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

►B ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1333/2008

z dnia 16 grudnia 2008 r.

w sprawie dodatków do żywności

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 354 z 31.12.2008, str. 16)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►**M1**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 238/2010 z dnia 22 marca 2010 r.	L 75	17	23.3.2010
►**M2**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r.	L 295	1	12.11.2011
►**M3**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1130/2011 z dnia 11 listopada 2011 r.	L 295	178	12.11.2011
►**M4**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1131/2011 z dnia 11 listopada 2011 r.	L 295	205	12.11.2011
►**M5**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 380/2012 z dnia 3 maja 2012 r.	L 119	14	4.5.2012
►**M6**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 470/2012 z dnia 4 czerwca 2012 r.	L 144	16	5.6.2012
►**M7**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 471/2012 z dnia 4 czerwca 2012 r.	L 144	19	5.6.2012
►**M8**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 472/2012 z dnia 4 czerwca 2012 r.	L 144	22	5.6.2012
►**M9**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 570/2012 z dnia 28 czerwca 2012 r.	L 169	43	29.6.2012
►**M10**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 583/2012 z dnia 2 lipca 2012 r.	L 173	8	3.7.2012
►**M11**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 675/2012 z dnia 23 lipca 2012 r.	L 196	52	24.7.2012
►**M12**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1049/2012 z dnia 8 listopada 2012 r.	L 310	41	9.11.2012
►**M13**	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1057/2012 z dnia 12 listopada 2012 r.	L 313	11	13.11.2012

▼B

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (WE) NR 1333/2008

z dnia 16 grudnia 2008 r.

w sprawie dodatków do żywności

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 95,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ([1]),

stanowiąc zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 251 Traktatu ([2]),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Swobodny przepływ bezpiecznej i zdrowej żywności stanowi istotny aspekt rynku wewnętrznego i znacznie przyczynia się do poprawy zdrowia i pomyślności obywateli oraz ich sytuacji społeczno-ekonomicznej.

(2) W ramach realizacji polityk Wspólnoty należy zapewnić wysoki poziom ochrony ludzkiego zdrowia i życia.

(3) Niniejsze rozporządzenie zastępuje obowiązujące dyrektywy i decyzje dotyczące dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w środkach spożywczych, w celu zapewnienia efektywnego funkcjonowania rynku wewnętrznego i wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi i wysokiego poziomu ochrony konsumentów, w tym ochrony interesów konsumentów, poprzez wprowadzenie zbiorczych i uproszczonych procedur.

(4) Niniejsze rozporządzenie harmonizuje przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności w środkach spożywczych we Wspólnocie. Przepisy te dotyczą stosowania dodatków do żywności w środkach spożywczych, objętych dyrektywą Rady 89/398/EWG z dnia 3 maja 1989 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego ([3]), a także stosowania niektórych barwników spożywczych do celów znakowania mięsa pod względem zdrowotności oraz dekoracji i stemplowania jaj. Ponadto niniejsze rozporządzenie harmonizuje przepisy dotyczące stosowania dodatków do żywności w dodatkach do żywności i w enzymach spożywczych, tym samym zapewniając ich bezpieczeństwo i jakość oraz ułatwiając ich przechowywanie i stosowanie. Nie było to wcześniej przedmiotem regulacji na poziomie Wspólnoty.

([1]) Dz.U. C 168 z 20.7.2007, s. 34.

([2]) Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 10 lipca 2007 r. (Dz.U. C 175 E z 10.7.2008, s. 142), wspólne stanowisko Rady z dnia 10 marca 2008 r. (Dz.U. C 111 E z 6.5.2008, s. 10), stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 8 lipca 2008 r. (dotychczas nieopublikowane) oraz decyzja Rady z dnia 18 listopada 2008 r.

([3]) Dz.U. L 186 z 30.6.1989, s. 27.

▼B

(5) Dodatki do żywności są substancjami, które w normalnych warunkach nie są spożywane same jako żywność, ale dodawane są do żywności celowo, ze względów technologicznych określonych w niniejszym rozporządzeniu, takich jak konserwowanie żywności. Niniejszym rozporządzeniem należy objąć wszystkie dodatki do żywności, a zatem w świetle postępu naukowo-technicznego należy zaktualizować wykaz rodzajów funkcji pełnionych przez dodatki do żywności. Jednak dana substancja nie powinna być uważana za dodatek do żywności, jeżeli jest stosowana w celu nadania tej żywności określonego aromatu lub smaku lub w celu żywieniowym, jak substytuty soli, witaminy i minerały. Ponadto substancje uważane za środki spożywcze, które mogą być stosowane ze względu na ich funkcję technologiczną, takie jak chlorek sodu czy szafran do barwienia, a także enzymy spożywcze, nie powinny być objęte zakresem stosowania niniejszego rozporządzenia. Preparaty uzyskane ze środków spożywczych i innych naturalnych materiałów źródłowych, które mają wywołać skutek technologiczny w gotowej żywności i które otrzymuje się drogą selektywnej ekstrakcji składników (np. pigmentów) związanych ze składnikami odżywczymi lub aromatycznymi, należy jednak uznać za dodatki do żywności w rozumieniu niniejszego rozporządzenia. Enzymy spożywcze są objęte rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych ([1]), co wyklucza zastosowanie niniejszego rozporządzenia.

(6) Substancje niespożywane jako żywność, ale celowo stosowane w przetwarzaniu żywności, które w gotowej żywności obecne są jedynie jako pozostałości, a w produkcie końcowym nie pełnią funkcji technologicznej (substancje pomocnicze w przetwórstwie), nie powinny być objęte niniejszym rozporządzeniem.

(7) Dodatki do żywności powinny być dopuszczane i stosowane jedynie w przypadku, gdy spełniają kryteria określone w niniejszym rozporządzeniu. Stosowanie dodatków do żywności musi być bezpieczne, a ich zastosowanie musi być niezbędne ze względu technologicznego, nie może wprowadzać w błąd konsumentów i musi przynosić im korzyści. Wprowadzanie konsumentów w błąd obejmuje między innymi kwestie związane z charakterem, świeżością, jakością użytych składników i naturalnością produktu lub procesu produkcji lub też z wartością odżywczą produktu, w tym zawartością owoców i warzyw w produkcie. Podczas dopuszczania dodatków do żywności należy uwzględnić także inne istotne czynniki, w tym czynniki społeczne, gospodarcze, związane z tradycjami, etyczne i związane ze środowiskiem, zasadę ostrożności, jak również możliwość przeprowadzenia kontroli. Stosowanie i maksymalne poziomy dodatku do żywności powinny uwzględniać jego spożycie z innych źródeł oraz narażenie szczególnych grup konsumentów (np. konsumentów cierpiących na alergie) na spożycie tego dodatku.

(8) Dodatki do żywności muszą być zgodne z zatwierdzonymi specyfikacjami, które powinny obejmować informacje niezbędne do odpowiedniej identyfikacji danego dodatku do żywności, w tym jego pochodzenia, a także określać dopuszczalne kryteria czystości. Specyfikacje opracowane uprzednio dla dodatków do

([1]) Zob. 7 s. niniejszego Dziennika Urzędowego.

▼B

żywności, zawarte w dyrektywie Komisji 95/31/WE z dnia 5 lipca 1995 r. ustanawiającej szczególne kryteria czystości dotyczące substancji słodzących stosowanych w środkach spożywczych ([1]), dyrektywie Komisji 95/45/WE z dnia 26 lipca 1995 r. ustanawiającej szczególne kryteria czystości dotyczące barwników stosowanych w środkach spożywczych ([2]) i dyrektywie Komisji 96/77/WE z dnia 2 grudnia 1996 r. ustanawiającej szczególne kryteria czystości dla dodatków do środków spożywczych innych niż barwniki i substancje słodzące ([3]), powinny zostać utrzymane w mocy do czasu wpisania odpowiednich dodatków do żywności do załączników do niniejszego rozporządzenia. W tym samym czasie specyfikacje dotyczące takich dodatków powinny zostać określone w rozporządzeniu. Specyfikacje te powinny odnosić się bezpośrednio do dodatków do żywności uwzględnionych w wykazach wspólnotowych zawartych w załącznikach do niniejszego rozporządzenia. Jednak ze względu na ich złożony charakter i zakres oraz konieczność zapewnienia przejrzystości specyfikacje nie powinny zostać uwzględnione jako takie w wykazach wspólnotowych, ale powinny zostać określone w jednym lub większej liczbie odrębnych rozporządzeń.

(9) Niektóre dodatki do żywności dopuszczone są wyłącznie do celów zastosowań szczególnych, w ramach niektórych obowiązujących praktyk i dozwolonych procesów enologicznych. Takie dodatki do żywności powinny być stosowane zgodnie z niniejszym rozporządzeniem i przepisami szczególnymi, określonymi w odpowiednich przepisach wspólnotowych.

(10) W celu zapewnienia harmonizacji ocena ryzyka i wydawanie zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności powinny być dokonywane zgodnie z procedurą określoną w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących ([4]).

(11) Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności ([5]) w sprawach mogących mieć wpływ na zdrowie publiczne przeprowadza się konsultacje z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności (zwanym dalej „Urzędem”).

(12) Dodatki do żywności objęte zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy ([6]) powinny uzyskać dopuszczenie zgodnie z przepisami tego rozporządzenia, jak również zgodnie z przepisami niniejszego rozporządzenia.

([1]) Dz.U. L 178 z 28.7.1995, s. 1.
([2]) Dz.U. L 226 z 22.9.1995, s. 1.
([3]) Dz.U. L 339 z 30.12.1996, s. 1.
([4]) Zob. 1 s. niniejszego Dziennika Urzędowego.
([5]) Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1.
([6]) Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 1.

▼B

(13) Dopuszczony na mocy niniejszego rozporządzenia dodatek do żywności, który jest przygotowywany z wykorzystaniem metod produkcji lub materiałów wyjściowych w zasadniczy sposób różniących się od objętych oceną ryzyka dokonaną przez urząd lub określonych w przyjętych specyfikacjach, powinien zostać zgłoszony do oceny przez urząd. „Zasadnicze różnice" występują między innymi w przypadku zmiany metody produkcji z metody polegającej na ekstrakcji z danej rośliny na metodę polegającą na produkcji drogą fermentacji z wykorzystaniem mikroorganizmu lub — jeżeli pierwotny mikroorganizm został genetycznie zmodyfikowany — zmiany w materiałach wyjściowych lub w wielkości cząsteczek, w tym przy użyciu nanotechnologii.

(14) Każdy dodatek do żywności powinien podlegać stałemu nadzorowi, a gdy tylko jest to konieczne ze względu na zmianę warunków jego stosowania lub pojawienie się nowych informacji naukowych, musi zostać poddany ponownej ocenie. W razie potrzeby Komisja wraz z państwami członkowskimi powinna rozważyć podjęcie odpowiednich działań.

(15) Państwa członkowskie, które w dniu 1 stycznia 1992 r. utrzymały w mocy zakazy stosowania niektórych dodatków w niektórych szczególnych środkach spożywczych uważanych za tradycyjne i produkowanych na swoim terytorium, powinny móc nadal stosować te zakazy. Ponadto w odniesieniu do produktów takich jak „feta" czy „salame cacciatore" niniejsze rozporządzenie nie powinno naruszać możliwości stosowania bardziej restrykcyjnych zasad związanych ze stosowaniem niektórych określeń zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006 z 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ([1]) oraz rozporządzeniem Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ([2]).

(16) O ile nie mają zastosowania dalsze ograniczenia, dodatek może być obecny w żywności — jeżeli nie został bezpośrednio do niej dodany — w wyniku wprowadzenia wraz ze składnikiem żywności, w którym jego obecność była dopuszczalna, o ile poziom dodatku w gotowej żywności nie jest wyższy, niż wprowadzony w wyniku zastosowania tego składnika we właściwych warunkach technologicznych i zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej.

(17) Dodatki do żywności nadal podlegają ogólnym obowiązkom w zakresie etykietowania określonym w dyrektywie 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych ([3]), a także, odpowiednio, w rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 i rozporządzeniu (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczącym możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie ([4]). Ponadto niniejsze rozporządzenie powinno zawierać przepisy szczególne dotyczące etykietowania dodatków do żywności sprzedawanych jako takie producentom lub konsumentowi końcowemu.

([1]) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.
([2]) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1.
([3]) Dz.U. L 109 z 6.5.2000, s. 29.
([4]) Dz.U. L 268 z 18.10.2003, s. 24.

▼B

(18) Substancje słodzące dopuszczone na mocy niniejszego rozporządzenia mogą być stosowane w słodzikach stołowych sprzedawanych bezpośrednio konsumentom. Producenci takich produktów powinni w odpowiedni sposób udostępnić konsumentom informacje umożliwiające bezpieczne stosowanie produktu. Takie informacje mogą być udostępniane na różne sposoby, w tym na etykietach, na stronach internetowych, poprzez telefoniczne linie informacyjne dla konsumentów lub w punktach sprzedaży. Aby przyjąć jednolite podejście do realizacji tego wymogu, niezbędne mogą okazać się wytyczne na szczeblu Wspólnoty.

(19) Środki niezbędne do wdrożenia niniejszego rozporządzenia powinny zostać przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 r. ustanawiającą warunki wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji ([1]).

(20) W szczególności należy przyznać Komisji uprawnienia do zmiany załączników do niniejszego rozporządzenia oraz do przyjmowania właściwych środków przejściowych. Jako że środki te mają zakres ogólny i mają na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia między innymi poprzez uzupełnienie go nowymi elementami innymi niż istotne, muszą one zostać przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą przewidzianą w art. 5a decyzji 1999/468/WE.

(21) Ze względu na potrzebę skutecznego działania terminy mające zwykle zastosowanie w ramach procedury regulacyjnej połączonej z kontrolą powinny zostać skrócone dla przyjęcia pewnych zmian do załączników II i III odnoszących się do substancji już dopuszczonych zgodnie z prawem wspólnotowym oraz wszelkich odpowiednich środków przejściowych związanych z tym substancjami.

(22) W celu opracowania i uaktualnienia prawa wspólnotowego dotyczącego dodatków do żywności w odpowiedni i skuteczny sposób, niezbędne jest gromadzenie przez państwa członkowskie danych oraz wzajemna wymiana informacji i koordynacja zadań pomiędzy nimi. Do osiągnięcia tego celu wskazanym może być przeprowadzenie badań dotyczących kwestii szczególnych tak, aby usprawnić proces podejmowania decyzji. Właściwe jest, aby Wspólnota finansowała takie badania ze swojego budżetu. Finansowanie takich środków objęte jest rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt ([2]).

(23) Państwa członkowskie będą przeprowadzać urzędowe kontrole mające na celu egzekwowanie zgodności z przepisami niniejszego rozporządzenia zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004.

([1]) Dz.U. L 184 z 17.7.1999, s. 23.
([2]) Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1.

▼B

(24) Ponieważ cel niniejszego rozporządzenia, tzn. ustanowienie wspólnotowych zasad dotyczących dodatków do żywności, nie może zostać w zadowalający sposób osiągnięty przez państwa członkowskie, a ze względu na jedność rynku i wysoki poziom ochrony konsumentów może zostać lepiej osiągnięty na poziomie Wspólnoty, Wspólnota może podjąć działania zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 Traktatu. Zgodnie z określoną w tym artykule zasadą proporcjonalności niniejsze rozporządzenie nie wykracza poza to, co jest niezbędne do osiągnięcia tego celu.

(25) Po przyjęciu niniejszego rozporządzenia Komisja, wspomagana przez Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt, powinna dokonać przeglądu wszystkich obowiązujących zezwoleń pod kątem ich zgodności z kryteriami innymi niż bezpieczeństwo, takimi jak spożycie, wymogi technologiczne i możliwość wprowadzania w błąd konsumentów. Wszystkie dodatki do żywności, które mają nadal podlegać procedurze dopuszczenia do stosowania we Wspólnocie, powinny zostać ujęte w wykazach wspólnotowych w załącznikach II i III do niniejszego rozporządzenia. Załącznik III do niniejszego rozporządzenia powinien zostać uzupełniony o inne dodatki do żywności, stosowane w dodatkach do żywności i w enzymach spożywczych, a także jako nośniki składników odżywczych, oraz o warunki ich stosowania zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1331/2008 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących]. W celu zapewnienia odpowiedniego okresu przejściowego przepisy załącznika III, inne niż przepisy dotyczące nośników dodatków do żywności oraz dodatków do żywności w środkach aromatyzujących, nie powinny mieć zastosowania do dnia 1 stycznia 2011 r.

(26) Do chwili sporządzenia wspólnotowych wykazów dodatków do żywności konieczne jest stosowanie uproszczonej procedury umożliwiającej aktualizację obecnych wykazów dodatków do żywności zawartych w obowiązujących dyrektywach.

(27) Bez uszczerbku dla wyników przeglądu, o którym mowa w motywie 25, w terminie jednego roku od przyjęcia niniejszego rozporządzenia Komisja powinna przyjąć dla urzędu program ponownej oceny bezpieczeństwa tych dodatków do żywności, które zostały już wcześniej dopuszczone we Wspólnocie. Program ten powinien określić konieczność i ustalić porządek priorytetów, według których mają zostać zbadane dozwolone dodatki do żywności.

(28) Niniejsze rozporządzenie uchyla i zastępuje: dyrektywę Rady z dnia 23 października 1962 r. w sprawie zbliżenia przepisów państw członkowskich dotyczących barwników dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([1]), dyrektywę Rady 65/66/EWG z 26 stycznia 1965 r. ustanawiającą szczególne kryteria czystości konserwantów dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([2]), dyrektywę Rady 78/663/EWG z dnia 25 lipca 1978 r. ustanawiającą szczególne kryteria czystości środków

([1]) Dz.U. 115 z 11.11.1962, s. 2645/62.
([2]) Dz.U. 22 z 9.2.1965, s. 373.

▼B

emulgujących, stabilizujących, zagęszczających i żelujących stosowanych w środkach spożywczych ([1]), dyrektywę Rady 78/664/EWG z dnia 25 lipca 1978 r. ustanawiającą szczególne kryteria czystości przeciwutleniaczy dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([2]), pierwszą dyrektywę Komisji 81/712/EWG z dnia 28 lipca 1981 r. ustanawiającą wspólnotowe metody analiz w celu kontroli spełniania kryteriów czystości przez niektóre dodatki stosowane w środkach spożywczych ([3]), dyrektywę Rady 89/107/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich dotyczących dodatków do środków spożywczych dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([4]), dyrektywę 94/35/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych ([5]), dyrektywę 94/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie barwników używanych w środkach spożywczych ([6]), dyrektywę 95/2/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące ([7]), jak również decyzję nr 292/97/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 19 grudnia 1996 r. w sprawie utrzymania w mocy przepisów prawa krajowego zakazujących użycia niektórych dodatków w produkcji niektórych szczególnych środków spożywczych ([8]) oraz decyzję Komisji 2002/247/WE z dnia 27 marca 2002 r. zawieszającą wprowadzanie do obrotu i przywóz słodyczy galaretkowych zawierających dodatek do żywności E 425 konjac ([9]). Jednakże w okresie przejściowym niektóre przepisy tych aktów należy utrzymać w mocy, aby dać czas na opracowanie wykazów wspólnotowych zawartych w załącznikach do niniejszego rozporządzenia,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

ROZDZIAŁ I

PRZEDMIOT, ZAKRES STOSOWANIA I DEFINICJE

Artykuł 1

Przedmiot

Niniejsze rozporządzenie ustanawia zasady dotyczące dodatków do żywności stosowanych w środkach spożywczych w celu zapewnienia efektywnego funkcjonowania rynku wewnętrznego oraz wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi oraz wysokiego poziomu ochrony konsumentów, w tym ochrony interesów konsumentów i sprawiedliwych praktyk w handlu żywnością, z uwzględnieniem — w odpowiednich przypadkach — ochrony środowiska.

Do tych celów niniejsze rozporządzenie ustanawia:

a) wspólnotowe wykazy dozwolonych dodatków do żywności zawarte w załącznikach II i III;

([1]) Dz.U. L 223 z 14.8.1978, s. 7.
([2]) Dz.U. L 223 z 14.8.1978, s. 30.
([3]) Dz.U. L 257 z 10.9.1981, s. 1.
([4]) Dz.U. L 40 z 11.2.1989, s. 27.
([5]) Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 3.
([6]) Dz.U. L 237 z 10.9.1994, s. 13.
([7]) Dz.U. L 61 z 18.3.1995, s. 1.
([8]) Dz.U. L 48 z 19.2.1997, s. 13.
([9]) Dz.U. L 84 z 28.3.2002, s. 69.

▼B

b) warunki stosowania dodatków do żywności w środkach spożywczych, w tym w dodatkach do żywności i w enzymach spożywczych objętych rozporządzeniem (WE) nr 1332/2008 [w sprawie enzymów spożywczych] oraz w środkach aromatyzujących objętych rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących stosowanych w i na środkach spożywczych ([1]);

c) zasady etykietowania dodatków do żywności sprzedawanych jako takie.

Artykuł 2

Zakres stosowania

1. Niniejsze rozporządzenie ma zastosowanie do dodatków do żywności.

2. Niniejsze rozporządzenie nie stosuje się do następujących substancji, chyba że są one stosowane jako dodatki do żywności:

a) substancji pomocniczych w przetwórstwie;

b) substancji stosowanych do ochrony roślin i produktów roślinnych zgodnie z zasadami wspólnotowymi odnoszącymi się do zdrowotności roślin;

c) substancji dodawanych do żywności jako składniki odżywcze;

d) substancji stosowanych do uzdatniania wody pitnej objętych zakresem stosowania dyrektywy Rady 98/83/WE z dnia 3 listopada 1998 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi ([2]);

e) środków aromatyzujących objętych zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1334/2008 [w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych].

3. Niniejsze rozporządzenie nie ma zastosowania do enzymów spożywczych objętych zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1332/2008 [w sprawie enzymów spożywczych] ze skutkiem od dnia przyjęcia wspólnotowego wykazu enzymów spożywczych zgodnie z art. 17 tego rozporządzenia.

4. Niniejsze rozporządzenie stosuje się bez uszczerbku dla jakichkolwiek wspólnotowych zasad szczególnych dotyczących stosowania dodatków do żywności:

a) w określonych środkach spożywczych;

b) do celów innych niż cele objęte niniejszym rozporządzeniem.

Artykuł 3

Definicje

1. Na użytek niniejszego rozporządzenia stosuje się definicje zawarte w rozporządzeniach (WE) nr 178/2002 i (WE) nr 1829/2003.

([1]) Zob. 34 s. niniejszego Dziennika Urzędowego.
([2]) Dz.U. L 330 z 5.12.1998, s. 32.

▼B

2. Na użytek niniejszego rozporządzenia zastosowanie mają również następujące definicje:

a) „dodatek do żywności” oznacza każdą substancję, która w normalnych warunkach ani nie jest spożywana sama jako żywność, ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, której celowe dodanie, ze względów technologicznych, do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancja ta lub jej produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem tej żywności;

   Za dodatki do żywności nie uważa się jednak:

   (i) monosacharydów, disacharydów lub oligosacharydów oraz środków spożywczych zawierających te substancje, zastosowanych ze względu na swoje właściwości słodzące;

   (ii) środków spożywczych, zarówno suszonych, jak i w formie skoncentrowanej, w tym środków aromatyzujących dodanych w trakcie produkcji wieloskładnikowych środków spożywczych, ze względu na ich właściwości aromatyczne, smakowe lub odżywcze wraz z wtórnym efektem barwiącym;

   (iii) substancji stosowanych w materiałach pokrywających lub powlekających, które nie stanowią elementu środków spożywczych i nie są przeznaczone do spożycia wraz z tymi środkami spożywczymi;

   (iv) produktów zawierających pektynę i pochodzących z wysuszonych wytłoków z jabłek lub wysuszonych skórek owoców cytrusowych lub pigwy albo ich mieszaniny, otrzymywanych poprzez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja solami sodowymi lub potasowymi („pektyna płynna”);

   (v) baz gumy do żucia;

   (vi) dekstryn białej lub żółtej, skrobi prażonej lub dekstrynowanej, skrobi modyfikowanej działaniem kwasów lub zasad, skrobi bielonej, skrobi modyfikowanej fizycznie i skrobi poddanej działaniu enzymów amylolitycznych;

   (vii) chlorku amonu;

   (viii) osocza krwi, żelatyny spożywczej, hydrolizatów białkowych i ich soli, białka mleka i glutenu;

   (ix) pozbawionych funkcji technologicznej: aminokwasów i ich soli, innych niż kwas glutaminowy, glicyna, cysteina i cystyna oraz ich sole;

   (x) kazeinianów i kazeiny;

   (xi) inuliny;

b) „substancja pomocnicza w przetwórstwie” oznacza każdą substancję, która:

   (i) nie jest spożywana sama jako żywność;

   (ii) jest celowo stosowana przy przetwarzaniu surowców, żywności lub jej składników, w celu osiągnięcia określonego celu technologicznego w trakcie obróbki lub przetwarzania; oraz

   (iii) może spowodować niezamierzoną, ale technicznie nieuniknioną obecność w produkcie końcowym pozostałości tej substancji lub jej pochodnych, pod warunkiem że nie stanowią one jakiegokolwiek zagrożenia dla zdrowia oraz nie mają żadnego wpływu technologicznego na produkt końcowy;

▼B

c) „rodzaj pełnionej funkcji” oznacza jeden z rodzajów określonych w załączniku I w oparciu o funkcję technologiczną, którą w odnośnym środku spożywczym pełni dany dodatek do żywności;

d) „żywność nieprzetworzona” oznacza żywność, która nie została poddana jakiejkolwiek obróbce wywołującej zasadniczą zmianę jej stanu pierwotnego, przy czym uważa się, że zasadniczej zmiany nie wywołują w szczególności czynności takie, jak: dzielenie, porcjowanie, odcinanie, obieranie z kości lub ości, mielenie mięsa, zdejmowanie skóry, obcinanie, okrawanie, obieranie, rozdrabnianie, krojenie, czyszczenie, trybowanie, głębokie mrożenie, zamrażanie, schładzanie, mielenie, łuskanie, pakowanie lub rozpakowywanie;

e) „żywność bez dodatku cukru” oznacza żywność bez:

(i) żadnego dodatku monosacharydów lub disacharydów;

(ii) żadnego dodatku środków spożywczych zawierających monosacharydy lub disacharydy stosowanych ze względu na swoje właściwości słodzące;

f) „żywność o obniżonej wartości energetycznej” oznacza żywność, której wartość energetyczna została, w porównaniu do żywności pierwotnej lub do podobnego produktu, obniżona o co najmniej 30 %;

g) „słodziki stołowe” oznaczają preparaty dozwolonych substancji słodzących, które mogą zawierać inne dodatki do żywności lub składniki żywności oraz które są przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu jako substytut cukrów;

h) „zasada *quantum satis*” oznacza, że nie określono maksymalnego poziomu liczbowego i że odnośne substancje stosowane są zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej, na poziomie nie wyższym niż poziom niezbędny do osiągnięcia zamierzonego celu i pod warunkiem że konsument nie jest wprowadzany w błąd.

ROZDZIAŁ II

WSPÓLNOTOWE WYKAZY DOPUSZCZONYCH DODATKÓW DO ŻYWNOŚCI

Artykuł 4

Wspólnotowe wykazy dodatków do żywności

1. Tylko dodatki do żywności uwzględnione w wykazie wspólnotowym w załączniku II mogą być wprowadzane jako takie do obrotu i stosowane w środkach spożywczych na warunkach określonych w tym załączniku.

2. Tylko dodatki do żywności uwzględnione w wykazie wspólnotowym w załączniku III mogą być stosowane w dodatkach do żywności, w enzymach spożywczych i w środkach aromatyzujących na warunkach określonych w tym załączniku.

3. Dodatki do żywności są umieszczane w załączniku II w oparciu o kategorie żywności, do której mogą być dodawane.

4. Dodatki do żywności są umieszczane w załączniku III w oparciu o dodatki do żywności, enzymy spożywcze, środki aromatyzujące i składniki odżywcze, lub ich kategorie, do których mogą być dodawane.

5. Dodatki do żywności muszą odpowiadać specyfikacjom, o których mowa w art. 14.

▼B

Artykuł 5

Zakaz stosowania niezgodnych dodatków do żywności lub niezgodnych środków spożywczych

Nie wprowadza się do obrotu dodatku do żywności ani żywności, która zawiera taki dodatek, jeżeli zastosowanie tego dodatku do żywności nie jest zgodne z niniejszym rozporządzeniem.

Artykuł 6

Ogólne warunki umieszczania dodatków do żywności w wykazach wspólnotowych i stosowania dodatków do żywności

1. Dodatek do żywności może zostać umieszczony w wykazach wspólnotowych w załącznikach II i III tylko gdy spełnia następujące warunki oraz — w odpowiednich przypadkach — jest zgodny z innymi uzasadnionymi czynnikami, w tym środowiskowymi:

a) na proponowanym poziomie stosowania, nie stanowi, w oparciu o dostępne dowody naukowe, zagrożenia dla zdrowia konsumentów;

b) istnieje uzasadniony wymóg technologiczny, który nie może zostać spełniony w sposób inny, możliwy do zaakceptowania ze względów ekonomicznych i technologicznych; oraz

c) jego stosowanie nie wprowadza w błąd konsumenta.

2. Dodatek do żywności umieszcza się w wykazach wspólnotowych w załącznikach II i III, jeżeli jego zastosowanie przynosi konsumentom korzyści, a zatem spełnia jeden lub większą liczbę następujących celów:

a) zachowuje wartość odżywczą danego środka spożywczego;

b) dostarcza niezbędnych składników lub elementów środków spożywczych produkowanych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych;

c) zwiększa możliwość przechowywania lub stabilność środka spożywczego lub polepsza jego właściwości organoleptyczne, pod warunkiem że charakter, istota i jakość żywności nie zostanie zmieniona w sposób, który wprowadzałby w błąd konsumenta;

d) pomaga w produkcji, przetwarzaniu, przygotowywaniu, obróbce, pakowaniu, przewozie lub przechowywaniu żywności, w tym dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących, pod warunkiem że dodatek do żywności nie jest stosowany w celu ukrycia skutków wykorzystania wybrakowanych surowców lub zastosowania w trakcie wykonywania którejkolwiek z tych czynności jakichkolwiek innych niepożądanych praktyk lub technik, w tym praktyk lub technik niehigienicznych.

3. W drodze odstępstwa od ust. 2 lit. a), dodatek do żywności, który obniża wartość odżywczą środka spożywczego, może zostać umieszczony w wykazie wspólnotowym w załączniku II pod warunkiem że:

a) ten środek spożywczy nie stanowi istotnego składnika normalnej diety; lub

b) ten dodatek do żywności jest niezbędny do produkcji środków spożywczych przeznaczonych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych.

▼B

Artykuł 7

Warunki szczególne dotyczące substancji słodzących

Dodatek do żywności może zostać umieszczony w wykazie wspólnotowym w załączniku II ze względu na rodzaj pełnionej funkcji jako substancja słodząca tylko w przypadku, gdy oprócz spełniania jednego lub większej liczby celów, określonych w art. 6 ust. 2, spełnia również co najmniej jeden z następujących celów:

a) zastępuje cukry do celów produkcji żywności o obniżonej wartości energetycznej, żywności niepowodującej próchnicy zębów lub żywności bez dodatku cukrów; lub

b) zastępuje cukry, o ile umożliwia to przedłużenie okresu przydatności produktu do spożycia; lub

c) umożliwia produkcję żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego określoną w art. 1 ust. 2 lit. a) dyrektywy 89/398/EWG.

Artykuł 8

Warunki szczególne dotyczące barwników

Dodatek do żywności może zostać umieszczony w wykazie wspólnotowym w załączniku II ze względu na rodzaj pełnionej funkcji jako barwnik tylko w przypadku gdy oprócz spełniania jednego lub większej liczby celów określonych w art. 6 ust. 2, spełnia jeden z następujących celów:

a) przywraca pierwotny wygląd zewnętrzny żywności, której barwa uległa zmianie w wyniku przetwarzania, przechowywania, pakowania i dystrybucji, co spowodowało ewentualne zmniejszenie możliwości zaakceptowania jej wyglądu zewnętrznego;

b) powoduje, że żywność staje się wizualnie bardziej atrakcyjna;

c) nadaje barwę żywności, która w przeciwnym razie byłaby bezbarwna.

Artykuł 9

Rodzaje funkcji pełnionej przez dodatki do żywności

1. Dodatki do żywności mogą być przyporządkowane w załącznikach II i III do jednego lub większej liczby rodzajów pełnionej funkcji określonych w załączniku I w oparciu o podstawową funkcję technologiczną danego dodatku do żywności.

Przyporządkowanie danego dodatku do żywności do odpowiedniego rodzaju pełnionej funkcji nie wyklucza jego stosowania w kilku funkcjach.

2. W razie konieczności, w związku z postępem naukowym lub technicznym, środki mające na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia odnoszące się do dodatkowych rodzajów pełnionej funkcji, które mogą zostać dodane do załącznika I, przyjmuje się zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 28 ust. 3.

Artykuł 10

Zawartość wspólnotowych wykazów dodatków do żywności

1. Dodatek do żywności, który spełnia warunki określone w art. 6, 7 i 8, może, zgodnie z procedurą, o której mowa w rozporządzeniu (WE) nr 1331/2008 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących], zostać umieszczony w:

a) wykazie wspólnotowym w załączniku II do niniejszego rozporządzenia; lub

▼B

b) wykazie wspólnotowym w załączniku III do niniejszego rozporządzenia.

2. Wpis dotyczący dodatku do żywności uwzględnionego we wspólnotowych wykazach w załącznikach II i III określa:

a) nazwę tego dodatku do żywności i jego numer E;

b) środki spożywcze, do których ten dodatek do żywności może być dodawany;

c) warunki, na jakich ten dodatek do żywności może być stosowany;

d) jeżeli jest to stosowne, ewentualne ograniczenia w sprzedaży tego dodatku do żywności bezpośrednio konsumentom końcowym.

3. Wspólnotowe wykazy w załącznikach II i III podlegają zmianie zgodnie z procedurą określoną w rozporządzeniu (WE) nr 1331/2008 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących].

Artykuł 11

Poziomy stosowania dodatków do żywności

1. Przy ustanawianiu warunków stosowania określonych w art. 10 ust. 2 lit. c):

a) poziom stosowania ustalany jest na najniższym poziomie, który jest niezbędny do osiągnięcia zamierzonego efektu;

b) takie poziomy uwzględniają:

(i) dopuszczalne dzienne pobranie, lub równoważną mu ilość szacunkową, ustanowione dla odnośnego dodatku do żywności i prawdopodobną dawkę dzienną jego spożycia ze wszystkich źródeł;

(ii) w przypadku, w którym dodatek do żywności ma być stosowany w środkach spożywczych spożywanych przez szczególne grupy konsumentów, prawdopodobną dawkę dzienną jego spożycia przez konsumentów tych grup.

2. W stosownych przypadkach dla danego dodatku do żywności nie wyznacza się żadnego maksymalnego poziomu liczbowego (*quantum satis*). W takim przypadku dodatek ten stosuje się zgodnie z zasadą *quantum satis*.

3. Maksymalne poziomy dodatków do żywności określone w załączniku II mają zastosowanie do żywności wprowadzonej do obrotu, o ile nie określono inaczej. W drodze odstępstwa od tej zasady w odniesieniu do środków spożywczych suszonych lub w formie skoncentrowanej, które wymagają przywrócenia do stanu pierwotnego, maksymalne poziomy odnoszą się do żywności przywróconej do stanu pierwotnego zgodnie z instrukcjami na etykiecie z uwzględnieniem minimalnego współczynnika rozcieńczenia.

4. Maksymalne poziomy barwników określone w załączniku II mają zastosowanie do ilości substancji barwiących zawartych w danym preparacie barwiącym, o ile nie określono inaczej.

Artykuł 12

Zmiany w procesie produkcyjnym lub w materiałach wyjściowych do produkcji dodatków do żywności już umieszczonych w wykazie wspólnotowym

Jeżeli dany dodatek do żywności został już umieszczony w wykazie wspólnotowym, a zachodzi znacząca zmiana metod jego produkcji lub materiałów wyjściowych do jego produkcji, lub też następuje zmiana wielkości cząsteczek, na przykład przy użyciu nanotechnologii, dodatek do żywności wytworzony z zastosowaniem tych nowych metod lub materiałów uznaje się za inny dodatek i przed wprowadzeniem go do obrotu wymagane jest dokonanie nowego wpisu do wykazów wspólnotowych lub zmiana specyfikacji.

▼B

Artykuł 13

Dodatki do żywności objęte zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1829/2003

1. Dodatek do żywności objęty zakresem stosowania rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 może zostać umieszczony we wspólnotowych wykazach w załącznikach II i III zgodnie z niniejszym rozporządzeniem jedynie po wydaniu zezwolenia na jego stosowanie zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003.

2. Jeżeli już umieszczony w wykazie wspólnotowym dodatek do żywności jest produkowany z innego materiału źródłowego objętego rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003, nie podlega on wymogowi uzyskania nowego zezwolenia na mocy niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem że nowy materiał źródłowy jest objęty zezwoleniem zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1829/2003, a dodatek do żywności spełnia specyfikacje ustanowione na mocy niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 14

Specyfikacje dodatków do żywności

Specyfikacje dodatków do żywności odnoszące się w szczególności do pochodzenia, kryteriów czystości i wszelkich innych niezbędnych informacji przyjmowane są, gdy dodatek do żywności zostaje umieszczony we wspólnotowych wykazach w załącznikach II i III po raz pierwszy, zgodnie z procedurą określoną w rozporządzeniu (WE) nr 1331/2008 [ustanawiającym jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących].

ROZDZIAŁ III

STOSOWANIE DODATKÓW DO ŻYWNOŚCI W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH

Artykuł 15

Stosowanie dodatków do żywności w żywności nieprzetworzonej

Dodatki do żywności nie mogą być stosowane w żywności nieprzetworzonej, chyba że takie stosowanie zostało wyraźnie określone w załączniku II.

Artykuł 16

Stosowanie dodatków do żywności w żywności dla niemowląt i małych dzieci

Dodatki do żywności nie mogą być stosowane w żywności dla niemowląt i małych dzieci, zgodnie z przepisami dyrektywy 89/398/EWG, w tym w żywności dietetycznej dla niemowląt i małych dzieci, specjalnego przeznaczenia medycznego, o ile w załączniku II do niniejszego rozporządzenia wyraźnie nie określono inaczej.

Artykuł 17

Stosowanie barwników do znakowania

Tylko barwniki spożywcze wymienione w załączniku II do niniejszego rozporządzenia mogą być stosowane do oznakowania sanitarnego, o którym mowa w dyrektywie Rady 91/497/EWG z dnia 29 lipca 1991 r. zmieniającej i ujednolicającej dyrektywę 64/433/EWG dotyczącą problemów sanitarnych wpływających na handel świeżym mięsem we Wspólnocie w celu rozszerzenia jej stosowania na produkcję

▼B

i wprowadzanie na rynek świeżego mięsa ([1]) oraz do celów innych oznakowań wymaganych na produktach mięsnych, dekoracyjnego barwienia i stemplowania skorupek jaj, przewidzianego w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ([2]).

Artykuł 18

Zasada przenoszenia

1. Obecność danego dodatku do żywności dopuszczalna jest:

a) w wieloskładnikowym środku spożywczym innym niż środki spożywcze określone w załączniku II, jeżeli ten dodatek do żywności został dopuszczony do stosowania w jednym ze składników danego wieloskładnikowego środka spożywczego;

b) w środku spożywczym, do którego dodany został dodatek do żywności, enzym spożywczy lub środek aromatyzujący, jeżeli ten dodatek do żywności:

   (i) został dopuszczony do stosowania w dodatku do żywności, enzymie spożywczych lub środku aromatyzującym zgodnie z niniejszym rozporządzeniem; oraz

   (ii) został przeniesiony do tego środka spożywczego wraz z tym dodatkiem do żywności, enzymem spożywczym lub środkiem aromatyzującym; oraz

   (iii) nie pełni funkcji technologicznej w ostatecznym środku spożywczym;

c) w środku spożywczym, który ma zostać wykorzystany wyłącznie do przygotowania wieloskładnikowego środka spożywczego, pod warunkiem że ten wieloskładnikowy środek spożywczy jest zgodny z niniejszym rozporządzeniem.

2. Ustęp 1 nie ma zastosowania do preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt, żywności przetworzonej na bazie zbóż, żywności dla niemowląt i żywności dietetycznej specjalnego przeznaczenia medycznego przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci określonej w dyrektywie 89/398/EWG, chyba że wyraźnie określono inaczej.

3. Jeżeli do środka spożywczego dodany jest dodatek do żywności zawarty w środku aromatyzującym, dodatku do żywności lub enzymie spożywczym, pełniący w tym środku spożywczym funkcję technologiczną, dodatek ten uważany jest za dodatek do żywności zawarty w tym środku spożywczym, a nie za dodatek do żywności zawarty w środku aromatyzującym, dodatku do żywności lub enzymie spożywczym, musi zatem spełniać warunki stosowania w danym środku spożywczym.

4. Bez uszczerbku dla przepisów ust. 1 obecność dodatku do żywności stosowanego jako substancja słodząca dopuszczona jest w wieloskładnikowych środkach spożywczych bez dodatku cukrów, wieloskładnikowych środkach spożywczych o obniżonej wartości energetycznej, dietetycznych wieloskładnikowych środkach spożywczych przeznaczonych do stosowania w dietach niskokalorycznych, wieloskładnikowych środkach spożywczych niepowodujących próchnicy zębów i wieloskładnikowych środkach spożywczych o przedłużonym okresie przydatności do spożycia, pod warunkiem że ta substancja słodząca została dopuszczona do stosowania w jednym ze składników odnośnego wieloskładnikowego środka spożywczego.

Artykuł 19

Decyzje dotyczące interpretacji

W razie konieczności możliwe jest rozstrzygnięcie zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 28 ust. 2, kwestii, czy:

a) dany środek spożywczy jest środkiem należącym do kategorii wymienionej w załączniku II; lub

([1]) Dz.U. L 268 z 24.9.1991, s. 69.
([2]) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

▼B

b) dany dodatek do żywności wymieniony w załącznikach II i III i dopuszczony zgodnie z zasadą *quantum satis* stosowany jest zgodnie z kryteriami, o których mowa w art. 11 ust. 2; lub

c) dana substancja objęta jest definicją dodatku do żywności zawartą w art. 3.

Artykuł 20

Tradycyjne środki spożywcze

Państwa członkowskie wymienione w załączniku IV mogą nadal zakazywać stosowania określonych rodzajów dodatków do żywności w wymienionych w tym załączniku tradycyjnych środkach spożywczych produkowanych na swoim terytorium.

ROZDZIAŁ IV

ETYKIETOWANIE

Artykuł 21

Etykietowanie dodatków do żywności nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. Dodatki do żywności nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu, sprzedawane oddzielnie lub w mieszaninach lub zawierające składniki środka spożywczego zgodnie z definicją w art. 6 ust. 4 dyrektywy 2000/13/WE, można wprowadzać do obrotu wyłącznie opatrzone etykietami przewidzianymi w art. 22 niniejszego rozporządzenia, a ich oznakowanie musi być łatwo dostrzegalne, wyraźnie czytelne i nieusuwalne. Informacje zamieszcza się w języku łatwo zrozumiałym dla kupujących.

2. Na swoim terytorium państwo członkowskie, w którym dany produkt jest sprzedawany, może, zgodnie z postanowieniami Traktatu, zastrzec, że informacje określone w art. 22 muszą być podawane w jednym lub w większej liczbie języków urzędowych Wspólnoty, określonych przez to państwo członkowskie. Nie wyklucza to możliwości podawania tych informacji w kilku językach.

Artykuł 22

Ogólne wymagania dotyczące etykietowania dodatków do żywności nieprzeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. W przypadkach gdy dodatki do żywności nieprzeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu sprzedawane są odrębnie lub w mieszaninach, w tym z innymi składnikami żywności, lub po dodaniu do nich innych substancji, na ich opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się następujące informacje:

a) nazwę lub numer E określony w niniejszym rozporządzeniu dla każdego dodatku do żywności lub opis handlowy obejmujący nazwę lub numer E każdego dodatku do żywności;

b) określenie „do żywności” albo określenie „ograniczone stosowanie w żywności” albo bardziej szczegółowy opis zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych;

c) w razie konieczności specjalne warunki przechowywania lub użycia;

d) oznaczenie umożliwiające identyfikację danej partii lub serii towaru;

▼B

e) wskazówki dotyczące stosowania, jeżeli ich pominięcie mogłoby spowodować nieprawidłowe zastosowanie danego dodatku do żywności;

f) nazwę lub nazwę firmową i adres producenta lub podmiotu pakującego albo sprzedawcy;

g) wskazanie maksymalnej ilości każdego składnika lub grupy składników podlegających w żywności ograniczeniu ilościowemu lub właściwe informacje — sformułowane w sposób jasny i łatwo zrozumiały — umożliwiające kupującemu spełnienie wymogów niniejszego rozporządzenia lub innych odpowiednich przepisów wspólnotowych; w przypadku, w którym to samo ograniczenie ilościowe stosuje się do grupy składników stosowanych odrębnie lub razem, łączna zawartość procentowa może zostać podana jako pojedyncza wartość; ograniczenie ilościowe jest wyrażane liczbowo lub zgodnie z zasadą *quantum satis*;

h) masę netto;

i) datę minimalnej trwałości lub przydatności do użycia;

j) odpowiednio, informacje dotyczące dodatku do żywności lub innych substancji określonych w niniejszym artykule i wymienionych w załączniku IIIa do dyrektywy 2000/13/WE w odniesieniu do wskazania składników obecnych w środkach spożywczych.

2. W przypadkach gdy dodatki do żywności sprzedawane są w mieszaninach, w tym z innymi składnikami żywności, na ich opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się wykaz wszystkich składników w porządku malejącym według ich udziału procentowego w masie całkowitej.

3. W przypadkach gdy do dodatków do żywności dodaje się substancje (w tym dodatki do żywności lub inne składniki żywności), w celu ułatwienia ich przechowywania, sprzedaży, normalizacji, rozcieńczania lub rozpuszczania, na opakowaniach lub pojemnikach zamieszcza się wykaz wszystkich takich substancji w porządku malejącym według ich udziału procentowego w masie całkowitej.

4. W drodze odstępstwa od ust. 1, 2 i 3, informacje wymagane w ust. 1 lit. e)–g) oraz w ust. 2 i 3 mogą być podawane jedynie w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki, które mają zostać dostarczone przed dostawą lub wraz z nią, pod warunkiem że określenie „nie do sprzedaży detalicznej” umieszczone zostanie w łatwo widocznym miejscu opakowania lub pojemnika odnośnego produktu.

5. W drodze odstępstwa od ust. 1, 2 i 3, w przypadkach gdy dodatki do żywności dostarczane są w zbiornikach, wszystkie informacje mogą znajdować się jedynie w dokumentach odnoszących się do danej przesyłki, które mają zostać dostarczone wraz z dostawą.

Artykuł 23

Etykietowanie dodatków do żywności przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi końcowemu

1. Bez uszczerbku dla dyrektywy 2000/13/WE, dyrektywy Rady 89/396/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie wskazówek lub oznakowań identyfikacyjnych partii towaru, do której należy dany środek spożywczy ([1]) oraz rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 dodatki do żywności sprzedawane odrębnie lub w mieszaninach, w tym z innymi składnikami żywności, przeznaczone do sprzedaży konsumentowi końcowemu można wprowadzać do obrotu wyłącznie po zamieszczeniu na ich opakowaniu następujących informacji:

a) nazwy i numeru E określonego w niniejszym rozporządzeniu dla każdego dodatku do żywności lub opisu handlowego obejmującego nazwę i numer E każdego dodatku do żywności;

([1]) Dz.U. L 186 z 30.6.1989, s. 21.

▼B

b) określenia „do żywności” albo określenia „ograniczone stosowanie w żywności” albo bardziej szczegółowego opisu zamierzonego zastosowania w środkach spożywczych.

2. W drodze odstępstwa od ust. 1 lit. a) opis handlowy słodzika stołowego obejmuje określenie „… słodzik stołowy na bazie …” z wyszczególnieniem nazwy (nazw) substancji słodzącej(-ych) w jego składzie.

3. Etykiety opakowań słodzików stołowych zawierających poliole lub aspartam lub sól aspartamu i acesulfamu zawierają następujące ostrzeżenia:

a) poliole: „nadmierne spożycie może mieć efekt przeczyszczający”;

b) aspartam/sól aspartamu i acesulfamu: „zawiera źródło fenyloalaniny”.

4. Producenci słodzików stołowych powinni udostępnić konsumentom z użyciem właściwych środków informacje umożliwiające stosowanie produktu w sposób bezpieczny. Wytyczne dotyczące wdrożenia niniejszego ustępu mogą zostać przyjęte zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 28 ust. 3.

5. Do informacji przewidzianych w ust. 1–3 niniejszego artykułu zastosowanie ma art. 13 ust. 2 dyrektywy 2000/13/WE.

Artykuł 24

Wymóg dotyczący etykietowania środków spożywczych zawierających niektóre barwniki spożywcze

1. Bez uszczerbku dla dyrektywy 2000/13/WE etykiety na środkach spożywczych zawierających barwniki spożywcze, wymienione w załączniku do niniejszego rozporządzenia, powinny zawierać dodatkowe informacje określone w tym załączniku.

2. Do informacji przewidzianych w ust. 1 niniejszego artykułu odpowiednie zastosowanie ma art. 13 ust. 2 dyrektywy 2000/13/WE.

3. W razie konieczności spowodowanej postępem naukowym lub technicznym w załączniku V wprowadza się zmiany za pomocą środków mających na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 28 ust. 4.

Artykuł 25

Inne wymagania dotyczące etykietowania

Artykuły 21, 22, 23 i 24 pozostają bez uszczerbku dla możliwości stosowania bardziej szczegółowych lub mających szerszy zakres zastosowania przepisów ustawowych, wykonawczych lub administracyjnych dotyczących wag i miar lub mających zastosowanie do prezentacji, klasyfikacji, pakowania i etykietowania substancji i preparatów niebezpiecznych lub do przewozu takich substancji i preparatów.

▼B

ROZDZIAŁ V

PRZEPISY PROCEDURALNE I WDRAŻANIE

Artykuł 26

Obowiązek przekazywania informacji

1. Producent dodatku do żywności lub podmiot stosujący dany dodatek do żywności przekazuje Komisji niezwłocznie wszelkie nowe informacje naukowe lub techniczne, które mogą mieć wpływ na ocenę bezpieczeństwa tego dodatku do żywności.

2. Producent dodatku do żywności lub podmiot stosujący dany dodatek do żywności, działając na wniosek Komisji, powiadamia ją o faktycznym stosowaniu tego dodatku do żywności. Informacje te są udostępniane przez Komisję państwom członkowskim.

Artykuł 27

Monitorowanie spożycia dodatków do żywności

1. Państwa członkowskie utrzymują systemy monitorujące spożycie i stosowanie dodatków do żywności, stosując podejście oparte na ocenie ryzyka, i z odpowiednią częstotliwością przedstawiają swoje wyniki Komisji i urzędowi.

2. Wspólna metodologia gromadzenia przez państwa członkowskie informacji dotyczących spożycia dodatków do żywności we Wspólnocie jest przyjmowana po zasięgnięciu opinii urzędu, zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 28 ust. 2.

Artykuł 28

Komitet

1. Komisję wspomaga Stały Komitet ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt.

2. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

Okres przewidziany w art. 5 ust. 6 decyzji 1999/468/WE ustala się na trzy miesiące.

3. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5a ust. 1–4 i art. 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

4. W przypadku odesłania do niniejszego ustępu zastosowanie mają art. 5a ust. 1–4, art. 5 lit. b) i art. 7 decyzji 1999/468/WE, z uwzględnieniem przepisów jej art. 8.

Terminy przewidziane w art. 5a ust. 3 lit. c) i art. 5a ust. 4 lit. b) i e) decyzji 1999/468/WE ustala się odpowiednio na 2 miesiące, 2 miesiące i 4 miesiące.

Artykuł 29

Wspólnotowe finansowanie zharmonizowanych strategii

Podstawą prawną finansowania środków wynikających z niniejszego rozporządzenia jest art. 66 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

▼B

ROZDZIAŁ VI

PRZEPISY PRZEJŚCIOWE I KOŃCOWE

Artykuł 30

Ustanowienie wspólnotowych wykazów dodatków do żywności

1. Dodatki do żywności, które są dopuszczone do stosowania w środkach spożywczych na mocy dyrektyw 94/35/WE, 94/36/WE i 95/2/WE, ze zmianami na mocy art. 31 niniejszego rozporządzenia, i warunki ich stosowania zostaną umieszczone w załączniku II do niniejszego rozporządzenia po zakończeniu przeglądu ich zgodności z jego art. 6, 7 i 8. Środki związane z włączeniem takich dodatków do załącznika II mające na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia są przyjmowane zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 28 ust. 4. Przegląd ten nie obejmuje ponownej oceny ryzyka przez urząd. Przegląd zostanie zakończony do dnia 20 stycznia 2011 r.

Dodatków do żywności oraz sposobów ich wykorzystania, które stały się zbędne, nie umieszcza się w załączniku II.

2. Dodatki do żywności dopuszczone do stosowania w dodatkach do żywności w dyrektywie 95/2/WE i warunki ich stosowania zostaną umieszczone w części 1 załącznika III do niniejszego rozporządzenia po zakończeniu przeglądu ich zgodności z jego art. 6. Środki związane z włączeniem takich dodatków do załącznika III mające na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia są przyjmowane zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 28 ust. 4. Przegląd ten nie obejmuje ponownej oceny ryzyka przez urząd. Przegląd zostanie zakończony do 20 stycznia 2011 r.

Dodatków do żywności oraz sposobów ich wykorzystania, które stały się zbędne, nie umieszcza się w załączniku III.

3. Dodatki do żywności dopuszczone do stosowania w środkach aromatyzujących w dyrektywie 95/2/WE i warunki ich stosowania zostaną umieszczone w części 4 załącznika III do niniejszego rozporządzenia po zakończeniu przeglądu ich zgodności z jego art. 6. Środki związane z włączeniem takich dodatków do załącznika III mające na celu zmianę innych niż istotne elementów niniejszego rozporządzenia są przyjmowane zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 28 ust. 4. Przegląd ten nie obejmuje ponownej oceny ryzyka przez urząd. Przegląd zostanie zakończony do dnia 20 stycznia 2011 r.

Dodatków do żywności oraz sposobów ich wykorzystania, które stały się zbędne, nie umieszcza się w załączniku III.

4. Specyfikacje dodatków do żywności objętych przepisami ust. 1–3 niniejszego artykułu przyjęte zostaną zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 [ustanawiającego jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących], jednocześnie z umieszczeniem tych dodatków do żywności w załącznikach zgodnie z przepisami tych ustępów.

5. Środki dotyczące wszelkich właściwych środków przejściowych mających na celu zmianę elementów innych niż istotne niniejszego rozporządzenia, między innymi poprzez jego uzupełnienie, są przyjmowane zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 28 ust. 3.

▼B

Artykuł 31

Środki przejściowe

Do czasu zakończenia opracowywania wspólnotowych wykazów dodatków do żywności, przewidzianych w art. 30, załączniki do dyrektyw 94/35/WE, 94/36/WE i 95/2/WE zmienia się w razie konieczności poprzez środki mające na celu zmianę innych niż istotne elementów wspomnianych dyrektyw, przyjmowane przez Komisję zgodnie z procedurą regulacyjną połączoną z kontrolą, o której mowa w art. 28 ust. 4.

Środki spożywcze wprowadzone do obrotu lub opatrzone etykietami do dnia 20 stycznia 2010 r., które nie są zgodne z art. 22 ust. 1 lit. i) oraz z art. 22 ust. 4, mogą pozostawać w obrocie do upływu ich daty minimalnej trwałości lub przydatności do użycia.

Środki spożywcze wprowadzone do obrotu lub opatrzone etykietami do dnia 20 lipca 2010 r., które nie są zgodne z art. 24, mogą pozostawać w obrocie do upływu ich daty minimalnej trwałości lub przydatności do użycia.

Artykuł 32

Ponowna ocena dopuszczonych dodatków do żywności

1. Dodatki do żywności, które zostały dopuszczone przed dniem 20 stycznia 2009 r., podlegają ponownej ocenie ryzyka przez urząd.

2. Po zasięgnięciu opinii urzędu, program oceny tych dodatków do żywności zostanie przyjęty do dnia stycznia 2010 r. zgodnie z procedurą regulacyjną, o której mowa w art. 28 ust. 2. Program oceny zostanie opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 33

Uchylenia

1. Uchylone zostają:

a) dyrektywa Rady z dnia 23 października 1962 r. w sprawie zbliżenia przepisów państw członkowskich dotyczących barwników dopuszczonych do użycia w środkach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi;

b) dyrektywa 65/66/EWG;

c) dyrektywa 78/663/EWG;

d) dyrektywa 78/664/EWG;

e) dyrektywa 81/712/EWG;

f) dyrektywa 89/107/EWG;

g) dyrektywa 94/35/WE;

h) dyrektywa 94/36/WE;

i) dyrektywa 95/2/WE;

j) decyzja nr 292/97/WE;

k) decyzja 2002/247/WE.

2. Odesłania do uchylonych aktów traktuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

▼B

Artykuł 34

Przepisy przejściowe

Do dnia zakończenia transferu — na mocy art. 30 ust. 1, 2 i 3 niniejszego rozporządzenia — dodatków do żywności uprzednio dopuszczonych w dyrektywach 94/35/WE, 94/36/WE i 95/2/WE, w drodze odstępstwa od art. 33 mają nadal zastosowanie następujące przepisy:

a) artykuł 2 ust. 1, 2 i 4 dyrektywy 94/35/WE i jej załącznik;

b) artykuł 2 ust. 1–6, 8, 9 i 10 dyrektywy 94/36/WE i jej załączniki I–V;

c) artykuł 2 i 4 dyrektywy 95/2/WE i jej załączniki I–VI.

Niezależnie od lit. c), określone w dyrektywie 95/2/WE zezwolenia na stosowanie E 1103 inwertazy i E 1105 lizozymu zostają uchylone ze skutkiem od dnia rozpoczęcia stosowania wspólnotowego wykazu enzymów spożywczych zgodnie z art. 17 rozporządzenia (WE) nr 1332/2008 [w sprawie enzymów spożywczych].

Artykuł 35

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 20 stycznia 2010 r.

Artykuł 4 ust. 2 stosuje się do załącznika III, części 2, 3 i 5 od dnia 1 stycznia 2011 r., a art. 23 ust. 4 stosuje się od dnia 20 stycznia 2011 r. Artykuł 24 stosuje się od dnia 20 lipca 2010 r. Artykuł 31 stosuje się od dnia 20 stycznia 2009 r.

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

▼B

ZAŁĄCZNIK I

Rodzaje funkcji pełnionej przez dodatki do żywności w środkach spożywczych oraz dodatki do żywności w dodatkach do żywności i w enzymach spożywczych:

1) „substancje słodzące” to substancje stosowane do nadania środkom spożywczym słodkiego smaku lub stosowane w słodzikach stołowych;

2) „barwniki” to substancje nadające lub przywracające żywności barwę, obejmujące naturalne składniki żywności i naturalne źródła, które w normalnych warunkach ani nie są same spożywane jako żywność ani nie są stosowane jako typowe składniki żywności. W rozumieniu niniejszego rozporządzenia barwnikami są preparaty uzyskane ze środków spożywczych i innych jadalnych surowców naturalnych uzyskanych poprzez fizyczną lub chemiczną ekstrakcję, której efektem jest selektywna ekstrakcja pigmentów względem składników odżywczych lub aromatycznych;

3) „substancje konserwujące” to substancje przedłużające okres przydatności środków spożywczych do spożycia poprzez ochronę przed zepsuciem spowodowanym obecnością mikroorganizmów lub chroniące przed wzrostem mikroorganizmów patogennych;

4) „przeciwutleniacze” to substancje przedłużające okres przydatności środków spożywczych do spożycia poprzez ochronę przed zepsuciem na skutek utleniania, takim jak jełczenie tłuszczu czy zmiana barwy;

5) „nośniki” to substancje stosowane do rozpuszczania, rozcieńczania, dyspersji lub innej fizycznej modyfikacji dodatku do żywności, środka aromatyzującego, enzymu spożywczego, składnika odżywczego lub innej substancji dodanej do środka spożywczego w celach odżywczych lub mających związek z fizjologią, które nie zmieniają ich funkcji technologicznej (i same nie wywołują żadnych skutków technologicznych), w celu ułatwienia posługiwania się nimi lub wykorzystania czy zastosowania ich;

6) „kwasy” to substancje, które zwiększają kwasowość środka spożywczego lub nadają mu kwaśny smak;

7) „regulatory kwasowości” to substancje zmieniające lub kontrolujące kwasowość lub zasadowość środka spożywczego;

8) „substancje przeciwzbrylające” to substancje ograniczające tendencję pojedynczych cząstek środka spożywczego do zlepiania się;

9) „substancje przeciwpieniące” to substancje zapobiegające lub ograniczające powstawanie piany;

10) „substancje wypełniające” to substancje zwiększające objętość środka spożywczego nie zwiększając znacząco jego wartości energetycznej;

11) „emulgatory” to substancje umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednorodnej mieszaniny dwóch lub większej liczby niemieszających się faz, takich jak olej i woda w środkach spożywczych;

12) „sole emulgujące” to substancje które zmieniają białka zawarte w serze w formę zdyspergowaną wprowadzając w ten sposób jednorodne rozłożenie tłuszczów i innych składników;

13) „substancje wiążące” to substancje powodujące lub utrzymujące jędrność lub kruchość tkanek owoców i warzyw lub współdziałające z substancjami żelującymi w tworzeniu lub wzmacnianiu żelu;

14) „wzmacniacze smaku” to substancje wzmacniające istniejący smak lub zapach środków spożywczych;

15) „substancje pianotwórcze” to substancje umożliwiające powstanie jednorodnej dyspersji fazy gazowej w środkach spożywczych w płynie lub w postaci stałej;

▼B

16) „substancje żelujące” to substancje nadające środkom spożywczym konsystencję poprzez tworzenie żelu;

17) „substancje glazurujące” (w tym środki do smarowania) to substancje, które po nałożeniu na zewnętrzną powierzchnię środka spożywczego tworzą warstwę ochroną lub nadają jej błyszczący wygląd;

18) „substancje utrzymujące wilgoć” to substancje zapobiegające wysychaniu żywności poprzez przeciwdziałanie wpływom atmosferycznym, posiadające niski stopień wilgotności, lub ułatwiające rozpuszczanie się proszku w środowisku wodnym;

19) „skrobie modyfikowane” to substancje otrzymane w wyniku jednego lub większej ilości zabiegów chemicznych na skrobiach spożywczych, które mogły być wcześniej podane zabiegom fizycznym lub działaniu enzymów, i mogą być rozcieńczone lub odbarwione kwasem lub ługiem;

20) „gazy do pakowania” oznacza gazy inne niż powietrze, wprowadzane do pojemnika przed, w trakcie lub po umieszeniu środka spożywczego w tym pojemniku;

21) „gazy nośne” oznacza gazy inne niż powietrze, które wypychają środek spożywczy z pojemnika;

22) „substancje spulchniające” to substancje lub mieszaniny substancji uwalniające gaz, a tym samym zwiększające objętość ciasta;

23) „sekwestranty” to substancje tworzące związki chemiczne z jonami metali;

24) „stabilizatory” to substancje umożliwiające utrzymanie właściwości fizyczno-chemicznych środków spożywczych; stabilizatory obejmują substancje umożliwiające utrzymanie w środkach spożywczych jednorodnej dyspersji dwóch lub większej liczby wzajemnie nierozpuszczalnych substancji, substancje stabilizujące, zachowujące lub wzmacniające istniejącą barwę środków spożywczych i substancje zwiększające zdolność środków spożywczych do wiązania, w tym do tworzenia wiązań poprzecznych pomiędzy białkami, umożliwiających wiązanie się elementów środków spożywczych, a tym samym uzyskiwanie produktów zrekonstytuowanych;

25) „substancje zagęszczające” to substancje zwiększające lepkość środków spożywczych;

26) „środki do przetwarzania mąki (polepszacze)” to substancje, inne niż emulgatory, dodawane do mąki lub ciasta w celu poprawy ich właściwości wypiekowych.

▼M2

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.

▼M5

4. Laki glinowe wytwarzane z wszystkich barwników wymienionych w tabeli 1 w części B są dopuszczone do stosowania do dnia 31 lipca 2014 r.

Od dnia 1 sierpnia 2014 r. tylko laki glinowe wytwarzane z barwników wymienionych w tabeli 3 niniejszej części A są dopuszczone do stosowania i tylko w tych kategoriach żywności, dla których przepisy dotyczące maksymalnych poziomów glinu pochodzących z laków są wyraźnie wymienione w części E.

▼M2

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

▼M2

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)

▼M2

11	Masło z mleka owczego i koziego
12	Jaja i produkty jajeczne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004
13	Mąka i inne produkty przemiału zbóż oraz skrobie
14	Chleb i produkty podobne
15	Makarony i gnocchi
16	Cukier, włączając wszystkie mono- i disacharydy
17	Pasta pomidorowa oraz pomidory w puszkach i słoikach
18	Sosy na bazie pomidorów
19	Soki owocowe i nektary owocowe w rozumieniu dyrektywy Rady 2001/112/WE ([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

▼M2

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.

▼M5

Tabela 3

Barwniki, które mogą być stosowane w postaci laków

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 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 141	Kompleksy miedziowe chlorofili i chlorofilin
E 142	Zieleń S
E 151	Czerń brylantowa BN, czerń PN
E 155	Brąz HT
E 163	Antocyjany
E 180	Czerwień litolowa BK

▼M2

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

▼M2

Numer E	Nazwa
E 161g	Kantaksantyna (*)
E 162	Czerwień buraczana, betanina
E 163	Antocyjany
E 170	Węglan wapnia
E 171	Dwutlenek tytanu
E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza
E 173	Glin
E 174	Srebro
E 175	Złoto
E 180	Czerwień litolowa BK

([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
▼M4 E 960	Glikozydy stewiolowe
▼M2 E 961	Neotam
E 962	Sól aspartamu i acesulfamu
▼M12 E 964	Syrop poliglucitolowy
▼M2 E 965	Maltitole

▼M2

Numer E	Nazwa
E 966	Laktitol
E 967	Ksylitol
E 968	Erytrytol

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

Numer E	Nazwa
E 170	Węglan wapnia
E 200	Kwas sorbowy
E 202	Sorbinian potasu
E 203	Sorbinian wapnia
E 210	Kwas benzoesowy ([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

▼M2

Numer E	Nazwa
E 250	Azotyn sodu
E 251	Azotan sodu
E 252	Azotan potasu
E 260	Kwas octowy
E 261	Octan potasu
E 262	Octany sodu
E 263	Octan wapnia
E 270	Kwas mlekowy
E 280	Kwas propionowy
E 281	Propionian sodu
E 282	Propionian wapnia
E 283	Propionian potasu
E 284	Kwas borowy
E 285	Czteroboran sodu (boraks)
E 290	Dwutlenek węgla
E 296	Kwas jabłkowy
E 297	Kwas fumarowy
E 300	Kwas askorbinowy
E 301	Askorbinian sodu
E 302	Askorbinian wapnia
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego
E 306	Mieszanina tokoferoli
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 310	Galusan propylu
E 311	Galusan oktylu
E 312	Galusan dodecylu
E 315	Kwas izoaskorbinowy (kwas erytrobowy)
E 316	Izoaskorbinian sodu

▼**M2**

Numer E	Nazwa
E 319	Tert-butylohydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)
E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)
E 322	Lecytyny
E 325	Mleczan sodu
E 326	Mleczan potasu
E 327	Mleczan wapnia
E 330	Kwas cytrynowy
E 331	Cytryniany sodu
E 332	Cytryniany potasu
E 333	Cytryniany wapnia
E 334	Kwas winowy (L(+)-)
E 335	Winiany sodu
E 336	Winiany potasu
E 337	Winian potasowo-sodowy
E 338	Kwas fosforowy
E 339	Fosforany sodu
E 340	Fosforany potasu
E 341	Fosforany wapnia
E 343	Fosforany magnezu
E 350	Jabłczany sodu
E 351	Jabłczan potasu
E 352	Jabłczany wapnia
E 353	Kwas metawinowy
E 354	Winian wapnia
E 355	Kwas adypinowy
E 356	Adypinian sodu
E 357	Adypinian potasu
E 363	Kwas bursztynowy
E 380	Cytrynian triamonowy

▼**M2**

Numer E	Nazwa
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
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

▼M2

Numer E	Nazwa
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
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych
E 474	Sacharoglicerydy
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu

▼**M2**

Numer E	Nazwa
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

▼M2

Numer E	Nazwa
E 525	Wodorotlenek potasu
E 526	Wodorotlenek wapnia
E 527	Wodorotlenek amonu
E 528	Wodorotlenek magnezu
E 529	Tlenek wapnia
E 530	Tlenek magnezu
E 535	Żelazocyjanek sodu
E 536	Żelazocyjanek potasu
E 538	Żelazocyjanek wapnia
E 541	Fosforan glinowo-sodowy, kwaśny
E 551	Dwutlenek krzemu
E 552	Krzemian wapnia
E 553a	Krzemian magnezu
E 553b	Talk
E 554	Krzemian glinowo-sodowy
E 555	Krzemian glinowo-potasowy
▼M5	
E 556	Krzemian glinowo-wapniowy ([2])
E 558	Bentonit ([3])
E 559	Krzemian glinu (kaolin) ([2])
▼M2	
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

▼M2

Numer E	Nazwa
E 622	Glutaminian monopotasowy
E 623	Diglutaminian wapnia
E 624	Glutaminian monoamonowy
E 625	Diglutaminian magnezu
E 626	Kwas guanylowy
E 627	Guanylan disodowy
E 628	Guanylan dipotasowy
E 629	Guanylan wapnia
E 630	Kwas inozynowy
E 631	Inozynian disodowy
E 632	Inozynian dipotasowy
E 633	Inozynian wapnia
E 634	5'-rybonukleotydy wapnia
E 635	5'-rybonukleotydy disodowe
E 640	Glicyna i jej sól sodowa
E 650	Octan cynku
E 900	Dimetylopolisiloksan
E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty
E 902	Wosk candelilla
E 903	Wosk carnauba
E 904	Szelak
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

▼**M2**

Numer E	Nazwa
E 942	Podtlenek azotu
E 943a	Butan
E 943b	Izobutan
E 944	Propan
E 948	Tlen
E 949	Wodór
E 999	Ekstrakt Quillaia
E 1103	Inwertaza
E 1105	Lizozym
E 1200	Polidekstroza
E 1201	Poliwinylopirolidon
E 1202	Poliwinylopolipirolidon
E 1203	Alkohol poliwinylowy (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Zasadowy kopolimer metakrylanu
E 1404	Skrobia utleniona
E 1410	Fosforan monoskrobiowy
E 1412	Fosforan diskrobiowy
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy
E 1420	Skrobia acetylowana
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy
E 1440	Hydroksypropyloskrobia
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego
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)

▼**M2**

Numer E	Nazwa
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.
►**M5** ([2]) dopuszczony do dnia 31 stycznia 2014 r.
([3]) dopuszczony do dnia 31 maja 2013 r. ◄

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*
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*

▼M2

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
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)
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*

▼**M2**

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
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*
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*

▼**M2**

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
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*
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*

▼**M2**

Numer E	Nazwa	Szczegółowy maksymalny poziom
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.

▼M2

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

▼**M2**

Numer E	Nazwa
E 155	Brąz HT
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 161b	Luteina

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

▼**M2**

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

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

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

▼**M2**

g) E 220–228: Dwutlenek siarki - siarczyny

Numer E	Nazwa
E 220	Dwutlenek siarki
E 221	Siarczyn sodu
E 222	Wodorosiarczyn sodu
E 223	Pirosiarczyn sodu
E 224	Pirosiarczyn potasu
E 226	Siarczyn wapnia
E 227	Wodorosiarczyn wapnia
E 228	Wodorosiarczyn potasu

h) E 249–250: Azotyny

Numer E	Nazwa
E 249	Azotyn potasu
E 250	Azotyn sodu

i) E 251–252: Azotany

Numer E	Nazwa
E 251	Azotan sodu
E 252	Azotan potasu

j) E 280–283: Kwas propionowy – propioniany

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

k) E 310–320: Galusany, TBHQ i BHA

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

▼**M2**

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

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

m) E 355–357: Kwas adypinowy – adypiniany

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

n) E 432–436: 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

▼M2

q) E 491–495: Estry sorbitolu

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

r) E 520–523: Siarczany glinu

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

▼M5

(s.1.) E 551 – 559: Dwutlenek krzemu – krzemiany ([1])

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)

(s.2.) E 551 – 553: Dwutlenek krzemu – krzemiany ([2])

Numer E	Nazwa
E 551	Dwutlenek krzemu
E 552	Krzemian wapnia
E 553a	Krzemian magnezu
E 553b	Talk

▼M2

t) E 620–625: Kwas glutaminowy – glutaminiany

Numer E	Nazwa
E 620	Kwas glutaminowy
E 621	Glutaminian monosodowy

([1]) stosowany do dnia 31 stycznia 2014 r.
([2]) stosowany od dnia 1 lutego 2014 r.

▼M2

Numer E	Nazwa
E 622	Glutaminian monopotasowy
E 623	Diglutaminian wapnia
E 624	Glutaminian monoamonowy
E 625	Diglutaminian magnezu

u) E 626–635: Rybonukleotydy

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

▼M2

Numer	Nazwa
01.6.2	Fermentowane produkty śmietanowe i ich substytuty zawierające żywe kultury bakterii, bez dodatków smakowych i środków aromatyzujących, o zawartości tłuszczu poniżej 20 %
01.6.3	Pozostałe śmietanki
01.7	Sery i produkty serowe
01.7.1	Sery niedojrzewające, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16
01.7.2	Sery dojrzewające
01.7.3	Jadalne skórki serów
01.7.4	Ser serwatkowy
01.7.5	Sery topione
01.7.6	Produkty serowe, z wyłączeniem produktów należących do kategorii 16
01.8	Analogi produktów mlecznych, włączając 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

▼M2

Numer	Nazwa
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
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

▼M2

Numer	Nazwa
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
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

▼M2

Numer	Nazwa
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
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)

▼M2

Numer	Nazwa
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
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

▼**M2**

Numer	Nazwa
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.

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	2 000		
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	5 000		
	E 481–482	Stearoilomleczany	5 000		
	E 483	Winian stearylu	5 000		
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 952	Kwas 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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	100	(60)	Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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).			
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(74): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 15 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 180	Czerwień litolowa BK	*quantum satis*		
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	20		
▼M5		(67): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy oraz E 180 – czerwień litolowa BK wynosi 10 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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*		
	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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
▼M5		(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy wynosi 1,5 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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
	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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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	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**				
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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
	E 500	Węglany sodu	*quantum satis*		Masło ze śmietanki ukwaszonej (śmietany)

▼M2

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)	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	3 000		
	E 432–436	Polisorbaty	10 000	(1)	Tylko emulsje tłuszczowe do pieczenia
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	10 000	(1)	Tylko emulsje tłuszczowe do pieczenia
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		
	E 476	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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
02.3	**Olej roślinny do natłuszczania form do pieczenia, w aerozolu**				
	Grupa I	Dodatki			
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	30 000	(1) (4)	Tylko emulsje wodne w aerozolu do pokrywania blach i form piekarskich
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	50	(41) (46)	Tylko tłuszcze i oleje do przemysłowej produkcji żywności poddawanej obróbce cieplnej
	E 551–559	Dwutlenek krzemu – krzemiany	30 000	(1)	Tylko produkty do 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		

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	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
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	200 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.

▼M2

(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.

▼M2

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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(75): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 30 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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
	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
	E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*		Tylko schłodzone nieprzetworzone owoce i warzywa gotowe do spożycia oraz pakowane nieprzetworzone i obrane ziemniaki

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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*		
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		

▼M2

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*		
		(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
	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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	500	(3)	Tylko żółta papryka w solance
	E 579	Glukonian żelazawy	150	(56)	Tylko oliwki ciemniejące w wyniku utleniania
	E 585	Mleczan żelazawy	150	(56)	Tylko oliwki ciemniejące w wyniku utleniania
	E 950	Acesulfam K	200		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 951	Aspartam	300		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	160	(52)	Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 955	Sukraloza	180		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	100	(60)	Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne
▼M2	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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
04.2.3	**Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach**				
	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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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*		
	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 etyleno-diaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	250		Tylko nasiona roślin strączkowych, strąki, grzyby i karczochy

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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, 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
	E 162	Czerwień buraczana, betanina	*quantum satis*		Tylko warzywa (z wyłączeniem oliwek)
	E 163	Antocyjany	*quantum satis*		Tylko konserwy z czerwonych owoców

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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		
▼M10	E 432–436	Polisorbaty	500	(1)	Tylko mleczko kokosowe Okres stosowania: od dnia 23 lipca 2012 r.
▼M2	E 481–482	Stearoilomleczany	2 000	(1)	*Tylko mostarda di frutta*

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	350		Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 951	Aspartam	1 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej
	E 952	Kwas 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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej
▼M2	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.			

▼M2

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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
04.2.4.2	**Owoce w wodnym roztworze cukru, poddane obróbce cieplnej, wyłączając produkty objęte kategorią 16**				
	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**				

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
▼M2	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
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	500 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
▼M2		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			

▼M2

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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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
	E 140	Chlorofile, chlorofiliny	*quantum satis*		Z wyjątkiem przecieru z kasztanów

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 – alginiany	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagen	10 000	(32)	
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000	(32)	
	E 412	Guma guar	10 000	(32)	
	E 415	Guma ksantanowa	10 000	(32)	
	E 418	Guma gellan	10 000	(32)	
	E 440	Pektyny	*quantum satis*		
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*		
	E 493	Monolaurynian sorbitolu	25		Tylko marmolada galaretkowa

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*		
	E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*		
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
▼M2	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

▼M2

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 dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	500 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
▼M2		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(31): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d i E 161b.			
		(32): Maksymalny poziom określony pojedynczo lub łącznie dla E 400–404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 i E 418.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy wynosi 1,5 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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

▼M2

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

▼M2

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 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 – alginiany	10 000	(32)	
	E 406	Agar	10 000	(32)	
	E 407	Karagen	10 000	(32)	
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000	(32)	
	E 412	Guma guar	10 000	(32)	
	E 415	Guma ksantanowa	10 000	(32)	
	E 418	Guma gellan	10 000	(32)	
	E 440	Pektyny	*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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	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
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	500 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.

▼M2

(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.

▼M2

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.			
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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)	
		(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.			

▼M2

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

▼M2

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	(*)	

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 524–528	Wodorotlenki	70 000	(*)	
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	270	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	200 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
▼M2		(*) E 170, E 500–504, E 524–528 and E 530: 7 % w przeliczeniu na suchą masę beztłuszczową, wyrażone jako węglany potasu.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2	**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		

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 297	Kwas fumarowy	1 000		Tylko wyroby cukiernicze
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	Tylko wyroby cukiernicze, z wyjątkiem owoców kandyzowanych
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	800	(1) (4)	Tylko owoce kandyzowane
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 500		Tylko wyroby cukiernicze
	E 426	Hemiceluloza sojowa	10 000		Tylko wyroby cukiernicze żelowe, z wyjątkiem minikubeczków żelowych
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	Tylko wyroby cukiernicze
	E 442	Fosfatydy amonu	10 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie kakao
▼M8	E 445	Estry glicerolu i żywicy roślinnej	320		Tylko do drukowania na zindywidualizowanych lub reklamowych wyrobach cukierniczych z twardą powłoką Okres stosowania: od dnia 25 czerwca 2012 r.
▼M2	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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	270	(60)	Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	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
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	200 000		Tylko na bazie kakao, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
	E 964	Syrop poliglucitolowy	800 000		Tylko cukierki do żucia bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
	E 964	Syrop poliglucitolowy	990 000		Tylko cukierki twarde bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
▼M2	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

▼M2

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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 951	Aspartam	2 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	300	(52)	Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	1 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	150		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	65		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 961	Neotam	2		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	1 000	(11)a (49) (50)	Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	600 000		Tylko wyroby cukiernicze na bazie skrobi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
▼M2	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 957	Taumatyna	50		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	350	(60)	Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
▼M2	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	2 000	(60)	Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru
▼M2	E 961	Neotam	200		Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, bez dodatku cukru

▼M2

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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	670	(60)	Tylko silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, bez dodatku cukru
▼M2	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.			

▼M2

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.			
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(72): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 70 mg/kg. W drodze odstępstwa od tej zasady maksymalny poziom tylko dla pastylek i drażetek wynosi 40 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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)	

▼M2

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	*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)	
	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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	3 300	(60)	Tylko bez dodatku cukru
▼M2	E 961	Neotam	250		Tylko bez dodatku cukru
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	2 000	(11)a (49) (50)	Tylko bez dodatku cukru
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	200 000		Tylko bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
▼M2	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.

(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.

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(73): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 300 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 160d	Likopen	30		Z wyjątkiem czerwonych powłok wyrobów cukierniczych czekoladowych z twardą powłoką cukrową
	E 160d	Likopen	200		Tylko czerwone powłoki wyrobów cukierniczych czekoladowych z twardą powłoką cukrową
	E 173	Glin	*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		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 297	Kwas fumarowy	2 500		Tylko nadzienia i polewy do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	3 000	(1) (4)	Tylko polewy (syropy do naleśników, aromatyzowane syropy do koktajli mlecznych i lodów spożywczych; produkty podobne)
	E 355–357	Kwas adypinowy – adypiniany	2 000	(1)	Tylko nadzienia i polewy do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(41) (46)	Tylko sosy
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 500		
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	5 000		Tylko nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oraz deserów
	E 416	Guma karaya	5 000		Tylko nadzienia, polewy i powłoki do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich oraz deserów
	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		

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 959	Neohesperydyna DC	100		Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru
▼M2	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	270	(60)	Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

▼M2

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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(73): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 300 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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)	

▼M2

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	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**				
	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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	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
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	200 000		Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe lub produkty na bazie zbóż, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.
▼M2		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_2O_5.			
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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*		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
06.4.2	**Suchy makaron**				
	Grupa I	Dodatki			Tylko makarony bezglutenowe lub makarony przeznaczone do diet niskobiałkowych, zgodnie z dyrektywą 2009/39/WE
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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
06.5	**Makarony typu noodle**				
	Grupa I	Dodatki			
	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)	

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(4): Maksymalny poziom podano jako P_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.			

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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)
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	Tylko *Essoblaten* – cienkie wafle (oblaty)
▼M2	E 961	Neotam	60		Tylko *Essoblaten* – cienkie wafle (oblaty)
	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

▼M2

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	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
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	300 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.

▼M2

(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.

(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.

▼M2

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.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(76): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy wynosi 5 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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.

▼M2

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*		Tylko pakowane *gehakt i* wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*		Tylko pakowane *gehakt i* wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*		Tylko pakowane *gehakt i* wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 325	Mleczan sodu	*quantum satis*		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 326	Mleczan potasu	*quantum satis*		Tylko pakowane wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		Tylko pakowane *gehakt i* wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*		Tylko pakowane *gehakt i* wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*		Tylko pakowane *gehakt i* wyroby mięsne ze świeżego mięsa mielonego
	E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*		Tylko pakowane *gehakt i* 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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 251–252	Azotany	150	(7)	
	E 315	Kwas erytrobowy (kwas izoaskorbinowy)	500		Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
	E 316	Izoaskorbinian sodu	500		Tylko peklowane produkty mięsne i konserwowane produkty mięsne
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	Tylko mięso suszone
	E 315	Kwas erytrobowy (kwas izoaskorbinowy)	500	(9)	Tylko produkty peklowane i produkty konserwowane
	E 316	Izoaskorbinian sodu	500	(9)	Tylko produkty peklowane i produkty konserwowane
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(46)	Tylko 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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
▼M5		(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy wynosi 1,5 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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*
	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 etyleno-diaminotetraoctowego (sól wapniowo-disodowa EDTA)	250		Tylko *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	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*

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
▼M5		(66): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy wynosi 1,5 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
08.2.3	**Osłonki i powłoki oraz dekoracje mięsa**				
	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*

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
▼M5		(78): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy wynosi 10 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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.

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki
▼M2	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
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	1 000	(1) (4)	Tylko przetwory ze skorupiaków (w puszkach); surimi i produkty podobne

▼M2

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)	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.			
		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			

▼M4

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
09.3	**Ikra rybia**				
	Grupa I	Dodatki			Tylko przetworzona ikra rybia
	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.			
▼M5		(68): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 123 amarant wynosi 10 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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.				
▼M5		(77): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi „*quantum satis*”. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
10.2	**Przetworzone jaja i produkty jajeczne**				
	Barwniki spożywcze wymienione w części B 1 niniejszego załącznika mogą być wykorzystywane do dekoracyjnego barwienia skorupek jaj				
	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
▼M11	E 553b	Talk	5 400		Tylko na powierzchni barwionych, gotowanych jaj w skorupkach Okres stosowania: od dnia 13 sierpnia 2012 r.
	E 903	Wosk carnauba	3 600		Tylko na powierzchni barwionych, gotowanych jaj w skorupkach Okres stosowania: od dnia 13 sierpnia 2012 r.
	E 904	Szelak	*quantum satis*		Tylko na powierzchni gotowanych jaj w skorupkach Okres stosowania: od dnia 13 sierpnia 2012 r.

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
▼M5		(77): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi „*quantum satis*”. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
11	**Cukry, syropy, miód i słodziki stołowe**				
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

▼M2

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 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**				

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
11.4.1	**Słodziki stołowe w postaci płynnej**				
	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*		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	QS	(60)	
▼M2	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*		

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
11.4.2	**Słodziki stołowe w postaci proszku**				
	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*		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	*quantum satis*		

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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*		
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
11.4.3	**Słodziki stołowe w tabletkach**				
	Grupa IV	Poliole	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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*		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	QS	(60)	
▼M2	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*		

▼M2

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*		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 1201	Poliwinylopirolidon	*quantum satis*		
	E 1202	Poliwinylopolipirolidon	*quantum satis*		
	E 1521	Glikol polietylenowy	*quantum satis*		
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2 **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*		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
		(57): Maksymalny poziom podano w przeliczeniu na bezwodny żelazocyjanek potasu.			
▼M5		(38): Podano w przeliczeniu na glin.			
▼M2					
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**				

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
▼M5		(70): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 120 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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*		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 200–213	Kwas sorbowy – sorbiniany; kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	250	(3)	Z wyłączeniem musztardy Dijon
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	500	(3)	Tylko musztarda Dijon
	E 392	Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu)	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	320	(52)	
	E 955	Sukraloza	140		
	E 959	Neohesperydyna DC	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Dodatki mogą być dodawane pojedynczo lub łącznie.			
		(2): Maksymalny poziom ma zastosowanie do sumy, a poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(3): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na SO_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).			

▼M2

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.			
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		
	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)	

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	40	(60)	Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej
▼M2	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.			
		(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.			

▼M2

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.			
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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 %
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	1 000	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu poniżej 60 %

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	500	(1) (2)	Tylko zemulgowane sosy o zawartości tłuszczu 60 % lub wyższej
	E 310–320	Galusany, TBHQ i BHA	200	(1) (13)	
	E 338–452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany	5 000	(1) (4)	
	E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etyleno-diaminotetraoctowego (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		

▼M2

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	160	(52)	
	E 955	Sukraloza	450		
	E 959	Neohesperydyna DC	50		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	120	(60)	Oprócz sosu sojowego (sfermentowanego i niesfermentowanego)
	E 960	Glikozydy stewiolowe	175	(60)	Tylko sos sojowy (sfermentowany i niesfermentowany)
▼M2	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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(13): Maksymalny poziom w przeliczeniu na zawartość tłuszczu.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(65): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z laków glinowych barwnika E 120 – koszenila, kwas karminowy, karminy wynosi 10 mg/kg. Inne laki glinowe nie mogą być stosowane. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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)	
	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.			

▼M2

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.			
12.8	**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			
	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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci, tylko do regulacji pH
	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 402	Alginian potasu	500	(23)	Tylko desery i puddingi
	E 404	Alginian wapnia	500	(23)	Tylko desery i puddingi
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 412	Guma guar	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 415	Guma ksantanowa	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 440	Pektyna	10 000	(21)	Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 410	Mączka chleba świętojańskiego	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 412	Guma guar	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 415	Guma ksantanowa	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 440	Pektyna	20 000	(21)	Tylko żywność bezglutenowa oparta na zbożach
	E 450	Difosforany	5 000	(4) (42)	Tylko herbatniki i sucharki
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	5 000	(22)	Tylko i sucharki, żywność na bazie zbóż, żywność dla dzieci
	E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	5 000	(22)	Tylko herbatniki i sucharki, żywność na bazie zbóż, żywność dla dzieci

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 1412	Fosforan diskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1420	Skrobia acetylowana	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	50 000		Tylko przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla dzieci
	E 300	Kwas askorbinowy	300	(18)	Tylko napoje, soki i żywność dla dzieci na bazie owoców i warzyw
	E 301	Askorbinian sodu	300	(18)	Tylko napoje, soki i żywność dla dzieci na bazie owoców i warzyw
	E 302	Askorbinian wapnia	300	(18)	Tylko napoje, soki i żywność dla dzieci na bazie owoców i warzyw
	E 333	Cytryniany wapnia	*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.			

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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 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
	E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	5 000		Począwszy od urodzenia, w dietach specjalnych, szczególnie bezbiałkowych

▼M2

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		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
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
	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		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	330	(60)	
▼M2	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.			

▼M2

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.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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)	

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 405	Alginian glikolu propylenowego	1 200		
	E 432–436	Polisorbaty	1 000	(1)	
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
	E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	5 000		
	E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	1 000		
	E 481–482	Stearoilomleczany	2 000	(1)	
	E 491–495	Estry sorbitolu	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	800		
	E 952	Kwas 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		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	270	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	26		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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).			
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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)	

▼M2

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

▼M2

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 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.			
		(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.

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	100	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	E 961	Neotam	20		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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
	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.

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	150	(1) (2)	Z wyłączeniem napojów na bazie produktów mlecznych
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	20	(3)	Tylko wniesione z koncentratami w napojach bezalkoholowych z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi zawierających sok owocowy
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	50	(3)	Tylko bezalkoholowe napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi zawierające co najmniej 235 g/l syropu glukozowego
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	350	(3)	Tylko koncentraty na bazie soków owocowych i zawierające nie mniej niż 2,5 % jęczmienia (woda jęczmienna)
	E 220–228	Dwutlenek siarki – siarczyny	250	(3)	Tylko inne koncentraty na bazie soków owocowych lub rozdrobnionych owoców; *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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	100	(52)	Tylko *gaseosa* o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 955	Sukraloza	300		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
	E 959	Neohesperydyna DC	30		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru, z wyjątkiem napojów z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi na bazie mleka i pochodnych mleka
	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
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	80	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(74): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 15 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2 **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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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”
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	70	(60)	Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; „Bière de table/Tafelbier/Table beer” (pierwotna zawartość brzeczki wynosi mniej niż 6 %), z wyjątkiem „Obergäriges Einfachbier”; Piwa o kwasowości minimum 30 miliekwiwalentów wyrażanych jako NaOH; Piwa ciemne typu „oud bruin”
▼M2	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	25	(11)b (49) (50)	Tylko piwo o obniżonej wartości energetycznej
▼M7	E 1105	Lizozym	*quantum satis*		Tylko w piwie niepoddawanym pasteryzacji ani sterylnej filtracji Okres stosowania: Od dnia 25 czerwca 2012 r.
▼M6	E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*		Tylko piwa o obniżonej wartości energetycznej i piwa o niskiej zawartości alkoholu Okres stosowania: od dnia 25 czerwca 2012 r.
▼M2		(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.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2	**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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
▼M9	E 210–213	Kwas benzoesowy – benzoesany	200	(1) (2)	Tylko bezalkoholowe Okres stosowania: Od dnia 19 lipca 2012 r.
▼M2	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.
	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*

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	50		
	E 959	Neohesperydyna DC	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Ekstrakt Quillaia	200	(45)	Z wyjątkiem *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.			

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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

▼M2

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)	
	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.			
		(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)	

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 473–474	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych – sacharoglicerydy	5 000	(1)	
		(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.
	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

▼M2

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)	
	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
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80	(52)	
	E 955	Sukraloza	250		
	E 959	Neohesperydyna DC	30		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	150	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	20		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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*		
	Grupa III	Barwniki o łącznym maksymalnym poziomie	100		Z wyłączeniem przekąsek ekstrudowanych lub ekspandowanych

▼M2

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

▼M2

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		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	20	(60)	
▼M2	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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(71): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 30 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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)	

▼M2

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 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
	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		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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).			
		(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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
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		

▼M2

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	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
	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 363	Kwas bursztynowy	6 000		
	E 416	Guma karaya	6 000		
	E 427	Guma kasja	2 500		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
	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 957	Taumatyna	5		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 959	Neohesperydyna DC	50		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	100	(60)	Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru
▼M2	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
▼M12	E 964	Syrop poliglucitolowy	300 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru Okres stosowania: od 29 listopada 2012 r.

▼M2

(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.

(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.

▼M2

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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(74): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 15 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2					
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)	

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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 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		
▼M13	E 900	Dimetylopolisiloksan	10		Tylko suplementy diety w postaci tabletek musujących Okres stosowania: od 3 grudnia 2012 r.
▼M2	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)	

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	500	(52)	
	E 955	Sukraloza	800		
	E 959	Neohesperydyna DC	100		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	670	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	60		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku
	E 962	Sól aspartamu i acesulfamu	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Poliwinylopirolidon	*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.			

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
		(11): Poziomy podano jako ekwiwalent a) acesulfamu K lub b) aspartamu.			
		(49): Maksymalne poziomy są wyznaczone z maksymalnych poziomów części składowych, tj. aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950).			
		(50): Poziomy określone dla E 951 i E 950 nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub E 951.			
		(51): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny kwas.			
		(52): Maksymalne poziomy podano w przeliczeniu na wolny imid.			
		(46): Jako suma karnozolu i kwasu karnozowego.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(69): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 150 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M13		(79): Maksymalny poziom odnosi się do rozpuszczonego suplementu diety gotowego do spożycia po rozcieńczeniu w 200 ml wody.			
▼M2					
17.2	**Suplementy diety w postaci płynnej**				
	Grupa I	Dodatki			
	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*		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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		
	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		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	200	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	2		Tylko jako wzmacniacz smaku

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M2					
17.3	**Suplementy diety w postaci syropu lub do żucia**				
	Grupa I	Dodatki			
	Grupa II	Barwniki na poziomie *quantum satis*	*quantum satis*		
	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

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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*		
	E 902	Wosk candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Wosk carnauba	200		
	E 904	Szelak	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	2 000		

▼M2

Numer kategorii	Numer E	Nazwa	Maksymalny poziom (odpowiednio mg/l lub mg/kg)	Przypisy	Ograniczenia/wyjątki
	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		
▼M4	E 960	Glikozydy stewiolowe	1 800	(60)	
▼M2	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.			

▼M2

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.			
▼M4		(60): Podano jako ekwiwalent stewiolu.			
▼M5		(69): Maksymalny poziom glinu pochodzącego z wszystkich laków glinowych wynosi 150 mg/kg. Do celów art. 22 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 poziom ten stosuje się od dnia 1 lutego 2013 r.			
▼M2 **18**	**Przetworzona żywność nieobjęta kategoriami 1 do 17, z wyłączeniem żywności dla niemowląt i małych dzieci**				
	Grupa I	Dodatki			

▼M3

ZAŁĄCZNIK III

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

Definicje

1. „Składniki odżywcze” oznaczają, do celów niniejszego załącznika, witaminy, składniki mineralne i inne substancje dodawane w celach odżywczych, jak również substancje dodawane w celach mających związek z fizjologią, objęte rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006, dyrektywą 2002/46/WE, dyrektywą 2009/39/WE i rozporządzeniem (WE) nr 953/2009.

2. „Preparat” oznacza, do celów niniejszego załącznika, postać użytkową składającą się co najmniej z jednego dodatku do żywności, enzymu spożywczego lub składnika odżywczego, do których dodano substancje, takie jak dodatki do żywności lub inne składniki żywności w celu ułatwienia ich przechowywania, sprzedaży, normalizacji, rozcieńczenia lub rozpuszczenia.

CZĘŚĆ 1

Nośniki w dodatkach do żywności

Nr E nośnika	Nazwa nośnika	Maksymalny poziom	Dodatki do żywności, do których dany nośnik może być dodawany
E 1520	Propano-1,2-diol (glikol propylenowy)	1 000 mg/kg w gotowej żywności (w wyniku przeniesienia –„carry over”) ([1])	Barwniki, emulgatory i przeciwutleniacze
E 422	Glicerol	*quantum satis*	Wszystkie dodatki do żywności
E 420	Sorbitol		
E 421	Mannitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksylitol		
E 968	Erytrytol		
E 400 – 404	Kwas alginowy – alginiany (część 6 tabela 7)		
E 405	Alginian glikolu propylenowego		
E 406	Agar		
E 407	Karagen		
E 410	Mączka chleba świętojańskiego		
E 412	Guma guar		
E 413	Tragakanta		
E 414	Guma arabska (guma akacjowa)		
E 415	Guma ksantanowa		
E 440	Pektyny		

▼M3

Nr E nośnika	Nazwa nośnika	Maksymalny poziom	Dodatki do żywności, do których dany nośnik może być dodawany
E 432 – E 436	Polisorbaty (część 6 tabela 4)	*quantum satis*	Substancje przeciwpieniące
E 442	Fosfatydy amonu	*quantum satis*	Przeciwutleniacze
E 460	Celuloza	*quantum satis*	Wszystkie dodatki do żywności
E 461	Metyloceluloza		
E 462	Etyloceluloza		
E 463	Hydroksypropyloceluloza		
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza		
E 465	Etylometyloceluloza		
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy, guma celulozowa		
E 322	Lecytyny	*quantum satis*	Barwniki i rozpuszczalne w tłuszczach przeciwutleniacze
E 432 – E 436	Polisorbaty (część 6 tabela 4)		
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych		
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych		
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym		
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym		
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym		
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych		
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu		
E 491 – E 495	Estry sorbitolu (część 6 tabela 5)	*quantum satis*	Barwniki i substancje przeciwpieniące
E 1404	Skrobia utleniona	*quantum satis*	Wszystkie dodatki do żywności
E 1410	Fosforan monoskrobiowy		
E 1412	Fosforan diskrobiowy		
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy		
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy		
E 1420	Skrobia acetylowana		
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy		

▼**M3**

Nr E nośnika	Nazwa nośnika	Maksymalny poziom	Dodatki do żywności, do których dany nośnik może być dodawany
E 1440	Hydroksypropyloskrobia		
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy		
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego		
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona		
E 170	Węglan wapnia		
E 263	Octan wapnia		
E 331	Cytryniany sodu		
E 332	Cytryniany potasu		
E 341	Fosforany wapnia		
E 501	Węglany potasu		
E 504	Węglany magnezu		
E 508	Chlorek potasu		
E 509	Chlorek wapnia		
E 511	Chlorek magnezu		
E 514	Siarczany sodu		
E 515	Siarczany potasu		
E 516	Siarczan wapnia		
E 517	Siarczan amonu		
E 577	Glukonian potasu		
E 640	Glicyna i jej sól sodowa		
E 1505 ([1])	Cytrynian trietylowy		
E 1518 ([1])	Trioctan glicerolu (triacetyna)		
E 551	Dwutlenek krzemu	*quantum satis*	Emulgatory i barwniki
E 552	Krzemian wapnia		
E 553b	Talk	50 mg/kg w preparacie barwnikowym	Barwniki
E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	*quantum satis*	Barwniki
E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*	Wszystkie dodatki do żywności
E 1201	Poliwinylopirolidon	*quantum satis*	Substancje słodzące
E 1202	Poliwinylopolipirolidon		
E 322	Lecytyny	*quantum satis*	Substancje glazurujące do owoców
E 432 – E 436	Polisorbaty		

▼M3

Nr E nośnika	Nazwa nośnika	Maksymalny poziom	Dodatki do żywności, do których dany nośnik może być dodawany
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych		
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych		
E 491 – E 495	Estry sorbitolu		
E 570	Kwasy tłuszczowe		
E 900	Dimetylopolisiloksan		
E 1521	Glikol polietylenowy	*quantum satis*	Substancje słodzące
E 425	Konjac	*quantum satis*	Wszystkie dodatki do żywności
E 459	Beta-cyklodekstryna	1 000 mg/kg w gotowej żywności	Wszystkie dodatki do żywności
E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana Guma celulozowa usieciowana	*quantum satis*	Substancje słodzące
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza Enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa	*quantum satis*	Wszystkie dodatki do żywności
E 555	Krzemian glinowo-potasowy	90 % w odniesieniu do pigmentu	W dwutlenku tytanu E 171 oraz w tlenkach i wodorotlenkach żelaza E 172

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

CZĘŚĆ 2

Dodatki do żywności inne niż nośniki w dodatkach do żywności ([1])

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Preparaty dodatków do żywności, do których dany dodatek do żywności może być dodawany
Tabela 1		*quantum satis*	Wszystkie preparaty dodatków do żywności
E 200 – E 203	Kwas sorbowy – sorbiniany (część 6 tabela 2)	1 500 mg/kg pojedynczo lub łącznie w preparacie; 15 mg/kg w produkcie końcowym, w przeliczeniu na wolny kwas	Preparaty barwnikowe
E 210	Kwas benzoesowy		
E 211	Benzoesan sodu		
E 212	Benzoesan potasu		
E 220 – E 228	Dwutlenek siarki – siarczyny (część 6 tabela 3)	100 mg/kg w preparacie i 2 mg/kg w produkcie końcowym, w przeliczeniu na SO_2	Preparaty barwnikowe (z wyjątkiem E 163 antocyjany, E 150b karmel siarczynowy i E 150d karmel amoniakalno-siarczynowy) ([2])

▼M3

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Preparaty dodatków do żywności, do których dany dodatek do żywności może być dodawany
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	20 mg/kg pojedynczo lub łącznie (w przeliczeniu na zawartość tłuszczu) w preparacie, 0,4 mg/kg w produkcie końcowym (pojedynczo lub łącznie)	Emulgatory zawierające kwasy tłuszczowe
E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)		
E 338	Kwas fosforowy	40 000 mg/kg pojedynczo lub łącznie w preparacie (w przeliczeniu na P_2O_5)	Preparaty barwnika E 163 antocyjany
E 339	Fosforany sodu		
E 340	Fosforany potasu		
E 343	Fosforany magnezu		
E 450	Difosforany		
E 451	Trifosforany		
E 341	Fosforany wapnia	40 000 mg/kg w preparacie (w przeliczeniu na P_2O_5)	Preparaty barwnikowe i preparaty emulgatorów
		10 000 mg/kg w preparacie (w przeliczeniu na P_2O_5)	Preparaty polioli
		10 000 mg/kg w preparacie (w przeliczeniu na P_2O_5)	Preparaty E 412 guma guar
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (Wyciągi z rozmarynu)	1 000 mg/kg w preparacie, 5 mg/kg w produkcie końcowym wyrażone jako suma kwasu karnozowego i karnozolu	Preparaty barwnikowe
E 416	Guma karaya	50 000 mg/kg w preparacie, 1 mg/kg w produkcie końcowym	Preparaty barwnikowe
E 432 – E 436	Polisorbaty	*quantum satis*	Preparaty barwnikowe, preparaty przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach i substancji glazurujących do owoców
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	*quantum satis*	Preparaty barwnikowe i preparaty przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	*quantum satis*	Preparaty barwnikowe i preparaty przeciwutleniaczy rozpuszczalnych w tłuszczach
E 476	Polirycynooleinian poliglicerolu	50 000 mg/kg w preparacie, 500 mg/kg w gotowej żywności	Jako emulgator w preparatach barwnikowych używanych w: surimi i produktach rybnych w stylu japońskim (Kamaboko) (E 120 koszenila, kwas karminowy, karminy) produktach mięsnych, pastach rybnych i przetworach owocowych używanych w aromatyzowanych przetworach mlecznych i w deserach (E 163 antocyjany, E 100 kurkumina i E 120 koszenila, kwas karminowy, karminy)
E 491 – 495	Estry sorbitolu (część 6 tabela 5)	*quantum satis*	Preparaty barwnikowe, preparaty substancji przeciwpieniących i substancji glazurujących do owoców

▼M3

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Preparaty dodatków do żywności, do których dany dodatek do żywności może być dodawany
E 551	Dwutlenek krzemu	50 000 mg/kg w preparacie	Suche preparaty barwnikowe w proszku
		10 000 mg/kg w preparacie	Preparaty E 508 chlorek potasu oraz E 412 guma guar
E 551	Dwutlenek krzemu	50 000 mg/kg w preparacie	Suche preparaty emulgatorów w proszku
E 552	Krzemian wapnia		
E 551	Dwutlenek krzemu	10 000 mg/kg w preparacie	Suche preparaty polioli w proszku
E 552	Krzemian wapnia		
E 553a	Krzemian magnezu		
E 553b	Talk		
E 900	Dimetylopolisiloksan	200 mg/kg w preparacie, 0,2 mg/l w gotowej żywności	Preparaty barwnikowe zawierające E 160a karoteny, E 160b annato, biksyna, norbiksyna, E 160c Ekstrakt z papryki, kapsantyna, kapsorubina, E 160d likopen i E 160e beta-apo-8'-karotenal
E 903	Wosk carnauba	130 000 mg/kg w preparacie, 1 200 mg/kg ze wszystkich źródeł w produkcie końcowym	Jako stabilizator w preparatach substancji słodzących lub kwasów przeznaczonych do użycia w gumie do żucia

([1]) Z wyjątkiem enzymów dopuszczonych jako dodatki do żywności.
([2]) E 163 antocyjany mogą zawierać siarczyny w ilości do 100 000 mg/kg. E 150b karmel siarczynowy oraz E 150d karmel amoniakalno-siarczynowy mogą zawierać 2 000 mg/kg zgodnie z kryteriami czystości (dyrektywa 2008/128/WE).

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

(1) Dodatki do żywności wymienione w części 6 tabela 1 niniejszego załącznika, które są generalnie dopuszczone do stosowania w żywności zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, zamieszczone w załączniku II część C(1) grupa I, zostały umieszczone jako dodatki do żywności (stosowane w celach innych niż nośniki) w dodatkach do żywności zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, o ile nie określono inaczej.

(2) W przypadku fosforanów i krzemianów maksymalne poziomy określono tylko w preparacie dodatków do żywności, a nie w gotowej żywności.

(3) W przypadku wszystkich pozostałych dodatków do żywności z podaną liczbową wartością ADI maksymalne poziomy określono w odniesieniu do preparatu dodatków do żywności oraz do gotowej żywności.

(4) Żadne dodatki do żywności nie zostały dopuszczone w funkcji barwnika, substancji słodzącej lub wzmacniacza smaku.

CZĘŚĆ 3

Dodatki do żywności, w tym nośniki, w enzymach spożywczych ([1])

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 200	Kwas sorbowy	20 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na wolny kwas)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbinian potasu				

▼M3

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 210	Kwas benzoesowy	5 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na wolny kwas) 12 000 mg/kg w podpuszczce	1,7 mg/kg 5 mg/kg w serze, w którym użyto podpuszczki	0,85 mg/l 2,5 mg/l w napojach na bazie serwatki, w której użyto podpuszczki	
E 211	Benzoesan sodu				
E 214	p-Hydroksybenzoesan etylu	2 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na wolny kwas)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu etylu				
E 218	p-Hydroksybenzoesan metylu				
E 219	Sól sodowa p-hydroksybenzoesanu metylu				
E 220	Dwutlenek siarki	2 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na SO_2) 5 000 mg/kg tylko w enzymach spożywczych do warzenia piwa 6 000 mg/kg tylko w przypadku beta-amylazy z jęczmienia 10 000 mg/kg tylko w przypadku papainy w postaci stałej	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Siarczyn sodu				
E 222	Wodorosiarczyn sodu				
E 223	Pirosiarczyn sodu				
E 224	Pirosiarczyn potasu				
E 250	Azotyn sodu	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Brak zastosowania	
E 260	Kwas octowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 261	Octan potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Octany sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Octan wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 281	Propionian sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	50 mg/l	
E 290	Dwutlenek węgla	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Kwas jabłkowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼M3

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 306	Mieszanina tokoferoli	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	Alfa-tokoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gamma-tokoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Delta-tokoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lecytyny	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 325	Mleczan sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Mleczan potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Kwas winowy (L(+)-)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 335	Winiany sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 336	Winiany potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 337	Winian potasowo-sodowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 350	Jabłczany sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 338	Kwas fosforowy	10 000 mg/kg (w przeliczeniu na P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 339	Fosforany sodu	50 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie, w przeliczeniu na P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 340	Fosforany potasu				
E 341	Fosforany wapnia				
E 343	Fosforany magnezu				
E 351	Jabłczan potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 352	Jabłczany wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 354	Winian wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Cytrynian triamonowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Kwas alginowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 401	Alginian sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 402	Alginian potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 403	Alginian amonu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 404	Alginian wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak

▼M3

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 406	Agar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 407	Karagen	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku *Eucheuma*	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 412	Guma guar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 413	Tragakanta	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 414	Guma akacjowa (guma arabska)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 415	Guma ksantanowa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 417	Guma tara	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 418	Guma gellan	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 421	Mannitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 422	Glicerol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 440	Pektyny	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 450	Difosforany	50 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Trifosforany				
E 452	Polifosforany				
E 460	Celuloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 461	Metyloceluloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 462	Etyloceluloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 463	Hydroksypropyloceluloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 465	Etylometyloceluloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Karboksymetyloceluloza Sól sodowa karboksymetylocelulozy Guma celulozowa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼M3

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Tak, tylko jako nośnik
E 500	Węglany sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 501	Węglany potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak, tylko E 501 (i) węglan potasu
E 503	Węglany amonu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 504	Węglany magnezu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 508	Chlorek potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 511	Chlorek magnezu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 513	Kwas siarkowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 514	Siarczany sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak, tylko E 514 (i) siarczan sodu
E 515	Siarczany potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak

▼M3

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 516	Siarczan wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 517	Siarczan amonu	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Tak
E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Wodorotlenek potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 526	Wodorotlenek wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 527	Wodorotlenek amonu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 528	Wodorotlenek magnezu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 529	Tlenek wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 530	Tlenek magnezu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Dwutlenek krzemu	50 000 mg/kg w suchym preparacie w proszku	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 570	Kwasy tłuszczowe	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Kwas glukonowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 576	Glukonian sodu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Glukonian potasu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Glukonian wapnia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 920	L-cysteina	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Hel	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Azot	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Podtlenek azotu	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Tlen	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Wodór	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 966	Laktitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak (tylko jako nośnik)
E 967	Ksylitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak (tylko jako nośnik)
E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1404	Skrobia utleniona	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1410	Fosforan monoskrobiowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1412	Fosforan diskrobiowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak

▼M3

Nr E dodanego dodatku do żywności	Nazwa dodanego dodatku do żywności	Maksymalny poziom w preparacie enzymów spożywczych	Maksymalny poziom w gotowej żywności z wyjątkiem napojów	Maksymalny poziom w napojach	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1420	Skrobia acetylowana	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1440	Hydroksypropyloskrobia	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Tak
E 1520	Propano-1,2-diol (glikol propylenowy)	500 g/kg	(2)	(2)	Tak, tylko jako nośnik

(1) W tym enzymy dopuszczone jako dodatki do żywności.
(2) Maksymalny poziom ze wszystkich źródeł w środkach spożywczych wynosi 3 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie z E 1505, E 1517 i E 1518). W przypadku napojów, z wyjątkiem likierów kremowych, maksymalny poziom E 1520 ze wszystkich źródeł wynosi 1 000 mg/l.

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

(1) Dodatki do żywności wymienione w części 6 tabela 1 niniejszego załącznika, które są generalnie dopuszczone do stosowania w żywności zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, zamieszczone w załączniku II część C(1) grupa I, zostały umieszczone jako dodatki do żywności w enzymach spożywczych zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, o ile nie określono inaczej.

(2) W przypadku fosforanów i krzemianów, jeżeli są stosowane jako dodatki, maksymalne poziomy określono tylko w preparacie enzymów spożywczych, a nie w gotowej żywności.

(3) W przypadku wszystkich pozostałych dodatków do żywności z podaną liczbową wartością ADI maksymalne poziomy określono w odniesieniu do preparatu enzymów spożywczych oraz do gotowej żywności.

(4) Żadne dodatki do żywności nie zostały dopuszczone w funkcji barwnika, substancji słodzącej lub wzmacniacza smaku.

CZĘŚĆ 4

Dodatki do żywności, w tym nośniki, w środkach aromatyzujących

Nr E dodatku	Nazwa dodatku	Kategorie środków aromatyzujących, do których dany dodatek może być dodawany	Maksymalny poziom
Tabela 1		Wszystkie środki aromatyzujące	*quantum satis*
E 420	Sorbitol	Wszystkie środki aromatyzujące	*quantum satis* do celów innych niż słodzenie, nie jako wzmacniacze smaku
E 421	Mannitol		
E 953	Izomalt		
E 965	Maltitol		
E 966	Laktitol		
E 967	Ksylitol		
E 968	Erytrytol		

▼M3

Nr E dodatku	Nazwa dodatku	Kategorie środków aromatyzujących, do których dany dodatek może być dodawany	Maksymalny poziom
E 200 – E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Kwas sorbowy i sorbiniany (część 6 tabela 2) Kwas benzoesowy Benzoesan sodu Benzoesan potasu Benzoesan wapnia	Wszystkie środki aromatyzujące	1 500 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na wolny kwas) w środkach aromatyzujących
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Galusan propylu Galusan oktylu Galusan dodecylu Tert-butylohydrochinon (TBHQ) Butylohydroksyanizol (BHA)	Olejki eteryczne	1 000 mg/kg (galusany, TBHQ i BHA, pojedynczo lub łącznie) w olejkach eterycznych
		Środki aromatyzujące inne niż olejki eteryczne	100 mg/kg ([1]) (galusany, pojedynczo lub łącznie) 200 mg/kg ([1]) (TBHQ i BHA, pojedynczo lub łącznie) w środkach aromatyzujących
E 338 – E 452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany (część 6 tabela 6)	Wszystkie środki aromatyzujące	40 000 mg/kg (pojedynczo lub łącznie w przeliczeniu na P_2O_5) w środkach aromatyzujących
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (Wyciągi z rozmarynu)	Wszystkie środki aromatyzujące	1 000 mg/kg (wyrażone jako suma karnozolu i kwasu karnozowego) w środkach aromatyzujących
E 416	Guma karaya	Wszystkie środki aromatyzujące	50 000 mg/kg w środkach aromatyzujących
E 425	Konjac	Wszystkie środki aromatyzujące	*quantum satis*
E 432 – E 436	Polisorbaty (część 6 tabela 4)	Wszystkie środki aromatyzujące z wyjątkiem środków aromatyzujących dymu wędzarniczego w postaci płynnej oraz środków aromatyzujących na bazie oleożywic z przypraw ([2])	10 000 mg/kg w środkach aromatyzujących
		Środki spożywcze zawierające środki aromatyzujące dymu wędzarniczego w postaci płynnej oraz środki aromatyzujące na bazie oleożywic z przypraw	1 000 mg/kg w gotowej żywności
E 459	Beta-cyklodekstryna	Kapsułkowane środki aromatyzujące w:	
		— herbatach aromatyzowanych i koncentratach aromatyzowanych napojów w proszku typu instant	500 mg/l w gotowej żywności
		— przekąskach smakowych	1 000 mg/kg w środkach spożywczych gotowych do spożycia lub przygotowanych do spożycia zgodnie z instrukcjami producenta
E 551	Dwutlenek krzemu	Wszystkie środki aromatyzujące	50 000 mg/kg w środkach aromatyzujących
E 900	Dimetylopolisiloksan	Wszystkie środki aromatyzujące	10 mg/kg w środkach aromatyzujących
E 901	Wosk pszczeli	Środki aromatyzujące w aromatyzowanych napojach bezalkoholowych	200 mg/l w napojach aromatyzowanych

▼M3

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

([1]) Zasada proporcjonalności: w przypadku łącznego stosowana galusanów, TBHQ i BHA, indywidualne poziomy należy proporcjonalnie zmniejszyć.

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

CZĘŚĆ 5

Dodatki do żywności w składnikach odżywczych

Sekcja A

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

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 170	Węglan wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 260	Kwas octowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 261	Octan potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 262	Octany sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 263	Octan wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 270	Kwas mlekowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 290	Dwutlenek węgla	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 296	Kwas jabłkowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	

▼**M3**

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 300	Kwas askorbinowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 301	Askorbinian sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 302	Askorbinian wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 306	Mieszanina tokoferoli	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 307	Alfa-tokoferol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 308	Gamma-tokoferol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 309	Delta-tokoferol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 322	Lecytyny	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 325	Mleczan sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 326	Mleczan potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 327	Mleczan wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 331	Cytryniany sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 332	Cytryniany potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 333	Cytryniany wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 334	Kwas winowy (L(+)-)	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 335	Winiany sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 336	Winiany potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 337	Winian potasowo-sodowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 338 – E 452	Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany (część 6 tabela 6)	40 000 mg/kg w przeliczeniu na P_2O_5 w preparacie składników odżywczych	Wszystkie składniki odżywcze	

▼**M3**

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 350	Jabłczany sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 351	Jabłczan potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 352	Jabłczany wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 354	Winian wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 380	Cytrynian triamonowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 392	Ekstrakty z rozmarynu (Wyciągi z rozmarynu)	1 000 mg/kg w preparacie beta-karotenu i likopenu, 5 mg/kg w produkcie końcowym wyrażone jako suma kwasu karnozowego i karnozolu	W preparatach beta-karotenu i likopenu	
E 400 – E 404	Kwas alginowy – alginiany (część 6 tabela 7)	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 406	Agar	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 407	Karagen	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku *Eucheuma*	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 412	Guma guar	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 413	Tragakanta	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 414	Guma akacjowa (guma arabska)	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 415	Guma ksantanowa	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 417	Guma tara	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 418	Guma gellan	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 421	Mannitol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik

▼M3

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

▼M3

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	*quantum satis*	W preparatach beta-karotenu, luteiny, likopenu i witaminy E	Tak
		2 mg/kg w gotowej żywności	W preparatach witaminy A i D	
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	*quantum satis*	W preparatach beta-karotenu, luteiny, likopenu i witaminy E	Tak
		2 mg/kg w gotowej żywności	W preparatach witaminy A i D	
E 491 – E 495	Estry sorbitolu (część 6 tabela 5)	*quantum satis*	W preparatach beta-karotenu, luteiny, likopenu i witaminy E	Tak
		2 mg/kg w gotowej żywności	W preparatach witaminy A i D	
E 500	Węglany sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 501	Węglany potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 503	Węglany amonu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 504	Węglany magnezu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak

▼**M3**

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 508	Chlorek potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 509	Chlorek wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 511	Chlorek magnezu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 513	Kwas siarkowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 514	Siarczany sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 515	Siarczany potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 516	Siarczan wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 524	Wodorotlenek sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 525	Wodorotlenek potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 526	Wodorotlenek wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 527	Wodorotlenek amonu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 528	Wodorotlenek magnezu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 529	Tlenek wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 530	Tlenek magnezu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 551, E 552	Dwutlenek krzemu Krzemian wapnia	50 000 mg/kg w suchym preparacie w proszku (pojedynczo lub łącznie)	W suchych preparatach w proszku wszystkich składników odżywczych	
		10 000 mg/kg w preparacie (tylko E 551)	W preparatach chlorku potasu stosowanych w substytutach soli	
E 554	Krzemian glinowo-sodowy	15 000 mg/kg w preparacie	W preparatach witamin rozpuszczalnych w tłuszczach	
E 570	Kwasy tłuszczowe	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze z wyjątkiem składników odżywczych zawierających nienasycone kwasy tłuszczowe	
E 574	Kwas glukonowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	

▼M3

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Czy może być stosowany jako nośnik?
E 575	Lakton kwasu glukonowego	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 576	Glukonian sodu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 577	Glukonian potasu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 578	Glukonian wapnia	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 900	Dimetylopolisiloksan	200 mg/kg w preparacie, 0,2 mg/l w gotowej żywności	W preparatach beta-karotenu i likopenu	
E 901	Wosk pszczeli, biały i żółty	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 938	Argon	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 939	Hel	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 941	Azot	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 942	Podtlenek azotu	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 948	Tlen	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 949	Wodór	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 953	Izomalt	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 965	Maltitol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 966	Laktitol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 967	Ksylitol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 968	Erytrytol	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak, tylko jako nośnik
E 1103	Inwertaza	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	
E 1200	Polidekstroza	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak
E 1404	Skrobia utleniona	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Tak

▼**M3**

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

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

Sekcja B

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

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Kategoria żywności
E 301	Askorbinian sodu	Całkowita zawartość wynikająca z przeniesienia 75 mg/l	Powłoki preparatów składników odżywczych zawierających wielonienasycone kwasy tłuszczowe	Żywność dla niemowląt i małych dzieci

▼M3

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Kategoria żywności
E 304 (i)	Palmitynian askorbylu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 306 E 307 E 308 E 309	Mieszanina tokoferoli Alfa-tokoferol Gamma-tokoferol Delta-tokoferol	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 322	Lecytyny	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 330	Kwas cytrynowy	*quantum satis*	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 331	Cytryniany sodu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony, a warunki stosowania w nim wyszczególnione są przestrzegane	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 332	Cytryniany potasu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony, a warunki stosowania w nim wyszczególnione są przestrzegane	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 333	Cytryniany wapnia	Całkowita zawartość wynikająca z przeniesienia 0,1 mg/kg, w przeliczeniu na wapń i w granicach zawartości wapnia i stosunku wapnia do fosforu ustalonych dla danej kategorii środków spożywczych	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci

▼M3

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Kategoria żywności
E 341 (iii)	Fosforan triwapniowy	Należy przestrzegać maksymalnego poziomu 1 000 mg/kg podanego w przeliczeniu na P_2O_5 ze wszystkich zastosowań w gotowej żywności wymienionej w pkt 13.1.3 części E załącznika II (tylko w odniesieniu do E 341 (iii) z uwzględnieniem przepisu dotyczącego maksymalnego poziomu glinu)	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 401	Alginian sodu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 402	Alginian potasu	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 404	Alginian wapnia	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 414	Guma arabska (guma akacjowa)	150 000 mg/kg w preparacie składników odżywczych i 10 mg/kg w produkcie końcowym (zawartość wynikająca z przeniesienia)	Wszystkie składniki odżywcze	Żywność dla niemowląt i małych dzieci
E 415	Guma ksantanowa	Do stosowaniaw preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE
E 421	Mannitol	1 000 razy więcej niż witaminy B_{12}, 3 mg/kg (całkowita zawartość wynikająca z przeniesienia)	Jako nośnik dla witaminy B_{12}	Żywność dla niemowląt i małych dzieci

▼M3

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

▼M3

Nr E dodatku do żywności	Nazwa dodatku do żywności	Maksymalny poziom	Składnik odżywczy, do którego dany dodatek do żywności może być dodawany	Kategoria żywności
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	Do stosowania w preparatach składników odżywczych, pod warunkiem że maksymalny poziom w środkach spożywczych wymienionych w pkt 13.1.3 części E załącznika II nie jest przekroczony	Wszystkie składniki odżywcze	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci określona w dyrektywie 2006/125/WE

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

(1) Dodatki do żywności wymienione w części 6 tabela 1 niniejszego załącznika, które są generalnie dopuszczone do stosowania w żywności zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, zamieszczone w załączniku II część C(1) grupa I, zostały umieszczone jako dodatki do żywności w składnikach odżywczych zgodnie z ogólną zasadą *quantum satis*, o ile nie określono inaczej.

(2) W przypadku fosforanów i krzemianów, jeżeli są stosowane jako dodatki, maksymalne poziomy określono tylko w preparacie składników odżywczych, a nie w gotowej żywności.

(3) W przypadku wszystkich pozostałych dodatków do żywności z podaną liczbową wartością ADI maksymalne poziomy określono w odniesieniu do preparatu składników odżywczych oraz do gotowej żywności.

(4) Żadne dodatki do żywności nie zostały dopuszczone w funkcji barwnika, substancji słodzącej lub wzmacniacza smaku.

CZĘŚĆ 6

Definicje grup dodatków do żywności do celów części 1–5

Tabela 1

Nr E	Nazwa
E 170	Węglan wapnia
E 260	Kwas octowy
E 261	Octan potasu
E 262	Octany sodu
E 263	Octan wapnia
E 270	Kwas mlekowy
E 290	Dwutlenek węgla
E 296	Kwas jabłkowy
E 300	Kwas askorbinowy
E 301	Askorbinian sodu
E 302	Askorbinian wapnia
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego
E 306	Mieszanina tokoferoli

▼**M3**

Nr E	Nazwa
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecytyny
E 325	Mleczan sodu
E 326	Mleczan potasu
E 327	Mleczan wapnia
E 330	Kwas cytrynowy
E 331	Cytryniany sodu
E 332	Cytryniany potasu
E 333	Cytryniany wapnia
E 334	Kwas winowy (L(+)-)
E 335	Winiany sodu
E 336	Winiany potasu
E 337	Winian potasowo-sodowy
E 350	Jabłczany sodu
E 351	Jabłczan potasu
E 352	Jabłczany wapnia
E 354	Winian wapnia
E 380	Cytrynian triamonowy
E 400	Kwas alginowy
E 401	Alginian sodu
E 402	Alginian potasu
E 403	Alginian amonu
E 404	Alginian wapnia
E 406	Agar
E 407	Karagen
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku *Eucheuma*
E 410	Mączka chleba świętojańskiego
E 412	Guma guar
E 413	Tragakanta
E 414	Guma akacjowa (guma arabska)

▼M3

Nr E	Nazwa
E 415	Guma ksantanowa
E 417	Guma tara
E 418	Guma gellan
E 422	Glicerol
E 440	Pektyny
E 460	Celuloza
E 461	Metyloceluloza
E 462	Etyloceluloza
E 463	Hydroksypropyloceluloza
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza
E 465	Etylometyloceluloza
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy, guma celulozowa
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza, enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego
E 500	Węglany sodu
E 501	Węglany potasu
E 503	Węglany amonu
E 504	Węglany magnezu
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)
E 508	Chlorek potasu
E 509	Chlorek wapnia
E 511	Chlorek magnezu
E 513	Kwas siarkowy

▼**M3**

Nr E	Nazwa
E 514	Siarczany sodu
E 515	Siarczany potasu
E 516	Siarczan wapnia
E 524	Wodorotlenek sodu
E 525	Wodorotlenek potasu
E 526	Wodorotlenek wapnia
E 527	Wodorotlenek amonu
E 528	Wodorotlenek magnezu
E 529	Tlenek wapnia
E 530	Tlenek magnezu
E 570	Kwasy tłuszczowe
E 574	Kwas glukonowy
E 575	Lakton kwasu glukonowego
E 576	Glukonian sodu
E 577	Glukonian potasu
E 578	Glukonian wapnia
E 640	Glicyna i jej sól sodowa
E 938	Argon
E 939	Hel
E 941	Azot
E 942	Podtlenek azotu
E 948	Tlen
E 949	Wodór
E 1103	Inwertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Skrobia utleniona
E 1410	Fosforan monoskrobiowy
E 1412	Fosforan diskrobiowy
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy
E 1420	Skrobia acetylowana
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy
E 1440	Hydroksypropyloskrobia
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona

▼M3

Tabela 2

Kwas sorbowy – sorbiniany

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

Tabela 3

Dwutlenek siarki – siarczyny

Numer E	Nazwa
E 220	Dwutlenek siarki
E 221	Siarczyn sodu
E 222	Wodorosiarczyn sodu
E 223	Pirosiarczyn sodu
E 224	Pirosiarczyn potasu
E 226	Siarczyn wapnia
E 227	Wodorosiarczyn wapnia
E 228	Wodorosiarczyn potasu

Tabela 4

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)

Tabela 5

Estry sorbitolu

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

▼M3

Tabela 6

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

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

Tabela 7

Kwas alginowy – alginiany

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

▼B

ZAŁĄCZNIK IV

Tradycyjne środki spożywcze, w przypadku których określone państwa członkowskie mogą nadal zakazywać stosowania określonych rodzajów dodatków do żywności

Państwo członkowskie	Wyszczególnienie	Rodzaje dodatków, które nadal mogą być zakazywane
Niemcy	Tradycyjne piwo niemieckie („Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut”)	Wszystkie, z wyjątkiem gazów nośnych
Francja	Tradycyjny chleb francuski	Wszystkie
Francja	Tradycyjne francuskie trufle konserwowane	Wszystkie
Francja	Tradycyjne francuskie ślimaki konserwowane	Wszystkie
Francja	Tradycyjne francuskie „confit” z gęsi lub z kaczki	Wszystkie
Austria	Tradycyjny austriacki „Bergkäse”	Wszystkie, z wyjątkiem substancji konserwujących
Finlandia	Tradycyjna fińska „Mämmi”	Wszystkie, z wyjątkiem substancji konserwujących
Szwecja Finlandia	Tradycyjne szwedzkie i fińskie syropy owocowe	Barwniki
Dania	Tradycyjne duńskie „Kødboller”	Substancje konserwujące i barwniki
Dania	Tradycyjny duński „Leverpostej”	Substancje konserwujące (inne niż kwas sorbowy) i barwniki
Hiszpania	Tradycyjne hiszpańskie „Lomo embuchado”	Wszystkie, z wyjątkiem substancji konserwujących i przeciwutleniaczy
Włochy	Tradycyjna włoska „Mortadella”	Wszystkie, z wyjątkiem substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów i gazów do pakowania
Włochy	Tradycyjny włoski „Cotechino e zampone”	Wszystkie, z wyjątkiem substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów i gazów do pakowania

▼B

ZAŁĄCZNIK V

Wykaz barwników spożywczych, o których mowa w art. 24, w razie użycia których etykiety środków spożywczych powinny zawierać dodatkowe informacje

Środki spożywcze zawierające jeden lub więcej następujących barwników spożywczych:	Informacja
Żółcień pomarańczowa (E 110) (*)	„nazwa lub numer E barwnika(-ów)”: może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci
Żółcień chinolinowa (E 104) (*)	
Azorubina/karmoizyna (E 122) (*)	
Czerwień allura (E 129) (*)	
Tartrazyna (E 102) (*)	
Pąs 4R (E 124) (*)	

(*) ►**M1** z wyjątkiem:
a) środków spożywczych, w przypadku których barwnik(-i) został(-y) użyty(-e) do celów oznakowania sanitarnego lub do celów innych oznakowań na produktach mięsnych lub do celów dekoracyjnego barwienia lub stemplowania skorup jaj, oraz
b) napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2 % objętościowo. ◄