Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

►**B**

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)

(Dz.U. L 295 z 12.11.2011, s. 1)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**M1**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1152/2013 z dnia 19 listopada 2013 r.	L 311	1	20.11.2013

sprostowane przez:

►**C1** Sprostowanie, Dz.U. L 151 z 21.5.2014, s. 26 (1129/2011)

▼B

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 ([1]), 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 ([2]), dyrektywy 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych ([3]) 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 ([4]) 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 wyszczególnione 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 ([5]), obejmująca klasyfikację żywności według kategorii. System ten wymaga jednak dostosowania pozwalającego uwzględnić specyfikę aktualnie obowiązujących w Unii zezwoleń

([1]) Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.
([2]) Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 3.
([3]) Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13.
([4]) Dz.U. L 61 z 18.3.1995, s. 1.
([5]) GSFA, Codex STAN 192-1995.

▼B

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 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 ([1]) ustanawiającym program ponownej oceny dopuszczonych dodatków do żywności. Ponowną ocenę dodatków do żywności przeprowadza się zgodnie z priorytetami określonymi w tymże rozporządzeniu.

([1]) Dz.U. L 80 z 26.3.2010, s. 19.

▼B

(9) W styczniu 2008 r. Urząd przyjął opinię dotyczącą likopenu ([1]), 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: żółcień pomarańczowa FCF (E 110) ([2]), żółcień chinolinowa (E 104) ([3]) i pąs 4R (E 124) ([4]). Na podstawie zawartej w opiniach naukowych oceny narażenia poprzez pobranie z żywnością Urząd stwierdził, że w przypadku żółcieni chinolinowej i pąsu 4R przy maksymalnym poziomie zastosowania szacowany poziom pobrania dla środkowego i górnego percentyla ogólnie przekracza akceptowane dzienne pobranie. Również w przypadku żółcieni pomarańczowej stopień narażenia może być za wysoki, zwłaszcza dla dzieci w wieku l–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.

([1]) *EFSA Journal* (2008) 674, s. 1.
([2]) *EFSA Journal* 2009;7(11):1330.
([3]) *EFSA Journal* 2009;7(11):1329.
([4]) *EFSA Journal* 2009;7(11):1328.

▼B

(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 ([1]) 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.

(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 ([2]) 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 ([3]). 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 przeciwzbrylającej 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”) ([4]). 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,

([1]) Dz.U. L 109 z 30.4.2009, s. 10.
([2]) Dz.U. L 195 z 27.7.2007, s. 8.
([3]) *EFSA Journal* 2010; 8(4):1535.
([4]) Opinia Komitetu Naukowego ds. Żywności. „First Series of Food Additives for various technological functions”, Reports of SCF (25th series, 1991).

▼B

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 ([1]), 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. Łańcucha 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.

([1]) Dz.U. L 183 z 12.7.2002, s. 51.

▼B

Artykuł 2

Przepisy przejściowe

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

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.

▼B

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 dotatków 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) nr 1333/2008

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

▼B

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 źródlana 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 ([3])
12	Suchy makaron, z wyłączeniem makaronów bezglutenowych lub makaronów przeznaczonych do diet niskobiałkowych, zgodnie z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE ([4])

([1]) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47.
([2]) Dz.U. L 164 z 26.6.2009, s. 45.
([3]) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 53.
([4]) 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 ([1]) (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

▼B

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 ([2]) 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 ([3]); *crème de pruneaux*
22	Ryby, mięczaki i skorupiaki, mięso, drób i dziczyzna 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 ([4])
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 ([5]), 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 ([6]), 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 ([7])
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

([1]) Dz.U. L 15 z 17.1.2002, s. 19.
([2]) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 58.
([3]) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 67.
([4]) Dz.U. L 197 z 3.8.2000, s. 19.
([5]) Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.
([6]) Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.
([7]) Dz.U. L 149 z 14.6.1991, s. 1.

▼B

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, karmoizyna
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
E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin
E 142	Zieleń S
E 150a	Karmel ([1])
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

▼B

Numer E	Nazwa
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

([1]) 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
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

▼B

Numer E	Nazwa
E 202	Sorbinian potasu
E 203	Sorbinian wapnia
E 210	Kwas benzoesowy ([1])
E 211	Benzoesan sodu ([1])
E 212	Benzoesan potasu ([1])
E 213	Benzoesan wapnia ([1])
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
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)

▼B

Numer E	Nazwa
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 dodecylu
E 315	Kwas izoaskorbinowy (kwas erytrobowy)
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

▼B

Numer E	Nazwa
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
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 *Eucheuma*
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

▼B

Numer E	Nazwa
E 431	Stearynian polioksyetylenu (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
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

▼B

Numer E	Nazwa
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
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

▼B

Numer E	Nazwa
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
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

▼B

Numer E	Nazwa
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
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

▼B

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

([1]) 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	*quantum satis*
E 260	Kwas octowy	*quantum satis*
E 261	Octan potasu	*quantum satis*
E 262	Octany sodu	*quantum satis*
E 263	Octan wapnia	*quantum satis*
E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*
E 290	Dwutlenek węgla	*quantum satis*

▼B

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 296	Kwas jabłkowy	*quantum satis*
E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*
E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*
E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu L-askorbinowego	*quantum satis*
E 306	Mieszanina tokoferoli	*quantum satis*
E 307	Alfa-tokoferol	*quantum satis*
E 308	Gamma-tokoferol	*quantum satis*
E 309	Delta-tokoferol	*quantum satis*
E 322	Lecytyny	*quantum satis*
E 325	Mleczan sodu	*quantum satis*
E 326	Mleczan potasu	*quantum satis*
E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*
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	Winiany sodu	*quantum satis*
E 336	Winiany 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* (1)
E 401	Alginian sodu	*quantum satis* (1)
E 402	Alginian potasu	*quantum satis* (1)
E 403	Alginian amonu	*quantum satis* (1)
E 404	Alginian wapnia	*quantum satis* (1)
E 406	Agar	*quantum satis* (1)
E 407	Karagen	*quantum satis* (1)
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku *Eucheuma*	*quantum satis* (1)

▼B

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	*quantum satis* (1) (2)
E 412	Guma guar	*quantum satis* (1) (2)
E 413	Tragakanta	*quantum satis* (1)
E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	*quantum satis* (1)
E 415	Guma ksantanowa	*quantum satis* (1) (2)
E 417	Guma tara	*quantum satis* (1) (2)
E 418	Guma gellan	*quantum satis* (1)
E 422	Glicerol	*quantum satis*
E 425	Konjac (i) Guma Konjac (ii) Glukomannan Konjac	10 g/kg, pojedynczo lub łącznie (1) (3)
E 440	Pektyny	*quantum satis* (1)
E 460	Celuloza	*quantum satis*
E 461	Metyloceluloza	*quantum satis*
E 462	Etyloceluloza	*quantum satis*
E 463	Hydroksypropyloceluloza	*quantum satis*
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	*quantum satis*
E 465	Etylometyloceluloza	*quantum satis*
E 466	Karboksymetyloceluloza	*quantum satis*
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	*quantum satis*
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	*quantum satis*
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	*quantum satis*
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	*quantum satis*
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	*quantum satis*
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	*quantum satis*
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	*quantum satis*
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	*quantum satis*
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	*quantum satis*
E 500	Węglany sodu	*quantum satis*

▼B

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 501	Węglany potasu	*quantum satis*
E 503	Węglany amonu	*quantum satis*
E 504	Węglany magnezu	*quantum satis*
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	*quantum satis*
E 508	Chlorek potasu	*quantum satis*
E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*
E 511	Chlorek magnezu	*quantum satis*
E 513	Kwas siarkowy	*quantum satis*
E 514	Siarczany sodu	*quantum satis*
E 515	Siarczany potasu	*quantum satis*
E 516	Siarczan wapnia	*quantum satis*
E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*
E 525	Wodorotlenek potasu	*quantum satis*
E 526	Wodorotlenek wapnia	*quantum satis*
E 527	Wodorotlenek amonu	*quantum satis*
E 528	Wodorotlenek magnezu	*quantum satis*
E 529	Tlenek wapnia	*quantum satis*
E 530	Tlenek magnezu	*quantum satis*
E 570	Kwasy tłuszczowe	*quantum satis*
E 574	Kwas glukonowy	*quantum satis*
E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*
E 576	Glukonian sodu	*quantum satis*
E 577	Glukonian potasu	*quantum satis*
E 578	Glukonian wapnia	*quantum satis*
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	*quantum satis*
E 920	L-cysteina	*quantum satis*
E 938	Argon	*quantum satis*
E 939	Hel	*quantum satis*
E 941	Azot	*quantum satis*
E 942	Podtlenek azotu	*quantum satis*
E 948	Tlen	*quantum satis*
E 949	Wodór	*quantum satis*
E 1103	Inwertaza	*quantum satis*
E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*
E 1404	Skrobia utleniona	*quantum satis*

▼B

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
E 1410	Fosforan monoskrobiowy	*quantum satis*
E 1412	Fosforan diskrobiowy	*quantum satis*
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	*quantum satis*
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	*quantum satis*
E 1420	Skrobia acetylowana	*quantum satis*
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	*quantum satis*
E 1440	Hydroksypropyloskrobia	*quantum satis*
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	*quantum satis*
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	*quantum satis*
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	*quantum satis*
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	*quantum satis* (w celu innym niż słodzenie)
E 421	Mannitol	
E 953	Izomalt	
E 965	Maltitole	
E 966	Laktitol	
E 967	Ksylitol	
E 968	Erytrytol	

([1]) Nie może być stosowany w minikubeczkach żelowych.
([2]) May not be used to produce dehydrated foods intended to rehydrate on ingestion.
([3]) May not be used in jelly confectionery.

▼B

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
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, karmoizyna
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

▼B

4) **Grupa IV: Poliole**

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

▼B

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
E 213	Benzoesan 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

▼B

Numer E	Nazwa
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 dodecylu
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

▼B

Numer E	Nazwa
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: Polisorbaty

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

▼B

Numer E	Nazwa
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

▼B

Numer E	Nazwa
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

CZĘŚĆ D

KATEGORIE ŻYWNOŚCI

Numer	Nazwa
0.	**Wszystkie kategorie żywności**
01.	**Produkty mleczne i ich analogi**
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 maślankę 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

▼B

Numer	Nazwa
01.8	Analogi produktów mlecznych, włączając zabielacze do napojów
02.	**Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe**
02.1	Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne, wyłączając 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
03.	**Lody spożywcze**
04.	**Warzywa i owoce**
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
05.	**Wyroby cukiernicze**
05.1	Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE
05.2	Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech

▼B

Numer	Nazwa
05.3	Guma do żucia
05.4	Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4
06.	**Zboża i produkty zbożowe**
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
06.6	Ciasto o luźnej konsystencji
06.7	Produkty zbożowe wstępnie obgotowane lub przetworzone
07.	**Wyroby piekarskie**
07.1	Chleb i bułki
07.1.1	Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól
07.1.2	***Pain courant francais*; *Friss búzakenyér*, *fehér és félbarna kenyerek***
07.2	Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie
08.	**Mięso**
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	Osłonki i powłoki oraz dekoracje mięsa
08.2.4	Tradycyjnie peklowane produkty mięsne, objęte przepisami szczególnymi dotyczącymi azotynów i azotanów

▼B

Numer	Nazwa
08.2.4.1	Tradycyjne produkty mięsne peklowane zalewowo (produkty mięsne zanurzane 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/dojrzewaniu)
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)
09.	**Ryby i produkty rybołówstwa**
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 rybia
10.	**Jaja i produkty jajeczne**
10.1	Nieprzetworzone jaja
10.2	Przetworzone jaja i produkty jajeczne
11.	**Cukry, syropy, miód i słodziki stołowe**
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
11.4.2	Słodziki stołowe w postaci proszku
11.4.3	Słodziki stołowe w tabletkach
12.	**Sole, przyprawy, zupy, sosy, sałatki i produkty białkowe**
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

▼B

Numer	Nazwa
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
13.	**Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego w rozumieniu dyrektywy 2009/39/WE**
13.1	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
13.1.1	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy Komisji 2006/141/WE ([1])
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 ([2])
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 ([3]) 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 ([4])
14.	**Napoje**
14.1	Napoje bezalkoholowe
14.1.1	Woda, w tym naturalna woda mineralna w rozumieniu dyrektywy 2009/54/WE oraz woda źródlana i wszystkie inne wody w butelkach lub innych opakowaniach
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

▼B

Numer	Nazwa
14.1.5	Kawa, herbata, napary ziołowe i owocowe, cykoria; 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 *made wine*
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 %
15.	**Przekąski gotowe do spożycia**
15.1	Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi
15.2	Przetworzone orzechy
16.	**Desery z wyłączeniem produktów objętych kategoriami 1, 3 i 4**
17.	**Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady** ([5]) **z wyłączeniem suplementów diety dla niemowląt i małych dzieci**
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
18.	**Przetworzona żywność nieobjęta kategoriami 1 do 17, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci**

([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.

▼B

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.	**Dodatki do żywności dopuszczone we wszystkich kategoriach żywności**				
	E 290	Dwutlenek węgla	*quantum satis*		
	E 938	Argon	*quantum satis*		
	E 939	Hel	*quantum satis*		
	E 941	Azot	*quantum satis*		
	E 942	Podtlenek azotu	*quantum satis*		
	E 948	Tlen	*quantum satis*		
	E 949	Wodór	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		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	*quantum satis*	(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_2O_5.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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	**Produkty mleczne i ich analogi**				
01.1	**Mleko pasteryzowane i sterylizowane (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących**				
	E 331	Cytryniany sodu	4 000		Tylko mleko kozie UHT
	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_2O_5			
01.2	**Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, włączając maślankę naturalną bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących (z wyjątkiem maślanki sterylizowanej), niepoddawane obróbce cieplnej po fermentacji**				
01.3	**Fermentowane przetwory mleczne bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, poddane obróbce cieplnej po fermentacji**				
	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.			
01.4	**Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*			
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	150		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		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
	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		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 cyklaminowy 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 poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
		(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).			

▼B

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 podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
01.5	**Mleko odwodnione w rozumieniu dyrektywy 2001/114/WE**				
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		Z wyjątkiem produktów bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	*quantum satis*		
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1)	Tylko mleko w proszku do automatów
	E 322	Lecytyny	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*		
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	30	(46)	Tylko mleko w proszku do produkcji lodów
	E 407	Karagen	*quantum satis*		
	E 500(ii)	Wodorowęglan sodu	*quantum satis*		
	E 501(ii)	Wodorowęglan potasu	*quantum satis*		
	E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
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)**				
	E 401	Alginian sodu	*quantum satis*		
	E 402	Alginian potasu	*quantum satis*		
	E 407	Karagen	*quantum satis*		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
01.6.2	**Fermentowane produkty śmietanowe i ich substytuty zawierające żywe kultury bakterii, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, o zawartości tłuszczu poniżej 20 %**				
	E 406	Agar	*quantum satis*		
	E 407	Karagen	*quantum satis*		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	*quantum satis*		
	E 412	Guma guar	*quantum satis*		
	E 415	Guma ksantanowa	*quantum satis*		
	E 440	Pektyny	*quantum satis*		
	E 460	Celuloza	*quantum satis*		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
	E 1404	Skrobia utleniona	*quantum satis*		
	E 1410	Fosforan monoskrobiowy	*quantum satis*		
	E 1412	Fosforan diskrobiowy	*quantum satis*		
	E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	*quantum satis*		
	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	*quantum satis*		
	E 1420	Skrobia acetylowana	*quantum satis*		
	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	*quantum satis*		
	E 1440	Hydroksypropyloskrobia	*quantum satis*		
	E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	*quantum satis*		
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	*quantum satis*		
	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	*quantum satis*		
01.6.3	**Pozostałe śmietanki**				

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		Tylko śmietanki z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	150		Tylko śmietanki z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 234	Nizyna	10		*Tylko clotted cream*
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko śmietanka sterylizowana, pasteryzowana, UHT oraz ubita
	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_2O_5.			
01.7	**Sery i produkty serowe**				
01.7.1	**Sery niedojrzewające, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16**				
	Grupa I	Dodatki			Z wyjątkiem sera *mozzarella* oraz fermentowanych serów niedojrzewających zawierających żywe kultury bakterii, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		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 mascarpone*
	E 260	Kwas octowy	*quantum satis*		*Tylko ser mozzarella*

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		*Tylko ser mozzarella*
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		*Tylko ser mozzarella*
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 000	(1) (4)	*Z wyjątkiem sera mozzarella*
	E 460(ii)	Celuloza sproszkowana	*quantum satis*		Tylko ser *mozzarella* w plasterkach i utarty
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		*Tylko ser mozzarella*
		(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_2O_5.			
01.7.2	**Sery dojrzewające**				
	E 1105	Lizozym	*quantum satis*		
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	125		Tylko *red marbled* ser
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	*quantum satis*		*Tylko ser sage derby*
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		*Tylko ser sage derby*
	E 153	Węgiel roślinny	*quantum satis*		*Tylko ser morbier*
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	15		Tylko ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	50		*Tylko ser red Leicester*
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	35		*Tylko ser Mimolette*
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		Tylko ser dojrzewający pomarańczowy, żółty oraz lekko dobarwiany
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		Tylko *red marbled* ser
	E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		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 ser Provolone*
	E 251–252	Azotany	150	(30)	Tylko sery twarde, półtwarde i półmiękkie
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 460	Celuloza sproszkowana	*quantum satis*		Tylko sery dojrzewające w plasterkach i utarte
	E 500(ii)	Wodorowęglan sodu	*quantum satis*		Tylko sery z mleka ukwaszonego
	E 504	Węglany magnezu	*quantum satis*		
	E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	Tylko sery twarde i półtwarde w plasterkach lub utarte
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		

▼B

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.			
		(8): mg/dm^2 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.			
01.7.3	**Jadalne skórki serów**				
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	*quantum satis*		
	E 160d	Likopen	30		
	E 180	Czerwień litolowa BK	*quantum satis*		
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		
01.7.4	**Ser serwatkowy**				
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	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 twardych, półtwardych i półmiękkich
	E 260	Kwas octowy	*quantum satis*		
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 460(ii)	Celuloza sproszkowana	*quantum satis*		Tylko ser utarty i w plasterkach
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(30): W mleku do produkcji sera lub poziom równoważny w przypadku dodania po usunięciu serwatki i dodaniu wody.			
01.7.5	**Sery topione**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		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, karmoizyna	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		
	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_2O_5.			
		(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.			
01.7.6	**Produkty serowe, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		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	*quantum satis*		Tylko produkty dojrzewające

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	125		*Tylko produkty red marbled*
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko produkty dojrzewające pomarańczowe, żółte oraz lekko dobarwiane
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		*Tylko produkty red marbled*
	E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię produktów dojrzewających
	E 234	Nizyna	12,5	(29)	Tylko produkty dojrzewające i topione
	E 235	Natamycyna	1 mg/dm^2 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 dojrzewajace twarde, półtwarde i półmiękkie
	E 280–283	Kwas propionowy – propioniany	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko produkty utarte i w plasterkach, dojrzewające i niedojrzewające Tylko produkty dojrzewające i niedojrzewające, utarte i w plasterkach
	E 504	Węglany magnezu	*quantum satis*		Tylko produkty dojrzewające
	E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*		Tylko produkty dojrzewające

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	Tylko produkty twarde i półtwarde w plasterkach lub utarte
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		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_2O_5.			
		(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.			
01.8	**Analogi produktów mleczarskich, włączając zabielacze do napojów**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	*quantum satis*	(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	*quantum satis*		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 zabielacze do napojów

▼B

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	50 000	(1) (4)	Tylko zabielacze 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 zabielacze 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 zabielacze do napojów
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	1 000		Tylko zabielacze 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 zabielacze do napojów
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	Tylko analogi mleka i śmietanki; zabielacze do napojów
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	Tylko analogi sera utarte lub w plasterkach oraz analogi sera topionego; zabielacze 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_2O_5.			
		(30): W mleku do produkcji sera lub poziom równoważny w przypadku dodania po usunięciu serwatki i dodaniu wody.			
02	**Tłuszcze i oleje, emulsje tłuszczowe i olejowe**				

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
02.1	**Tłuszcze i oleje zasadniczo bezwodne, wyłączając bezwodny tłuszcz mleczny**				
	E 100	Kurkumina	*quantum satis*		Tylko tłuszcze
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko tłuszcze
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Tylko tłuszcze
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		Tylko do gotowania lub smażenia lub przygotowania sosów
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		Tylko do gotowania lub smażenia lub przygotowania sosów
	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	*quantum satis*		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 306	Mieszanina tokoferoli	*quantum satis*		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 307	Alfa-tokoferol	*quantum satis*		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 307	Alfa-tokoferol	200		Tylko rafinowana oliwa z oliwek oraz oliwa z wytłoków oliwek
	E 308	Gamma-tokoferol	*quantum satis*		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 309	Delta-tokoferol	*quantum satis*		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 wytłoków oliwnych, oraz smalec, olej rybi, tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy
	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 wytłoków oliwnych, oraz smalec, olej rybi, tłuszcz wołowy, drobiowy i owczy
	E 322	Lecytyny	30 000		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*		Z wyjątkiem oliwy z oliwek, w tym olejów virgin
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		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 wytłoków 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	*quantum satis*		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.			
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**				
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Z wyjątkiem masła z mleka owczego i koziego

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 500	Węglany sodu	*quantum satis*		Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	2 000	(1) (4)	Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
02.2.2	**Pozostałe emulsje tłuszczowe i olejowe, w tym tłuszcze do smarowania w rozumieniu rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007, i emulsje ciekłe**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 100	Kurkumina	*quantum satis*		Z wyjątkiem masła o obniżonej zawartości tłuszczu
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		
	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

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	10 000	(1)	Tylko emulsje tłuszczowe do pieczenia
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		
	E 476	Polirycynooeinian 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 %
	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 natłuszczania 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_2O_5.			
02.3	**Olej roślinny do natłuszczania form do pieczenia, w aerozolu**				
	Grupa I	Dodatki			

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	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 natłuszczania blach
	E 943a	Butan	*quantum satis*		Tylko olej roślinny w aerozolu do natłuszczania patelni (wyłącznie do profesjonalnego użytku) i emulsje wodne w aerozolu
	E 943b	Izobutan	*quantum satis*		Tylko olej roślinny w aerozolu do natłuszczania patelni (wyłącznie do profesjonalnego użytku) i emulsje wodne w aerozolu
	E 944	Propan	*quantum satis*		Tylko olej roślinny w aerozolu do natłuszczania patelni (wyłącznie do profesjonalnego użytku) i emulsje wodne w aerozolu
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
03	**Lody spożywcze**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	150	(25)	
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		Tylko pakowane wafle zawierające lody
	E 950	Acesulfam K	800		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2O_5.			
		(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.			
04	**Owoce i warzywa**				
04.1	**Owoce i warzywa nieprzetworzone**				
04.1.1	**Całe świeże owoce i warzywa**				
	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 (*Vaccinium corymbosum)*
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	100	(3)	Tylko kukurydza cukrowa pakowana próżniowo
	E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	50		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych

▼B

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	*quantum satis*	(1)	Tylko świeże owoce, do stosowania na powierzchnię
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, jabłek, gruszek, brzoskwiń i ananasów oraz jako substancja glazurująca w przypadku orzechów
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, jabłek, gruszek, brzoskwiń i ananasów oraz jako substancja glazurująca w przypadku orzechów
	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię melonów, papai, mango i awokado
	E 912	Estry kwasu montanowego	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię owoców cytrusowych, melonów, papai, mango, awokado i ananasów
	E 914	Wosk polietylenowy utleniony	*quantum satis*		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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
04.1.2	**Owoce i warzywa obrane, krojone i rozdrobnione**				
	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	*quantum satis*		Tylko pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
04.1.3	**Owoce i warzywa mrożone**				
	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	*quantum satis*		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*		
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
04.2	**Owoce i warzywa przetworzone**				
04.2.1	**Owoce i warzywa suszone**				
	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	*quantum satis*		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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		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
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 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.			
04.2.2	**Owoce i warzywa w occie, oleju lub solance**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 101	Ryboflawiny	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 101	Ryboflawiny	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		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
	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

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 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.			
04.2.3	**Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach**				
	E 101	Ryboflawiny	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		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

▼B

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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 335	Winiany sodu	*quantum satis*		
	E 336	Winiany potasu	*quantum satis*		
	E 337	Winian potasowo-sodowy	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		Tylko jadalne kasztany w zalewie
	E 412	Guma guar	*quantum satis*		Tylko jadalne kasztany w zalewie
	E 415	Guma ksantanowa	*quantum satis*		Tylko jadalne kasztany w zalewie
	E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*		
	E 512	Chlorek cynawy	25	(55)	Tylko białe szparagi
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		
	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 cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	1 000	(51)	Tylko owoce 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	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 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.			
		(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.			
04.2.4	**Przetwory owoce 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**				

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		*Tylko mostarda di frutta*
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		*Tylko mostarda di frutta*
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		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	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 150a-d	Karmele	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		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)	*Tylko uwodnione owoce suszone i owoce liczi, mostarda di frutta*
	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	Stearoilomleczany	2 000	(1)	*Tylko mostarda di frutta*
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko o obniżonej wartości energetycznej

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 952	Kwas cyklaminowy 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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
		(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.			
04.2.4.2	**Owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, wyłączając produkty objęte kategorią 16**				

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		
	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 440	Pektyny	*quantum satis*		Tylko owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, inne niż jabłka
	E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*		Tylko owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, inne niż jabłka
04.2.5	**Dżemy, galaretki, marmolady i produkty podobne**				
04.2.5.1	**Dżemy ekstra i galaretki ekstra w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE**				
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		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 sulfitowanych
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		
	E 296	Kwas jabłkowy	*quantum satis*		
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 335	Winiany sodu	*quantum satis*		
	E 350	Jabłczany sodu	*quantum satis*		
	E 440	Pektyny	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
	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 cyklaminowy 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

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
04.2.5.2	**Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE**				
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 100	Kurkumina	*quantum satis*		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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	*quantum satis*		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 142	Zieleń S	100	(31)	Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		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
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		
	E 296	Kwas jabłkowy	*quantum satis*		
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 335	Winiany sodu	*quantum satis*		
	E 350	Jabłczany sodu	*quantum satis*		
	E 400–404	Kwas alginowy – algininy	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	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
	E 493	Monolaurynian sorbitolu	25		Tylko marmolada galaretkowa
	E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*		
	E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 cyklaminowy 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).			

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 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.			
04.2.5.3	**Inne podobne owocowe lub warzywne produkty do smarowania**				
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*			*Z wyjątkiem crème de pruneaux*
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 100	Kurkumina	*quantum satis*		*Z wyjątkiem crème de pruneaux*
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(31)	*Z wyjątkiem crème de pruneaux*
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(31)	*Z wyjątkiem crème de pruneaux*
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(31)	*Z wyjątkiem crème de pruneaux*
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(31)	*Z wyjątkiem crème de pruneaux*
	E 142	Zieleń S	100	(31)	*Z wyjątkiem crème de pruneaux*
	E 160d	Likopen	10	(31)	*Z wyjątkiem crème de pruneaux*
	E 161b	Luteina	100	(31)	*Z wyjątkiem crème de pruneaux*

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)	*Inne produkty do smarowania na bazie owoców, mermeladas*
	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, mermeladas*
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	*Tylko dulce de membrillo*
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		
	E 296	Kwas jabłkowy	*quantum satis*		
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 335	Winiany sodu	*quantum satis*		
	E 350	Jabłczany sodu	*quantum satis*		
	E 400–404	Kwas alginowy – algininy	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagen	10 000	(32)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
	E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*		
	E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*		
	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 cyklaminowy 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
	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

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 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.			
04.2.5.4	**Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów**				
	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
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	200	(41) (46)	

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_2O_5.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
04.2.6	**Przetworzone produkty z ziemniaków**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 100	Kurkumina	*quantum satis*		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 (susz 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 poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			

▼B

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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 530	Tlenek magnezu	70 000	(*)	
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	500		Tylko jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	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.			

▼B

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.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
05.2	**Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech**				
	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 *quantum satis*	quantum satis		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300	(25)	Z wyjątkiem kandyzowanych owoców i warzyw
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	200		Tylko kandyzowane owoce i warzywa
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao lub suszonych owoców, na bazie mleka lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko do owoców krystalizowanych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 160d	Likopen	30		
	E 173	Glin	*quantum satis*		Tylko zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych do dekoracji ciast i pieczywa słodkiego
	E 174	Srebro	*quantum satis*		Tylko zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych
	E 175	Złoto	*quantum satis*		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

▼B

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, z wyjątkiem minikubeczków żelowych
	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	*quantum satis*		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	*quantum satis*	(1)	Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	500		Tylko jako substancja glazurująca

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 904	Szelak	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	*quantum satis*		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
	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 tabliczek i tabletek
	E 955	Sukraloza	200		Tylko wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabliczek i tabletek
	E 961	Neotam	15		Tylko wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej, w formie tabliczek i tabletek

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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

▼B

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	*quantum satis*		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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
		(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.			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
05.3	**Guma do żucia**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	300	(25)	
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		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	*quantum satis*	(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)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 552	Krzemian wapnia	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 553a	Krzemian magnezu	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 553b	Talk	*quantum satis*		
	E 650	Octan cynku	1 000		
	E 900	Dimetylopolisiloksan	100		
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	1 200	(47)	Tylko jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	*quantum satis*		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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	2 000	(11)a (49) (50)	Tylko bez dodatku cukru
	E 1518	Trioctan glicerolu (triacetyna)	*quantum satis*		
		(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_2O_5.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			

▼B

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.			
		(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.			
05.4	**Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		
	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	*quantum satis*		Tylko dekoracje, powłoki i nadzienia bez dodatku cukru
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko sosy
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		Tylko dekoracje i powłoki
	E 160d	Likopen	30		Z wyjątkiem czerwonych powłok wyrobów cukierniczych czekoladowych z twardą powłoką cukrową

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 160d	Likopen	200		Tylko czerwone powłoki wyrobów cukierniczych czekoladowych z twardą powłoką cukrową
	E 173	Glin	*quantum satis*		Tylko zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych do dekoracji ciast i pieczywa słodkiego
	E 174	Srebro	*quantum satis*		Tylko dekoracje czekolad
	E 175	Złoto	*quantum satis*		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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
	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	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 905	Wosk mikrokrystaliczny	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię
	E 907	Uwodorniony poli-1-deken	2 000		Tylko jako substancja glazurująca
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
		(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.			

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.			
		(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.			
06	**Zboża i produkty zbożowe**				
06.1	**Ziarna całe, łamane lub płatkowane**				
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	30	(3)	Tylko sago i kasza perłowa (jęczmienna)
	E 553b	Talk	*quantum satis*		Tylko ryż
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
06.2	**Mąka i inne produkty przemiału zbóż oraz skrobie**				
06.2.1	**Mąka**				
	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	*quantum satis*		
	E 920	L-cysteina	*quantum satis*		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
06.2.2	**Skrobie**				

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
06.3	**Śniadaniowe przetwory zbożowe**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe inne niż ekstrudowane, spęcznione lub z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe ekstrudowane, spęcznione lub z owocowymi dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		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	*quantum satis*		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

▼B

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 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
	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_2O_5.			

▼B

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.			
		(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.			
06.4	**Makarony**				
06.4.1	**Świeży makaron**				
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 322	Lecytyny	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		
06.4.2	**Suchy makaron**				
	Grupa I	Dodatki			Tylko makarony bezglutenowe lub makarony przeznaczone do diet niskobiałkowych, zgodnie z dyrektywą 2009/39/WE

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
06.4.3	**Świeże makarony wstępnie obgotowane**				
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 322	Lecytyny	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 334	Kwas winowy (L(+)-)	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		
06.4.4	**Gnocchi ziemniaczane**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1)	
06.4.5	**Nadzienia do makaronów nadziewanych (pierożków ravioli i produktów podobnych)**				
	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 poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
06.5	**Makarony typu noodle**				
	Grupa I	Dodatki			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	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_2O_5.			
06.6	**Ciasto o luźnej konsystencji**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	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.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
06.7	**Produkty zbożowe wstępnie obgotowane lub przetworzone**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	*Tylko polenta*
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	*Tylko semmelknödelteig*
	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	*quantum satis*		Tylko ryż błyskawiczny
	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	*quantum satis*		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	**Wyroby piekarskie**				
07.1.	**Chleb i bułki**				
	Grupa I	Dodatki			Z wyjątkiem produktów wymienionych w pkt 7.1.1 i 7.1.2
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko chleb słodowy

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 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 *pitta,* pakowane *pølsebrød, boller* i *danske flutes*
	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 soda bread*
	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_2O_5.			
		(6): Kwas propionowy i jego sole mogą być obecne w niektórych sfermentowanych produktach stanowiących wynik fermentacji zgodnie z dobrą praktyką wytwarzania.			
07.1.1	**Chleb wyprodukowany wyłącznie z następujących składników: mąka pszenna, woda, drożdże lub zakwas, sól**				
	E 260	Kwas octowy	*quantum satis*		
	E 261	Octan potasu	*quantum satis*		
	E 262	Octany sodu	*quantum satis*		
	E 263	Octan wapnia	*quantum satis*		

▼B

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

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 261	Octan potasu	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Octany sodu	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Octan wapnia	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Lecytyny	*quantum satis*		
	E 325	Mleczan sodu	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Mleczan potasu	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*		*Tylko Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
07.2	**Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	200	(25)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		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	Polisorbaty	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		
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000	(1)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca do małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca do małych form pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oblewanych czekoladą
	E 950	Acesulfam K	2 000		Tylko rożki waflowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	800	(52)	Tylko rożki waflowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	800		Tylko rożki waflowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko rożki waflowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	60		Tylko rożki waflowe i wafle, do lodów, bez dodatku cukru
	E 950	Acesulfam K	2 000		Tylko *Essoblaten* – cienkie wafle (oblaty)
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko *Essoblaten* – cienkie wafle (oblaty)
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	800	(52)	Tylko *Essoblaten* – cienkie wafle (oblaty)
	E 955	Sukraloza	800		Tylko *Essoblaten* – cienkie wafle (oblaty)
	E 961	Neotam	60		Tylko *Essoblaten* – cienkie wafle (oblaty)

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)b (49) (50)	Tylko *Essoblaten* – cienkie wafle (oblaty)
	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 cyklaminowy 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_2O_5.			
		(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.			

▼B

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.			
		(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.			
08	**Mięso**				
08.1	**Mięso nieprzetworzone**				
08.1.1	**Mięso nieprzetworzone inne niż surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004**				
	E 129	Czerwień Allura AC	*quantum satis*		Tylko do celu umieszczenia znaku jakości zdrowotnej
	E 133	Błękit brylantowy FCF	*quantum satis*		Tylko do celu umieszczenia znaku jakości zdrowotnej
	E 155	Brąz HT	*quantum satis*		Tylko do celu umieszczenia znaku jakości zdrowotnej
08.1.2	**Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004**				
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko *breakfast sausages* o zawartości zboża nie mniejszej niż 6 % i *burger meat* 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.

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 129	Czerwień Allura AC	25		Tylko *breakfast sausages* o zawartości zboża nie mniejszej niż 6 % i *burger meat* 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	*quantum satis*		Tylko *breakfast sausages* o zawartości zboża nie mniejszej niż 6 % i *burger meat* 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 *breakfast sausages; burger meat* o zawartości warzyw lub zboża nie mniejszej niż 4 %, zmieszanych z mięsem
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	450	(1) (3)	Tylko *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	E 261	Octan potasu	*quantum satis*		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 262	Octany sodu	*quantum satis*		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		►C1 Tylko *gehakt* i pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego ◄
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		►C1 Tylko *gehakt* i pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego ◄
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		►C1 Tylko *gehakt* i pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego ◄
	E 325	Mleczan sodu	*quantum satis*		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 326	Mleczan potasu	*quantum satis*		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		►C1 Tylko *gehakt* i pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego ◄
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		►C1 Tylko *gehakt* i pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego ◄
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*		►C1 Tylko *gehakt* i pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego ◄

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		►C1 Tylko *gehakt* i pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego ◄
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko *breakfast sausages;* 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	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię kiełbas
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
08.2	**Mięso przetworzone**				
08.2.1	**Mięso przetworzone niepoddane obróbce cieplnej**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 100	Kurkumina	20		Tylko kiełbasy
	E 100	Kurkumina	*quantum satis*		Tylko *pasturmas*
	E 101	Ryboflawiny	*quantum satis*		Tylko *pasturmas*
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	135		Tylko *sobrasada*
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko kiełbasy
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	200		Tylko kiełbasa *chorizo/salchichon*
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	*quantum satis*		*Tylko pasturmas*

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	250		Tylko kiełbasa *chorizo/salchichon*
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	200		Tylko *sobrasada*
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko kiełbasy
	E 160a	Karoteny	20		Tylko kiełbasy
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	10		Tylko kiełbasy
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko kiełbasy
	E 200–219	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany; p-hydroksybenzoesany	*quantum satis*	(1) (2)	Tylko na powierzchnię suszonych produktów mięsnych
	E 235	Natamycyna	1	(8)	Tylko na powierzchnię kiełbas 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)	

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(46)	Tylko kiełbasy suszone
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(41) (46)	Wyłączając kiełbasy suszone
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	150	(46)	Tylko mięso suszone
	E 553b	Talk	*quantum satis*		Na powierzchnię kiełbas
	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_2O_5.			
		(7): Maksymalna ilość, jaką można dodać w trakcie produkcji.			
		(8): mg/dm^2 powierzchni, nie występuje na głębokości 5 mm.			
		(9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano jako zawartość kwasu erytrobowego.			
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(41): W przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
08.2.2	**Mięso przetworzone poddane obróbce cieplnej**				
	Grupa I	Dodatki			Z wyjątkiem *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 100	Kurkumina	20		Tylko kiełbasy i pasztety
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100		Tylko kiełbasy i pasztety
	E 129	Czerwień Allura AC	25		Tylko *luncheon meat*

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko kiełbasy i pasztety
	E 160a	Karoteny	20		Tylko kiełbasy i pasztety
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	10		Tylko kiełbasy i pasztety
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko kiełbasy i pasztety
	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	*quantum satis*		Tylko *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		Tylko *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras / Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	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 *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	250		Tylko *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*

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	(41) (46)	Wyłączając kiełbasy suszone
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(46)	Tylko kiełbasy 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 *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 481–482	Stearoilomleczany	4 000	(1)	Tylko produkty mięsne w puszkach, z mięsa zmielonego i krojonego w kostkę
	E 553b	Talk	*quantum satis*		Tylko do stosowania na powierzchnię kiełbas
	E 959	Neohesperydyna DC	5		Tylko jako wzmacniacz smaku, z wyjątkiem *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
		(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_2O_5.			
		(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 erytrobowego.			
		(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.			
08.2.3	**Osłonki i powłoki oraz dekoracje mięsa**				

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	quantum satis		Z wyjątkiem jadalnych zewnętrznych powłok *pasturmas*
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	500		Tylko dekoracje i powłoki, z wyjątkiem jadalnych zewnętrznych powłok *pasturmas*
	Grupa III	Barwniki o połączonym maksymalnym poziomie	*quantum satis*		Tylko jadalne osłonki
	E 100	Kurkumina	*quantum satis*		Tylko jadalne zewnętrzne powłoki *pasturmas*
	E 101	Ryboflawiny	*quantum satis*		Tylko jadalne zewnętrzne powłoki *pasturmas*
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	*quantum satis*		Tylko jadalne zewnętrzne powłoki *pasturmas*
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		
	E 160d	Likopen	500		Tylko dekoracje i powłoki, z wyjątkiem jadalnych zewnętrznych powłok *pasturmas*
	E 160d	Likopen	30		Tylko jadalne osłonki
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	*quantum satis*		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_2O_5.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
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 zanurzane w roztworze peklującym zawierającym azotyny lub azotany, sól i inne składniki)**				
	E 249–250	Azotyny	175	(39)	**Tylko *Wiltshire bacon* i produkty podobne:** Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	**Tylko *Wiltshire bacon* i produkty podobne:** Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.
	E 249–250	Azotyny	100	(39)	**Tylko *Wiltshire ham* i produkty podobne:** Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	**Tylko *Wiltshire ham* i produkty podobne:** Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane w zalewie peklującej na 3–10 dni. Solanka peklująca zawiera także mikrobiologiczne kultury startowe.
	E 249–250	Azotyny	175	(39)	**Tylko *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* i produkty podobne:** 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)	**Tylko *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* i produkty podobne:** Peklowane zalewowo przez 3–5 dni. Produkt nie jest poddawany obróbce cieplnej i cechuje się wysoką aktywnością wody.
	E 249–250	Azotyny	50	(39)	**Tylko *cured tongue***. Peklowane w zalewie przez co najmniej 4 dni i wstępnie obgotowane.

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 251–252	Azotany	10	(39) (59)	**Tylko *cured tongue***. Peklowane w zalewie przez co najmniej 4 dni i wstępnie obgotowane.
	E 249–250	Azotyny	150	(7)	**Tylko *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***. Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane 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)	**Tylko *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***. Mięso nastrzykiwane jest roztworem peklującym, a następnie zanurzane 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)	**Tylko *bacon, filet de bacon* i produkty podobne.** 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)	**Tylko *bacon, filet de bacon* i produkty podobne.** 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)	**Tylko *Rohschinken, nassgepökelt* i produkty podobne.** 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)	**Tylko *Rohschinken, nassgepökelt* i produkty podobne.** 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

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
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/dojrzewaniu).**				
	E 249–250	Azotyny	175	(39)	**Tylko *dry cured bacon* i produkty podobne.** Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	**Tylko *dry cured bacon* i produkty podobne**. Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni
	E 249–250	Azotyny	100	(39)	**Tylko *dry cured ham* i produkty podobne**. Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	**Tylko *dry cured ham* i produkty podobne.** Peklowanie na sucho, a następnie dojrzewanie przez co najmniej 4 dni
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	**Tylko *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* i produkty podobne**. Peklowanie na sucho z okresem stabilizacji wynoszącym co najmniej 10 dni i okresem dojrzewania przekraczającym 45 dni
	E 249–250	Azotyny	100	(39)	**Tylko *presunto, presunto da pá* i *paio do lombo* oraz produkty podobne**. 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)	**Tylko *presunto, presunto da pá* i *paio do lombo* oraz produkty podobne.** 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)	**Tylko *jambon sec, jambon sel* i inne podobne produkty peklowane na sucho.** 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)	**Tylko *Rohschinken, trockengepökelt* i produkty podobne.** Czas peklowania zależy od kształtu i masy kawałków mięsa i wynosi około 10–14 dni, po czym następuje stabilizacja/dojrzewanie

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	**Tylko *Rohschinken, trockengepökelt* i produkty podobne**. 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.			
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)**				
	E 249–250	Azotyny	50	(39)	**Tylko *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* i produkty podobne.** 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.
	E 251–252	Azotany	250	(39) (59)	**Tylko *Rohschinken, trocken-/nassgepökelt* i produkty podobne.** 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.
	E 249–250	Azotyny	50	(39)	**Tylko *jellied veal and brisket:*** Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin.
	E 251–252	Azotany	10	(39) (59)	**Tylko *jellied veal and brisket:*** Nastrzykiwanie roztworem peklującym, a następnie, po co najmniej 2 dniach, gotowanie we wrzątku do 3 godzin
	E 251–252	Azotany	300	(40) (7)	**Tylko *Rohwürste (Salami* i *Kantwurst):*** Produkt poddawany procesowi dojrzewania przez minimum 4 tygodnie; stosunek wody do białka poniżej 1,7
	E 251–252	Azotany	250	(40) (7) (59)	**Tylko *Salchichon y chorizo traducionales de larga curacion* i produkty podobne.** Okres dojrzewania co najmniej 30 dni

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 249–250	Azotyny	180	(7)	**Tylko *Vysočina, Selský salám, Turistický trvanlivý salám, Poličan, Herkules, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš* i produkty podobne.** 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)	**Tylko *Saucissons secs* i produkty podobne**. 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 dojrzewania. 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.			
09	**Ryby i produkty rybołówstwa**				
09.1	**Nieprzetworzone ryby i produkty rybołówstwa**				
09.1.1	**Nieprzetworzone ryby**				
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		Tylko mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone ryby, do celów innych niż słodzenie
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		
	E 315	Kwas erytrobowy	1 500	(9)	Tylko mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone ryby z czerwoną skórą

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 316	Izoaskorbinian sodu	1 500	(9)	Tylko mrożone i głęboko mrożone nieprzetworzone ryby z czerwoną skórą
	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 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_2O_5.			
		(9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano w przeliczeniu na kwas erytrobowy.			
09.1.2	**Nieprzetworzone mięczaki i skorupiaki**				
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		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 *Penaeidae, Solenoceridae* i *Aristaeidae* do 80 jednostek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3) (10)	Tylko skorupiaki z rodzin *Penaeidae, Solenoceridae* i *Aristaeidae* od 80 do 120 jednostek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	300	(3) (10)	Tylko skorupiaki z rodzin *Penaeidae, Solenoceridae* i *Aristaeidae* powyżej 120 jednostek
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(10): Maksymalne poziomy w częściach jadalnych.			
		(42): Jako pozostałość.			
09.2	**Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 101	Ryboflawiny	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 102	Tartrazyna	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	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	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 142	Zieleń S	100	(35)	Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 171	Dwutlenek tytanu	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	*quantum satis*		Tylko pasty rybne i pasty ze skorupiaków
	E 100	Kurkumina	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 101	Ryboflawiny	*quantum satis*		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, karmoizyna	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	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 142	Zieleń S	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 150a-d	Karmele	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 151	Czerń brylantowa BN, czerń BN	250	(36)	Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 153	Węgiel roślinny	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 155	Brąz HT	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		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	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 171	Dwutlenek tytanu	*quantum satis*		Tylko wstępnie obgotowane skorupiaki
	E 100	Kurkumina	*quantum satis*		Tylko wędzone ryby
	E 101	Ryboflawiny	*quantum satis*		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 chlorofili i chlorofilin	*quantum satis*		Tylko wędzone ryby
	E 151	Czerń brylantowa BN, czerń PN	100	(37)	Tylko wędzone ryby

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 153	Węgiel roślinny	*quantum satis*		Tylko wędzone ryby
	E 160a	Karoteny	*quantum satis*		Tylko wędzone ryby
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Tylko wędzone ryby
	E 160c	Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina	*quantum satis*		Tylko wędzone ryby
	E 160e	Beta-apo-8′-karotenal (C 30)	100	(37)	Tylko wędzone ryby
	E 171	Dwutlenek tytanu	*quantum satis*		
	E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	*quantum satis*		
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*	(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, surimi, 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
	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 *Crangon crangon* i *Crangon vulgaris*
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	135	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin *Penaeidae, Solenoceridae* i *Aristaeidae* do 80 jednostek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	180	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin *Penaeidae, Solenoceridae* i *Aristaeidae* od 80 do 120 jednostek
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	200	(3)	Tylko suszone, solone ryby z gatunków *Gadidae*
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	270	(3) (10)	Tylko gotowane skorupiaki z rodzin *Penaeidae, Solenoceridae* i *Aristaeidae* 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
	E 961	Neotam	10		Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	200	(11)a	Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki

▼B

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 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): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(9): E 315 i E 316 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie, maksymalny poziom podano w przeliczeniu na kwas erytrobowy.			
		(10): Maksymalne poziomy 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.			
09.3	**Ikra rybia**				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		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 poziomy 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.			
10	**Jaja i produkty jajeczne**				
10.1	**Nieprzetworzone jaja**				
	Barwniki spożywcze wymienione w załączniku II część B 1 mogą być wykorzystywane do dekoracyjnego barwienia skorupek jaj oraz do stemplowania skorupek jaj, przewidzianego w rozporządzeniu (WE) nr 589/2008.				
10.2	**Przetworzone jaja i produkty jajeczne**				
	Barwniki spożywcze wymienione w części B 1 niniejszego załącznika mogą być wykorzystywane do dekoracyjnego barwienia skorupek jaj				

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa I	Dodatki			
	E 1505	Cytrynian trietylowy	*quantum satis*		Tylko suszone białko jaja
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	1 000	(1) (2)	Tylko odwodnione i skoncentrowane, mrożone lub głęboko mrożone produkty jajeczne
	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	*quantum satis*		
		(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_2O_5.			
		(38): Podano w przeliczeniu na glin.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
11	**Cukry, syropy, miód i słodziki stołowe**				

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
11.1	**Cukry i syropy w rozumieniu dyrektywy 2001/111/WE**				
	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	*quantum satis*	(1)	Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	Tylko suszona żywność w proszku
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
11.2	**Inne cukry i syropy**				
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
11.3	**Miód w rozumieniu dyrektywy 2001/110/WE**				
11.4	**Słodziki stołowe**				
11.4.1	**Słodziki stołowe w postaci płynnej**				
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*quantum satis*		
	E 952	Kwas cyklaminowy i jego sole: sodowa i wapniowa	*quantum satis*		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	*quantum satis*		
	E 955	Sukraloza	*quantum satis*		
	E 957	Taumatyna	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperydyna DC	*quantum satis*		
	E 961	Neotam	*quantum satis*		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		
	E 407	Karagen	*quantum satis*		
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	*quantum satis*		
	E 412	Guma guar	*quantum satis*		
	E 413	Tragakanta	*quantum satis*		
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	*quantum satis*		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 415	Guma ksantanowa	*quantum satis*		
	E 418	Guma gellan	*quantum satis*		
	E 422	Glicerol (gliceryna)	*quantum satis*		
	E 440	Pektyny	*quantum satis*		
	E 460(i)	Celuloza mikrokrystaliczna	*quantum satis*		
	E 463	Hydroksypropyloceluloza	*quantum satis*		
	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	*quantum satis*		
	E 465	Etylometyloceluloza	*quantum satis*		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	*quantum satis*		
	E 500	Węglany sodu	*quantum satis*		
	E 501	Węglany potasu	*quantum satis*		
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		
	E 640	Glicyna i jej sól sodowa	*quantum satis*		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
11.4.2	**Słodziki stołowe w postaci proszku**				
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*quantum satis*		

▼B

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	*quantum satis*		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	*quantum satis*		
	E 955	Sukraloza	*quantum satis*		
	E 957	Taumatyna	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperydyna DC	*quantum satis*		
	E 961	Neotam	*quantum satis*		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	*quantum satis*		
	E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		
	E 336	Winiany potasu	*quantum satis*		
	E 341	Fosforany wapnia	*quantum satis*		
	E 407	Karagen	*quantum satis*		
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	*quantum satis*		
	E 412	Guma guar	*quantum satis*		
	E 413	Tragakanta	*quantum satis*		
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	*quantum satis*		
	E 415	Guma ksantanowa	*quantum satis*		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 418	Guma gellan	*quantum satis*		
	E 440	Pektyny	*quantum satis*		
	E 460	Celuloza	*quantum satis*		
	E 461	Metyloceluloza	*quantum satis*		
	E 463	Hydroksypropyloceluloza	*quantum satis*		
	E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	*quantum satis*		
	E 465	Etylometyloceluloza	*quantum satis*		
	E 466	Karboksymetyloceluloza	*quantum satis*		
	E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy, usieciowana	50 000		
	E 500	Węglany sodu	*quantum satis*		
	E 501	Węglany potasu	*quantum satis*		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000	(1)	
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*		
	E 576	Glukonian sodu	*quantum satis*		
	E 577	Glukonian potasu	*quantum satis*		
	E 578	Glukonian wapnia	*quantum satis*		
	E 640	Glicyna i jej sól sodowa	*quantum satis*		
	E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*		
	E 1521	Glikol polietylenowy	*quantum satis*		

▼B

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

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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 578	Glukonian wapnia	*quantum satis*		
	E 640	Glicyna i jej sól sodowa	*quantum satis*		
	E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*		
	E 1201	Poliwinylopirolidon	*quantum satis*		
	E 1202	Poliwinylopolipirolidon	*quantum satis*		
	E 1521	Glikol polietylenowy	*quantum satis*		
12	**Sole, przyprawy, zupy, sosy, sałatki i produkty białkowe**				
12.1	**Sól i substytuty soli**				
12.1.1	**Sól**				
	E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		
	E 504	Węglany magnezu	*quantum satis*		
	E 511	Chlorek magnezu	*quantum satis*		Tylko sól morska
	E 530	Tlenek magnezu	*quantum satis*		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(57): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na bezwodny żelazocyjanek potasu.			
12.1.2	**Substytuty soli**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	10 000	(1) (4)	
	E 535–538	Żelazocyjanki	20	(1) (57)	
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	20 000		
	E 620–625	Kwas glutaminowy – glutaminiany	*quantum satis*		
	E 626–635	Rybonukleotydy	*quantum satis*		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(57): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na bezwodny żelazocyjanek potasu.			
12.2	**Zioła, przyprawy, przyprawy kulinarne**				
12.2.1	**Zioła i przyprawy**				
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	150	(3)	Tylko cynamon (*Cinnamomum ceylanicum*)
	E 460	Celuloza	*quantum satis*		Tylko jeżeli suszone
	E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		Tylko jeżeli suszone
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
12.2.2	**Przyprawy kulinarne i dodatki do potraw**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		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)	
	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 – glutaminiany	*quantum satis*		
	E 626–635	Rybonukleotydy	*quantum satis*		
		(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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 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

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
12.3	**Octy**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	170	(3)	Tylko ocet fermentacyjny
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
12.4	**Musztarda**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300		
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	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)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 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.			
12.5	**Zupy i buliony**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	50		
	E 160d	Likopen	20		

▼B

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	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
		(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
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(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.			
12.6	**Sosy**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		Z wyłączeniem sosów na bazie pomidorów
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	500		W tym pikle, dodatki zaostrzające smak, *chutney* i *picalilli*; z wyłączeniem sosów na bazie pomidorów
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	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 %

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu poniżej 60 %
	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	Polisorbaty	5 000	(1)	Tylko zemulgowane sosy
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	10 000	(1)	
	E 476	Polirycynooeinian 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)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 955	Sukraloza	450		
	E 959	Neohesperydyna DC	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku
	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_2O_5.			
		(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.			
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
12.7	**Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 500	(1) (2)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko *Feinkostsalat*
	E 951	Aspartam	350		Tylko *Feinkostsalat*
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	160	(52)	Tylko *Feinkostsalat*
	E 955	Sukraloza	140		Tylko *Feinkostsalat*
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko *Feinkostsalat*
	E 961	Neotam	12		Tylko *Feinkostsalat*
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)b (49) (50)	Tylko *Feinkostsalat*
		(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.			
12.8	**Drożdże i produkty z drożdży**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 491 - 495	Estry sorbitolu	*quantum satis*		Tylko suche drożdże i drożdże piekarskie
12.9	**Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8**				
	Grupa I	Dodatki			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	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
		(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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
13	**Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego zdefiniowana w dyrektywie 2009/39/WE**				
13.1	**Żywność dla niemowląt i małych dzieci**				
	CZĘŚĆ WPROWADZAJĄCA, MAJĄCA ZASTOSOWANIE DO WSZYSTKICH KATEGORII				
		Maksymalne wskazane poziomy stosowania odnoszą się do żywności gotowej do spożycia przygotowanej według instrukcji producenta.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		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			
13.1.1	**Preparaty do początkowego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy 2006/141/WE**				
		Uwaga: używanie niepatogennych kultur wytwarzających kwas mlekowy L(+) jest dozwolone w produkcji mleka ukwaszonego.			
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		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	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	2 000	(43)	
	E 332	Cytryniany potasu		(43)	
	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)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2O_5.			
		(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.			
13.1.2	**Preparaty do dalszego żywienia niemowląt w rozumieniu dyrektywy 2006/141/WE**				
		Uwaga: używanie niepatogennych kultur wytwarzających kwas mlekowy L(+) jest dozwolone w produkcji mleka ukwaszonego.			
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		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)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 322	Lecytyny	1 000	(14)	
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 331	Cytryniany sodu	2 000	(43)	
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*	(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_2O_5.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
		(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.			
13.1.3	**Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy 2006/125/WE**				
	E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 260	Kwas octowy	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 261	Octan potasu	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 262	Octany sodu	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 263	Octan wapnia	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 296	Kwas jabłkowy	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
	E 322	Lecytyny	10 000		Tylko herbatniki i sucharki, żywność na bazie zbóż, żywność dla dzieci
	E 325	Mleczan sodu	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 326	Mleczan potasu	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH, tylko w postaci L(+)
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		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	Winiany sodu	5 000	(42)	Tylko w postaci L(+); tylko herbatniki i sucharki oraz żywność dla dzieci
	E 336	Winiany 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	Winiany 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
	E 404	Alginian wapnia	500	(23)	Tylko desery i puddingi

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 501	Węglany potasu	*quantum satis*		Tylko jako substancja spulchniająca

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 503	Węglany amonu	*quantum satis*		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 525	Wodorotlenek potasu	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	E 526	Wodorotlenek wapnia	*quantum satis*		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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		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_2O_5.			
		(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.			
13.1.4	**Inna żywność dla małych dzieci**				
		Uwaga: używanie niepatogennnych kultur wytwarzających kwas mlekowy L(+) jest dozwolone w produkcji mleka ukwaszonego.			
	E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*		Tylko w postaci L(+)
	E 304(i)	Palmitynian L-askorbylu	100	(19)	
	E 306	Mieszanina tokoferoli	100	(19)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		
	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)	
	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 akacjowa)	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		
	E 501	Węglany potasu	*quantum satis*		
	E 503	Węglany amonu	*quantum satis*		
	E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	*quantum satis*		Tylko do regulacji pH
	E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*		Tylko do regulacji pH
	E 525	Wodorotlenek potasu	*quantum satis*		Tylko do regulacji pH
	E 1404	Skrobia utleniona	50 000		
	E 1410	Fosforan monoskrobiowy	50 000		
	E 1412	Fosforan diskrobiowy	50 000		
	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_2O_5.			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
13.1.5	**Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i małych dzieci w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE i specjalne preparaty dla niemowląt**				
13.1.5.1	**Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt i specjalne preparaty dla niemowląt**				
	Zastosowanie mają dodatki z kategorii 13.1.1 i 13.1.2				
	E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*		
	E 304(i)	Palmitynian L-askorbylu	100		
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*		
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		
	E 338	Kwas fosforowy	1 000	(1) (4)	Tylko do regulacji pH
	E 339	Fosforany sodu	1 000	(1) (4) (20)	
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 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	*quantum satis*		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 501	Węglany potasu	*quantum satis*		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	*quantum satis*		Tylko jako substancja spulchniająca
	E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*		Tylko do regulacji pH

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 525	Wodorotlenek potasu	*quantum satis*		Tylko do regulacji pH
	E 526	Wodorotlenek wapnia	*quantum satis*		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_2O_5.			
		(20): E 339, E 340 i E 341 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
13.1.5.2	**Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE dla niemowląt i małych dzieci**				
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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		
13.2	**Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE (z wyłączeniem produktów z kategorii żywności 13.1.5)**				
	Produkty z tej kategorii **mogą** także zawierać dodatki dopuszczone w odpowiadających im kategoriach żywności				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	50		
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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		
	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 poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			

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.			
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)**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	50		
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	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 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 cyklaminowy 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_2O_5.			
		(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).			

▼B

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.			
13.4	**Żywność przeznaczona dla osób z nietolerancją glutenu, w rozumieniu rozporządzenia (WE) 41/2009**				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	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_2O_5.			
14	**Napoje**				
14.1	**Napoje bezalkoholowe**				
14.1.1	**Woda, w tym naturalna woda mineralna w rozumieniu dyrektywy 2009/54/WE oraz woda źródlana i wszystkie inne wody w butelkach lub innych opakowaniach**				
	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_2O_5.			

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(48): Sole mineralne dodawane do preparowanych wód stołowych w celu standaryzacji nie zostały zaklasyfikowane jako dodatki.			
14.1.2	**Soki owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz soki warzywne**				
	Grupa I	Dodatki			Tylko soki warzywne
	E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*		Tylko sok winogronowy
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	500	(1) (2)	Tylko *Sød….saft* i *sødet….saft*
	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 *Sød….saft* i *sødet….saft*
	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	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	3 000		
	E 336	Winiany potasu	*quantum satis*		Tylko sok winogronowy
	E 440	Pektyny	3 000		Tylko sok z ananasa i passiflory
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		Tylko sok ananasowy i *Sød….saft* i *sødet….saft*
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas..			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
14.1.3	**Nektary owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz nektary warzywne i produkty podobne**				
	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	*quantum satis*		Tylko tradycyjne szwedzkie i fińskie syropy owocowe
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	5 000		
	E 440	Pektyny	3 000		Tylko z ananasa i passiflory
	E 466	Karboksymetyloceluloza	*quantum satis*		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

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	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.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
14.1.4	**Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi**				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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/1 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; *capilé, groselha*
	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)	
	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

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 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 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	Tylko *gaseosa* 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	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
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(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.			
		(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.			
14.1.5	**Kawa, herbata, napary ziołowe i owocowe, cykoria; 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**				
	E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	*quantum satis*		Tylko ziarna kawy, jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		Tylko ziarna kawy, jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko ziarna kawy, jako substancja glazurująca
	E 904	Szelak	*quantum satis*		Tylko ziarna kawy, jako substancja glazurująca
14.1.5.2	**Inne**				
	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

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	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 poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
14.2	**Napoje alkoholowe, w tym ich odpowiedniki bezalkoholowe i o niskiej zawartości alkoholu**				
14.2.1	**Piwo i napoje słodowe**				
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko piwo

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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	*quantum satis*		
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	100		
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwalentów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”
	E 951	Aspartam	600		Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwalentów 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 brzeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwalentów podanej w przeliczeniu na NaOH; piwa ciemne typu „oud bruin”

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 955	Sukraloza	250		Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwalentów 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 brzeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwalentów 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 brzeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwalentów 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 brzeczki poniżej 6 %) z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwalentów 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.			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 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.			
14.2.2	**Wina i inne produkty zdefiniowane w rozporządzeniu (WE) nr 1234/2007 oraz ich odpowiedniki bezalkoholowe**				
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
14.2.3	**Cydr i perry**				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		Z wyjątkiem *cidre bouché*
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Z wyjątkiem *cidre bouché*
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko *cidre bouché*
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	
	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 *cidre bouché*
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		Z wyjątkiem *cidre bouché*
	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)	

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 999	Ekstrakt Quillaia	200	(45)	Z wyjątkiem *cidre bouché*
		(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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(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.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
		(45): W przeliczeniu na bezwodny ekstrakt.			
14.2.4	**Wino owocowe i *made wine***				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		
	E 160d	Likopen	10		
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	200	(1) (2)	

▼B

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 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	260	(3)	Tylko *made wine*
	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 *made wine*
	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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
14.2.5	**Miód pitny**				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		
	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)	

▼B

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	(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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
14.2.6	**Napoje spirytusowe w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 110/2008**				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		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, *London gin, Sambuca*, *Maraschino, Marrasquino* lub *Maraskino* i *Mistrà*
	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, *London gin, Sambuca*, *Maraschino, Marrasquino* lub *Maraskino* i *Mistrà*
	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, *London gin, Sambuca*, *Maraschino, Marrasquino* lub *Maraskino* i *Mistrà*

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Z wyjątkiem: napojów spirytusowych owocowych i okowit (uzupełnionych nazwą owocu) otrzymywanych w wyniku maceracji i destylacji, *London gin, Sambuca*, *Maraschino, Marrasquino* lub *Maraskino* i *Mistrà*. Whisky i whiskey mogą zawierać tylko substancję E 150a
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	10		Tylko likiery
	E 174	Srebro	*quantum satis*		Tylko likiery
	E 175	Złoto	*quantum satis*		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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
14.2.7	**Aromatyzowane produkty na bazie wina w rozumieniu rozporządzenia (EWG) nr 1601/91**				

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
14.2.7.1	**Wina aromatyzowane**				
	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 *quantum satis*			Z wyjątkiem *americano* i *bitter vino*
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Z wyjątkiem *americano* i *bitter vino*
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		
	E 100	Kurkumina	100	(26) (27)	Tylko *americano* i *bitter vino*
	E 101	Ryboflawiny	100	(26) (27)	Tylko *americano* i *bitter vino*
	E 102	Tartrazyna	100	(26) (27)	Tylko *americano* i *bitter vino*
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(26) (27)	Tylko *americano* i *bitter vino*
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	'(27)	Tylko *bitter vino*
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(26) (27)	Tylko *americano* i *bitter vino*
	E 122	Azorubina, karmoizyna	100	(26) (27)	Tylko *americano* i *bitter vino*
	E 123	Amarant	100	(26) (27)	Tylko *americano* i *bitter vino*
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(26) (27)	Tylko *americano* i *bitter vino*
	E 129	Czerwień Allura AC	100	(27)	Tylko *bitter vino*
	E 123	Amarant	30		Tylko aperitify na bazie wina
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko *americano* i *bitter vino*

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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_2O_5.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
		(26): W *americano* E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 są dopuszczone pojedynczo lub łącznie.			
		(27): W *bitter vino* 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.			
14.2.7.2	**Aromatyzowane napoje na bazie wina**				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		Z wyjątkiem *bitter soda, sangria, claria, zurra*
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	200		Z wyjątkiem *bitter soda, sangria, claria, zurra*
	E 100	Kurkumina	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 101	Ryboflawiny	100	(28)	Tylko *bitter soda*

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 102	Tartrazyna	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 104	Żółcień chinolinowa	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF/żółcień pomarańczowa S	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 120	Koszenila, kwas karminowy, karminy	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 122	Azorubina, karmoizyna	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 123	Amarant	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 124	Pąs 4R, czerwień koszenilowa A	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 129	Czerwień Allura AC	100	(28)	Tylko *bitter soda*
	E 150a–d	Karmele	*quantum satis*		Tylko *bitter soda*
	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_2O_5.			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
		(28): W *bitter soda* 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.			
14.2.7.3	**Aromatyzowane koktajle na bazie wina**				
	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 *quantum satis*	*quantum satis*		
	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)	
		(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_2O_5.			
		(24): Ilość wprowadzona, pozostałości niewykrywalne.			
14.2.8	**Inne napoje alkoholowe, w tym mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi i napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %**				
	Grupa I	Dodatki			E 420, E421, E 953, E965, E 966, E 967 i E 968 nie mogą być stosowane.

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	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 %
	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

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	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_2O_5.			
		(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	**Przekąski gotowe do spożycia**				
15.1	**Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		

▼B

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	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko jako substancja glazurująca

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 904	Szelak	*quantum satis*		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)	
		(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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(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.			

▼B

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.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
15.2	**Przetworzone orzechy**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100		Tylko orzechy powlekane
	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	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		Tylko jako substancja glazurująca
	E 903	Wosk carnauba	200		Tylko jako substancja glazurująca

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 904	Szelak	*quantum satis*		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)	
		(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_2 i odnoszą się one do całkowitej ilości, pochodzącej ze wszystkich źródeł; zawartość SO_2 nie większa niż 10 mg/kg lub 10 mg/l nie jest uważana za istotną.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(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).			

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.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
16	**Desery z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1, 3 i 4**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	150		
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		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 *frugtgrød, rote Grütze* i *pasha*
	E 200–203	Kwas sorbowy – sorbiniany	2 000	(1) (2)	Tylko *ostkaka*
	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 *frugtgrød* i *rote Grütze*
	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

▼B

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	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)	
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 951	Aspartam	1 000		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	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 poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na P_2O_5.			
		(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.			

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.			
17	**Suplementy żywnościowe w rozumieniu dyrektywy 2002/46/WE z wyłączeniem suplementów diety dla niemowląt i małych dzieci**				
17.1	**Suplementy diety w postaci stałej, w tym w postaci kapsułek i tabletek, oraz w podobnych postaciach, z wyłączeniem postaci do żucia**				
	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.
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	300		
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	400	(46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 000		
	E 416	Guma karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	1 500		
	E 432–436	Polisorbaty	*quantum satis*		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 459	Beta-cyklodekstryna	*quantum satis*		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	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	*quantum satis*		
	E 491–495	Estry sorbitolu	*quantum satis*	(1)	
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000		
	E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	*quantum satis*		
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Wosk carnauba	200		
	E 904	Szelak	*quantum satis*		
	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		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Poliwinylopirolidon	*quantum satis*		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 1202	Poliwinylopolipirolidon	*quantum satis*		Tylko żywność w postaci tabletek i tabletek powlekanych
	E 1203	Alkohol poliwinylowy (PVA)	18 000		Tylko w postaci kapsułek i tabletek
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		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 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.			
17.2	**Suplementy diety w postaci płynnej**				
	Grupa I	Dodatki			

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	400	(46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 000		
	E 416	Guma karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	1 500		
	E 432–436	Polisorbaty	*quantum satis*		
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	*quantum satis*		
	E 491–495	Estry sorbitolu	*quantum satis*		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000		
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		

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	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.			
17.3	**Suplementy diety w postaci syropu lub do żucia**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		

▼B

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	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	*quantum satis*		
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	400	(46)	
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 000		
	E 416	Guma karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hemiceluloza sojowa	1 500		
	E 432–436	Polisorbaty	*quantum satis*		
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	*quantum satis*		
	E 491–495	Estry sorbitolu	*quantum satis*		
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	10 000		
	E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	*quantum satis*		

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Wosk carnauba	200		
	E 904	Szelak	*quantum satis*		
	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.			

▼B

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.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
18	**Przetworzona żywność nieobjęta kategoriami 1 do 17, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci**				
	Grupa I	Dodatki”			