewające w plasterkach i utarte
	E 500(ii)	Wodorowęglan sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko sery z mleka ukwaszonego

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki	
	E 504	Węglany magnezu	<i>quantum satis</i>			
	E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>			
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	Tylko sery twarde i półtwarde w plasterkach lub utarte	
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>			
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.				
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.				
		(8): mg/dm <sup>2</sup> powierzchni, nieobecne w powierzchniowej 5 mm warstwie produktu.				
		(29): Substancja może występować naturalnie w niektórych serach jako wynik procesu fermentacji.				
	(30): W mleku do produkcji sera lub poziom równoważny w przypadku dodania po usunięciu serwatki i dodaniu wody.					
<b>01.7.3</b>	<b>Jadalne skórki serów</b>					
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	<i>quantum satis</i>			
	E 160d	Likopen	30			
	E 180	Czerwień litolowa BK	<i>quantum satis</i>			
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20			
<b>01.7.4</b>	<b>Ser serwatkowy</b>					
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1), (2)	Tylko sery, pakowane, w plasterkach; sery przekładane i sery z dodatkiem środków spożywczych	
	E 251–252	Azotany	150	(30)	Tylko mleko do produkcji serów twardej, półtwardych i półmiękkich	
	E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>			
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 460(ii)	Celuloza sproszkowana	<i>quantum satis</i>		Tylko ser utarty i w plasterkach
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(30): W mleku do produkcji sera lub poziom równoważny w przypadku dodania po usunięciu serwatki i dodaniu wody.			
<b>01.7.5</b>	<b>Sery topione</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 100	Kurkumina	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 102	Tartrazyna	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 122	Azorubina, karmiozyna	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 160c	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 161b	Luteina	100	(33)	Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 160d	Likopen	5		Tylko sery topione z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	15		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nizyna	12,5	(29)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	20 000	(1) (4)	
	E 427	Guma kasja	2 500		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(29): Substancja może występować naturalnie w niektórych serach jako wynik procesu fermentacji.			
		(33): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e, E 161b.			
<b>01.7.6</b>	<b>Produkty serowe, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty niedojrzewające z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100		Tylko produkty niedojrzewające z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 1105	Lizozym	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty dojrzewające
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	125		Tylko produkty <i>red marbled</i>
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty dojrzewające pomarańczowe, żółte oraz lekko dobarwiane
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	15		Tylko produkty dojrzewające pomarańczowe, żółte oraz lekko dobarwiane
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty dojrzewające pomarańczowe, żółte oraz lekko dobarwiane

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty <i>red marbled</i>
	E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty dojrzewające
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko produkty niedojrzewające; produkty dojrzewające, pakowane, w plasterkach; produkty dojrzewające przekładane i dojrzewające z dodatkiem środków spożywczych
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię produktów dojrzewających
	E 234	Nizyna	12,5	(29)	Tylko produkty dojrzewające i topione
	E 235	Natamycyna	1 mg/dm <sup>2</sup> powierzchni (nieobecne w powierzchniowej 5 mm warstwie produktu)		Tylko do stosowania na powierzchnię produktów twardych, półtwardych i półmiękkich
	E 251–252	Azotany	150	(30)	Tylko produkty serowe dojrzewające twarde, półtwarde i półmiękkie
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię produktów dojrzewających
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 000	(1) (4)	Tylko produkty niedojrzewające
	E 460	Celuloza sproszkowana	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty utarte i w plasterkach, dojrzewające i niedojrzewające Tylko produkty dojrzewające i niedojrzewające, utarte i w plasterkach
	E 504	Węglany magnezu	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty dojrzewające
	E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty dojrzewające
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	Tylko produkty twarde i półtwarde w plasterkach lub utarte
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty dojrzewające
		(1):	Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.		
		(2):	Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.		
		(4):	Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .		
		(29):	Substancja może występować naturalnie w pewnych produktach jako wynik procesu fermentacji.		
		(30):	W mleku do produkcji sera lub poziom równoważny w przypadku dodania po usunięciu serwatki i dodaniu wody.		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
<b>01.8</b>	<b>Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielać do napojów</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	Tylko analogi serów (tylko do stosowania na powierzchnię)
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko białkowe analogi serów
	E 251–252	Azotany	150	(30)	Tylko analogi serów na bazie produktów mleczarskich
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	<i>quantum satis</i>		Tylko analogi serów (tylko do stosowania na powierzchnię)
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko analogi bitej śmietanki
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	20 000	(1) (4)	Tylko analogi sera topionego
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	30 000	(1) (4)	Tylko zabielać do napojów
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	50 000	(1) (4)	Tylko zabielać do napojów przeznaczone do automatów
	E 432–436	Polisorbaty	5 000	(1)	Tylko analogi mleka i śmietanki
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	Tylko analogi śmietanki
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	20 000	(1)	Tylko zabielać do napojów
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		Tylko analogi mleka i śmietanki
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	500		Tylko zabielać do napojów
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	1 000		Tylko zabielać do napojów
E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000		Tylko analogi mleka i śmietanki	
E 481–482	Stearoilomleczany	3 000	(1)	Tylko zabielać do napojów	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	Tylko analogi mleka i śmietanki; zabielać do napojów
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	Tylko analogi sera utarte lub w plasterkach oraz analogi sera topionego; zabielać do napojów
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(30): W mleku do produkcji sera lub poziom równoważny w przypadku dodania po usunięciu serwatki i dodaniu wody.			
<b>02</b>	<b>Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe</b>				
<b>02.1</b>	<b>Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne, wyłączając bezwodny tłuszcz mleczny</b>				
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Tylko tłuszcze
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko tłuszcze
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Tylko tłuszcze
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko do gotowania lub smażenia lub przygotowania sosów
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		Tylko do gotowania lub smażenia lub przygotowania sosów
	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 306	Mieszanina tokoferoli	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 307	Alfa-tokoferol	200		Tylko rafinowana oliwa z oliwek oraz oliwa z wycieków oliwek
	E 308	Gamma-tokoferol	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA, indywidualnie lub w połączeniu	200	(1) (41)	Tylko tłuszcze i oleje przeznaczone do przemysłowej produkcji żywności poddawanej obróbce cieplnej; olej i tłuszcz do smażenia, z wyłączeniem oliwy z wycieków oliwnych, oraz smalec, olej rybi, tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	100	(41)	Tylko tłuszcze i oleje przeznaczone do przemysłowej produkcji żywności poddawanej obróbce cieplnej; olej i tłuszcz do smażenia, z wyłączeniem oliwy z oliwek i oliwy z wycisków oliwnych, oraz smalec, olej rybi, tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy
	E 322	Lecytyny	30 000		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	30	(41) (46)	Tylko oleje roślinne (z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin) oraz tłuszcze, w których zawartość wielonienasyconych kwasów tłuszczowych jest wyższa niż 15 % m/m kwasów tłuszczowych ogółem, do stosowania w produktach żywnościowych niepoddawanych obróbce cieplnej
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	50	(41) (46)	Tylko olej rybi i olej z alg; smalec, tłuszcz wołowy, drobiowy, owczy i wieprzowy; tłuszcze i oleje przeznaczone do przemysłowej produkcji żywności poddawanej obróbce cieplnej; oleje i tłuszcze do smażenia, z wyłączeniem oliwy z oliwek i oliwy z wycisków oliwnych
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	10 000		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	<i>quantum satis</i>		Tylko do gotowania lub smażenia lub przygotowania sosów
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		Tylko oleje i tłuszcze do smażenia
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
<b>02.2</b>	<b>Emulsje tłuszczowe i olejowe, głównie typu W/O („woda w oleju”)</b>				
<b>02.2.1</b>	<b>Masło i koncentrat masła oraz olej maślany i bezwodny tłuszcz mleczny</b>				
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem masła z mleka owczego i koziego
	E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 000	(1) (4)	Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przepisy	Ograniczenia/wyjątki
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>02.2.2</b>	<b>Pozostałe emulsje tłuszczowe i olejowe, w tym tłuszcze do smarowania w rozumieniu rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007, i emulsje ciekłe</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem masła o obniżonej zawartości tłuszczu
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Z wyjątkiem masła o obniżonej zawartości tłuszczu
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko emulsje tłuszczowe (z wyłączeniem masła) o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko emulsje tłuszczowe o zawartości tłuszczu poniżej 60 %
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA, indywidualnie lub w połączeniu	200	(1) (2)	Tylko tłuszcz do smażenia
	E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	100		Tylko tłuszcz do smażenia
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko tłuszcze do smarowania
	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	100		Tylko tłuszcze do smarowania zgodne z definicją podaną w art. 115 i załączniku XV do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, o zawartości tłuszczu 41 % lub niższej
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	3 000		
	E 432–436	Polisorbaty	10 000	(1)	Tylko emulsje tłuszczowe do pieczenia
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	10 000	(1)	Tylko emulsje tłuszczowe do pieczenia
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		
	E 476	Polirycynoeinian poliglicerolu	4 000		Tylko tłuszcze do smarowania zgodne z definicją podaną w art. 115 i załączniku XV do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, o zawartości tłuszczu 41 % lub niższej, oraz podobne produkty do smarowania o zawartości tłuszczu poniżej 10 %

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	10 000		Tylko emulsje tłuszczowe do pieczenia
	E 479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	5 000		Tylko emulsje tłuszczowe do smażenia
	E 481–482	Stearoilomleczany	10 000	(1)	
	E 491–495	Estry sorbitolu	10 000	(1)	
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	30 000	(1)	Tylko produkty do natuszczania blach
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		Tylko oleje i tłuszcze do smażenia
	E 959	Neohesperydyna DC	5		Tylko jako wzmacniacz smaku, tylko w grupach tłuszczów B i C z załącznika XV do rozporządzenia 1234/2007
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>02.3</b>	<b>Olej roślinny do natuszczania form do pieczenia, w aerozolu</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	30 000	(1) (4)	Tylko emulsje wodne w aerozolu do pokrywania blach i form piekarskich
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	50	(41) (46)	Tylko tłuszcze i oleje do przemysłowej produkcji żywności poddawanej obróbce cieplnej
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	30 000	(1)	Tylko produkty do natuszczania blach
	E 943a	Butan	<i>quantum satis</i>		Tylko olej roślinny w aerozolu do natuszczania patelni (wyłącznie do profesjonalnego użytku) i emulsje wodne w aerozolu
	E 943b	Izobutan	<i>quantum satis</i>		Tylko olej roślinny w aerozolu do natuszczania patelni (wyłącznie do profesjonalnego użytku) i emulsje wodne w aerozolu
	E 944	Propan	<i>quantum satis</i>		Tylko olej roślinny w aerozolu do natuszczania patelni (wyłącznie do profesjonalnego użytku) i emulsje wodne w aerozolu

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
<b>03</b>	<b>Lody spożywcze</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	150	(25)	
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		
	E 160d	Likopen	40		
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	3 000		Tylko lody spożywcze na bazie wody
	E 427	Guma kasja	2 500		
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	3 000		
	E 491–495	Estry sorbitolu	500	(1)	
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wafle zawierające lody
	E 950	Acesulfam K	800		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 951	Aspartam	800		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	320		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	50		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	26		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	800	(11)b (49) (50)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(25): Ilość każdego z następujących barwników E 110, E 122, E 124 i E 155 nie może przekroczyć 50 mg/kg lub mg/l.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
<b>04</b>	<b>Owoce i warzywa</b>				
<b>04.1</b>	<b>Owoce i warzywa nieprzetworzone</b>				
<b>04.1.1</b>	<b>Całe świeże owoce i warzywa</b>				
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	20		Tylko do stosowania na powierzchnię świeżych nieobranych owoców cytrusowych
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	10	(3)	Tylko winogrona stołowe, świeże owoce liczi (pomiar w częściach jadalnych) oraz borówka amerykańska ( <i>Vaccinium corymbosum</i> )

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko kukurydza cukrowa pakowana próżniowo
	E 445	<b>Estry glicerolu i żywicy roślinnej</b>	50		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	<i>quantum satis</i>	(1)	Tylko świeże owoce, do stosowania na powierzchnię
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, jabłek, gruszek, brzoskwiń i ananasów oraz jako substancja glazurująca w przypadku orzechów
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, jabłek, gruszek, brzoskwiń i ananasów oraz jako substancja glazurująca w przypadku orzechów
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, jabłek, gruszek, brzoskwiń i ananasów oraz jako substancja glazurująca w przypadku orzechów
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, jabłek, gruszek, brzoskwiń i ananasów oraz jako substancja glazurująca w przypadku orzechów
	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię melonów, papai, mango i awokado
	E 912	Estry kwasu montanowego	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, papai, mango, awokado i ananasów
	E 914	Wosk polietylenowy utleniony	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, papai, mango, awokado i ananasów
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
<b>04.1.2</b>	<b>Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione</b>				
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko ziemniaki obrane
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	300	(3)	Tylko pulpa cebuli, czosnku i szalotek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	800	(3)	Tylko pulpa chrzanu
	E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.				
<b>04.1.3</b>	<b>Owoce i warzywa mrożone</b>				
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko warzywa białe, włączając grzyby i białe nasiona roślin strączkowych
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko ziemniaki mrożone i głęboko zamrożone
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.				

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
<b>04.2</b>	<b>Owoce i warzywa przetworzone</b>				
<b>04.2.1</b>	<b>Owoce i warzywa suszone</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 410, E 412, E 415 E 417 nie mogą być stosowane do produkcji odwodnionej żywności przeznaczonej do uwodnienia w momencie spożywania
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 122	Azorubina, karmiozyna	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 129	Czerwień Allura AC	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 131	Błękit patentowy V	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 133	Błękit brylantowy FCF	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko suszone owoce
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko suszone orzechy kokosowe
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko warzywa białe, przetworzone, włączając nasiona roślin strączkowych
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko suszone grzyby



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	150	(3)	Tylko suszony imbir
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	Tylko suszone pomidory
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	400	(3)	Tylko warzywa białe, suszone
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	500	(3)	Tylko suszone owoce i orzechy w łupinach, z wyłączeniem suszonych jabłek, gruszek, bananów, moreli, brzoskwiń, winogron, śliwek i fig
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	600	(3)	Tylko suszone jabłka i gruszki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	1 000	(3)	Tylko suszone banany
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	2 000	(3)	Tylko suszone morele, brzoskwinie, winogrona, śliwki i figi
	E 907	Uwodorniony poli-1-deken	2 000		Tylko suszone owoce jako substancja glazurująca
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(34): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
<b>04.2.2</b>	<b>Owoce i warzywa w occie, oleju lub solance</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 122	Azorubina, karmoizyna	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 129	Czerwień Allura AC	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 131	Błękit patentowy V	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 133	Błękit brylantowy FCF	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	2 000	(1) (2)	Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko oliwki i produkty na bazie oliwek
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko oliwki i produkty na bazie oliwek
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko oliwki i produkty na bazie oliwek

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Z wyjątkiem oliwek i żółtej papryki w solance
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	500	(3)	Tylko żółta papryka w solance
	E 579	Glukonian żelazawy	150	(56)	Tylko oliwki ciemniejące w wyniku utleniania
	E 585	Mleczan żelazawy	150	(56)	Tylko oliwki ciemniejące w wyniku utleniania
	E 950	Acesulfam K	200		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 951	Aspartam	300		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	160	(52)	Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 955	Sukraloza	180		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 961	Neotam	10		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	200	(11)a (49) (50)	Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(34): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950)			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(56): W przeliczeniu na Fe.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
04.2.3	<b>Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach</b>				
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 122	Azorubina, karmoizyna	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 129	Czerwień Allura AC	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 131	Błękit patentowy V	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 133	Błękit brylantowy FCF	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 102	Tartrazyna	100		Tylko groszek przetworzony (purée) i groszek ogrodowy (w puszkach)
	E 133	Błękit brylantowy FCF	20		Tylko groszek przetworzony (purée) i groszek ogrodowy (w puszkach)
	E 142	Zieleń S	10		Tylko groszek przetworzony (purée) i groszek ogrodowy (w puszkach)
	E 127	Erytrozyna	200		Tylko wiśnie i czereśnie koktajlowe oraz wiśnie i czereśnie kandyzowane
	E 127	Erytrozyna	150		Tylko wiśnie Bigarreaux w syropie i koktajlach
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko warzywa białe, włączając nasiona roślin strączkowych
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	250	(3)	Tylko cytryny w plastrach, w opakowaniach szklanych

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko czereśnie o białym miąższu, w opakowaniach szklanych; kukurydza cukrowa pakowana próżniowo
	E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Winiiany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Winiiany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 337	Winian potasowo-sodowy	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	250		Tylko nasiona roślin strączkowych, strąki, grzyby i karczochy
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	<i>quantum satis</i>		Tylko jadalne kasztany w zalewie
	E 412	Guma guar	<i>quantum satis</i>		Tylko jadalne kasztany w zalewie
	E 415	Guma ksantanowa	<i>quantum satis</i>		Tylko jadalne kasztany w zalewie
	E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 512	Chlorek cynawy	25	(55)	Tylko białe szparagi
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		
	E 579	Glukonian żelazawy	150	(56)	Tylko oliwki ciemniejące w wyniku utleniania
	E 585	Mleczan żelazawy	150	(56)	Tylko oliwki ciemniejące w wyniku utleniania
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko owoce o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko owoce o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	1 000	(51)	Tylko owoce o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	200	(52)	Tylko owoce o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	400		Tylko owoce o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko owoce o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	32		Tylko owoce o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	Tylko owoce o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(34): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(55): W przeliczeniu na Sn.			
		(56): W przeliczeniu na Fe.			
<b>04.2.4</b>	<b>Przetwory owoce i warzywne, wyłączając produkty objęte pkt 5.4</b>				
<b>04.2.4.1</b>	<b>Przetwory owocowe i warzywne, z wyłączeniem owoców w wodnym roztworze cukru, poddanych obróbce cieplnej</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko mostarda di frutta
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Tylko mostarda di frutta
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, z wyjątkiem tych, które przeznaczone są do produkcji napojów na bazie soków owocowych
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 122	Azorubina, karmiozyna	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 129	Czerwień Allura AC	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 131	Błękit patentowy V	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 133	Błękit brylantowy FCF	200	(34)	Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 150a-d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko przetwory owocowe i warzywne, włączając przetwory na bazie wodorostów morskich, sosy na bazie owoców, auszpik (galaretę), z wyłączeniem purée, musów, owoców w wodnym roztworze cukru poddanych obróbce cieplnej, sałatek i produktów podobnych, w puszkach i słoikach
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko preparaty z wodorostów morskich, oliwki i preparaty na bazie oliwek
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	2 000	(1) (2)	Tylko buraki ćwikłowe gotowane
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko preparaty na bazie oliwek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko białe warzywa przetworzone i grzyby
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	<i>Tylko uwodnione owoce suszone i owoce liczi, mostarda di frutta</i>
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	300	(3)	Tylko pulpa cebuli, czosnku i szalotek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	800	(3)	Tylko pulpa chrzanu
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	800	(3)	Żelujące ekstrakty owocowe, płynna pektyna do sprzedaży konsumentowi końcowemu
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	800	(1) (4)	Tylko przetwory owocowe
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	4 000	(1) (4)	Tylko glazury do produktów warzywnych
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	5 000		
	E 481–482	Stearoilomleciany	2 000	(1)	<i>Tylko mostarda di frutta</i>



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	250	(51)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	200	(52)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 955	Sukraloza	400		Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 961	Neotam	32		Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(34): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
<b>04.2.4.2</b>	<b>Owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, wyłączając produkty objęte kategorią 16</b>				
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przepisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		Tylko owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, inne niż jabłka
	E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, inne niż jabłka
<b>04.2.5</b>	<b>Dżemy, galaretki, marmolady i produkty podobne</b>				
<b>04.2.5.1</b>	<b>Dżemy ekstra i galaretki ekstra w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE</b>				
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko dżemy, galaretki, marmolady o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko niskocukrowe i podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru, mermeladas
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko niskocukrowe i podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru, mermeladas
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko dżemy, galaretki i marmeladas wyprodukowane z owoców sulfutowanych
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 335	Winiiany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Jabłczany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 952	Kwas cyklaminyowy i jego sole: sodowa i wapniowa	1 000		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	200	(51)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 955	Sukraloza	400	(52)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 961	Neotam	32		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 961	Neotam	2		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej, jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)b (49) (50)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
<b>04.2.5.2</b>	<b>Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE</b>				
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(31)	Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(31)	Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(31)	Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(31)	Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 142	Zieleń S	100	(31)	Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 160d	Likopen	10	(31)	Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 161b	Luteina	100	(31)	Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko produkty do smarowania niskocukrowe i podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru, mermeladas
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko niskocukrowe i podobne produkty niskokaloryczne lub bez dodatku cukru, mermeladas
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady wyprodukowane z owoców sulfitowanych

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przepisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Winiiany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Jabłczany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 400–404	Kwas alginowy – alginiany	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagen	10 000	(32)	
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000	(32)	
	E 412	Guma guar	10 000	(32)	
	E 415	Guma ksantanowa	10 000	(32)	
	E 418	Guma gellan	10 000	(32)	
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 493	Monolaurynian sorbitolu	25		Tylko marmolada galaretkowa
	E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 524	Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	1 000	(51)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	200	(52)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 955	Sukraloza	400		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 959	Neohesperydyna DC	5		Tylko galaretki owocowe, jako wzmacniacz smaku
	E 961	Neotam	32		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
	E 961	Neotam	2		Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej, jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)b (49) (50)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(31): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d i E 161b.			
		(32): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 400–404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
<b>04.2.5.3</b>	<b>Inne podobne owocowe lub warzywne produkty do smarowania</b>				
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>			Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(31)	Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(31)	Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(31)	Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(31)	Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	E 142	Zieleń S	100	(31)	Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	E 160d	Likopen	10	(31)	Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	E 161b	Luteina	100	(31)	Z wyjątkiem <i>crème de pruneaux</i>
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Inne produkty do smarowania na bazie owoców, marmeladas
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 500	(1) (2)	Tylko marmelada
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Inne produkty do smarowania na bazie owoców, marmeladas
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko <i>dulce de membrillo</i>
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		
E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 335	Winiiany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 350	Jabłczany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 400-404	Kwas alginowy – alginiany	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagen	10 000	(32)	
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000	(32)	
	E 412	Guma guar	10 000	(32)	
	E 415	Guma ksantanowa	10 000	(32)	
	E 418	Guma gellan	10 000	(32)	
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 524	Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	500	(51)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	200	(52)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 955	Sukraloza	400		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	32		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)b (49) (50)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(31): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d i E 161b.			
		(32): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 400–404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418.			
<b>04.2.5.4</b>	<b>Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (41)	Tylko orzechy przetworzone
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1), (4)	Tylko tłuszcze do smarowania, z wyłączeniem masła

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(41) (46)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
<b>04.2.6</b>	<b>Przetworzone produkty z ziemniaków</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Tylko suszone ziemniaki w postaci granulatu i płatków
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko ciasto ziemniaczane i wstępnie obsmażone ziemniaki w plasterkach
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	400	(3)	Tylko odwodnione produkty ziemniaczane
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	25	(1)	Tylko odwodnione ziemniaki (suszy ziemniaczany)
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Łącznie z ziemniakami wstępnie obsmażonymi, mrożonymi i głęboko mrożonymi
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(46)	Tylko odwodnione produkty ziemniaczane
	E 426	Hemiceluloza sojowa	10 000		Tylko pakowane przetworzone produkty ziemniaczane
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
<b>05</b>	<b>Wyroby cukiernicze</b>				
<b>05.1</b>	<b>Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE</b>				
	Grupa I	Dodatki			Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 170	Węglan wapnia	70 000	(*)	
	E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	5 000		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	5 000		
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 422	Glicerol (gliceryna)	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 442	Fosfatydy amonu	10 000		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	<i>quantum satis</i>		
	E 476	Polirycynoeinian poliglicerolu	5 000		
	E 492	Tristearynian sorbitolu	10 000		
	E 500–504	Węglany	70 000	(*)	
	E 524–528	Wodorotlenki	70 000	(*)	
	E 530	Tlenek magnezu	70 000	(*)	
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	500		Tylko jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	500		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	2 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	500	(52)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	800		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	50		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	65		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)a (49) (50)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(*) E 170, E 500–504, E 524–528 and E 530: 7 % w przeliczeniu na suchą masę beztłuszczową, wyrażone jako węglany potasu.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
<b>05.2</b>	<b>Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech</b>				
	Grupa I	Dodatki			Substancje wymienione pod numerami E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 i E 440 nie mogą być używane w żelowych minikubeczkach zdefiniowanych do celów niniejszego rozporządzenia jako wyroby cukiernicze żelowe o zwartej konsystencji, zawarte w półsztywnych minikubeczkach lub minikapsułkach, przeznaczone do spożycia pojedynczym kęsem przez wywarcie nacisku na minikubeczek lub minikapsułkę, aby ich zawartość znalazła się w jamie ustnej; substancje E 410, E 412, E 415, E 417 nie mogą być używane do produkcji odwodnionej żywności, przeznaczonej do uwodnienia w trakcie spożywania. Substancja E425 nie może być stosowana w wyrobach cukierniczych żelowych.
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	quantum satis		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300	(25)	Z wyjątkiem kandyzowanych owoców i warzyw
	Grupa III	Barwniki o łączonym maksymalnym poziomie	200		Tylko kandyzowane owoce i warzywa

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao lub suszonych owoców, na bazie mleka lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko do owoców krystalizowanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 160d	Likopen	30		
	E 173	Glin	<i>quantum satis</i>		Tylko zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych do dekoracji ciast i pieczywa słodkiego
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		Tylko zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych
	E 175	Złoto	<i>quantum satis</i>		Tylko zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych
	E 200–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany; p-hydroksybenzoesany	1 500	(1) (2) (5)	Z wyjątkiem kandyzowanych, krystalizowanych i lukrowanych owoców i warzyw
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko kandyzowane, krystalizowane lub lukrowane owoce i warzywa
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko kandyzowane, krystalizowane lub lukrowane owoce, warzywa, dzięgiel i skórka cytrusów
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko wyroby cukiernicze na bazie syropu glukozowego (tylko jako pozostałość z syropu glukozowego)
	E 297	Kwas fumarowy	1 000		Tylko wyroby cukiernicze
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko wyroby cukiernicze, z wyjątkiem owoców kandyzowanych
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	800	(1) (4)	Tylko owoce kandyzowane
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 500		Tylko wyroby cukiernicze
	E 426	Hemiceluloza sojowa	10 000		Tylko wyroby cukiernicze żelowe, z wyjątkiem minikubeczków żelowych

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	Tylko wyroby cukiernicze
	E 442	Fosfatydy amonu	10 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao
	E 459	Beta-cyklodekstryna	<i>quantum satis</i>		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000		Tylko wyroby cukiernicze
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	2 000		Tylko wyroby cukiernicze
	E 476	Polirycynooeinian poliglicerolu	5 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000		Tylko wyroby cukiernicze
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000	(1)	Tylko wyroby cukiernicze
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	Tylko wyroby cukiernicze
	E 492	Tristearynian sorbitolu	10 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao
	E 520–523	Siarczany glinu	200	(1) (38)	Tylko kandyzowane, krystalizowane lub lukrowane owoce i warzywa
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	<i>quantum satis</i>	(1)	Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	500		Tylko jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 907	Uwodorniony poli-1-deken	2 000		Tylko jako substancja glazurująca w wyrobach cukierniczych
	E 950	Acesulfam K	500		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	2 000		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	500		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	800		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	50		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	65		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)a	Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	500		Tylko wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabletek i tabletek
	E 955	Sukraloza	200		Tylko wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabletek i tabletek
	E 961	Neotam	15		Tylko wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabletek i tabletek
	E 950	Acesulfam K	1 000		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	500	(51)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	200	(52)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	400		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	32		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)b (49) (50)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	1 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 951	Aspartam	2 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	300	(52)	Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	1 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	150		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	65		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	2		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)a (49) (50)	Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	500		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	500	(52)	Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	1 000		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	50		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	32		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)a (49) (50)	Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	2 500		Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	6 000		Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	3 000	(52)	Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	2 400		Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	400		Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	200		Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 961	Neotam	3		Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech oraz silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru, jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	2 500	(11)a (49) (50)	Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	2 000		Tylko silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	1 000		Tylko silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	65		Tylko silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru
	E 1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>		Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, w postaci listków
					(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.
					(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.
					(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.
					(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .
					(5): E 214 – 219: p-hydroksybenzoesany (PHB), maksymalnie 300 mg/kg.
					(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.
					(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).
					(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.
					(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.
					(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.
					(25): Ilość każdego z następujących barwników E 110, E 122, E 124 i E 155 nie może przekroczyć 50 mg/kg lub mg/l.
					(38): Podano w przeliczeniu na glin.
<b>05.3</b>	<b>Guma do żucia</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	300	(25)	
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko bez dodatku cukru
	E 160d	Likopen	300		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 500	(1) (2)	
	E 297	Kwas fumarowy	2 000		
	E 310–321	Galusany, TBHQ i BHA i BHT	400	(1)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	<i>quantum satis</i>	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	5 000		
	E 416	Guma karaya	5 000		
	E 432–436	Polisorbaty	5 000	(1)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	10 000	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000		
	E 481–482	Stearoilomleczany	2 000	(1)	
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	
	E 551	Dwutlenek krzemu	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 552	Krzemian wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 553a	Krzemian magnezu	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 650	Octan cynku	1 000		
	E 900	Dimetylopolisiloksan	100		
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	1 200	(47)	Tylko jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 907	Uwodorniony poli-1-deken	2 000		Tylko jako substancja glazurująca
	E 927b	Karbamid	30 000		Tylko bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	800	(12)	Tylko z dodatkiem cukru lub polioli, jako wzmacniacz smaku
	E 951	Aspartam	2 500	(12)	Tylko z dodatkiem cukru lub polioli, jako wzmacniacz smaku
	E 959	Neohesperydyna DC	150	(12)	Tylko z dodatkiem cukru lub polioli, jako wzmacniacz smaku
	E 957	Taumatyna	10	(12)	Tylko z dodatkiem cukru lub polioli, jako wzmacniacz smaku
	E 961	Neotam	3	(12)	Tylko z dodatkiem cukru lub polioli, jako wzmacniacz smaku
	E 950	Acesulfam K	2 000		Tylko bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	5 500		Tylko bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	1 200	(52)	Tylko bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	3 000		Tylko bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	50		Tylko bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	400		Tylko bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	250		Tylko bez dodatku cukru

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	2 000	(11)a (49) (50)	Tylko bez dodatku cukru
	E 1518	Trioctan glicerolu (triacetyna)	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(12): Jeżeli substancje E 950, E 951, E 957, E 959 i E 961 są stosowane łącznie do gumy do żucia, maksymalny poziom każdego z nich jest proporcjonalnie zredukowany.			
		(25): Ilość każdego z następujących barwników E 110, E 122, E 124 i E 155 nie może przekroczyć 50 mg/kg lub mg/l.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
		(47): Maksymalny poziom odnosi się do wszystkich zastosowań objętych niniejszym rozporządzeniem, włącznie z przepisami określonymi w załączniku III.			
<b>05.4</b>	<b>Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	500		Tylko dekoracje, powłoki i sosy, z wyjątkiem nadzień
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300	(25)	Tylko nadzienia
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko dekoracje, powłoki i nadzienia bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko sosy
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		Tylko dekoracje i powłoki

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 160d	Likopen	30		Z wyjątkiem czerwonych powłok wyrobów cukierniczych czekoladowych z twardą powłoką cukrową
	E 160d	Likopen	200		Tylko czerwone powłoki wyrobów cukierniczych czekoladowych z twardą powłoką cukrową
	E 173	Glin	<i>quantum satis</i>		Tylko zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych do dekoracji ciast i pieczywa słodkiego
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		Tylko dekoracje czekolad
	E 175	Złoto	<i>quantum satis</i>		Tylko dekoracje czekolad
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów spożywczych; produkty podobne)
	E 200–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany; p-hydroksybenzoesany	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko wyroby cukiernicze na bazie syropu glukozowego (tylko jako pozostałość z syropu glukozowego)
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	40	(3)	Tylko polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów spożywczych; produkty podobne)
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko nadzienia owocowe do ciast i pieczywa słodkiego
	E 297	Kwas fumarowy	1 000		
	E 297	Kwas fumarowy	2 500		Tylko nadzienia i polewy do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	3 000	(1) (4)	Tylko polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów spożywczych; produkty podobne)
	E 355–357	Kwas adypinowy – adypiniany	2 000	(1)	Tylko nadzienia i polewy do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(41) (46)	Tylko sosy
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 500		
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	5 000		Tylko nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oraz deserów
	E 416	Guma karaya	5 000		Tylko nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oraz deserów

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 426	Hemiceluloza sojowa	10 000		Tylko wyroby cukiernicze żelowe (inne niż minikubeczki żelowe)
	E 427	Guma kasja	2 500		Tylko nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oraz deserów
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	
	E 442	Fosfatydy amonu	10 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000		
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	2 000		
	E 476	Polirycynooeinian poliglicerolu	5 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000		
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	30 000		Ubite polewy do deserów inne niż śmietanka
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000	(1)	
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	
	E 492	Tristearynian sorbitolu	10 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	500		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko jako substancja glazurująca do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich, z powłoką czekoladową
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 907	Uwodorniony poli-1-deken	2 000		Tylko jako substancja glazurująca

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	1 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	2 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	300	(52)	Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	1 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	150		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	65		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	2		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)a (49) (50)	Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	500		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	500	(52)	Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	1 000		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	50		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	32		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)a (49) (50)	Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	500		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	2 000		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	500	(52)	Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	800		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	50		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	65		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)a (49) (50)	Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko sosy
	E 951	Aspartam	350		Tylko sosy
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	160	(52)	Tylko sosy
	E 955	Sukraloza	450		Tylko sosy
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko sosy
	E 961	Neotam	12		Tylko sosy
	E 961	Neotam	2		Tylko sosy jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)b (49) (50)	Tylko sosy
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(5): E 214 – 219: p-hydroksybenzoesany (PHB), maksymalnie 300 mg/kg.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(25): Ilość każdego z następujących barwników E 110, E 122, E 124 i E 155 nie może przekroczyć 50 mg/kg lub mg/l.			
<b>06</b>	<b>Zboża i produkty zbożowe</b>				
<b>06.1</b>	<b>Ziarna całe, łamane lub płatkowane</b>				
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	30	(3)	Tylko sago i kasza perłowa (jęczmienna)
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		Tylko ryż
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
<b>06.2</b>	<b>Mąka i inne produkty przemiału zbóż oraz skrobie</b>				
<b>06.2.1</b>	<b>Mąka</b>				
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 500	(1) (4)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	20 000	(1) (4)	Tylko mąka z dodatkiem środków spulchniających
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 920	L-cysteina	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>06.2.2</b>	<b>Skrobie</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Wyłączając skrobię w preparatach do początkowego żywienia niemowląt, preparatach do dalszego żywienia niemowląt oraz w żywności przetworzonej na bazie zbóż i żywności dla niemowląt
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
06.3	<b>Śniadaniowe przetwory zbożowe</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe inne niż ekstrudowane, spęcznione lub z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe lub produkty na bazie zbóż, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	200	(53)	Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 150c	Karmel amoniakalny	<i>quantum satis</i>		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe ekstrudowane, spęcznione lub z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe ekstrudowane, spęcznione lub z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	25		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe ekstrudowane, spęcznione lub z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe ekstrudowane, spęcznione lub z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	200	(53)	Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 163	Antocyjany	200	(53)	Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	Tylko produkty zbożowe wstępnie obgotowane
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	10 000		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe typu „Granola”
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	1 200		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
E 955	Sukraloza	400		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	32		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)b (49) (50)	Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(53): E 120, E 162 i E 163 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
<b>06.4</b>	<b>Makarony</b>				
<b>06.4.1</b>	<b>Świeży makaron</b>				
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		
<b>06.4.2</b>	<b>Suchy makaron</b>				
	Grupa I	Dodatki			Tylko makarony bezglutenowe lub makarony przeznaczone do diet niskobiałkowych, zgodnie z dyrektywą 2009/39/WE
<b>06.4.3</b>	<b>Świeże makarony wstępnie obgotowane</b>				
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		
<b>06.4.4</b>	<b>Gnocchi ziemniaczane</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1)	
<b>06.4.5</b>	<b>Nadzienia do makaronów nadziewanych (pierożków ravioli i produktów podobnych)</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki	
06.5	<b>Makarony typu noodle</b>					
	Grupa I	Dodatki				
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	quantum satis			
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 000	(1) (4)		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	10 000		Tylko pakowane makarony orientalne typu noodle gotowe do spożycia, przeznaczone do sprzedaży detalicznej	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.				
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .				
06.6	<b>Ciasto o luźnej konsystencji</b>					
	Grupa I	Dodatki				
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	quantum satis			
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	500		Tylko ciasto o luźnej konsystencji do panierowania	
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		Tylko ciasto o luźnej konsystencji do panierowania	
	E 160d	Likopen	30		Tylko ciasto o luźnej konsystencji do panierowania	
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)		
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	12 000	(1) (4)		
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10			
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.				
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.				
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .				

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
06.7	<b>Produkty zbożowe wstępnie obgotowane lub przetworzone</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	Tylko polenta
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko <i>semmelknödelteig</i>
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1)	Tylko produkty zbożowe wstępnie obgotowane
	E 426	Hemiceluloza sojowa	10 000		Tylko pakowany, gotowy do spożycia ryż i produkty z ryżu przeznaczone do sprzedaży detalicznej
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		Tylko ryż błyskawiczny
	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	<i>quantum satis</i>		Tylko ryż błyskawiczny
	E 481–482	Stearoilomleczany	4 000	(2)	Tylko ryż błyskawiczny
(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.					
(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.					
07	<b>Wyroby piekarskie</b>				
07.1.	<b>Chleb i bułki</b>				
	Grupa I	Dodatki			Z wyjątkiem produktów wymienionych w pkt 7.1.1 i 7.1.2
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko chleb słodowy
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko chleb pakowany krojony i chleb żytni, częściowo upieczone pakowane wyroby piekarskie przeznaczone do sprzedaży detalicznej i chleb o obniżonej wartości energetycznej przeznaczony do sprzedaży detalicznej
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	3 000	(1) (6)	Tylko chleb pakowany krojony i chleb żytni
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	2 000	(1) (6)	Tylko chleb o obniżonej wartości energetycznej, częściowo upieczone pakowane chleb, bułki oraz pieczywo typu <i>pitta</i> , pakowane <i>pølsebrød</i> , <i>boller</i> i <i>danske flutes</i>
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	1 000	(1) (6)	Tylko chleb pakowany
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	20 000	(1) (4)	Tylko <i>soda bread</i>

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 481–482	Stearoilomleczany	3 000	(1)	Z wyjątkiem produktów wymienionych w pkt 7.1.1 i 7.1.2
	E 483	Winian stearylu	4 000		Z wyjątkiem produktów wymienionych w pkt 7.1.1 i 7.1.2
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(6): Kwas propionowy i jego sole mogą być obecne w niektórych sfermentowanych produktach stanowiących wynik fermentacji zgodnie z dobrą praktyką wytwarzania.			
<b>07.1.1</b>	<b>Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól</b>				
	E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	<i>quantum satis</i>		
	E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	<i>quantum satis</i>		
	E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	<i>quantum satis</i>		
	E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	<i>quantum satis</i>		
	E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	<i>quantum satis</i>		
<b>07.1.2</b>	<b><i>Pain courant francais; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek</i></b>				
	E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>		
	E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>		
	E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
07.2	<b>Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	quantum satis		
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	200	(25)	
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		
	E 160d	Likopen	25		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko o aktywności wody większej niż 0,65
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50		Tylko suche herbatniki
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	2 000	(1) (6)	Tylko pakowane pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie o aktywności wody powyżej 0,65
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1)	Tylko ciasta w proszku
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	20 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(41) (46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	2 000		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	10 000		Tylko pakowane pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie przeznaczone do sprzedaży detalicznej
	E 432–436	Polisorбаты	3 000	(1)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	10 000	(1)	
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	10 000			
E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000	(1)	
	E 483	Winian stearylu	4 000		
	E 491–495	Estry sorbitolu	10 000	(1)	
	E 541	Fosforan glinowo-sodowy, kwaśny	1 000	(38)	Tylko scones i wyroby typu sponge
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca do małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca do małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko jako substancja glazurująca do małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca do małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą
	E 950	Acesulfam K	2 000		Tylko rożki wafłowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	800	(52)	Tylko rożki wafłowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	800		Tylko rożki wafłowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko rożki wafłowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	60		Tylko rożki wafłowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	2 000		Tylko <i>Essoblaten</i> – cienkie wafle (oblaty)
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko <i>Essoblaten</i> – cienkie wafle (oblaty)
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	800	(52)	Tylko <i>Essoblaten</i> – cienkie wafle (oblaty)
	E 955	Sukraloza	800		Tylko <i>Essoblaten</i> – cienkie wafle (oblaty)
	E 961	Neotam	60		Tylko <i>Essoblaten</i> – cienkie wafle (oblaty)
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)b (49) (50)	Tylko <i>Essoblaten</i> – cienkie wafle (oblaty)

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	1 000		Tylko pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego przeznaczenia żywieniowego
	E 951	Aspartam	1 700		Tylko pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego przeznaczenia żywieniowego
	E 952	Kwas cyklaminyowy i jego sole: sodowa i wapniowa	1 600	(51)	Tylko pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego przeznaczenia żywieniowego
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	170	(52)	Tylko pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego przeznaczenia żywieniowego
	E 955	Sukraloza	700		Tylko pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego przeznaczenia żywieniowego
	E 959	Neohesperydyna DC	150		Tylko pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego przeznaczenia żywieniowego
	E 961	Neotam	55		Tylko pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego przeznaczenia żywieniowego
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)a (49) (50)	Tylko pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie specjalnego przeznaczenia żywieniowego
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(6): Kwas propionowy i jego sole mogą być obecne w niektórych sfermentowanych produktach stanowiących wynik fermentacji zgodnie z dobrą praktyką wytwarzania.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(25): Ilość każdego z następujących barwników E 110, E 122, E 124 i E 155 nie może przekroczyć 50 mg/kg lub mg/l.			
		(38): Podano w przeliczeniu na glin.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
<b>08</b>	<b>Mięso</b>				
<b>08.1</b>	<b>Mięso nieprzetworzone</b>				
<b>08.1.1</b>	<b>Mięso nieprzetworzone inne niż surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004</b>				
	E 129	Czerwień Allura AC	<i>quantum satis</i>		Tylko do celu umieszczenia znaku jakości zdrowotnej
	E 133	Błękit brylantowy FCF	<i>quantum satis</i>		Tylko do celu umieszczenia znaku jakości zdrowotnej
	E 155	Brąz HT	<i>quantum satis</i>		Tylko do celu umieszczenia znaku jakości zdrowotnej
<b>08.1.2</b>	<b>Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004</b>				
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko <i>breakfast sausages</i> o zawartości zboża nie mniejszej niż 6 % i <i>burger meat</i> o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem; w przypadku tych produktów mięso mielone jest w taki sposób, że następuje całkowite rozdrobnienie tkanki mięśniowej i tłuszczowej, w wyniku czego włókna mięśniowe tworzą emulsję z tłuszczem, co nadaje tym produktom typowy dla nich wygląd.
	E 129	Czerwień Allura AC	25		Tylko <i>breakfast sausages</i> o zawartości zboża nie mniejszej niż 6 % i <i>burger meat</i> o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem; w przypadku tych produktów mięso mielone jest w taki sposób, że następuje całkowite rozdrobnienie tkanki mięśniowej i tłuszczowej, w wyniku czego włókna mięśniowe tworzą emulsję z tłuszczem, co nadaje tym produktom typowy dla nich wygląd.
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>breakfast sausages</i> o zawartości zboża nie mniejszej niż 6 % i <i>burger meat</i> o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem; w przypadku tych produktów mięso mielone jest w taki sposób, że następuje całkowite rozdrobnienie tkanki mięśniowej i tłuszczowej, w wyniku czego włókna mięśniowe tworzą emulsję z tłuszczem, co nadaje tym produktom typowy dla nich wygląd.
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	450	(1) (3)	Tylko <i>breakfast sausages</i> ; <i>burger meat</i> o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	450	(1) (3)	Tylko <i>salsicha fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>butifarra fresca</i>
	E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane <i>gehakt</i> i wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane <i>gehakt</i> i wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki	
	E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane <i>gehakt</i> i wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego	
	E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego	
	E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego	
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane <i>gehakt</i> i wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego	
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane <i>gehakt</i> i wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego	
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane <i>gehakt</i> i wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego	
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko pakowane <i>gehakt</i> i wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego	
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko <i>breakfast sausages</i> ; w przypadku tych produktów mięso mielone jest w taki sposób, że następuje całkowite rozdrobnienie tkanki mięśniowej i tłuszczowej, w wyniku czego włókna mięśniowe tworzą emulsję z tłuszczem, co nadaje tym produktom typowy dla nich wygląd.	
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię kielbas	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.				
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.				
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .				
<b>08.2</b>	<b>Mięso przetworzone</b>					
<b>08.2.1</b>	<b>Mięso przetworzone niepoddane obróbce cieplnej</b>					
	Grupa I	Dodatki				
	E 100	Kurkumina	20		Tylko kielbasy	
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>pasturmas</i>	
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>pasturmas</i>	
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	135		Tylko <i>sobrasada</i>	
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko kielbasy	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	200		Tylko kielbasa <i>chorizo/salchichon</i>
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>pasturmas</i>
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	250		Tylko kielbasa <i>chorizo/salchichon</i>
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	200		Tylko <i>sobrasada</i>
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko kielbasy
	E 160a	Karoteny	20		Tylko kielbasy
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	10		Tylko kielbasy
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko kielbasy
	E 200–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany; p-hydroksybenzoesany	<i>quantum satis</i>	(1) (2)	Tylko na powierzchnię suszonych produktów mięsnych
	E 235	Natamycyna	1	(8)	Tylko na powierzchnię kielbas suszonych peklowanych
	E 249–250	Azotyny	150	(7)	
	E 251–252	Azotany	150	(7)	
	E 315	Kwas erytrobowy (kwas izoaskorbinowy)	500		Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
	E 316	Izoaskorbinian sodu	500		Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	Tylko mięso suszone
	E 315	Kwas erytrobowy (kwas izoaskorbinowy)	500	(9)	Tylko produkty peklowane i produkty konserwowane
	E 316	Izoaskorbinian sodu	500	(9)	Tylko produkty peklowane i produkty konserwowane
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(46)	Tylko kielbasy suszone
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(41) (46)	Wyłączając kielbasy suszone

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(46)	Tylko mięso suszone
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		Na powierzchnię kielbas
	E 959	Neohesperydyna DC	5		Tylko jako wzmacniacz smaku
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji.			
		(8): mg/dm <sup>2</sup> powierzchni, nie występuje na głębokości 5 mm.			
		(9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano jako zawartość kwasu erytrowego.			
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
<b>08.2.2</b>	<b>Mięso przetworzone poddane obróbce cieplnej</b>				
	Grupa I	Dodatki			Z wyjątkiem <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
	E 100	Kurkumina	20		Tylko kielbasy i pasztety
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko kielbasy i pasztety
	E 129	Czerwień Allura AC	25		Tylko <i>luncheon meat</i>
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko kielbasy i pasztety
	E 160a	Karoteny	20		Tylko kielbasy i pasztety
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	10		Tylko kielbasy i pasztety
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko kielbasy i pasztety

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 200–203; 214–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; p-hydroksybenzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko pasztety
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko auszpik (galareta)
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko auszpik (galareta)
	E 249–250	Azotyny	150	(7) (59)	Z wyjątkiem sterylizowanych produktów mięsnych (Fo > 3,00)
	E 249–250	Azotyny	100	(7) (58) (59)	Tylko sterylizowane produkty mięsne (Fo > 3,00)
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> / <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> / <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 315	Kwas erytrobowy (kwas izoaskorbinowy)	500	(9)	Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
	E 316	Izoaskorbinian sodu	500	(9)	Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Z wyjątkiem <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	250		Tylko <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(41) (46)	Wyłączając kielbasy suszone
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(46)	Tylko kielbasy suszone
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(46)	Tylko mięso suszone
	E 427	Guma kasja	1 500		
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1), (41)	Z wyjątkiem <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>Libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i>
	E 481–482	Stearoilomleczany	4 000	(1)	Tylko produkty mięsne w puszkach, z mięsa zmielonego i krojonego w kostkę
	E 553b	Talk	<i>quantum satis</i>		Tylko do stosowania na powierzchnię kielbas



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 959	Neohesperydyna DC	5		Tylko jako wzmacniacz smaku, z wyjątkiem <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji.			
		(9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano jako zawartość kwasu erytrowego.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
		(58): Wartość Fo 3 jest równoważna ogrzewaniu przez 3 min. w temperaturze 121 °C (redukcja obciążenia bakteryjnego z miliarda przetrwalników na każdy tysiąc puszek do jednego przetrwalnika na tysiąc puszek).			
		(59): Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.			
<b>08.2.3</b>	<b>O słonki i powłoki oraz dekoracje mięsa</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem jadalnych zewnętrznych powłok <i>pasturmas</i>
	Grupa III	Barwniki o łączonym maksymalnym poziomie	500		Tylko dekoracje i powłoki, z wyjątkiem jadalnych zewnętrznych powłok <i>pasturmas</i>
	Grupa III	Barwniki o łączonym maksymalnym poziomie	<i>quantum satis</i>		Tylko jadalne słonki
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Tylko jadalne zewnętrzne powłoki <i>pasturmas</i>
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko jadalne zewnętrzne powłoki <i>pasturmas</i>
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	<i>quantum satis</i>		Tylko jadalne zewnętrzne powłoki <i>pasturmas</i>
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		
	E 160d	Likopen	500		Tylko dekoracje i powłoki, z wyjątkiem jadalnych zewnętrznych powłok <i>pasturmas</i>
	E 160d	Likopen	30		Tylko jadalne słonki

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	<i>quantum satis</i>		Tylko osłonki kolagenowe o aktywności wody większej niż 0,6
	E 200–203; 214–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; p-hydroksybenzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko żelowe powłoki produktów mięsnych (parzonych, peklowanych lub suszonych)
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	4 000	(1) (4)	Tylko glazury do mięsa
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>08.2.4</b>	<b>Tradycyjnie peklowane produkty mięsne, objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów</b>				
<b>08.2.4.1</b>	<b>Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (produkty mięsne zanurzone w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki)</b>				
	E 249–250	Azotyny	175	(39)	<b>Tylko Wiltshire bacon i produkty podobne:</b> Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko Wiltshire bacon i produkty podobne:</b> Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.
	E 249–250	Azotyny	100	(39)	<b>Tylko Wiltshire ham i produkty podobne:</b> Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko Wiltshire ham i produkty podobne:</b> Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.
	E 249–250	Azotyny	175	(39)	<b>Tylko Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado i produkty podobne:</b> Peklowane zalewowo przez 3–5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody.
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado i produkty podobne:</b> Peklowane zalewowo przez 3–5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody.
	E 249–250	Azotyny	50	(39)	<b>Tylko cured tongue.</b> Peklowane w zalewie przez co najmniej 4 dni i wstępnie obgotowane.

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 251–252	Azotany	10	(39) (59)	<b>Tylko cured tongue.</b> Peklowane w zalewie przez co najmniej 4 dni i wstępnie obgotowane.
	E 249–250	Azotyny	150	(7)	<b>Tylko kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött.</b> Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14–21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4–5 tygodni.
	E 251–252	Azotany	300	(7)	<b>Tylko kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött.</b> Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzone w zalewie peklującej. Czas peklowania wynosi 14–21 dni, po czym następuje dojrzewanie poprzez wędzenie na zimno przez 4–5 tygodni.
	E 249–250	Azotyny	150	(7)	<b>Tylko bacon, filet de bacon i produkty podobne.</b> Peklowane w zalewie przez 4–5 dni w temp. 5–7 °C, dojrzewa zwykle przez 24–40 godzin w temp. 22 °C, mogą być wędzone przez 24 godziny w temp. 20–25 °C i przechowywane przez 3–6 tygodni w temp. 12–14 °C.
	E 251–252	Azotany	250	(7) (40) (59)	<b>Tylko bacon, filet de bacon i produkty podobne.</b> Peklowane w zalewie przez 4–5 dni w temp. 5–7 °C, dojrzewa zwykle przez 24–40 godzin w temp. 22 °C, mogą być wędzone przez 24 godziny w temp. 20–25 °C i przechowywane przez 3–6 tygodni w temp. 12–14 °C.
	E 249–250	Azotyny	50	(39)	<b>Tylko Rohschinken, nassgepökelt i produkty podobne.</b> Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
	E 251–252	Azotany	250	(39)	<b>Tylko Rohschinken, nassgepökelt i produkty podobne.</b> Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 2 dni/kg, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.
		(7):	Maksymalna ilość dodatku.		
		(39):	Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji.		
		(40):	Bez dodatku azotynów.		
		(59):	Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.		
<b>08.2.4.2</b>	<b>Tradycyjne produkty mięsne peklowane na sucho (peklowanie na sucho polega na nałożeniu na sucho mieszanki peklującej, zawierającej azotyny lub azotany, sól i inne składniki, na powierzchnię mięsa, po czym mięso poddaje się stabilizacji/dojrzewaniu).</b>				
	E 249–250	Azotyny	175	(39)	<b>Tylko dry cured bacon i produkty podobne.</b> Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko dry cured bacon i produkty podobne.</b> Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni
	E 249–250	Azotyny	100	(39)	<b>Tylko dry cured ham i produkty podobne.</b> Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko dry cured ham i produkty podobne.</b> Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina i produkty podobne.</b> Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni
	E 249–250	Azotyny	100	(39)	<b>Tylko presunto, presunto da pá i paio do lombo oraz produkty podobne.</b> Peklowane na sucho przez 10–15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30–45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko presunto, presunto da pá i paio do lombo oraz produkty podobne.</b> Peklowane na sucho przez 10–15 dni, następnie poddawane procesowi stabilizacji przez 30–45 dni i procesowi dojrzewania przez co najmniej 2 miesiące
	E 251–252	Azotany	250	(39) (40) (59)	<b>Tylko jambon sec, jambon sel i inne podobne produkty peklowane na sucho.</b> Peklowane na sucho przez 3 dni + 1 dzień/kg, a następnie okres po soleniu 1 tydzień i okres dojrzewania od 45 dni do 18 miesięcy
	E 249–250	Azotyny	50	(39)	<b>Tylko Rohschinken, trockengepökelt i produkty podobne.</b> Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 10–14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko Rohschinken, trockengepökelt i produkty podobne.</b> Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 10–14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie
		(39): Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji.			
		(40): Bez dodatku azotynów.			
		(59): Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.			
<b>08.2.4.3</b>	<b>Inne tradycyjne produkty mięsne peklowane (peklowanie w zalewie i na sucho stosowane łącznie lub gdy azotyn lub azotan jest zawarty w produkcie złożonym lub gdy produkt jest nastrzykiwany roztworem peklującym przed gotowaniem)</b>				
	E 249–250	Azotyny	50	(39)	<b>Tylko Rohschinken, trocken-/nassgepökelt i produkty podobne.</b> Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi około 14–35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie.

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	<b>Tylko Rohschinken, trocken-/nassgepökelt i produkty podobne.</b> Peklowanie na sucho i w zalewie stosowane łącznie (bez nastrzykiwania roztworem peklującym). Czas peklowania zależy od kształtu i wagi kawałków mięsa i wynosi około 14–35 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzwianie.
	E 249–250	Azotyny	50	(39)	<b>Tylko jellied veal and brisket:</b> Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin.
	E 251–252	Azotany	10	(39) (59)	<b>Tylko jellied veal and brisket:</b> Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin
	E 251–252	Azotany	300	(40) (7)	<b>Tylko Rohwürste (Salami i Kantwurst):</b> Produkt poddawany procesowi dojrzwiania przez minimum 4 tygodnie; stosunek wody do białka poniżej 1,7
	E 251–252	Azotany	250	(40) (7) (59)	<b>Tylko Salchichon y chorizo tradicionales de larga curacion i produkty podobne.</b> Okres dojrzwiania co najmniej 30 dni
	E 249–250	Azotyny	180	(7)	<b>Tylko Vysočina, Selský salám, Turistický trvanlivý salám, Poličan, Herkules, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš i produkty podobne.</b> Suszony produkt gotowany w 70 °C, a następnie poddawany przez 8–12 dni procesowi suszenia i wędzenia. Fermentowany produkt jest poddawany 14–30-dniowemu, trzystopniowemu procesowi fermentacji, a następnie procesowi wędzenia.
	E 251–252	Azotany	250	(40) (7) (59)	<b>Tylko Saucissons secs i produkty podobne.</b> Surowe, fermentowane, suszone kiełbasy bez dodatku azotynów. Produkt jest poddawany fermentacji w temperaturze w zakresie 18–22 °C lub niższej (10–12 °C), a następnie co najmniej trzytygodniowemu okresowi dojrzwiania. Stosunek wody do białka poniżej 1,7.
		(7): Maksymalna ilość dodatku.			
		(39): Maksymalna ilość pozostałości, poziom pozostałości przy końcu procesu produkcji.			
		(40): Bez dodatku azotynów.			
		(59): Azotany mogą być obecne w niektórych produktach mięsnych poddanych obróbce cieplnej w wyniku naturalnej przemiany azotynów w azotany w środowisku o niskiej kwasowości.			
<b>09</b>	<b>Ryby i produkty rybołówstwa</b>				
<b>09.1</b>	<b>Nieprzetworzone ryby i produkty rybołówstwa</b>				
<b>09.1.1</b>	<b>Nieprzetworzone ryby</b>				
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone ryby, do celów innych niż słodzenie
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 315	Kwas erytrobowy	1 500	(9)	Tylko mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone ryby z czerwoną skórą
	E 316	Izoaskorbinian sodu	1 500	(9)	Tylko mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone ryby z czerwoną skórą
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko mrożone i głęboko mrożone filety z ryb
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano w przeliczeniu na kwas erytrobowy.			
<b>09.1.2</b>	<b>Nieprzetworzone mięczaki i skorupiaki</b>				
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone skorupiaki, mięczaki i głowonogi; do celów innych niż słodzenie
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	150	(3) (10)	Tylko świeże, mrożone i głęboko mrożone głowonogi i skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jednostek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3) (10)	Tylko skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> od 80 do 120 jednostek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	300	(3) (10)	Tylko skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> powyżej 120 jednostek
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 302	Ascorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko mrożone i głęboko mrożone mięczaki i skorupiaki
	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	75		Tylko mrożone i głęboko mrożone skorupiaki
	E 586	4-heksylorezorcynol	2	(42)	Tylko w świeżym, mrożonym lub głęboko mrożonym mięsie skorupiaków
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(10): Maksymalne poziomy w częściach jadalnych.			
		(42): Jako pozostałość.			
<b>09.2</b>	<b>Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko surimi i produkty podobne oraz zamienniki łososia
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	500		Tylko surimi i produkty podobne oraz zamienniki łososia
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 102	Tartrazyna	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 122	Azorubina, karmoizyna	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 142	Zieleń S	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 150a-d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 151	Czerń brylantowa BN, czerń BN	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 153	Węgiel roślinny	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 161b	Luteina	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 171	Dwutlenek tytanu	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	<i>quantum satis</i>		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 100	Kurkumina	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 102	Tartrazyna	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 122	Azorubina, karmiozyna	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 129	Czerwień Allura AC	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 142	Zieleń S	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 150a-d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 151	Czerń brylantowa BN, czerń BN	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 153	Węgiel roślinny	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 155	Brąz HT	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 161b	Luteina	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 171	Dwutlenek tytanu	<i>quantum satis</i>		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 100	Kurkumina	<i>quantum satis</i>		Tylko wędzone ryby
	E 101	Ryboflawiny	<i>quantum satis</i>		Tylko wędzone ryby
	E 102	Tartrazyna	100	(37)	Tylko wędzone ryby
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(37)	Tylko wędzone ryby
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(37)	Tylko wędzone ryby
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(37)	Tylko wędzone ryby
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofilu i chlorofilin	<i>quantum satis</i>		Tylko wędzone ryby
	E 151	Czerń brylantowa BN, czerń PN	100	(37)	Tylko wędzone ryby
	E 153	Węgiel roślinny	<i>quantum satis</i>		Tylko wędzone ryby
	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>		Tylko wędzone ryby
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Tylko wędzone ryby
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	<i>quantum satis</i>		Tylko wędzone ryby
	E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	100	(37)	Tylko wędzone ryby
	E 171	Dwutlenek tytanu	<i>quantum satis</i>		
	E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	<i>quantum satis</i>		
	E 163	Antocyjany	<i>quantum satis</i>	(37)	Tylko wędzone ryby
	E 160d	Likopen	10		Tylko zamienniki łososia
	E 160d	Likopen	30		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków, wstępnie obgotowane skorupiaki, wędzone ryby
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Auszpik (galareta)
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	200	(1) (2)	Tylko ryby solone i suszone

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	2 000	(1) (2)	Tylko częściowo utrwalone ryby i produkty rybołówstwa, w tym skorupiaki, mięczaki, surimi i pasty rybne / pasty ze skorupiaków; gotowane skorupiaki i mięczaki
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	6 000		Tylko gotowane <i>Crangon crangon</i> i <i>Crangon vulgaris</i>
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko gotowane skorupiaki i mięczaki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki i głowonogi
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	135	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> do 80 jednostek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	180	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> od 80 do 120 jednostek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	Tylko suszone, solone ryby z gatunków <i>Gadidae</i>
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	270	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> i <i>Aristaeidae</i> ponad 120 jednostek
	E 251–252	Azotany	500		Tylko marynowany śledź i szprot
	E 315	Kwas erytrobowy (kwas izoaskorbinowy)	1 500	(9)	Tylko utrwalone i częściowo utrwalone przetwory rybne
	E 316	Izoaskorbinian sodu	1 500	(9)	Tylko utrwalone i częściowo utrwalone przetwory rybne
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	200		Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
	E 951	Aspartam	300		Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	160		Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
	E 955	Sukraloza	120		Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
	E 959	Neohesperydyna DC	30		Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 961	Neotam	10		Tylko słodko-kwaśne konserwy i przerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	200	(11)a	Tylko słodko-kwaśne konserwy i przerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	Tylko przetwory ze skorupiaków (w puszkach); surimi i produkty podobne
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków oraz w przetworzonych mrożonych i głęboko mrożonych mięczakach i skorupiakach
	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	75		Tylko ryby, skorupiaki i mięczaki w puszkach i słoikach
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano w przeliczeniu na kwas erytrowy.			
		(10): Maksymalny poziom w częściach jadalnych.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(35): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e, E 161b.			
		(36): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.			
		(37): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 102, E 110, E 120, E 124, E 151, E 160e.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
<b>09.3</b>	<b>Ikra rybia</b>				
	Grupa I	Dodatki			Tylko przetworzona ikra rybia

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem ikry jesiotra (kawioru)
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300		Z wyjątkiem ikry jesiotra (kawioru)
	E 123	Amarant	30		Z wyjątkiem ikry jesiotra (kawioru)
	E 160d	Likopen	30		Z wyjątkiem ikry jesiotra (kawioru)
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	2 000	(1) (2)	Tylko częściowo utrwalone przetwory rybne, łącznie z produktami z ikry ryb
	E 284	Kwas borowy	4 000	(54)	Tylko ikra jesiotra (kawior)
	E 285	Czteroboran sodu (boraks)	4 000	(54)	Tylko ikra jesiotra (kawior)
	E 315	Kwas erytrobowy	1 500	(9)	Tylko utrwalone i częściowo utrwalone przetwory rybne
	E 316	Izoaskorbinian sodu	1 500	(9)	Tylko utrwalone i częściowo utrwalone przetwory rybne
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano w przeliczeniu na kwas erytrobowy.			
	(54): Podano w przeliczeniu na kwas borowy.				
<b>10</b>	<b>Jaja i produkty jajeczne</b>				
<b>10.1</b>	<b>Nieprzetworzone jaja</b>				
	Barwniki spożywcze wymienione w załączniku II część B 1 mogą być wykorzystywane do dekoracyjnego barwienia skorupki jaj oraz do stemplowania skorupki jaj, przewidzianego w rozporządzeniu (WE) nr 589/2008.				
<b>10.2</b>	<b>Przetworzone jaja i produkty jajeczne</b>				
	Barwniki spożywcze wymienione w części B 1 niniejszego załącznika mogą być wykorzystywane do dekoracyjnego barwienia skorupki jaj				
	Grupa I	Dodatki			
	E 1505	Cytrynian trietylowy	<i>quantum satis</i>		Tylko suszone białko jaja
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko odwodnione i skoncentrowane, mrożone lub głęboko mrożone produkty jajeczne

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	5 000	(1) (2)	Tylko płynna masa jajowa (białko, żółtko lub całe jajo)
	E 234	Nizyna	6,25		Tylko pasteryzowana płynna masa jajowa (białko, żółtko lub całe jajo)
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	10 000	(1) (4)	Tylko płynna masa jajowa (białko, żółtko lub całe jajo)
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(46)	
	E 426	Hemiceluloza sojowa	10 000		Tylko odwodnione i skoncentrowane, mrożone lub głęboko mrożone produkty jajeczne
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	1 000		
	E 520–523	Siarczany glinu	30	(1) (38)	Tylko białko jaja
	E 1505	Cytrynian trietylowy	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(38): Podano w przeliczeniu na glin.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
<b>11</b>	<b>Cukry, syropy, miód i słodziki stołowe</b>				
<b>11.1</b>	<b>Cukry i syropy w rozumieniu dyrektywy 2001/111/WE</b>				
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	10	(3)	Tylko cukry, z wyjątkiem syropu glukozowego
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	20	(3)	Tylko syrop glukozowy, także odwodniony
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	10 000	(4)	Tylko suszona żywność w proszku
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	<i>quantum satis</i>	(1)	Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	Tylko suszona żywność w proszku

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>11.2</b>	<b>Inne cukry i syropy</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	40	(3)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	70	(3)	Tylko syrop i melasa
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
<b>11.3</b>	<b>Miód w rozumieniu dyrektywy 2001/110/WE</b>				
<b>11.4</b>	<b>Słodziki stołowe</b>				
<b>11.4.1</b>	<b>Słodziki stołowe w postaci płynnej</b>				
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatyna	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperydyna DC	<i>quantum satis</i>		
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	<i>quantum satis</i>		
	E 200–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany; p-hydroksybenzoesany	500	(1) (2)	Tylko jeśli zawartość wody jest wyższa niż 75 %
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagen	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guma guar	<i>quantum satis</i>		
	E 413	Tragakanta	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Guma ksantanowa	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Guma gellan	<i>quantum satis</i>		
	E 422	Glicerol (gliceryna)	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Celuloza mikrokrystaliczna	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroksypropyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 640	Glicyna i jej sól sodowa	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
<b>11.4.2</b>	<b>Słodziki stołowe w postaci proszku</b>				
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatyna	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperydyna DC	<i>quantum satis</i>		
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	<i>quantum satis</i>		
	E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Winiiany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 341	Fosforany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 407	Karagen	<i>quantum satis</i>		
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	<i>quantum satis</i>		
	E 412	Guma guar	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 413	Tragakanta	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	<i>quantum satis</i>		
	E 415	Guma ksantanowa	<i>quantum satis</i>		
	E 418	Guma gellan	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroksypropylceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy, usieciowana	50 000		
	E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Glukonian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Glukonian potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Glukonian wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicyna i jej sól sodowa	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 1521	Glikol polietylenowy	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
<b>11.4.3</b>	<b>Słodziki stołowe w tabletkach</b>				
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	<i>quantum satis</i>		
	E 951	Aspartam	<i>quantum satis</i>		
	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	<i>quantum satis</i>		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	<i>quantum satis</i>		
	E 955	Sukraloza	<i>quantum satis</i>		
	E 957	Taumatyna	<i>quantum satis</i>		
	E 959	Neohesperydyna DC	<i>quantum satis</i>		
	E 961	Neotam	<i>quantum satis</i>		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	<i>quantum satis</i>		
	E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>		
	E 336	Winiiany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	<i>quantum satis</i>		
	E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>		
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		
	E 460(i)	Celuloza mikrokrystaliczna	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 460(ii)	Celuloza sproszkowana	<i>quantum satis</i>		
	E 461	Metyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 463	Hydroksypropyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 465	Etylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>		
	E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy, usieciowana	50 000		
	E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		
	E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	<i>quantum satis</i>		
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>		
	E 576	Glukonian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 577	Glukonian potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 578	Glukonian wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 640	Glicyna i jej sól sodowa	<i>quantum satis</i>		
	E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>		
	E 1201	Poliwinylopirolidon	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 1202	Poliwinylopolipirolidon	<i>quantum satis</i>		
	E 1521	Glikol polietylenowy	<i>quantum satis</i>		
<b>12</b>	<b>Sole, przyprawy, zupy, sosy, sałatki i produkty białkowe</b>				
<b>12.1</b>	<b>Sól i substytuty soli</b>				
<b>12.1.1</b>	<b>Sól</b>				
	E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	10 000	(1) (4)	
	E 535–538	Żelazocyjanki	20	(1) (57)	
	E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 504	Węglany magnezu	<i>quantum satis</i>		
	E 511	Chlorek magnezu	<i>quantum satis</i>		Tylko sól morską
	E 530	Tlenek magnezu	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(57): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na bezwodny żelazocyjanek potasu.			
<b>12.1.2</b>	<b>Substytuty soli</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	10 000	(1) (4)	
	E 535–538	Żelazocyjanki	20	(1) (57)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	20 000		
	E 620–625	Kwas glutaminowy – glutaminy	<i>quantum satis</i>		
	E 626–635	Rybonukleotydy	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(57): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na bezwodny żelazocyjanek potasu.			
<b>12.2</b>	<b>Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne</b>				
<b>12.2.1</b>	<b>Zioła i przyprawy</b>				
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	150	(3)	Tylko cynamon ( <i>Cinnamomum ceylanicum</i> )
	E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>		Tylko jeżeli suszone
	E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>		Tylko jeżeli suszone
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
<b>12.2.2</b>	<b>Przyprawy kulinarne i dodatki do potraw</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Tylko przyprawy kulinarne, na przykład curry sproszkowane, tandoori
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	500		Tylko przyprawy kulinarne, na przykład curry sproszkowane, tandoori
	E 160d	Likopen	50		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	Tylko przyprawy kulinarne na bazie soku z owoców cytrusowych
	E 310–321	Galusany, TBHQ i BHA i BHT	200	(1) (13)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(41) (46)	
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	30 000	(1)	Tylko przyprawy kulinarne
	E 620–625	Kwas glutaminowy – glutaminy	<i>quantum satis</i>		
	E 626–635	Rybonukleotydy	<i>quantum satis</i>		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
<b>12.3</b>	<b>Octy</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	170	(3)	Tylko ocet fermentacyjny
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
<b>12.4</b>	<b>Musztarda</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300		
	Grupa IV	Poliolo	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	250	(3)	Z wyłączeniem musztardy Dijon
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	500	(3)	Tylko musztarda Dijon
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	320	(52)	
	E 955	Sukraloza	140		
	E 959	Neohesperydyna DC	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
12.5	<b>Zupy i buliony</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	50		
	E 160d	Likopen	20		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko zupy i buliony w płynie (z wyłączeniem tych w puszkach)
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	Tylko odwodnione zupy i buliony
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	3 000	(1) (4)	
	E 363	Kwas bursztynowy	5 000		
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	50	(46)	
	E 427	Guma kasja	2 500		Tylko odwodnione zupy i buliony
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	Tylko zupy
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	2 000	(1)	
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	110		Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej
	E 951	Aspartam	110		Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	110	(52)	Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej
	E 955	Sukraloza	45		Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej
	E 961	Neotam	5		Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej
E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	110	(11)b (49) (50)	Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
<b>12.6</b>	<b>Sosy</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Z wyłączeniem sosów na bazie pomidorów
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	500		W tym pikle, dodatki zaostrzające smak, <i>chutney</i> i <i>picalilli</i> ; z wyłączeniem sosów na bazie pomidorów
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
	E 160d	Likopen	50		Z wyłączeniem sosów na bazie pomidorów
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu poniżej 60 %
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej; sosy niezemulgowane
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	2 000	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu poniżej 60 %
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu poniżej 60 %

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	75		Tylko zemulgowane sosy
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(41) (46)	
	E 427	Guma kasja	2 500		
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	8 000		
	E 416	Guma karaya	10 000		Tylko zemulgowane sosy
	E 426	Hemiceluloza sojowa	30 000		Tylko zemulgowane sosy
	E 432–436	Polisorбаты	5 000	(1)	Tylko zemulgowane sosy
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	10 000	(1)	
	E 476	Polirycynoeinian poliglicerolu	4 000		Tylko dressingi
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	Tylko zemulgowane sosy
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	160	(52)	
	E 955	Sukraloza	450		
	E 959	Neohesperydyna DC	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
12.7	<b>Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko <i>Feinkostsalat</i>
	E 951	Aspartam	350		Tylko <i>Feinkostsalat</i>
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	160	(52)	Tylko <i>Feinkostsalat</i>
	E 955	Sukraloza	140		Tylko <i>Feinkostsalat</i>
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko <i>Feinkostsalat</i>
	E 961	Neotam	12		Tylko <i>Feinkostsalat</i>
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)b (49) (50)	Tylko <i>Feinkostsalat</i>

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
<b>12.8</b>	<b>Drożdże i produkty z drożdży</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	E 491 - 495	Estry sorbitolu	<i>quantum satis</i>		Tylko suche drożdże i drożdże piekarskie
<b>12.9</b>	<b>Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100		Tylko analogi mięsa i ryb produkowane na bazie białek roślinnych
	E 160d	Likopen	30		Tylko analogi mięsa i ryb produkowane na bazie białek roślinnych
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko analogi mięsa, ryb, skorupiaków i głowonogów oraz sera produkowane na bazie białek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	Tylko analogi mięsa, ryb, skorupiaków i głowonogów
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko żelatyna
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	20 000	(1) (4)	Tylko napoje na bazie białek roślinnych
	E 959	Neohesperydyna DC	5		Tylko produkty z białka roślinnego, tylko jako wzmacniacz smaku

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>13</b>	<b>Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego zdefiniowana w dyrektywie 2009/39/WE</b>				
<b>13.1</b>	<b>Żywność dla niemowląt i małych dzieci</b>				
	CZĘŚĆ WPROWADZAJĄCA, MAJĄCA ZASTOSOWANIE DO WSZYSTKICH KATEGORII				
	Maksymalne wskazane poziomy stosowania odnoszą się do żywności gotowej do spożycia przygotowanej według instrukcji producenta.				
	E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c i E 1450 stosuje się zgodnie z dopuszczalnymi poziomami określonymi w załącznikach do dyrektywy 2006/141/WE				
<b>13.1.1</b>	<b>Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy 2006/141/WE</b>				
	Uwaga: używanie niepatogennych kultur wytwarzających kwas mlekowy L(+) jest dozwolone w produkcji mleka ukwaszonego.				
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko w postaci L(+)
	E 304(i)	Palmitynian L-askorbylu	10		
	E 306	Mieszanina tokoferoli	10	(16)	
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tokoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
	E 322	Lecytyny	1 000	(14)	
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	2 000	(43)	
	E 332	Cytryniany potasu		(43)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 338	Kwas fosforowy	1 000	(4) (44)	
	E 339	Fosforany sodu	1 000	(4) (15)	
	E 340	Fosforany potasu		(4) (15)	
	E 412	Guma guar	1 000		Tylko w produktach w postaci płynnej zawierających częściowo zhydrolizowane białka
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	4 000	(14)	
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7 500	(14)	Tylko przy sprzedaży w postaci sproszkowanej
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	9 000	(14)	Tylko przy sprzedaży jako produkt w postaci płynnej, zawierający częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120	(14)	Tylko produkty zawierające zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(14): Jeżeli do środka spożywczego dodaje się więcej niż jedną z substancji E 322, E 471, E 472c i E 473, to maksymalny poziom ustalony dla każdej z tych substancji w danym środku spożywczym jest obniżany proporcjonalnie do występowania wszystkich pozostałych substancji razem w tym środku spożywczym.			
		(15): E 339 i E 340 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie i zgodnie z dopuszczalnymi poziomami określonymi w dyrektywach 2006/141/WE, 2006/125/WE, 1999/21/WE.			
		(16): E 306, E 307, E 308 i E 309 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(43): E 331 i E 332 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie i zgodnie z dopuszczalnymi poziomami określonymi w dyrektywach 2006/141/WE, 2006/125/WE, 1999/21/WE.			
		(44): Zgodnie z dopuszczalnymi poziomami określonymi w dyrektywach 2006/141/WE, 2006/125/WE, 1999/21/WE.			
<b>13.1.2</b>	<b>Preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy 2006/141/WE</b>				
	Uwaga: używanie niepatogennych kultur wytwarzających kwas mlekowy L(+) jest dozwolone w produkcji mleka ukwaszonego.				
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko w postaci L(+)
	E 304(i)	Palmitynian L-askorbylu	10		
	E 306	Mieszanina tokoferoli	10	(16)	
	E 307	Alfa-tokoferol	10	(16)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 308	Gamma-tokoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tokoferol	10	(16)	
	E 322	Lecytyny	1 000	(14)	
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	2 000	(43)	
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>	(43)	
	E 338	Kwas fosforowy		(4) (44)	
	E 339	Fosforany sodu	1 000	(4) (15)	
	E 340	Fosforany potasu		(4) (15)	
	E 407	Karagen	300	(17)	
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	1 000	(17)	
	E 412	Guma guar	1 000	(17)	
	E 440	Pektyny	5 000		Tylko w zakwaszonych preparatach do dalszego żywienia niemowląt
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	4 000	(14)	
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7 500	(14)	Tylko przy sprzedaży w postaci sproszkowanej
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	9 000	(14)	Tylko przy sprzedaży produktu w postaci płynnej, zawierającego częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120	(14)	Tylko produkty zawierające zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(14): Jeżeli do środka spożywczego dodaje się więcej niż jedną z substancji E 322, E 471, E 472c i E 473, to maksymalny poziom ustalony dla każdej z tych substancji w danym środku spożywczym jest obniżany proporcjonalnie do występowania wszystkich pozostałych substancji razem w tym środku spożywczym.			
		(15): E 339 i E 340 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie i zgodnie z dopuszczalnymi poziomami określonymi w dyrektywach 2006/141/WE, 2006/125/WE, 1999/21/WE.			



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(16): E 306, E 307, E 308 i E 309 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(17): 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 tym produkcie.			
		(43): E 331 i E 332 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie i zgodnie z dopuszczalnymi poziomami określonymi w dyrektywach 2006/141/WE, 2006/125/WE, 1999/21/WE.			
		(44): Zgodnie z dopuszczalnymi poziomami określonymi w dyrektywach 2006/141/WE, 2006/125/WE, 1999/21/WE.			
<b>13.1.3</b>	<b>Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy 2006/125/WE</b>				
	E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 300	Kwas askorbinowy	200	(18)	Tylko żywność na bazie zbóż zawierająca tłuszcze, łącznie z herbatnikami i sucharkami, oraz żywność dla dzieci
	E 301	Askorbinian sodu	200	(18)	Tylko żywność na bazie zbóż zawierająca tłuszcze, łącznie z herbatnikami i sucharkami, oraz żywność dla dzieci
	E 302	Askorbinian wapnia	200	(18)	Tylko żywność na bazie zbóż zawierająca tłuszcze, łącznie z herbatnikami i sucharkami, oraz żywność dla dzieci
	E 304(i)	Palmitynian L-askorbylu	100	(19)	Tylko żywność na bazie zbóż zawierająca tłuszcze, łącznie z herbatnikami i sucharkami, oraz żywność dla dzieci
	E 306	Mieszanina tokoferoli	100	(19)	Tylko żywność na bazie zbóż zawierająca tłuszcze, łącznie z herbatnikami i sucharkami, oraz żywność dla dzieci
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	Tylko żywność na bazie zbóż zawierająca tłuszcze, łącznie z herbatnikami i sucharkami, oraz żywność dla dzieci
	E 308	Gamma-tokoferol	100	(19)	Tylko żywność na bazie zbóż zawierająca tłuszcze, łącznie z herbatnikami i sucharkami, oraz żywność dla dzieci
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	Tylko żywność na bazie zbóż zawierająca tłuszcze, łącznie z herbatnikami i sucharkami, oraz żywność dla dzieci

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 322	Lecytyny	10 000		Tylko herbatniki i sucharki, żywność na bazie zbóż, żywność dla dzieci
	E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	5 000	(42)	Tylko w postaci L(+); tylko herbatniki i sucharki oraz żywność dla dzieci
	E 335	Winiiany sodu	5 000	(42)	Tylko w postaci L(+); tylko herbatniki i sucharki oraz żywność dla dzieci
	E 336	Winiiany potasu	5 000	(42)	Tylko w postaci L(+); tylko herbatniki i sucharki oraz żywność dla dzieci
	E 338	Kwas fosforowy	1 000	(4)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 339	Fosforany sodu	1 000	(4) (20)	Tylko przetwory zbożowe
	E 340	Fosforany potasu	1 000	(4) (20)	Tylko przetwory zbożowe
	E 341	Fosforany wapnia	1 000	(4) (20)	Tylko przetwory zbożowe
	E 341	Fosforany wapnia	1 000	(4)	Tylko w deserach na bazie owoców
	E 354	Winiiany wapnia	5 000	(42)	Tylko w postaci L(+); tylko herbatniki i sucharki
	E 400	Kwas alginowy	500	(23)	Tylko desery i puddingi
	E 401	Alginian sodu	500	(23)	Tylko desery i puddingi
	E 402	Alginian potasu	500	(23)	Tylko desery i puddingi

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 404	Alginian wapnia	500	(23)	Tylko desery i puddingi
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 412	Guma guar	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 415	Guma ksantanowa	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 440	Pektyna	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 412	Guma guar	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 415	Guma ksantanowa	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 440	Pektyna	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 450	Difosforany	5 000	(4) (42)	Tylko herbatniki i sucharki
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	5 000	(22)	Tylko i sucharki, żywność na bazie zbóż, żywność dla dzieci
	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	5 000	(22)	Tylko herbatniki i sucharki, żywność na bazie zbóż, żywność dla dzieci
	E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	5 000	(22)	Tylko herbatniki i sucharki, żywność na bazie zbóż, żywność dla dzieci
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	5 000	(22)	Tylko herbatniki i sucharki, żywność na bazie zbóż, żywność dla dzieci
	E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 503	Węglany amonu	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 524	Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 525	Wodorotlenek potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 526	Wodorotlenek wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 551	Dwutlenek krzemu	2 000		Tylko suche przetwory zbożowe
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	5 000	(42)	Tylko herbatniki i sucharki
	E 920	L-cysteina	1 000		Tylko herbatniki dla niemowląt i małych dzieci
	E 1404	Skrobia utleniona	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1410	Fosforan monoskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1412	Fosforan diskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1420	Skrobia acetylowana	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 300	Kwas askorbinowy	300	(18)	Tylko napoje, soki i żywność dla dzieci na bazie owoców i warzyw
	E 301	Askorbinian sodu	300	(18)	Tylko napoje, soki i żywność dla dzieci na bazie owoców i warzyw
	E 302	Askorbinian wapnia	300	(18)	Tylko napoje, soki i żywność dla dzieci na bazie owoców i warzyw
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko produkty o niskiej zawartości cukru, na bazie owoców
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(18): E 300, E 301 i E 302 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, poziomy podano w przeliczeniu na kwas askorbinowy.			
		(19): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(20): E 339, E 340 i E 341 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(22): E 471, E 472a, E 472b i E 472c są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(23): E 400, E 401, E 402 i E 404 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(42): Jako pozostałość.			
<b>13.1.4</b>	<b>Inna żywność dla małych dzieci</b>				
	Uwaga: używanie niepatogennych kultur wytwarzających kwas mlekowy L(+) jest dozwolone w produkcji mleka ukwaszonego.				
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		Tylko w postaci L(+)
	E 304(i)	Palmitynian L-askorbylu	100	(19)	
	E 306	Mieszanina tokoferoli	100	(19)	
	E 307	Alfa-tokoferol	100	(19)	
	E 308	Gamma-tokoferol	100	(19)	
	E 309	Delta-tokoferol	100	(19)	
	E 322	Lecytyny	10 000	(14)	
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 331	Cytryniany sodu	2 000		
	E 332	Cytryniany potasu			
	E 338	Kwas fosforowy		(1) (4)	
	E 339	Fosforany sodu	1 000	(1) (4) (15)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 340	Fosforany potasu	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Karagen	300		
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000	(21)	
	E 412	Guma guar	10 000	(21)	
	E 414	Guma arabska (guma akacja)	10 000	(21)	
	E 415	Guma ksantanowa	10 000	(21)	
	E 440	Pektyny	5 000	(21)	
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	4 000	(14)	
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7 500	(14)	Tylko przy sprzedaży w postaci sproszkowanej
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	9 000	(14)	Tylko przy sprzedaży produktu w postaci płynnej, zawierającego częściowo zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120	(14)	Tylko w produktach zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
	E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 503	Węglany amonu	<i>quantum satis</i>		
	E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	<i>quantum satis</i>		Tylko do regulacji pH
	E 524	Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko do regulacji pH
	E 525	Wodorotlenek potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko do regulacji pH
	E 1404	Skrobia utleniona	50 000		
	E 1410	Fosforan monoskrobiowy	50 000		
	E 1412	Fosforan diskrobiowy	50 000		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	50 000		
	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	50 000		
	E 1420	Skrobia acetylowana	50 000		
	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	50 000		
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	50 000		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(14): Jeżeli do środka spożywczego dodaje się więcej niż jedną z substancji E 322, E 471, E 472c i E 473, to maksymalny poziom ustalony dla każdej z tych substancji w danym środku spożywczym jest obniżany proporcjonalnie do występowania wszystkich pozostałych substancji razem w tym środku spożywczym.			
		(15): E 339 i E 340 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie i zgodnie z dopuszczalnymi poziomami określonymi w dyrektywach 2006/141/WE, 2006/125/WE, 1999/21/WE.			
		(16): E 304, E 306, E 307, E 308 i E 309 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 i E 440 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
<b>13.1.5</b>	<b>Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE i specjalne preparaty dla niemowląt</b>				
<b>13.1.5.1</b>	<b>Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i specjalne preparaty dla niemowląt</b>				
	Zastosowanie mają dodatki z kategorii 13.1.1 i 13.1.2				
	E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 304(i)	Palmitynian L-askorbylu	100		
	E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>		
	E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>		
	E 338	Kwas fosforowy	1 000	(1) (4)	Tylko do regulacji pH
	E 339	Fosforany sodu	1 000	(1) (4) (20)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 340	Fosforany potasu	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Fosforany wapnia	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Alginian sodu	1 000		Od czwartego miesiąca życia, w specjalnych produktach żywnościowych o odpowiednio dobranym składzie, stosowanych przy zaburzeniach metabolizmu oraz ogólnie do karmienia sondą
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	200		Od 12 miesiąca życia, w dietach specjalnych przeznaczonych dla małych dzieci, które nie tolerują mleka krowiego lub mają wrodzone zaburzenia metabolizmu
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000		Począwszy od urodzenia, w produktach zmniejszających refluks żołądkowo-przełykowy
	E 412	Guma guar	10 000		Począwszy od urodzenia, w produktach w postaci płynnej zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
	E 415	Guma ksantanowa	1 200		Począwszy od urodzenia, do stosowania w produktach na bazie aminokwasów lub peptydów, dla pacjentów z upośledzeniem przewodzenia pokarmowego, zaburzeniami przyswajania białka lub wrodzonymi zaburzeniami metabolizmu
	E 440	Pektyny	10 000		Począwszy od urodzenia, w produktach używanych w przypadku zaburzeń żołądkowo-jelitowych
	E 466	Karboksymetyloceluloza	10 000		Począwszy od urodzenia, w produktach przeznaczonych do dietetycznego żywienia w przypadku zaburzeń metabolizmu
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	5 000		Począwszy od urodzenia, w dietach specjalnych, szczególnie bezbiałkowych
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7 500		Tylko przy sprzedaży w postaci sproszkowanej; począwszy od urodzenia
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	9 000		Tylko przy sprzedaży w postaci płynnej; począwszy od urodzenia
	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120		Tylko produkty zawierające zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
	E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 524	Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>		Tylko do regulacji pH
	E 525	Wodorotlenek potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko do regulacji pH



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 526	Wodorotlenek wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko do regulacji pH
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	20 000		Tylko w preparatach do początkowego żywienia i dalszego żywienia niemowląt
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(20): E 339, E 340 i E 341 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
<b>13.1.5.2</b>	<b>Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE dla niemowląt i małych dzieci</b>				
	Zastosowanie mają dodatki z kategorii 13.1.3, z wyjątkiem E 270, E 333, E 341				
	E 401	Alginian sodu	1 000		Od czwartego miesiąca życia, w specjalnych produktach żywnościowych o odpowiednio dobranym składzie, stosowanych przy zaburzeniach metabolizmu oraz ogólnie do karmienia sondą
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	200		Od 12 miesiąca życia, w dietach specjalnych przeznaczonych dla małych dzieci, które nie tolerują mleka krowiego lub mają wrodzone zaburzenia metabolizmu
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000		Począwszy od urodzenia, w produktach zmniejszających refluks żołądkowo-przełykowy
	E 412	Guma guar	10 000		Począwszy od urodzenia, w produktach w postaci płynnej zawierających zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
	E 415	Guma ksantanowa	1 200		Począwszy od urodzenia, do stosowania w produktach na bazie aminokwasów lub peptydów, dla pacjentów z upośledzeniem przewodu pokarmowego, zaburzeniami przyswajania białka lub wrodzonymi zaburzeniami metabolizmu
	E 440	Pektyny	10 000		Począwszy od urodzenia, w produktach używanych w przypadku zaburzeń żołądkowo-jelitowych
	E 466	Karboksymetyloceluloza	10 000		Począwszy od urodzenia, w produktach przeznaczonych do leczenia dietetycznego zaburzeń metabolizmu
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	5 000		Począwszy od urodzenia, w dietach specjalnych, szczególnie bezbiałkowych
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	7 500		Tylko przy sprzedaży w postaci sproszkowanej; począwszy od urodzenia
	E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	9 000		Tylko przy sprzedaży w postaci płynnej; począwszy od urodzenia
	E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	120		Tylko produkty zawierające zhydrolizowane białka, peptydy lub aminokwasy
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	20 000		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
13.2	<b>Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE (z wyłączeniem produktów z kategorii żywności 13.1.5)</b>				
	Produkty z tej kategorii <b>mogą</b> także zawierać dodatki dopuszczone w odpowiadających im kategoriach żywności				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	50		
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 500	(1) (2)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 200		
	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	1 000		
	E 481–482	Stearoilomleczany	2 000	(1)	
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	
E 950	Acesulfam K	450			
E 951	Aspartam	1 000			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	400	(51)	
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	200	(52)	
	E 955	Sukraloza	400		
	E 959	Neohesperydyna DC	100		
	E 961	Neotam	32		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
13.3	<b>Dietetyczne środki spożywcze stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała, całkowicie zastępująceienne posiłki lub poszczególne posiłki (całość lub część całkowitej dziennej diety)</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	50		
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 500	(1) (2)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 200		
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	1 000		
	E 481–482	Stearoilomleczany	2 000	(1)	
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	800		
	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	400	(51)	
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	240	(52)	
	E 955	Sukraloza	320		
	E 959	Neohesperydyna DC	100		
	E 961	Neotam	26		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy użycia podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy użycia podano w przeliczeniu na wolny imid.			
<b>13.4</b>	<b>Żywność przeznaczona dla osób z nietolerancją glutenu, w rozumieniu rozporządzenia (WE) 41/2009</b>				
	W przypadku produktów z tej kategorii można także stosować dodatki dopuszczone w odpowiadających im kategoriach żywności.				
	Grupa I	Dodatki			W tym suchy makaron
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa IV	Poliolo	<i>quantum satis</i>		
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	Dopuszczone są także wszystkie dodatki w odpowiednikach zawierających gluten.				
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>14</b>	<b>Napoje</b>				
<b>14.1</b>	<b>Napoje bezalkoholowe</b>				
<b>14.1.1</b>	<b>Woda, w tym naturalna woda mineralna w rozumieniu dyrektywy 2009/54/WE oraz woda źródłana i wszystkie inne wody w butelkach lub innych opakowaniach</b>				
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	500	(1) (4)	Tylko preparowane wody stołowe
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(48): Sole mineralne dodawane do preparowanych wód stołowych w celu standaryzacji nie zostały zaklasyfikowane jako dodatki.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
14.1.2	<b>Soki owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz soki warzywne</b>				
	Grupa I	Dodatki			Tylko soki warzywne
	E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>		Tylko sok winogronowy
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	500	(1) (2)	Tylko <i>Sød....saft</i> i <i>sødet....saft</i>
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	2 000	(1) (2)	Tylko sok winogronowy, niesfermentowany, do użytku w obrzędach religijnych
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	200	(1) (2)	Tylko <i>Sød....saft</i> i <i>sødet....saft</i>
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	2 000	(3)	Tylko zagęszczony sok winogronowy przeznaczony do domowego wyrobu wina
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy i ananasowy w dużych opakowaniach przeznaczonych do dystrybucji w zakładach gastronomicznych
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	350	(3)	Tylko sok limonowy i cytrynowy
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	70	(3)	Tylko sok winogronowy, niesfermentowany, do użytku w obrzędach religijnych
	E 296	Kwas jabłkowy	3 000		Tylko sok ananasowy
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	3 000		
	E 336	Winiany potasu	<i>quantum satis</i>		Tylko sok winogronowy
	E 440	Pektyny	3 000		Tylko sok z ananasa i passiflory
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		Tylko sok ananasowy i <i>Sød....saft</i> i <i>sødet....saft</i>
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas..					
(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.					

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki	
14.1.3	<b>Nektary owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz nektary warzywne i produkty podobne</b>					
	Grupa I	Dodatki			Tylko nektary warzywne; E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.	
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	300	(1) (2)	Tylko tradycyjne szwedzkie i fińskie syropy owocowe	
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	250	(1) (2)	Tylko tradycyjne szwedzkie syropy owocowe, maksymalny poziom ma również zastosowanie, jeśli zastosowano jednocześnie substancje E 210–213, kwas benzoesowy – benzoesany.	
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	150	(1) (2)	Tylko tradycyjne szwedzkie i fińskie syropy owocowe	
	E 270	Kwas mlekowy	5 000			
	E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>		Tylko tradycyjne szwedzkie i fińskie syropy owocowe	
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>			
	E 330	Kwas cytrynowy	5 000			
	E 440	Pektyny	3 000		Tylko z ananasa i passiflory	
	E 466	Karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>		Tylko tradycyjne szwedzkie i fińskie syropy owocowe z owoców cytrusowych	
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 951	Aspartam	600		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	250	(51)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80	(52)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 955	Sukraloza	300		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 959	Neohesperydyna DC	30		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 961	Neotam	20		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru	
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.				
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).				
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.				

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
<b>14.1.4</b>	<b>Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Z wyłączeniem mleka czekoladowego i produktów słodowych
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100	(25)	Z wyłączeniem mleka czekoladowego i produktów słodowych
	E 160d	Likopen	12		Z wyłączeniem koncentratów napojów
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	300	(1) (2)	Z wyłączeniem napojów na bazie produktów mlecznych
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	250	(1) (2)	Maksymalny poziom ma zastosowanie, jeśli zastosowano jednocześnie substancje E 210–213, kwas benzoesowy – benzoesany.
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	150	(1) (2)	Z wyłączeniem napojów na bazie produktów mlecznych
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	20	(3)	Tylko wniesione z koncentratami w napojach bezalkoholowych z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi zawierających sok owocowy
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko bezalkoholowe napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi zawierające co najmniej 235 g/l syropu glukozowego
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	350	(3)	Tylko koncentraty na bazie soków owocowych i zawierające nie mniej niż 2,5 % jęczmienia (woda jęczmienna)
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	250	(3)	Tylko inne koncentraty na bazie soków owocowych lub rozdrobnionych owoców; <i>capilé, groselha</i>
	E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)	
	E 297	Kwas fumarowy	1 000		Tylko proszki do sporządzania napojów na bazie owoców
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	700	(1) (4)	



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	500	(1) (4)	Tylko napoje dla sportowców
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	4 000	(1) (4)	Tylko napoje dla sportowców zawierające białko z serwatki
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	20 000	(1) (4)	Tylko napoje zawierające białka roślinne
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 000	(1) (4)	Tylko napoje czekoladowe i słodowe na bazie produktów mlecznych
	E 355-357	Kwas adypinowy – adypiniany	10 000	(1)	Tylko proszki do domowego przygotowywania napojów
	E 363	Kwas bursztynowy	3 000		Tylko proszki do domowego przygotowywania napojów
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	300		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	5 000		Tylko napoje na bazie produktów mlecznych przeznaczone do sprzedaży detalicznej
	E 444	Octan izomaślanu sacharozy	300		Tylko napoje nieklarowne (zmętnione)
	E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	100		Tylko napoje nieklarowne (zmętnione)
	E 459	Beta-cyklodekstryna	500		Tylko napoje w proszku z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 473-474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	Tylko napoje na bazie nasion anyżu i produktów mlecznych oraz napoje kokosowe i migdałowe
	E 473-474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	10 000	(1)	Tylko proszki do przyrządzania napojów gorących
	E 481-482	Stearoilomleczany sodu i wapnia	2 000	(1)	Tylko proszki do przyrządzania napojów gorących
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	600		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	250	(51)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80	(52)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	Tylko <i>gaseosa</i> o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	300		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	30		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, z wyjątkiem napojów z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi na bazie mleka i pochodnych mleka

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi na bazie mleka i pochodnych mleka, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	0,5		Tylko napoje bezalkoholowe z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi na bazie wody; tylko jako wzmacniacz smaku
	E 961	Neotam	20		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	2		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru; jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 999	Ekstrakt Quillaia	200	(45)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
		(25): Ilość każdego z następujących barwników E 110, E 122, E 124 i E 155 nie może przekroczyć 50 mg/kg lub mg/l.			
		(45): W przeliczeniu na bezwodny ekstrakt.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
14.1.5	<b>Kawa, herbata, napary ziołowe i owocowe, cykorii; ekstrakty herbaty, naparów ziołowych i owocowych oraz cykorii; preparaty z herbaty, roślin, owoców i zbóż do przygotowywania naparów oraz mieszanki i mieszanki rozpuszczalne (instant) tych produktów</b>				
14.1.5.1	<b>Kawa, ekstrakty kawy</b>				
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko ziarna kawy, jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko ziarna kawy, jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko ziarna kawy, jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko ziarna kawy, jako substancja glazurująca
14.1.5.2	<b>Inne</b>				
	Grupa I	Dodatki			Z wyłączeniem herbaty liściastej bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących; w tym kawa rozpuszczalna z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi; substancje E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane w napojach.
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	600	(1) (2)	Tylko płynne koncentraty herbaty i płynne koncentraty naparów owocowych i ziołowych
	E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)	Tylko płynne koncentraty herbaty
	E 297	Kwas fumarowy	1 000		Tylko produkty w proszku do przygotowywania herbaty i naparów ziołowych z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 000	(1) (4)	Tylko napoje na bazie kawy do sprzedaży w automatach; napary herbaciane i ziołowe w proszku
	E 355–357	Kwas adypinowy – adypiniany	10 000	(1)	Tylko proszki do domowego przygotowywania napojów
	E 363	Kwas bursztynowy	3 000		Tylko proszki do domowego przygotowywania napojów
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	1 000	(1)	Tylko płynna kawa puszkach
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	10 000	(1)	Tylko proszki do przyrządzania napojów gorących
	E 481–482	Stearoilomleczany sodu i wapnia	2 000	(1)	Tylko proszki do przyrządzania napojów gorących
	E 491–495	Estry sorbitolu	500	(1)	Tylko płynne koncentraty herbaty i płynne koncentraty naparów owocowych i ziołowych
	(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.				
	(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.				

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
<b>14.2</b>	<b>Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu</b>				
<b>14.2.1</b>	<b>Piwo i napoje słodowe</b>				
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko piwo
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	200	(1) (2)	Tylko piwo bezalkoholowe, piwo w beczce zawierające więcej niż 0,5 % dodanego cukru fermentującego lub soków owocowych albo koncentratów z owoców
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	Tylko piwo w beczce zawierające więcej niż 0,5 % dodanego cukru fermentującego lub soków owocowych albo koncentratów z owoców
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	20	(3)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50		Tylko piwo wtórnie fermentujące w beczkach
	E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>		
	E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>		
	E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>		
	E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>		
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	100		
	E 414	Guma arabska (guma akacja)	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzezki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Oberjähriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwaleńtów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 951	Aspartam	600		Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzoeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwaleatów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80	(52)	Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzoeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwaleatów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”
	E 955	Sukraloza	250		Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzoeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwaleatów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”
	E 959	Neohesperydyna DC	10		Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzoeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwaleatów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”
	E 961	Neotam	20		Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzoeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwaleatów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzoeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwaleatów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”
	E 950	Acesulfam K	25	(52)	Tylko piwo o obniżonej wartości energetycznej
	E 951	Aspartam	25		Tylko piwo o obniżonej wartości energetycznej
	E 955	Sukraloza	10		Tylko piwo o obniżonej wartości energetycznej
	E 959	Neohesperydyna DC	10		Tylko piwo o obniżonej wartości energetycznej
	E 961	Neotam	1		Tylko piwo o obniżonej wartości energetycznej
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	25	(11)b (49) (50)	Tylko piwo o obniżonej wartości energetycznej
	(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.				
	(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.				

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
<b>14.2.2</b>	<b>Wina i inne produkty zdefiniowane w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 oraz ich odpowiedniki bezalkoholowe</b>				
	Stosowanie dodatków jest dopuszczone zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 1234/2007, decyzją Rady 2006/232/WE i rozporządzeniem Komisji (WE) nr 606/2009 oraz środkami wykonawczymi do nich.				
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	Tylko bezalkoholowe
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	Tylko bezalkoholowe
	E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)	Tylko bezalkoholowe
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
<b>14.2.3</b>	<b>Cydr i perry</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>cidre bouché</i>
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	
	E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	100		Z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		Z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	50		
	E 959	Neohesperydyna DC	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Ekstrakt Quillaia	200	(45)	Z wyjątkiem <i>cidre bouché</i>
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
		(45): W przeliczeniu na bezwodny ekstrakt.			
<b>14.2.4</b>	<b>Wino owocowe i made wine</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		
	E 160d	Likopen	10		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	260	(3)	Tylko <i>made wine</i>
	E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)	Tylko wina owocowe i wino o obniżonej zawartości alkoholu
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	
	E 353	Kwas metawinowy	100		Tylko <i>made wine</i>
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
14.2.5	<b>Miód pitny</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych - sacharoglicerydy	5 000	(24)	
					(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.
					(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.
					(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.
(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .					
(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.					
14.2.6	<b>Napoje spirytusowe w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 110/2008</b>				
	Grupa I	Dodatki			Z wyjątkiem whisky lub whiskey; E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane z wyjątkiem likierów.
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem: napojów spirytusowych w rozumieniu art. 5 ust. 1 i nazw handlowych wymienionych w pkt 1–14 załącznika II do rozporządzenia 110/2008 oraz okowit (uzupełnionych nazwą owocu) otrzymywanych w wyniku maceracji i destylacji, <i>London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> lub <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i>
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Z wyjątkiem: napojów spirytusowych w rozumieniu art. 5 ust. 1 i nazw handlowych wymienionych w pkt 1–14 załącznika II do rozporządzenia 110/2008 oraz okowit (uzupełnionych nazwą owocu) otrzymywanych w wyniku maceracji i destylacji, <i>London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> lub <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i>

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 123	Amarant	30		Z wyjątkiem: napojów spirytusowych w rozumieniu art. 5 ust. 1 i nazw handlowych wymienionych w pkt 1–14 załącznika II do rozporządzenia 110/2008 oraz okowit (uzupełnionych nazwą owocu) otrzymywanych w wyniku maceracji i destylacji, <i>London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> lub <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i>
	E 150a–d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem: napojów spirytusowych owocowych i okowit (uzupełnionych nazwą owocu) otrzymywanych w wyniku maceracji i destylacji, <i>London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino</i> lub <i>Maraskino</i> i <i>Mistrà</i> . Whisky i whiskey mogą zawierać tylko substancję E 150a
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Tylko likiery
	E 174	Srebro	<i>quantum satis</i>		Tylko likiery
	E 175	Złoto	<i>quantum satis</i>		Tylko likiery
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko destylowane napoje alkoholowe zawierające całe gruszki
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	Z wyjątkiem: whisky, whiskey
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	10 000		Tylko zemulgowane likiery
	E 416	Guma karaya	10 000		Tylko likiery na bazie jaj
	E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	100		Tylko napoje spirytusowe nieklarowne (zmętnione)
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	Z wyjątkiem: whisky, whiskey
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		Tylko zemulgowane likiery
	E 481–482	Stearoilomleczany	8 000	(1)	Tylko zemulgowane likiery
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
<b>14.2.7</b>	<b>Aromatyzowane produkty na bazie wina w rozumieniu rozporządzenia (EWG) nr 1601/91</b>				
<b>14.2.7.1</b>	<b>Wina aromatyzowane</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>			Z wyjątkiem <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Z wyjątkiem <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 150a-d	Karmele	<i>quantum satis</i>		
	E 100	Kurkumina	100	(26) (27)	Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 101	Ryboflawiny	100	(26) (27)	Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 102	Tartrazyna	100	(26) (27)	Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(26) (27)	Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(27)	Tylko <i>bitter vino</i>
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(26) (27)	Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 122	Azorubina, karmiozyna	100	(26) (27)	Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 123	Amarant	100	(26) (27)	Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(26) (27)	Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 129	Czerwień Allura AC	100	(27)	Tylko <i>bitter vino</i>
	E 123	Amarant	30		Tylko aperitify na bazie wina
	E 150a-d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>americano</i> i <i>bitter vino</i>
	E 160d	Likopen	10		
	E 200-203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)	
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(1):	Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.		
		(2):	Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.		
		(4):	Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .		
		(24):	Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.		
		(26):	W <i>americano</i> E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.		
		(27):	W <i>bitter vino</i> E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.		
<b>14.2.7.2</b>	<b>Aromatyzowane napoje na bazie wina</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		Z wyjątkiem <i>bitter soda</i> , <i>sangria</i> , <i>claria</i> , <i>zurra</i>
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Z wyjątkiem <i>bitter soda</i> , <i>sangria</i> , <i>claria</i> , <i>zurra</i>
	E 100	Kurkumina	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 101	Ryboflawiny	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 102	Tartrazyna	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 122	Azorubina, karmoizyna	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 123	Amarant	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>
	E 129	Czerwień Allura AC	100	(28)	Tylko <i>bitter soda</i>

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 150a-d	Karmele	<i>quantum satis</i>		Tylko <i>bitter soda</i>
	E 160d	Likopen	10		
	E 200-203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)	
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
		(28): W <i>bitter soda</i> E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
<b>14.2.7.3</b>	<b>Aromatyzowane koktajle na bazie wina</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		
	E 160d	Likopen	10		
	E 200-203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)	
	E 338-452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
<b>14.2.8</b>	<b>Inne napoje alkoholowe, w tym mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi i napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %</b>				
Grupa I	Dodatki				E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.
Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>			
Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200			Tylko napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %
E 123	Amarant	30			Tylko napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %
E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10			Tylko napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %
E 160d	Likopen	30			
E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)		Tylko napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %
E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	200	(1) (2)		Tylko napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %
E 242	Dimetylodiwęglan	250	(24)		Tylko napoje na bazie wina
E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)		
E 444	Octan izomaślanu sacharozy	300			Tylko napoje alkoholowe nieklarowne (zmętnione) z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi o zawartości alkoholu poniżej 15 %
E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	100			Tylko napoje alkoholowe nieklarowne (zmętnione) z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi o zawartości alkoholu poniżej 15 %
E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)		
E 481–482	Stearoilomleczany	8 000	(1)		Tylko napoje alkoholowe z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi o zawartości alkoholu poniżej 15 %

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	250	(51)	Tylko mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	250		
	E 959	Neohesperydyna DC	30		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
15	<b>Przekąski gotowe do spożycia</b>				
15.1	<b>Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100		Z wyłączeniem przekąsek ekstrudowanych lub ekspandowanych
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Tylko przekąski ekstrudowane lub ekspandowane
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Z wyłączeniem przekąsek ekstrudowanych lub ekspandowanych
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		Tylko przekąski ekstrudowane lub ekspandowane
	E 160d	Likopen	30		
	E 200–203; 214–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; p-hydroksybenzoesany	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko przekąski na bazie zbóż i ziemniaków
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1)	Tylko przekąski na bazie zbóż
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	50	(41) (46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	3 000		Tylko przekąski na bazie zbóż i ziemniaków
	E 416	Guma karaya	5 000		Tylko przekąski na bazie zbóż i ziemniaków
	E 481–482	Stearoilomleczany	2 000	(1)	Tylko przekąski na bazie zbóż
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000	(1)	Tylko przekąski na bazie zbóż i ziemniaków
	E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 959	Neohesperydyna DC	50		
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(5): E 214–219: p-hydroksybenzoesany (PHB), maksymalnie 300 mg/kg.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
15.2	<b>Przetworzone orzechy</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100		Tylko orzechy powlekane

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Tylko orzechy powlekane
	E 160d	Likopen	30		
	E 200–203; 214–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; p-hydroksybenzoesany	1 000	(1) (2) (5)	Tylko orzechy powlekane
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko orzechy marynowane
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(41) (46)	
	E 416	Guma karaya	10 000		Tylko do powlekania orzechów
	E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		Tylko jako substancja glazurująca
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	
	E 955	Sukraloza	200		
	E 959	Neohesperydyna DC	50		
	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)b (49) (50)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
					(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.
					(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.
					(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO <sub>2</sub> nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.
					(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .
					(5): E 214 – 219: p-hydroksybenzoesany (PHB), maksymalnie 300 mg/kg.
					(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.
					(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.
					(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.
					(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).
					(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.
					(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.
					(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.
<b>16</b>	<b>Desery z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1, 3 i 4</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	150		
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko <i>frugtgrød, rote Grütze</i> i <i>pasha</i>

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko <i>ostkaka</i>
	E 200–213	Kwas sorbowy. sorbiniany; kwas benzoesowy. benzoesany	300	(1) (2)	Tylko desery na bazie produktów mlecznych niepoddawane obróbce cieplnej
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko <i>frugtgrød</i> i <i>rote Grütze</i>
	E 234	Nizyna	3		Tylko puddingi z semoliny i tapioki oraz produkty podobne
	E 280 – 283	Kwas propionowy – propioniany	1 000	(1) (6)	Tylko pudding bożonarodzeniowy
	E 297	Kwas fumarowy	4 000		Tylko desery galaretkopodobne, desery z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi i mieszanki deserowe w proszku
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	3 000	(1) (4)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	7 000	(1) (4)	Tylko mieszanki deserowe w proszku
	E 355–357	Kwas adypinowy – adypiniany	1 000	(1)	Tylko mieszanki deserowe w proszku
	E 355–357	Kwas adypinowy – adypiniany	6 000	(1)	Tylko desery galaretkopodobne
	E 355–357	Kwas adypinowy – adypiniany	1 000	(1)	Tylko desery z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 363	Kwas bursztynowy	6 000		
	E 416	Guma karaya	6 000		
	E 427	Guma kasja	2 500		Tylko desery na bazie produktów mlecznych oraz produkty podobne
	E 432–436	Polisorbaty	3 000	(1)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	2 000		
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000		
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000	(1)	
	E 483	Winian stearylu	5 000		
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 952	Kwas cyklaminyowy i jego sole: sodowa i wapniowa	250	(51)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	400		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 957	Taumatyna	5		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	32		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> .			
		(6): Kwas propionowy i jego sole mogą być obecne w niektórych sfermentowanych produktach stanowiących wynik fermentacji zgodnie z dobrą praktyką wytwarzania.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
17	<b>Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE z wyłączeniem suplementów diety dla niemowląt i małych dzieci</b>				
17.1	<b>Suplementy diety w postaci stałej, w tym w postaci kapsułek i tabletek, oraz w podobnych postaciach, z wyłączeniem postaci do żucia</b>				
	Grupa I	Dodatki			E 410, E 412, E 415 E 417 nie mogą być stosowane do produkcji odwodnionej żywności przeznaczonej do uwodnienia w momencie spożycia.

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300		
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko suplementy w postaci suchej i zawierające preparaty witaminy A lub połączenie witaminy A i D
	E 310–321	Galusany, TBHQ i BHA i BHT	400	(1)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	400	(46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 000		
	E 416	Guma karaya	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	1 500		
	E 432–436	Polisorбаты	<i>quantum satis</i>		
	E 459	Beta-cyklodekstryna	<i>quantum satis</i>		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy, usieciowana	30 000		
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	<i>quantum satis</i>		
	E 491–495	Estry sorbitolu	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000		
	E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	<i>quantum satis</i>		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		
	E 903	Wosk carnauba	200		
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>		
	E 950	Acesulfam K	500		
	E 951	Aspartam	2 000		
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	500	(51)	
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	500	(52)	
	E 955	Sukraloza	800		
	E 959	Neohesperydyna DC	100		
	E 961	Neotam	60		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Poliwinylopirolidon	<i>quantum satis</i>		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 1202	Poliwinylopolipirolidon	<i>quantum satis</i>		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 1203	Alkohol poliwinylowy (PVA)	18 000		Tylko w postaci kapsułek i tabletek
	E 1204	Pullulan	<i>quantum satis</i>		Tylko w postaci kapsułek i tabletek
	E 1205	Zasadowy kopolimer metakrylanu	100 000		
	E 1505	Cytrynian trietylowy	3 500		Tylko w postaci kapsułek i tabletek
	E 1521	Glikol polietylenowy	10 000		Tylko w postaci kapsułek i tabletek
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziom podano w przeliczeniu na wolny kwas.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
17.2	<b>Suplementy diety w postaci płynnej</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100		
	E 160d	Likopen	30		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	2 000	(1) (2)	
	E 310–321	Galusany, TBHQ i BHA i BHT	400	(1)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	400	(46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 000		
	E 416	Guma karaya	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	1 500		
	E 432–436	Polisorbaty	<i>quantum satis</i>		
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	<i>quantum satis</i>	(1)	



Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	<i>quantum satis</i>		
	E 491–495	Estry sorbitolu	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000		
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	400	(51)	
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	240		
	E 959	Neohesperydyna DC	50		
	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
17.3	<b>Suplementy diety w postaci syropu lub do żucia</b>				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie <i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>		
	Grupa IV	Poliole	<i>quantum satis</i>		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300		Tylko suplementy żywnościowe w postaci stałej
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100		Tylko suplementy żywnościowe w postaci płynnej
	E 160d	Likopen	30		
	E 310–321	Galusany, TBHQ i BHA i BHT	400	(1)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	<i>quantum satis</i>		
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	400	(46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 000		
	E 416	Guma karaya	<i>quantum satis</i>		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	1 500		
	E 432–436	Polisorbaty	<i>quantum satis</i>		
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	<i>quantum satis</i>	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	<i>quantum satis</i>		
	E 491–495	Estry sorbitolu	<i>quantum satis</i>		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000		
	E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	<i>quantum satis</i>		
	E 902	Wosk candelilla	<i>quantum satis</i>		
E 903	Wosk carnauba	200			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki	
	E 904	Szelak	<i>quantum satis</i>			
	E 950	Acesulfam K	2 000			
	E 951	Aspartam	5 500			
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	1 250	(51)		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	1 200	(52)		
	E 955	Sukraloza	2 400			
	E 957	Taumatyna	400			
	E 959	Neohesperydyna DC	400			
	E 961	Neotam	185			
	E 961	Neotam	2		Tylko suplementy żywnościowe na bazie witamin lub mikroelementów, jako wzmacniacz smaku	
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	2 000	(11)a (49) (50)		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.				
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.				
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).				
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.				
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.				
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.				
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.				
<b>18</b>	<b>Przetworzona żywność nieobjęta kategoriami 1 do 17, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci</b>					
	Grupa I	Dodatki"				

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1130/2011****z dnia 11 listopada 2011 r.****zmieniające załącznik III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 i art. 30 ust. 2, 3 i 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 przewiduje ustanowienie unijnych wykazów dopuszczonych dodatków do żywności oraz warunków ich stosowania w dodatkach do żywności (część 1 i 2), w enzymach spożywczych (część 3), w środkach aromatyzujących (część 4) oraz w składnikach odżywczych lub ich kategoriach (część 5), do których dodatki do żywności mogą być dodawane zgodnie z art. 4 ust. 4 przedmiotowego rozporządzenia. Wspomniane dodatki do żywności są stosowane w celu uzyskania funkcji technologicznej w dodatkach do żywności, enzymach, środkach aromatyzujących lub składnikach odżywczych.
- (2) Dodatki do żywności wymienione w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 mogą być przyporządkowane do jednego z rodzajów pełnionej funkcji określonych w załączniku I w oparciu o podstawową funkcję technologiczną danego dodatku do żywności. Jednakże zgodnie z art. 9 przedmiotowego rozporządzenia przyporządkowanie danego dodatku do żywności do odpowiedniego rodzaju pełnionej funkcji nie powinno wykluczać jego stosowania w kilku funkcjach.
- (3) Dodatki do żywności pełniące funkcję nośników do stosowania w dodatkach do żywności, dopuszczone dyrektywą 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<sup>(2)</sup>, jak również warunki ich stosowania, należy umieścić w części 1 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, gdyż ich zgodność z ogólnymi warunkami włączania dodatków do żywności do wykazów unijnych i stosowania dodatków do żywności, a zwłaszcza z art. 6 ust. 1 lit. a) tego rozporządzenia, została poddana przeglądowi.

- (4) Dodatki do żywności wymienione w dyrektywie 95/2/WE jako dozwolone nośniki i rozpuszczalniki, pełniące funkcję dodatku do żywności innego niż nośnik, należy umieścić w części 2 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 z uwzględnieniem takich samych warunków stosowania. Inne dodatki do żywności, pełniące funkcję inną niż nośniki, również należy umieścić w omawianym wykazie.
- (5) Dodatki do żywności i nośniki dopuszczone do stosowania w enzymach spożywczych zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów<sup>(3)</sup> i warunki ich stosowania należy umieścić w części 3 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (6) Dodatki do żywności dopuszczone zgodnie z dyrektywą 95/2/WE do stosowania w środkach aromatyzujących, jak również warunki ich stosowania, należy umieścić w części 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, gdyż ich zgodność z art. 6 przedmiotowego rozporządzenia została poddana przeglądowi.
- (7) Dodatki do żywności i nośniki dopuszczone do stosowania w składnikach odżywczych określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji<sup>(4)</sup>, jak również w dyrektywie 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych<sup>(5)</sup>, dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE z dnia 6 maja 2009 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego<sup>(6)</sup> oraz w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 953/2009 z dnia 13 października 2009 r. w sprawie substancji, które mogą być dodawane w szczególnych celach odżywczych do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego<sup>(7)</sup>, jak również warunki ich stosowania, należy umieścić w części 5 sekcji A załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Inne dodatki do żywności, pełniące funkcję inną niż nośniki, również należy umieścić w tym wykazie z uwagi na potrzebę technologiczną, której nie przewidziano w czasie przyjmowania rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 61 z 18.3.1995, s. 1.<sup>(3)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7.<sup>(4)</sup> Dz.U. L 404 z 30.12.2006, s. 26.<sup>(5)</sup> Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51.<sup>(6)</sup> Dz.U. L 124 z 20.5.2009, s. 21.<sup>(7)</sup> Dz.U. L 269 z 14.10.2009, s. 9.

- (8) Dodatki do żywności, wymienione w dyrektywie 95/2/WE jako dodatki do żywności dozwolone w żywności dla niemowląt i małych dzieci, pełniące funkcję dodatku do żywności w składnikach odżywczych, należy umieścić z uwzględnieniem takich samych warunków stosowania w części 5 sekcji B załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008. Wykaz ten należy uzupełnić z uwzględnieniem opinii Komitetu Naukowego ds. Żywności w sprawie dodatków w preparatach odżywczych przeznaczonych do stosowania w preparatach do początkowego żywienia niemowląt, preparatach do dalszego żywienia niemowląt oraz w żywności podawanej niemowlętom w czasie odstawiania od piersi z dnia 13 czerwca 1997 r. <sup>(1)</sup>.
- (9) Z uwagi na kwestie przejrzystości i spójności należy określić szczególne zasady w zakresie warunków stosowania dodatków do żywności w preparatach dodatków do żywności/enzymów spożywczych/składników odżywczych.
- (10) Substancje takie, jak siarczyny, benzoesany, polisorbaty, estry sorbitolu i estry sacharozy należy umieścić w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008; substancje te podlegają badaniom przesiewowym na poziomie 3 zgodnie z opublikowanym w 2001 r. sprawozdaniem Komisji na temat spożycia dodatków do żywności w Unii Europejskiej <sup>(2)</sup> i budzą obawy związane z wartością dopuszczalnego dziennego spożycia (ADI). Warunki stosowania wspomnianych substancji mogą zostać poddane przeglądowi w następstwie spodziewanej opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności w ramach programu ponownej oceny określonego w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 257/2010 <sup>(3)</sup> ustanawiającym program ponownej oceny dopuszczalnych dodatków do żywności, który obejmuje między innymi ocenę spożycia.
- (11) Specyfikacje dodatków do żywności wymienionych w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, dotyczące pochodzenia, kryteriów czystości i innych niezbędnych informacji, zostały określone w dyrektywach Komisji 2008/128/WE z dnia 22 grudnia 2008 r. ustanawiającej szczególne kryteria czystości dotyczące barwników stosowanych w środkach spożywczych <sup>(4)</sup>, 2008/60/WE z dnia 17 czerwca 2008 r. ustanawiającej szczególne kryteria czystości dotyczące substancji słodzących stosowanych w środkach spożywczych <sup>(5)</sup> oraz 2008/84/WE z dnia 27 sierpnia 2008 r. ustanawiającej szczególne kryteria czystości dla dodatków do środków spożywczych innych niż barwniki i substancje słodzące <sup>(6)</sup>.
- (12) Z uwagi na fakt, że niektóre z preparatów są używane od kilkudziesięciu lat, po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia należy ustanowić dwudziestoczteromiesięczny okres przejściowy, tak by umożliwić podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze dostosowanie się do wymogów określonych w części 2, 3 i 5 sekcji A załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 zmienionego niniejszym rozporządzeniem. Po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia należy ustanowić osiemnastomiesięczny okres przejściowy, tak by umożliwić podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwo spożywcze dostosowanie się do wymogów określonych w części 1 i 4 załącznika III zmienionego niniejszym rozporządzeniem.
- (13) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, przy czym ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

#### Zmiana rozporządzenia (WE) nr 1333/2008

Załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 zastępuje się tekstem załącznika do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 2

#### Środki przejściowe

Preparaty niezgodne z częścią 2, 3 lub sekcją A części 5 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, zmienionego niniejszym rozporządzeniem, mogą być w dalszym ciągu wprowadzane do obrotu zgodnie z przepisami krajowymi w okresie dwudziestu czterech miesięcy od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia. Żywność zawierająca takie preparaty, które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu we wspomnianym okresie, może być wprowadzana do obrotu do czasu wyczerpania zapasów.

Preparaty niezgodne z częścią 1 i 4 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, zmienionego niniejszym rozporządzeniem, mogą być w dalszym ciągu wprowadzane do obrotu zgodnie z przepisami załączników I–VI do dyrektywy 95/2/WE do dnia 31 maja 2013 r. Żywność zawierająca takie preparaty, które zostały zgodnie z prawem wprowadzone do obrotu we wspomnianym okresie, może być wprowadzana do obrotu do czasu wyczerpania zapasów.

<sup>(1)</sup> Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności w sprawie dodatków w preparatach odżywczych przeznaczonych do stosowania w preparatach do początkowego żywienia niemowląt, preparatach do dalszego żywienia niemowląt oraz w żywności podawanej niemowlętom w czasie odstawiania od piersi, Sprawozdania KNZ (seria 40, 1998 r.).

<sup>(2)</sup> Sprawozdanie Komisji na temat spożycia dodatków do żywności w Unii Europejskiej COM(2001) 542 wersja ostateczna.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 80 z 26.3.2010, s. 19.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 6 z 10.1.2009, s. 20.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 158 z 18.6.2008, s. 17.

<sup>(6)</sup> Dz.U. L 253 z 20.9.2008, s. 1.

*Artykuł 3***Wejście w życie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenia stosuje się od dnia 2 grudnia 2011 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 11 listopada 2011 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

## ZAŁĄCZNIK

## „ZAŁĄCZNIK III

**Unijny wykaz dodatków do żywności, obejmujący nośniki, dopuszczonych do stosowania w dodatkach do żywności, enzymach spożywczych, środkach aromatyzujących i składnikach odżywczych, oraz warunki ich stosowania.**

## Definicje

1. »Składniki odżywcze« oznaczają, do celów niniejszego załącznika, witaminy, składniki mineralne i inne substancje dodawane w celach odżywczych, jak również substancje dodawane w celach mających związek z fizjologią, objęte rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006, dyrektywą 2002/46/WE, dyrektywą 2009/39/WE i rozporządzeniem (WE) nr 953/2009.
2. »Preparat« oznacza, do celów niniejszego załącznika, postać użytkową składającą się co najmniej z jednego dodatku do żywności, enzymu spożywczego lub składnika odżywczego, do których dodano substancje, takie jak dodatki do żywności lub inne składniki żywności w celu ułatwienia ich przechowywania, sprzedaży, normalizacji, rozcieńczenia lub rozpuszczenia.

## CZĘŚĆ 1

## Nośniki w dodatkach do żywności

Nr E nośnika	Nazwa nośnika	Maksymalny poziom	Dodatki do żywności, do których dany nośnik może być dodawany
E 1520	Propano-1,2-diol (glikol propylenowy)	1 000 mg/kg w gotowej żywności (w wyniku przeniesienia →»carry over«) (*)	Barwniki, emulgatory i przeciwutleniacze
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie dodatki do żywności
E 420	Sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksylitol		
E 968	Erytrytol		
E 400 – 404	Kwas alginowy – alginiany (część 6 tabela 7)		
E 405	Alginian glikolu propylenowego		
E 406	Agar		
E 407	Karagen		
E 410	Mączka chleba świętojańskiego		
E 412	Guma guar		
E 413	Tragakanta		
E 414	Guma arabska (guma akacyjowa)		
E 415	Guma ksantanowa		
E 440	Pektyny		
E 432 – E 436	Polisorbaty (część 6 tabela 4)	<i>quantum satis</i>	Substancje przeciwpieniące
E 442	Fosfatydy amonu	<i>quantum satis</i>	Przeciwutleniacze
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie dodatki do żywności
E 461	Metyloceluloza		
E 462	Etyloceluloza		
E 463	Hydroksypropyloceluloza		
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza		
E 465	Etylometyloceluloza		
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy, guma celulozowa		

Nr E nośnika	Nazwa nośnika	Maksymalny poziom	Dodatki do żywności, do których dany nośnik może być dodawany
E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>	Barwniki i rozpuszczalne w tłuszczach przeciwutleniacze
E 432 – E 436	Polisorbaty (część 6 tabela 4)		
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych		
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 – E 495	Estry sorbitolu (część 6 tabela 5)	<i>quantum satis</i>	Barwniki i substancje przeciwpieniące
E 1404	Skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>	Wszystkie dodatki do żywności
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 1451	Acetylowana skrobia utleniona		
E 170	Węglan 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		
E 577	Glukonian potasu		
E 640	Glicyna i jej sól sodowa		
E 1505 (*)	Cytrynian trietylowy		
E 1518 (*)	Triocetan glicerolu (triacetyna)		



Nr E nośnika	Nazwa nośnika	Maksymalny poziom	Dodatki do żywności, do których dany nośnik może być dodawany
E 551	Dwutlenek krzemu	<i>quantum satis</i>	Emulgatory i barwniki
E 552	Krzemian wapnia		
E 553b	Talk	50 mg/kg w preparacie barwnikowym	Barwniki
E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>	Barwniki
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie dodatki do żywności
E 1201	Poliwinylopirolidon	<i>quantum satis</i>	Substancje słodzące
E 1202	Poliwinylopolipirolidon		
E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>	Substancje glazurujące do owoców
E 432 – E 436	Polisorbaty		
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych		
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych		
E 491 – E 495	Estry sorbitolu		
E 570	Kwasy tłuszczowe		
E 900	Dimetylopolisiloksan		
E 1521	Glikol polietylenowy		
E 425	Konjac	<i>quantum satis</i>	Wszystkie dodatki do żywności
E 459	Beta-cyklodekstryna	1 000 mg/kg w gotowej żywności	Wszystkie dodatki do żywności
E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana Guma celulozowa usieciowana	<i>quantum satis</i>	Substancje słodzące
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza Enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa	<i>quantum satis</i>	Wszystkie dodatki do żywności
E 555	Krzemian glinowo-potasowy	90 % w odniesieniu do pigmentu	W dwutlenku tytanu E 171 oraz w tlenkach i wodorotlenkach żelaza E 172

(\*) Maksymalny poziom ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych wynosi 3 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie z E 1505, E 1517 i E 1518). W przypadku napojów, z wyjątkiem likierów kremowych, maksymalny poziom E 1520 ze wszystkich źródeł wynosi 1 000 mg/l.

## CZĘŚĆ 2

### Dodatki do żywności inne niż nośniki w dodatkach do żywności (\*)

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Preparaty dodatków do żywności, do których dany dodatek do żywności może być dodawany
Tabela 1		<i>quantum satis</i>	Wszystkie preparaty dodatków do żywności
E 200 – E 203	Kwas sorbowy – sorbiniany (część 6 tabela 2)	1 500 mg/kg pojedynczo lub łącznie w preparacie; 15 mg/kg w produkcie końcowym, w przeliczeniu na wolny kwas	Preparaty barwnikowe
E 210	Kwas benzoesowy		
E 211	Benzoosan sodu		
E 212	Benzoosan potasu		
E 220 – E 228	Dwutlenek siarki – siarczyny (część 6 tabela 3)	100 mg/kg w preparacie i 2 mg/kg w produkcie końcowym, w przeliczeniu na SO <sub>2</sub>	Preparaty barwnikowe (z wyjątkiem E 163 antocyjany, E 150b karmel siarczynowy i E 150d karmel amoniakalno-siarczynowy) (**)

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Preparaty dodatków do żywności, do których dany dodatek do żywności może być dodawany
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	20 mg/kg pojedynczo lub łącznie (w przeliczeniu na zawartość tłuszczu) w preparacie, 0,4 mg/kg w produkcie końcowym (pojedynczo lub łącznie)	Emulgatory zawierające kwasy tłuszczowe
E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)		
E 338	Kwas fosforowy	40 000 mg/kg pojedynczo lub łącznie w preparacie (w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Preparaty barwnika E 163 antocyjany
E 339	Fosforany sodu		
E 340	Fosforany potasu		
E 343	Fosforany magnezu		
E 450	Difosforany		
E 451	Trifosforany		
E 341	Fosforany wapnia	40 000 mg/kg w preparacie (w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Preparaty barwnikowe i preparaty emulgatorów
		10 000 mg/kg w preparacie (w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Preparaty polioli
		10 000 mg/kg w preparacie (w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Preparaty E 412 guma guar
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (Wyciągi z rozmarynu)	1 000 mg/kg w preparacie, 5 mg/kg w produkcie końcowym wyrażone jako suma kwasu karnozowego i karnozolu	Preparaty barwnikowe
E 416	Guma karaya	50 000 mg/kg w preparacie, 1 mg/kg w produkcie końcowym	Preparaty barwnikowe
E 432 – E 436	Polisorбаты	<i>quantum satis</i>	Preparaty barwnikowe, preparaty przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach i substancji glazurujących do owoców
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>	Preparaty barwnikowe i preparaty przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	<i>quantum satis</i>	Preparaty barwnikowe i preparaty przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach
E 476	Polirycynooleinian poliglicerolu	50 000 mg/kg w preparacie, 500 mg/kg w gotowej żywności	Jako emulgator w preparatach barwnikowych używanych w: surimi i produktach rybnych w stylu japońskim (Kamaboko) (E 120 koszenila, kwas karminowy, karminy) produktach mięsnych, pastach rybnych i przetworach owocowych używanych w aromatyzowanych przetworach mlecznych i w deserach (E 163 antocyjany, E 100 kurkumina i E 120 koszenila, kwas karminowy, karminy)
E 491 – 495	Estry sorbitolu (część 6 tabela 5)	<i>quantum satis</i>	Preparaty barwnikowe, preparaty substancji przeciwpieniących i substancji glazurujących do owoców
E 551	Dwutlenek krzemu	50 000 mg/kg w preparacie	Suche preparaty barwnikowe w proszku
		10 000 mg/kg w preparacie	Preparaty E 508 chlorek potasu oraz E 412 guma guar

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Preparaty dodatków do żywności, do których dany dodatek do żywności może być dodawany
E 551	Dwutlenek krzemu	50 000 mg/kg w preparacie	Suche preparaty emulgatorów w proszku
E 552	Krzemian wapnia		
E 551	Dwutlenek krzemu	10 000 mg/kg w preparacie	Suche preparaty polioli w proszku
E 552	Krzemian wapnia		
E 553a	Krzemian magnezu		
E 553b	Talk		
E 900	Dimetylopolisiloksan	200 mg/kg w preparacie, 0,2 mg/l w gotowej żywności	Preparaty barwnikowe zawierające E 160a karoteny, E 160b annato, biksyna, norbiksyna, E 160c Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina, E 160d likopen i E 160e beta-apo-8'-karotenal
E 903	Wosk carnauba	130 000 mg/kg w preparacie, 1 200 mg/kg ze wszystkich źródeł w produkcie końcowym	Jako stabilizator w preparatach substancji słodzących lub kwasów przeznaczonych do użycia w gumie do żucia

(\*) Z wyjątkiem enzymów dopuszczonych jako dodatki do żywności.

(\*\*) E 163 antocyjany mogą zawierać siarczyny w ilości do 100 000 mg/kg. E 150b karmel siarczynowy oraz E 150d karmel amoniakalno-siarczynowy mogą zawierać 2 000 mg/kg zgodnie z kryteriami czystości (dyrektywa 2008/128/WE).

Uwaga: Ogólne zasady dotyczące warunków stosowania dodatków do żywności wymienionych w części 2

- Dodatki do żywności wymienione w części 6 tabela 1 niniejszego załącznika, które są generalnie dopuszczone do stosowania w żywności zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, zamieszczone w załączniku II część C(1) grupa I, zostały umieszczone jako dodatki do żywności (stosowane w celach innych niż nośniki) w dodatkach do żywności zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, o ile nie określono inaczej.
- W przypadku fosforanów i krzemianów maksymalne poziomy określono tylko w preparacie dodatków do żywności, a nie w gotowej żywności.
- W przypadku wszystkich pozostałych dodatków do żywności z podaną liczbową wartością ADI maksymalne poziomy określono w odniesieniu do preparatu dodatków do żywności oraz do gotowej żywności.
- Żadne dodatki do żywności nie zostały dopuszczone w funkcji barwnika, substancji słodzącej lub wzmacniacza smaku.

### CZĘŚĆ 3

#### Dodatki do żywności, w tym nośniki, w enzymach spożywczych (\*)

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 200	Kwas sorbowy	20 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na wolny kwas)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbinian potasu				
E 210	Kwas benzoesowy	5 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na wolny kwas) 12 000 mg/kg w podpuszczce	1,7 mg/kg 5 mg/kg w serze, w którym użyto podpuszczki	0,85 mg/l 2,5 mg/l w napojach na bazie serwatki, w której użyto podpuszczki	
E 211	Benzoesan sodu				
E 214	p-Hydroksybenzoesan etylu	2 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na wolny kwas)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu				
E 218	p-Hydroksybenzoesan metylu				
E 219	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu				

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 220	Dwutlenek siarki	2 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> ) 5 000 mg/kg tylko w enzymach spożywczych do warzenia piwa 6 000 mg/kg tylko w przypadku beta-amylazy z jęczmienia 10 000 mg/kg tylko w przypadku papainy w postaci stałej	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Siarczyn sodu				
E 222	Wodorosiarczyn sodu				
E 223	Pirosiarczyn sodu				
E 224	Pirosiarczyn potasu				
E 250	Azotyn sodu	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Brak zastosowania	
E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 281	Propionian sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
E 290	Dwutlenek węgla	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 306	Mieszanka tokoferoli	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 308	Gamma-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 335	Winiany sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 336	Winiany potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 337	Winian potasowo-sodowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 350	Jabłczany sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 338	Kwas fosforowy	10 000 mg/kg (w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 339	Fosforany sodu	50 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie, w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 340	Fosforany potasu				
E 341	Fosforany wapnia				
E 343	Fosforany magnezu				
E 351	Jabłczan potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 352	Jabłczany wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 354	Winian wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 380	Cytrynian triamonowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 400	Kwas alginowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 401	Alginian sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 402	Alginian potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 403	Alginian amonu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 404	Alginian wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 407	Karagen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheuma</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 412	Guma guar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 413	Tragakanta	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 414	Guma akacjowa (guma arabska)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 415	Guma ksantanowa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 417	Guma tara	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 418	Guma gellan	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 421	Mannitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 450	Difosforany	50 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 451	Trifosforany				
E 452	Polifosforany				
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 461	Metyloceluloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 462	Etyloceluloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 463	Hydroksypropylceluloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 465	Etylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 466	Karboksymetyloceluloza Sól sodowa karboksymetylocelulozy Guma celulozowa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Tak, tylko jako nośnik

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak, tylko E 501 (i) węglan potasu
E 503	Węglany amonu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 504	Węglany magnezu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 508	Chlorek potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 511	Chlorek magnezu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 513	Kwas siarkowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 514	Siarczany sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak, tylko E 514 (i) siarczan sodu
E 515	Siarczany potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 516	Siarczan wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 517	Siarczan amonu	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Tak
E 524	Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 525	Wodorotlenek potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 526	Wodorotlenek wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 527	Wodorotlenek amonu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 528	Wodorotlenek magnezu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 529	Tlenek wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 530	Tlenek magnezu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 551	Dwutlenek krzemu	50 000 mg/kg w suchym preparacie w proszku	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 570	Kwasy tłuszczowe	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 574	Kwas glukonowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 576	Glukonian sodu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 577	Glukonian potasu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 578	Glukonian wapnia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 920	L-cysteina	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 939	Hel	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 941	Azot	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 942	Podtlenek azotu	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 948	Tlen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 949	Wodór	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak (tylko jako nośnik)
E 967	Ksylitol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak (tylko jako nośnik)
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1404	Skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1410	Fosforan monoskrobiowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1412	Fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1420	Skrobia acetylowana	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1440	Hydroksypropyloskrobia	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Tak
E 1520	Propano-1,2-diol (glikol propylenowy)	500 g/kg	(**)	(**)	Tak, tylko jako nośnik

(\*) W tym enzymy dopuszczone jako dodatki do żywności.

(\*\*) Maksymalny poziom ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych wynosi 3 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie z E 1505, E 1517 i E 1518). W przypadku napojów, z wyjątkiem likierów kremowych, maksymalny poziom E 1520 ze wszystkich źródeł wynosi 1 000 mg/l.

Uwaga: Ogólne zasady dotyczące warunków stosowania dodatków do żywności wymienionych w części 3

- Dodatki do żywności wymienione w części 6 tabela 1 niniejszego załącznika, które są generalnie dopuszczone do stosowania w żywności zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, zamieszczone w załączniku II część C(1) grupa I, zostały umieszczone jako dodatki do żywności w enzymach spożywczych zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, o ile nie określono inaczej.
- W przypadku fosforanów i krzemianów, jeżeli są stosowane jako dodatki, maksymalne poziomy określono tylko w preparacie enzymów spożywczych, a nie w gotowej żywności.
- W przypadku wszystkich pozostałych dodatków do żywności z podaną liczbową wartością ADI maksymalne poziomy określono w odniesieniu do preparatu enzymów spożywczych oraz do gotowej żywności.
- Żadne dodatki do żywności nie zostały dopuszczone w funkcji barwnika, substancji słodzącej lub wzmacniacza smaku.



## CZĘŚĆ 4

## Dodatki do żywności, w tym nośniki, w środkach aromatyzujących

Nr E dodatku	Nazwa dodatku	Kategorie środków aromatyzujących, do których dany dodatek może być dodawany	Maksymalny poziom
Tabela 1		Wszystkie środki aromatyzujące	<i>quantum satis</i>
E 420	Sorbitol	Wszystkie środki aromatyzujące	<i>quantum satis</i> do celów innych niż słodzenie, nie jako wzmacniacze smaku
E 421	Mannitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksylitol		
E 968	Erytrytol		
E 200 – E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Kwas sorbowy i sorbiniany (część 6 tabela 2) Kwas benzoesowy Benzoesan sodu Benzoesan potasu Benzoesan wapnia	Wszystkie środki aromatyzujące	1 500 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na wolny kwas) w środkach aromatyzujących
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Galusan propylu Galusan oktylu Galusan dodecyłu Tert-butylohydrochinon (TBHQ) Butylohydroksyanizol (BHA)	Olejki eteryczne  Środki aromatyzujące inne niż olejki eteryczne	1 000 mg/kg (galusany, TBHQ i BHA, pojedynczo lub łącznie) w olejkach eterycznych  100 mg/kg (*) (galusany, pojedynczo lub łącznie) 200 mg/kg (*) (TBHQ i BHA, pojedynczo lub łącznie) w środkach aromatyzujących
E 338 – E 452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany (część 6 tabela 6)	Wszystkie środki aromatyzujące	40 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) w środkach aromatyzujących
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (Wyciągi z rozmarynu)	Wszystkie środki aromatyzujące	1 000 mg/kg (wyrażone jako suma karnozolu i kwasu karnozowego) w środkach aromatyzujących
E 416	Guma karaya	Wszystkie środki aromatyzujące	50 000 mg/kg w środkach aromatyzujących
E 425	Konjac	Wszystkie środki aromatyzujące	<i>quantum satis</i>
E 432 – E 436	Polisorbaty (część 6 tabela 4)	Wszystkie środki aromatyzujące z wyjątkiem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego w postaci płynnej oraz środków aromatyzujących na bazie oleożywic z przypraw (**)  Środki spożywcze zawierające środki aromatyzujące dymu wędzarniczego w postaci płynnej oraz środki aromatyzujące na bazie oleożywic z przypraw	10 000 mg/kg w środkach aromatyzujących  1 000 mg/kg w gotowej żywności
E 459	Beta-cyklodekstryna	Kapsułkowane środki aromatyzujące w: — herbatkach aromatyzowanych i koncentratkach aromatyzowanych napojów w proszku typu instant — przekąskach smakowych	500 mg/l w gotowej żywności  1 000 mg/kg w środkach spożywczych gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcjami producenta

Nr E dodatku	Nazwa dodatku	Kategorie środków aromatyzujących, do których dany dodatek może być dodawany	Maksymalny poziom
E 551	Dwutlenek krzemu	Wszystkie środki aromatyzujące	50 000 mg/kg w środkach aromatyzujących
E 900	Dimetylopolisiloksan	Wszystkie środki aromatyzujące	10 mg/kg w środkach aromatyzujących
E 901	Wosk pszczeli	Środki aromatyzujące w aromatyzowanych napojach bezalkoholowych	200 mg/l w napojach aromatyzowanych
E 1505	Cytrynian trietylowy	Wszystkie środki aromatyzujące	3 000 mg/kg ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcjami producenta; pojedynczo lub łącznie. W przypadku napojów, z wyjątkiem likierów kremowych, maksymalny poziom E 1520 ze wszystkich źródeł wynosi 1 000 mg/l
E 1517	Diocetan glicerolu (diacetyna)		
E 1518	Triocetan glicerolu (triacetyna)		
E 1520	Propano-1,2-diol (glikol propylenowy)		
E 1519	Alkohol benzylowy	Środki aromatyzujące do:	
		— likierów, win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów na bazie wina i aromatyzowanych koktajli na bazie wina	100 mg/l w gotowej żywności
		— wyrobów cukierniczych, w tym czekolady, pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich	250 mg/kg ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcjami producenta

(\*) Zasada proporcjonalności: w przypadku łącznego stosowania galusanów, TBHQ i BHA, indywidualne poziomy należy proporcjonalnie zmniejszyć.

(\*\*) Oleozywce z przypraw są zdefiniowane jako ekstrakty z przypraw, z których w wyniku odparowania został usunięty rozpuszczalnik ekstrakcyjny; ekstrakt ten jest mieszaniną lotnych olejków i składników żywicznych pochodzących z przypraw.

## CZĘŚĆ 5

### Dodatki do żywności w składnikach odżywczych

#### Sekcja A

— Dodatki do żywności w składnikach odżywczych z wyjątkiem składników odżywczych przeznaczonych do stosowania w środkach spożywczych dla niemowląt i małych dzieci, wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 260	Kwas octowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 261	Octan potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 262	Octany sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 263	Octan wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 270	Kwas mlekowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 290	Dwutlenek węgla	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 296	Kwas jabłkowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 300	Kwas askorbinowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 301	Askorbinian sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 302	Askorbinian wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 306	Mieszanina tokoferoli	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 307	Alfa-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 308	Gamma-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 309	Delta-tokoferol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 325	Mleczan sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 326	Mleczan potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 327	Mleczan wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 331	Cytryniany sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 332	Cytryniany potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 333	Cytryniany wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 334	Kwas winowy (L(+)-)	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 335	Winiany sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 336	Winiany potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 337	Winian potasowo-sodowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 338 – E 452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany (część 6 tabela 6)	40 000 mg/kg w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> w preparacie składników odżywczych	Wszystkie składniki odżywcze	
E 350	Jabłczany sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 351	Jabłczan potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 352	Jabłczany wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 354	Winian wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 380	Cytrynian triamonowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (Wyciągi z rozmarynu)	1 000 mg/kg w preparacie beta-karotenu i likopenu, 5 mg/kg w produkcie końcowym wyrażone jako suma kwasu karnozowego i karnozolu	W preparatach beta-karotenu i likopenu	
E 400 – E 404	Kwas alginowy – alginiany (część 6 tabela 7)	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 406	Agar	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 407	Karagen	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheuma</i>	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 412	Guma guar	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 413	Tragakanta	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 414	Guma akacjowa (guma arabska)	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 415	Guma ksantanowa	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 417	Guma tara	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 418	Guma gellan	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 420	Sorbitol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 421	Mannitol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 422	Glicerol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 432 – E 436	Polisorбаты (część 6 tabela 4)	<i>quantum satis</i> tylko w preparatach beta-karotenu, luteiny, likopenu i witaminy E. W preparatach witaminy A i D maksymalny poziom w gotowej żywności wynosi 2 mg/kg	W preparatach beta-karotenu, luteiny, likopenu i witamin A, D i E.	Tak
E 440	Pektyny	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 459	Beta-cyklodekstryna	100 000 mg/kg w preparacie i 1 000 mg/kg w gotowej żywności	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 460	Celuloza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 461	Metyloceluloza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 462	Etyloceluloza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 463	Hydroksypropylceluloza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 465	Etylometyloceluloza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 466	Karboksymetyloceluloza Sól sodowa karboksymetylocelulozy Guma celulozowa	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	<i>quantum satis</i>	W preparatach beta-karotenu, luteiny, likopenu i witaminy E	Tak
		2 mg/kg w gotowej żywności	W preparatach witaminy A i D	
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	<i>quantum satis</i>	W preparatach beta-karotenu, luteiny, likopenu i witaminy E	Tak
		2 mg/kg w gotowej żywności	W preparatach witaminy A i D	
E 491 – E 495	Estry sorbitolu (część 6 tabela 5)	<i>quantum satis</i>	W preparatach beta-karotenu, luteiny, likopenu i witaminy E	Tak
		2 mg/kg w gotowej żywności	W preparatach witaminy A i D	
E 500	Węglany sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 501	Węglany potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 503	Węglany amonu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 504	Węglany magnezu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 508	Chlorek potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 509	Chlorek wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 511	Chlorek magnezu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 513	Kwas siarkowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 514	Siarczany sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 515	Siarczany potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 516	Siarczan wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 524	Wodorotlenek sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 525	Wodorotlenek potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 526	Wodorotlenek wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 527	Wodorotlenek amonu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 528	Wodorotlenek magnezu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 529	Tlenek wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 530	Tlenek magnezu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 551, E 552	Dwutlenek krzemu Krzemian wapnia	50 000 mg/kg w suchym preparacie w proszku (pojedynczo lub łącznie)	W suchych preparatach w proszku wszystkich składników odżywczych	
		10 000 mg/kg w preparacie (tylko E 551)	W preparatach chlorku potasu stosowanych w substytutach soli	
E 554	Krzemian glinowo-sodowy	15 000 mg/kg w preparacie	W preparatach witamin rozpuszczalnych w tłuszczach	
E 570	Kwasy tłuszczowe	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze z wyjątkiem składników odżywczych zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe	
E 574	Kwas glukonowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 575	Lakton kwasu glukonowego	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 576	Glukonian sodu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 577	Glukonian potasu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 578	Glukonian wapnia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 900	Dimetylopolisiloksan	200 mg/kg w preparacie, 0,2 mg/l w gotowej żywności	W preparatach beta-karotenu i likopenu	
E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 939	Hel	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 941	Azot	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 942	Podtlenek azotu	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 948	Tlen	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 949	Wodór	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 953	Izomalt	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 965	Maltitol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 966	Laktitol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 967	Ksylitol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 968	Erytrytol	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 1103	Inwertaza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	
E 1200	Polidekstroza	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1404	Skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 1410	Fosforan monoskrobiowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1412	Fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1420	Skrobia acetylowana	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1440	Hydroksypropyloskrobia	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1452	Sól glinowa oktenylobursztynianu skrobiowego	35 000 mg/kg w gotowej żywności	Wyłącznie do kapsułkowania preparatów witaminowych stosowanych w suplementach żywnościowych określonych w dyrektywie 2002/46/WE	Tak
E 1518	Triocetan glicerolu (triacetyna)	(*)	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 1520 (*)	Propano-1,2-diol (glikol propylenowy)	1 000 mg/kg w gotowej żywności (w wyniku przeniesienia – »carry-over«) (*)	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik

(\*) Maksymalny poziom w odniesieniu do E 1518 i E 1520 ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych wynosi 3 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie z E 1505 i E 1517). W przypadku napojów, z wyjątkiem likierów kremowych, maksymalny poziom E 1520 ze wszystkich źródeł wynosi 1 000 mg/l.

#### Sekcja B

— Dodatki do żywności dodawane do składników odżywczych przeznaczonych do stosowania w środkach spożywczych dla niemowląt i małych dzieci, wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Kategoria żywności
E 301	Askorbinian sodu	Całkowita zawartość wynikająca z przeniesienia 75 mg/l	Powłoki preparatów składników odżywczych zawierających wielonienasycone kwasy tłuszczowe	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 304 (i)	Palmitinian askorbylu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 306	Mieszanina tokoferoli	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 307	Alfa-tokoferol			
E 308	Gamma-tokoferol			
E 309	Delta-tokoferol			

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Kategoria żywności
E 322	Lecytyny	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 330	Kwas cytrynowy	<i>quantum satis</i>	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 331	Cytryniany sodu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony, a warunki stosowania w nim wyszczególnione są przestrzegane	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 332	Cytryniany potasu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony, a warunki stosowania w nim wyszczególnione są przestrzegane	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 333	Cytryniany wapnia	Całkowita zawartość wynikająca z przeniesienia 0,1 mg/kg, w przeliczeniu na wapń i w granicach zawartości wapnia i stosunku wapnia do fosforu ustalonych dla danej kategorii środków spożywczych	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 341 (iii)	Fosforan triwapniowy	Należy przestrzegać maksymalnego poziomu 1 000 mg/kg podanego w przeliczeniu na P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ze wszystkich zastosowań w gotowej żywności wymienionej w pkt 13.1.3 części E załącznika II (tylko w odniesieniu do E 341 (iii) z uwzględnieniem przepisu dotyczącego maksymalnego poziomu glinu)	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 401	Alginian sodu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 402	Alginian potasu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 404	Alginian wapnia	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	150 000 mg/kg w preparacie składników odżywczych i 10 mg/kg w produkcie końcowym (zawartość wynikająca z przeniesienia)	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 415	Guma ksantanowa	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE



Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Kategoria żywności
E 421	Mannitol	1 000 razy więcej niż witaminy B <sub>12</sub> , 3 mg/kg (całkowita zawartość wynikająca z przeniesienia)	Jako nośnik dla witaminy B <sub>12</sub>	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 440	Pektyny	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Preparaty do dalszego żywienia niemowląt i przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 466	Karboksymetyloceluloza, Sól sodowa karboksymetylocelulozy, Guma celulozowa	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci, określone w dyrektywie 1999/21/WE
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony, a warunki stosowania w nim wyszczególnione są przestrzegane	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt, preparaty do dalszego żywienia niemowląt oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w dobrym zdrowiu
E 551	Dwutlenek krzemu	10 000 mg/kg w preparatach składników odżywczych	Suche preparaty składników odżywczych w proszku	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 1420	Skrobia acetylowana	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	100 mg/kg (zawartość wynikająca z przeniesienia)	Preparaty witaminowe	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
		1 000 mg/kg (zawartość wynikająca z przeniesienia)	Preparaty wielonienasyconych kwasów tłuszczowych	
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE

Uwaga: Ogólne zasady dotyczące warunków stosowania dodatków do żywności wymienionych w części 5

- (1) Dodatki do żywności wymienione w części 6 tabela 1 niniejszego załącznika, które są generalnie dopuszczone do stosowania w żywności zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, zamieszczone w załączniku II część C(1) grupa I, zostały umieszczone jako dodatki do żywności w składnikach odżywczych zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, o ile nie określono inaczej.
- (2) W przypadku fosforanów i krzemianów, jeżeli są stosowane jako dodatki, maksymalne poziomy określono tylko w preparacie składników odżywczych, a nie w gotowej żywności.
- (3) W przypadku wszystkich pozostałych dodatków do żywności z podaną liczbową wartością ADI maksymalne poziomy określono w odniesieniu do preparatu składników odżywczych oraz do gotowej żywności.
- (4) Żadne dodatki do żywności nie zostały dopuszczone w funkcji barwnika, substancji słodzącej lub wzmacniacza smaku.

## CZĘŚĆ 6

## Definicje grup dodatków do żywności do celów części 1–5

Tabela 1

Nr E	Nazwa
E 170	Węglan wapnia
E 260	Kwas octowy
E 261	Octan potasu
E 262	Octany sodu
E 263	Octan wapnia
E 270	Kwas mlekowy
E 290	Dwutlenek węgla
E 296	Kwas jabłkowy
E 300	Kwas askorbinowy
E 301	Askorbinian sodu
E 302	Askorbinian wapnia
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego
E 306	Mieszanka tokoferoli
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecytyny
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 (L(+)-)
E 335	Winiany sodu
E 336	Winiany potasu
E 337	Winian potasowo-sodowy
E 350	Jabłczany sodu
E 351	Jabłczan potasu

Nr E	Nazwa
E 352	Jabłczany 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 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheuma</i>
E 410	Mączka chleba świętojańskiego
E 412	Guma guar
E 413	Tragakanta
E 414	Guma akacjowa (guma arabska)
E 415	Guma ksantanowa
E 417	Guma tara
E 418	Guma gellan
E 422	Glicerol
E 440	Pektyny
E 460	Celuloza
E 461	Metyloceluloza
E 462	Etyloceluloza
E 463	Hydroksypropyloceluloza
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza
E 465	Etylometyloceluloza
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy, guma celulozowa
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza, enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym

Nr E	Nazwa
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
E 500	Węglany sodu
E 501	Węglany potasu
E 503	Węglany amonu
E 504	Węglany magnezu
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)
E 508	Chlorek potasu
E 509	Chlorek wapnia
E 511	Chlorek magnezu
E 513	Kwas siarkowy
E 514	Siarczany sodu
E 515	Siarczany potasu
E 516	Siarczan wapnia
E 524	Wodorotlenek sodu
E 525	Wodorotlenek potasu
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 glukonowy
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

Nr E	Nazwa
E 949	Wodór
E 1103	Inwertaza
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
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona

Tabela 2

**Kwas sorbowy – sorbiniany**

Numer E	Nazwa
E 200	Kwas sorbowy
E 202	Sorbinian potasu
E 203	Sorbinian wapnia

Tabela 3

**Dwutlenek siarki – siarczyny**

Numer E	Nazwa
E 220	Dwutlenek siarki
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

Tabela 4

**Polisorбаты**

Numer E	Nazwa
E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 20)
E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 80)
E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 40)
E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 60)
E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu (polisorbat 65)

Tabela 5

**Estry sorbitolu**

Numer E	Nazwa
E 491	Monostearynian sorbitolu
E 492	Tristearynian sorbitolu
E 493	Monolaurynian sorbitolu
E 494	Monooleinian sorbitolu
E 495	Monopalmitynian sorbitolu

Tabela 6

**Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany**

Numer E	Nazwa
E 338	Kwas fosforowy
E 339	Fosforany sodu
E 340	Fosforany potasu
E 341	Fosforany wapnia
E 343	Fosforany magnezu
E 450	Difosforany
E 451	Trifosforany
E 452	Polifosforany

Tabela 7

**Kwas alginowy – alginiany**

Numer E	Nazwa
E 400	Kwas alginowy
E 401	Alginian sodu
E 402	Alginian potasu
E 403	Alginian amonu

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1131/2011**

z dnia 11 listopada 2011 r.

**zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do glikozydów stewiolowych**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 oraz art. 30 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 ustanawia unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunków ich stosowania.
- (2) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwany dalej Urzędem) ocenił bezpieczeństwo glikozydów stewiolowych uzyskiwanych z liści rośliny *Stevia rebaudiana* Bertoni jako substancji słodzącej i wydał opinię w tej sprawie w dniu 10 marca 2010 r.<sup>(2)</sup> Urząd ustanowił dopuszczalne dzienne spożycie glikozydów stewiolowych, podanych jako ekwiwalent stewiolu, równe 4 mg/kg masy ciała dziennie. Ostrożne szacunki dotyczące narażenia na glikozydy stewiolowe, zarówno w przypadku dorosłych, jak i dzieci, sugerują, że przekroczenie dopuszczalnego dziennego spożycia przy proponowanych maksymalnych poziomach stosowania jest bardzo prawdopodobne.
- (3) Uwzględniając wnioski Urzędu, wnioskodawcy przedłożyli we wrześniu 2010 r. zaktualizowane zastosowania i zwrócili się do Urzędu o ich uwzględnienie. Oświadczenie w sprawie nowej oceny narażenia zostało opublikowane w styczniu 2011 r.<sup>(3)</sup> Pomimo zaktualizowanych zastosowań wnioski były bardzo podobne, mianowicie dopuszczalne dzienne spożycie może zostać przekroczone, zarówno u dorosłych, jak i u dzieci, w przypadku konsumentów spożywających duże ilości produktów zawierających tę substancję. Do całkowitego przewidywanego narażenia na glikozydy stewiolowe przyczyniają się przede wszystkim aromatyzowane napoje bezalkoholowe.
- (4) Uwzględniając potrzebę wprowadzenia do obrotu nowych produktów o obniżonej wartości energetycznej, powinno się zezwolić na stosowanie glikozydów stewiolowych jako substancji słodzącej przy odpowiednich maksymalnych poziomach stosowania. Biorąc pod uwagę, że ilość glikozydów stewiolowych spożywanych w napojach bezalkoholowych może być znaczna, należy określić niższy poziom stosowania w napojach aromatyzowanych w porównaniu z poprzednio proponowanymi poziomami stosowania uwzględnianymi przez Urząd.
- (5) Komisja zwróci się do producentów i użytkowników glikozydów stewiolowych o informacje o rzeczywistym stosowaniu tego dodatku do żywności po jego dopuszczeniu. Komisja udostępni te informacje państwom członkowskim. W razie konieczności Komisja zwróci się do Urzędu o przeprowadzenie nowej bardziej szczegółowej oceny narażenia z uwzględnieniem rzeczywistych zastosowań glikozydów stewiolowych w różnych podkategoriach środków spożywczych oraz spożycia zwykłych środków spożywczych w porównaniu ze środkami o obniżonej wartości energetycznej.
- (6) Urząd w swej opinii podał dopuszczalne dzienne spożycie glikozydów stewiolowych jako ekwiwalent stewiolu. Narażenie z dietą na glikozydy stewiolowe zostało również podane jako ekwiwalent stewiolu. W związku z tym właściwe jest, aby maksymalne dopuszczone poziomy stosowania również zostały podane jako ekwiwalenty stewiolu. Maksymalne poziomy glikozydów stewiolowych wyrażone są jako suma wszystkich wymienionych glikozydów stewiolowych wskazanych w specyfikacjach i mogą zostać podane jako ekwiwalenty stewiolu przy zastosowaniu przeliczników wskazanych w specyfikacjach.
- (7) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, przy czym ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły wobec nich sprzeciwu,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> „Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to food on the safety of steviol glycosides for the proposed uses as a food additive”. (Opinia naukowa Panelu ds. dodatków do żywności i składników pokarmowych dodawanych do żywności w sprawie bezpieczeństwa glikozydów stewiolowych we wnioskowanych zastosowaniach jako dodatek do żywności). *EFSA Journal* (2010); 8(4): 1537.

<sup>(3)</sup> Statement of EFSA: „Revised exposure assessment for steviol glycosides for the proposed uses as a food additive” (Oświadczenie EFSA: Aktualizacja oceny narażenia na glikozydy stewiolowe dla proponowanych zastosowań jako dodatek do żywności). *EFSA Journal* (2011); 9(01):1972.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

**Zmiana rozporządzenia (WE) nr 1333/2008**

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 2****Przepisy przejściowe**

W ramach odstępstwa od art. 2 ust. 1 rozporządzenia Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniającego załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności<sup>(1)</sup> pozycje w części B i części

E załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, dotyczące glikozydów stewiolowych (E 960), stosuje się od dnia wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

**Artykuł 3**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 11 listopada 2011 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

<sup>(1)</sup> Zob. 1 s. niniejszego Dziennika Urzędowego.



## ZALĄCZNIK

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) w części B2 po pozycji E 959 dodaje się pozycję E 960 w brzmieniu:

„E 960	Glikozydy stewiolowe”;
--------	------------------------

2) w części E dodaje się w porządku liczbowym następujące pozycje dla E 960 w odpowiednich kategoriach żywności:

**CZĘŚĆ E: DOPUSZCZONE DODATKI DO ŻYWNOSCI ORAZ WARUNKI ICH STOSOWANIA W KATEGORIACH ŻYWNOSCI**

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
01.4	<b>Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce termicznej</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	100	(60)	Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru (60): podano jako ekwiwalent stewiolu
03	<b>Lody spożywcze</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru (60): podano jako ekwiwalent stewiolu
04.2.2	<b>Warzywa i owoce w occie, oleju lub solance</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	100	(60)	Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne (60): podano jako ekwiwalent stewiolu
04.2.4.1	<b>Przetwory owocowe i warzywne, z wyłączeniem owoców w wodnym roztworze cukru, poddanych obróbce termicznej</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej (60): podano jako ekwiwalent stewiolu
04.2.5.1	<b>Dżemy ekstra i galaretki ekstra w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej (60): podano jako ekwiwalent stewiolu
04.2.5.2	<b>Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej (60): podano jako ekwiwalent stewiolu

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
04.2.5.3	<b>Inne podobne owocowe lub warzywne produkty do smarowania</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
05.1	<b>Kakao i produkty czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	270	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
05.2	<b>Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	270	(60)	Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 960	Glikozydy stewiolowe	350	(60)	Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 960	Glikozydy stewiolowe	2 000	(60)	Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru
	E 960	Glikozydy stewiolowe	670	(60)	Tylko silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
05.3	<b>Guma do żucia</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	3 300	(60)	Tylko bez dodatku cukru
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
05.4	<b>Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 960	Glikozydy stewiolowe	270	(60)	Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
06.3	<b>Śniadaniowe przetwory zbożowe</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
07.2	<b>Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	Tylko Essoblaten – cienkie wafle (oblaty)
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
09.2.	<b>Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
11.4.1	<b>Słodziki stołowe w postaci płynnej</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	QS	(60)	
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
11.4.2	<b>Słodziki stołowe w postaci proszku</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	QS	(60)	
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
11.4.3	<b>Słodziki stołowe w tabletkach</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	QS	(60)	
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
12.5	<b>Zupy i buliony</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	40	(60)	Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
12.6	<b>Sosy</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	120	(60)	Oprócz sosu sojowego (sfermentowanego i niesfermentowanego)
	E 960	Glikozydy stewiolowe (60): podano jako ekwiwalent stewiolu	175	(60)	Tylko sos sojowy (sfermentowany i niesfermentowany)
13.2	<b>Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE (z wyłączeniem produktów objętych kategorią 13.1.5)</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe (60): podano jako ekwiwalent stewiolu	330	(60)	
13.3	<b>Dietetyczne środki spożywcze stosowane w diecie odchudzającej, przeznaczone do zastępowania całkowitej dziennej spożywanej żywności lub poszczególnych posiłków (całości lub części całkowitej dziennej diety)</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe (60): podano jako ekwiwalent stewiolu	270	(60)	
14.1.3	<b>Nektary owocowe w rozumieniu dyrektywy Rady 2001/112/WE oraz nektary warzywne i produkty podobne</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe (60): podano jako ekwiwalent stewiolu	100	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
14.1.4	<b>Napoje aromatyzowane</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe (60): podano jako ekwiwalent stewiolu	80	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
14.2.1	<b>Piwo i napoje słodowe</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe (60): podano jako ekwiwalent stewiolu	70	(60)	Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzożki wynosi mniej niż 6 %), z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; Piwa o kwasowości minimum 30 miliekwiwaleńtów wyrażanych jako NaOH; Piwa ciemne typu „oud bruin”
14.2.8	<b>Inne napoje alkoholowe, w tym mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi i napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe (60): podano jako ekwiwalent stewiolu	150	(60)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
15.1	<b>Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	20	(60)	
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
15.2	<b>Przetworzone orzechy</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	20	(60)	
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
16.	<b>Desery z wyłączeniem produktów objętych kategoriami 1, 3 i 4</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	100	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
17.1	<b>Suplementy żywnościowe w postaci stałej, w tym w postaci kapsułek i tabletek, oraz w podobnych postaciach</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	670	(60)	
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
17.2	<b>Suplementy żywnościowe w postaci płynnej</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			
17.3	<b>Suplementy żywnościowe w postaci syropu lub do żucia</b>				
	E 960	Glikozydy stewiolowe	1 800	(60)	
		(60): podano jako ekwiwalent stewiolu			





## CENY PRENUMERATY w 2011 r. (bez VAT, włącznie z normalną opłatą za dostawę przesyłki)

Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	1 100 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, wersja papierowa + roczne wydanie na płycie DVD	w 22 językach urzędowych UE	1 200 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria L, wyłącznie wersja papierowa	w 22 językach urzędowych UE	770 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, serie L i C, miesięczne wydanie na płycie DVD (komplet)	w 22 językach urzędowych UE	400 EUR/rok
Suplement do Dziennika Urzędowego (seria S) – Ogłoszenia o przetargach, płyta DVD raz w tygodniu	wielojęzyczny: w 23 językach urzędowych UE	300 EUR/rok
Dziennik Urzędowy UE, seria C – Konkursy	w językach, których dotyczy konkurs	50 EUR/rok

Prenumerata *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, który jest wydawany w językach urzędowych Unii, dostępna jest w 22 wersjach językowych. Dziennik Urzędowy składa się z dwóch serii – L (Legislacja) oraz C (Informacje i zawiadomienia).

Dla każdej wersji językowej jest otwierana osobna prenumerata.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 920/2005, opublikowanym w Dzienniku Urzędowym L 156 z dnia 18 czerwca 2005 r., instytucje Unii Europejskiej nie mają obowiązku sporządzania wszystkich aktów prawnych w języku irlandzkim ani publikowania ich w tym języku. W związku z tym irlandzkie wydania Dziennika Urzędowego sprzedawane są osobno.

Prenumerata Suplementu do Dziennika Urzędowego (seria S – Ogłoszenia o przetargach) obejmuje wszystkie 23 wersje językowe na pojedynczej płycie DVD.

Na żądanie prenumeratorzy *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* mogą otrzymać różne załączniki do Dziennika Urzędowego. Prenumeratory informowani są o publikacji załączników poprzez zawiadomienia dołączane do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*.

### Sprzedaż i prenumerata

Prenumeratę różnych odpłatnych publikacji wydawanych okresowo, na przykład prenumeratę *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej*, można zamówić u naszych dystrybutorów handlowych. Wykaz dystrybutorów handlowych znajduje się na stronie internetowej:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_pl.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_pl.htm)

Portal EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) zapewnia bezpośredni i bezpłatny dostęp do prawodawstwa Unii Europejskiej. EUR-Lex umożliwia dostęp do *Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej* oraz traktatów, aktów prawnych, orzecznictwa i aktów przygotowawczych.

Dodatkowe informacje o Unii Europejskiej znajdują się na stronie: <http://europa.eu>

