Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah

►**B** **SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 95/2/ES**

ze dne 20. února 1995

o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a náhradní sladidla

(Úř. věst. L 61, 18.3.1995, s. 1)

Ve znění:

		Úřední věstník		
		Č.	Strana	Datum
►**M1**	Směrnice Evropského parlamentu a Rady 96/85/ES ze dne 19. prosince 1996	L 86	4	28.3.1997
►**M2**	Směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/72/ES ze dne 15. října 1998	L 295	18	4.11.1998
►**M3**	Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/5/ES ze dne 12. února 2001	L 55	59	24.2.2001
►**M4**	Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2003/52/ES ze dne 18. června 2003	L 178	23	17.7.2003
►**M5**	Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1882/2003 ze dne 29. září 2003	L 284	1	31.10.2003
►**M6**	Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2003/114/ES ze dne 22. prosince 2003	L 24	58	29.1.2004
►**M7**	Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/52/ES ze dne 5. července 2006	L 204	10	26.7.2006

Opravena:

►**C1** Oprava, Úř. věst. L 78, 17.3.2007, s. 32 (2006/52/ES)

▼B

SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 95/2/ES

ze dne 20. února 1995

o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a náhradní sladidla

EVROPSKÝ PARLAMENT A RADA EVROPSKÉ UNIE,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství, a zejména na článek 100a této smlouvy,

s ohledem na návrh Komise ([1]),

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru ([2]),

v souladu s postupem stanoveným v článku 189b Smlouvy ([3]),

s ohledem na směrnici Rady 89/107/EHS ze dne 21. prosince 1988 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se potravinářských přídatných látek povolených pro použití v potravinách určených k lidské spotřebě ([4]), a zejména na čl. 3 odst. 2 uvedené směrnice,

vzhledem k tomu, že rozdíly mezi vnitrostátními právními předpisy týkajícími se konzervantů, antioxidantů a ostatních přídatných látek a podmínek jejich použití jsou překážkou volného pohybu potravin; že tato skutečnost může vytvářet nerovné podmínky hospodářské soutěže;

vzhledem k tomu, že prvotním zřetelem jakýchkoliv pravidel o těchto potravinářských přídatných látkách a podmínkách jejich použití by měla být potřeba chránit spotřebitele;

vzhledem k tomu, že se obecně uznává, že nezpracované potraviny a některé další potraviny by neměly obsahovat potravinářské přídatné látky;

vzhledem k tomu, že s ohledem na nejnovější vědecké a toxikologické informace o těchto látkách by mělo být použití těchto látek povoleno pouze v určitých potravinách a za zvlášť vymezených podmínek;

vzhledem k tomu, že je nezbytné stanovit přísná pravidla pro použití potravinářských přídatných látek ve výživě kojenců, v pokračovací výživě a ve výživě po odstavení podle směrnice Rady 89/389/EHS ze dne 3. května 1989 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se potravin určených pro zvláštní výživu ([5]), a zejména podle jejího čl. 4 odst. 1 písm. e);

vzhledem k tomu, že touto směrnicí nejsou dotčeny předpisy týkající se náhradních sladidel a barviv;

vzhledem k tomu, že až do přijetí zvláštních předpisů podle směrnice Rady 91/414/EHS ze dne 15. července 1991 o uvádění přípravků ochrany rostlin na trh ([6]) a směrnice Rady 90/642/EHS ze dne 27. listopadu 1990 o stanovení maximálních limitů reziduí pesticidů

([1]) Úř. věst. C 206, 13.8.1992, s. 12 a Úř. věst. C 189, 13.7.1993, s. 11.
([2]) Úř. věst. C 108, 19.4.1993, s. 26.
([3]) Stanovisko Evropského parlamentu ze dne 26. května 1993 (Úř. věst. C 176, 28.6.1993, s. 117), potvrzené dne 2. prosince 1993 (Úř. věst. C 342, 20.12.1993, s. 1), společný postoj Rady ze dne 10. března 1994 (Úř. věst. C 172, 24.6.1994, s. 4) a rozhodnutí Evropského parlamentu ze dne 16. listopadu 1994 (Úř. věst. C 341, 5. 12. 1994).
([4]) Úř. věst. L 40, 11.2.1989, s. 27.
([5]) Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 27.
([6]) Úř. věst. L 230, 19.8.1991, s. 1. Směrnice naposledy pozměněná nařízením Komise (EHS) č. 3600/92 (Úř. věst. L 366, 15.12.1992, s. 10).

▼B

v některých produktech rostlinného původu, včetně ovoce a zeleniny, a na jejich povrchu [1] spadají určité látky patřící do této kategorie dočasně do oblasti působnosti této směrnice;

vzhledem k tomu, že je úkolem Komise přizpůsobit předpisy Společenství pravidlům stanoveným v této směrnici;

vzhledem k tomu, že k těmto látkám, které dosud nejsou předmětem právních předpisů Společenství, byl konzultován Vědecký výbor pro potraviny;

vzhledem k tomu, že je nezbytné zahrnout do této směrnice zvláštní ustanovení týkající se přídatných látek uvedených v jiných předpisech Společenství;

vzhledem k tomu, že je žádoucí, aby při rozhodování o zařazení určité potraviny do určité kategorie potravin byl dodržován postup konzultací se Stálým výborem pro potraviny;

vzhledem k tomu, že změny stávajících kritérií pro čistotu potravinářských přídatných látek jiných než barviva a náhradní sladidla a nové specifikace pro ty látky, pro něž kritéria pro čistotu neexistují, budou přijaty postupem stanoveným v článku 11 směrnice 89/107/EHS;

vzhledem k tomu, že Vědecký výbor pro potraviny dosud nezaujal stanovisko k látkám zlepšujícím mouku; že tyto látky budou předmětem samostatné směrnice;

vzhledem k tomu, že tato směrnice nahrazuje a zrušuje směrnice 64/54/EHS [2], 70/357/EHS [3], 74/329/EHS [4] a 83/463/EHS [5],

PŘIJALY TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

▼M2

1. Tato směrnice je zvláštní směrnicí tvořící součást souhrnné směrnice ve smyslu článku 3 směrnice 89/107/EHS a vztahuje se na přídatné látky jiné než barviva a náhradní sladidla. Nevztahuje se na enzymy, které nejsou uvedeny v přílohách.

▼B

2. V potravinách mohou být použity pouze přídatné látky, které vyhovují požadavkům stanoveným Vědeckým výborem pro potraviny.

3. Pro účely této směrnice se rozumí:

a) „konzervanty“ látky, které prodlužují trvanlivost potravin tím, že je chrání proti zkáze způsobené mikroorganismy;

b) „antioxidanty“ látky, které prodlužují trvanlivost potravin tím, že je chrání proti zkáze způsobené oxidací, například proti žluknutí tuků a barevným změnám;

▼M7

c) „nosiči“, včetně rozpouštědel, látky, které se používají k rozpouštění, ředění, disperzi nebo jiné fyzikální úpravě potravinářské přídatné látky nebo látky určené k aromatizaci s cílem usnadnit manipulaci s nimi, jejich aplikaci nebo použití, aniž přitom mění jejich technologickou funkci (a aniž vykazují jakýkoliv vlastní technologický účinek);

---

[1] Úř. věst. L 350, 14.12.1990, s. 71.
[2] Úř. věst. 12, 27.1.1964, s. 161/64.
[3] Úř. věst. L 157, 18.7.1970, s. 31.
[4] Úř. věst. L 189, 12.7.1974, s. 1.
[5] Úř. věst. L 255, 15.9.1983, s. 1.

▼B

d) „kyselinami“ látky, které zvyšují kyselost potraviny nebo jí udělují kyselou chuť;

e) „regulátory kyselosti“ látky, které mění nebo řídí kyselost nebo alkalitu potraviny;

f) „protispékavými látkami“ látky, které snižují sklon jednotlivých částic potraviny ulpívat vzájemně na sobě;

g) „odpěňovači“ látky, které zabraňují vytváření pěny nebo snižují pěnění;

h) „plnidly“ látky, které přispívají k objemu potraviny, aniž významně zvyšují její využitelnou energetickou hodnotu;

i) „emulgátory“ látky, které umožňují vytvořit nebo uchovat v potravině stejnorodou směs dvou nebo více nemísitelných fází, například oleje a vody;

j) „tavicími solemi“ látky, které převádějí bílkoviny obsažené v sýru do disperzní formy za účelem homogenního rozložení tuků a ostatních složek;

k) „zpevňujícími látkami“ látky, které činí tkáně ovoce nebo zeleniny pevnými nebo křehkými nebo udržují jejich pevnost nebo křehkost, nebo látky, které reakcí se želírujícími látkami vytvářejí nebo ztužují gely;

l) „látkami zvýrazňujícími chuť a vůni“ látky, které zvýrazňují stávající chuť nebo vůni potraviny;

m) „pěnotvornými látkami“ látky, které umožňují vytváření stejnorodé disperze plynné fáze v kapalné nebo tuhé potravině;

n) „želírujícími látkami“ látky, které udělují potravině texturu tím, že vytvářejí gel;

o) „lešticími látkami“ (včetně lubrikantů) látky, které po nanesení na vnější povrch udělují potravině lesklý vzhled nebo vytvářejí ochranný povlak;

p) „zvlhčujícími látkami“ látky, které chrání potravinu před vysycháním tím, že působí proti účinkům vzduchu s nízkou relativní vlhkostí nebo podporují rozpouštění práškovitých potravin ve vodném prostředí;

q) „modifikovanými škroby“ látky získávané jednorázovou nebo vícenásobnou chemickou úpravou jedlých škrobů, které mohly být předtím podrobeny fyzikální nebo enzymové úpravě a mohly být pomocí kyselin nebo zásad štěpeny nebo běleny;

r) „balicími plyny“ plyny jiné než vzduch, které se zavádějí do obalu před, během nebo po umístění potraviny do tohoto obalu;

s) „propelenty“ plyny jiné než vzduch, které vytlačují potravinu z obalu;

t) „kypřicími látkami“ látky nebo směsi látek, které uvolňují plyn, a tak zvyšují objem těsta;

u) „sekvestranty“ látky, které vytvářejí chemické komplexy s ionty kovů;

▼M6

v) „stabilizátory“. látky, které umožňují udržovat fyzikálněchemický stav potraviny; mezi stabilizátory patří látky, které umožňují udržovat homogenní disperzi dvou nebo více nemísitelných látek v potravině, látky, které stabilizují, udržují nebo zesilují existující zabarvení potraviny, a látky, které zvyšují vazební schopnost potraviny, včetně zesítění bílkovin umožňujícího vázání částí potraviny v obnovené potravině;

▼B

w) „zahušťovadly“ látky, které zvyšují viskozitu potraviny.

▼B

4. Látkami zlepšujícími mouku jinými než emulgátory se rozumí látky přidávané do mouky nebo těsta pro zlepšení jejich pekařské jakosti.

5. Pro účely této směrnice se za potravinářské přídatné látky nepovažují tyto látky:

a) látky používané pro úpravu pitné vody za podmínek stanovených ve směrnici 80/778/EHS ([1]),

b) výrobky obsahující pektin získávané ze sušených jablečných výlisků nebo kůry citrusových plodů nebo z jejich směsi působením zředěné kyseliny následovaným neutralizací sodnými nebo draselnými solemi („tekutý pektin“),

c) žvýkačkové báze,

d) bílý nebo žlutý dextrin, pražené nebo dextrinované škroby, škroby pozměněné působením kyselin nebo alkálií, bělené škroby, fyzikálně pozměněné škroby a škroby ošetřené amylolytickými enzymy,

e) chlorid amonný,

f) krevní plazma, jedlá želatina, bílkovinné hydrolyzáty a jejich soli, mléčné proteiny a gluten,

g) aminokyseliny a jejich soli jiné než kyselina glutamová, glycin, cystein a cystin a jejich soli, které nemají funkci přídatných látek,

h) kaseináty a kasein,

i) inulin.

Článek 2

▼M2

1. V potravinách mohou být použity pro účely uvedené v čl. 1 odst. 3 a 4 pouze látky uvedené v přílohách I, III, IV a V.

2. Potravinářské přídatné látky uvedené v příloze I jsou povoleny v potravinách, kromě potravin uvedených v příloze II, pro účely uvedené v čl. 1 odst. 3 a 4 podle zásady *„quantum satis“*.

▼B

3. Pokud není výslovně stanoveno jinak, nevztahuje se odstavec 2 na:

a) — nezpracované potraviny,

— med ve smyslu směrnice 74/409/EHS ([2]),

— neemulgované oleje a tuky živočišného nebo rostlinného původu,

— máslo,

▼M2

— pasterované a sterilované (včetně UHT sterilace) mléko (včetně plnotučného, odtučněného a polotučného) a plnotučnou pasterovanou smetanu,

▼B

— neochucené kysané mléčné výrobky s živou kulturou,

— přírodní minerální vody ve smyslu směrnice 80/777/EHS ([3]) a pramenité vody,

— kávu (kromě ochucené instantní kávy) a kávové extrakty,

— neochucené čajové lístky,

([1]) Úř. věst. L 229, 30.8.1980, s. 11. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/692/EHS (Úř. věst. L 377, 31.12.1991, s. 48).
([2]) Úř. věst. L 221, 12.8.1974, s. 10.
([3]) Úř. věst. L 229, 30.8.1980, s. 1.

▼B

— cukry ve smyslu směrnice 73/437/EHS ([1]),

▼M2

— sušené těstoviny, kromě bezlepkových těstovin nebo těstovin určených pro hypoproteinové diety podle směrnice 89/398/EHS,

▼B

— přírodní neochucené podmáslí (kromě sterilovaného podmáslí).

Pro účely této směrnice se „nezpracovanou“ potravinou rozumí potravina nepodrobená žádnému zpracování, které má za následek podstatnou změnu jejího původního stavu; potraviny však mohou být například děleny, čtvrceny, porcovány, vykostěny, rozmělněny, zbaveny kůže, okrájeny, oloupány, rozdrceny, nakrájeny, očištěny, zbaveny větviček, zmrazeny, zchlazeny, rozemlety nebo vyloupány, zabaleny nebo vybaleny;

b) výživu pro kojence a malé děti podle směrnice 89/398/EHS, včetně výživy pro kojence a malé děti s narušeným zdravím; na tyto potraviny se vztahuje příloha VI,

c) potraviny uvedené v příloze II, které mohou obsahovat pouze přídatné látky uvedené v této příloze a přídatné látky uvedené v přílohách III a IV za podmínek tam stanovených.

4. Přídatné látky uvedené v přílohách III a IV mohou být použity pouze v potravinách uvedených v těchto přílohách a za podmínek tam stanovených.

5. Jako nosiče a rozpouštědla mohou být použity pouze látky uvedené v příloze V za podmínek tam stanovených.

6. Tato směrnice se rovněž vztahuje na odpovídající potraviny určené pro zvláštní výživu podle směrnice 89/398/EHS.

7. Pokud není stanoveno jinak, vztahují se nejvyšší množství uvedená v přílohách na potraviny ve stavu, v jakém jsou uváděny na trh.

8. Slovy „*quantum satis*“ uvedeným v přílohách této směrnice se rozumí, že není stanoveno nejvyšší množství. Přídatné látky však musí být použity v souladu se správnou výrobní praxí v množství, které nepřevyšuje množství nezbytné k dosažení zamýšleného účelu, a za podmínky, že neuvádějí spotřebitele v omyl.

Článek 3

▼M6

1. Přítomnost potravinářské přídatné látky je přípustná:

a) ve složených potravinách jiných než uvedených v čl. 2 odst. 3 a to do té míry, pokud je potravinářská přídatná látka povolena v jedné ze složek složené potraviny;

b) v potravině, do které byla přidána látka určená k aromatizaci, a do té míry, pokud je podle této směrnice potravinářská přídatná látka povolena v látce určené k aromatizaci a pokud byla do potraviny přenesena prostřednictvím této látky určené k aromatizaci, za předpokladu, že dotyčná potravinářská přídatná látka neplní v konečné potravině technologickou funkci, nebo

c) pokud je potravina určena výhradně k použití při přípravě složené potraviny, a to do té míry, aby složená potravina vyhovovala této směrnici.

([1]) Úř. věst. L 356, 27.12.1973, s. 71.

▼B

2. Pokud není výslovně stanoveno jinak, nevztahuje se odstavec 1 na počáteční a pokračovací kojeneckou výživu a ►M7 obilné a ostatní příkrmy ◄ ve smyslu směrnice 89/398/EHS.

▼M6

3. Množství přídatných látek v látkách určených k aromatizaci musí být omezeno na minimum nezbytné k zajištění bezpečnosti a jakosti látek určených k aromatizaci a k usnadnění jejich uskladnění. Přítomnost přídatných látek v látkách určených k aromatizaci dále nesmí uvádět spotřebitele v omyl ani představovat nebezpečí pro jejich zdraví. Plní-li přítomnost přídatné látky v důsledku přidání látky určené k aromatizaci v potravině technologickou funkci, je tato látka považována za přídatnou látku potraviny, a nikoli za přídatnou látku dotyčné látky určené k aromatizaci.

▼B

Článek 4

Touto směrnicí nejsou dotčeny zvláštní směrnice povolující přídatné látky uvedené v přílohách jako náhradní sladidla a barviva.

Článek 5

Postupem podle článku 6 může být v případě potřeby rozhodnuto, zda:

— určitá potravina, která nebyla zařazena do některé kategorie v okamžiku přijetí této směrnice, patří do určité kategorie uvedené v článku 2 nebo v jedné z příloh, nebo

— potravinářská přídatná látka uvedená v přílohách této směrnice a povolená podle zásady *quantum satis* je používána v souladu s kritérii podle článku 2, nebo

— je určitá látka potravinářskou přídatnou látkou ve smyslu článku 1.

▼M5

Článek 6

1. Komisi je nápomocen Stálý výbor pro potravinový řetězec a zdraví zvířat, zřízený článkem 58 nařízení (ES) č. 178/2002 ([1]) (dále jen „výbor“).

2. Odkazuje-li se na tento článek, použijí se články 5 a 7 rozhodnutí 1999/468/ES ([2]) s ohledem na článek 8 zmíněného rozhodnutí.

Doba uvedená v čl. 5 odst. 6 rozhodnutí 1999/468/ES je tři měsíce.

3. Výbor přijme svůj jednací řád.

▼B

Článek 7

Do tří let od vstupu této směrnice v platnost zřídí členské státy systémy pro pravidelné sledování spotřeby a používání potravinářských přídatných látek a sdělí Komisi svá zjištění.

Do pěti let od vstupu této směrnice v platnost předloží Komise Evropskému parlamentu a Radě zprávu o změnách, ke kterým došlo na trhu s potravinářskými přídatnými látkami a v úrovních jejich používání a spotřeby.

([1]) Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1.
([2]) Rozhodnutí Rady 1999/468/ES ze dne 28. června 1999 o postupech pro výkon prováděcích pravomocí svěřených Komisi (Úř. věst. L 184, 17.7.1999, s. 23).

▼B

V souladu s obecnými kritérii stanovenými v bodě 4 přílohy II směrnice 89/107/EHS přehodnotí Komise do pěti let od vstupu této směrnice v platnost podmínky jejich použití uvedené v této směrnici a v případě potřeby navrhne změny.

Článek 8

1. Zrušují se směrnice 64/54/EHS, 70/357/EHS, 74/329/EHS a 83/463/EHS.

2. Odkazy na tyto zrušené směrnice a na kritéria pro čistotu určitých potravinářských přídatných látek podle uvedených směrnic se považují za odkazy na tuto směrnici.

Článek 9

1. Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do 25. září 1996 tak, aby

— umožnily uvádění výrobků, které jsou v souladu s touto směrnicí, na trh a jejich používání nejpozději do 25. září 1996,

— zakázaly uvádění výrobků, které nejsou v souladu s touto směrnicí, na trh a jejich používání nejpozději do 25. března 1997; výrobky uvedené na trh nebo označené před tímto dnem, které nejsou v souladu s touto směrnicí, však mohou být uváděny na trh až do vyčerpání zásob.

Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Tato opatření přijatá členskými státy musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 10

Tato směrnice vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Článek 11

Tato směrnice je určena členským státům.

▼B

PŘÍLOHA I

POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY OBECNĚ POVOLENÉ PRO POUŽITÍ V POTRAVINÁCH, KTERÉ NEJSOU UVEDENY V ČL. 2 ODST. 3

Poznámka

1. Látky uvedené v tomto seznamu mohou být přidávány do všech potravin, kromě potravin uvedených v čl. 2 odst. 3 podle zásady *quantum satis*.

▼M6

2. Látky uvedené pod čísly E 407, E 407a a E 440 mohou být standardizovány s cukry za podmínky, že je to uvedeno v dodatku k číslu a názvu látky.

▼B

3. Vysvětlení použitých symbolů:

   * Látky E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 ►M3 a E 949 ◄ mohou být použity také v potravinách uvedených v čl. 2 odst. 3.

   # Látky E 410, E 412, E 415 a E 417 nesmějí být použity pro výrobu sušených potravin určených k rehydrataci při spotřebě.

▼M7

4. Látky uvedené pod čísly E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 a E 440 nelze použít v želé cukrovinkách ve tvaru minipohárků, jimiž se pro účely této směrnice rozumějí želé cukrovinky pevné konzistence v polotuhých minipohárcích nebo minitobolkách, které jsou určeny k požití jako jedno sousto tak, že při stlačení minipohárku či minitobolky se cukrovinka vsune do úst.

▼B

Číslo E	Název
▼M6	
E 170	Uhličitan vápenatý
▼B	
E 260	Kyselina octová
E 261	Octan draselný
E 262	Octany sodné
	i) Octan sodný
	ii) Hydrogenoctan sodný (dioctan sodný)
E 263	Octan vápenatý
E 270	Kyselina mléčná
E 290	Oxid uhličitý*
E 296	Kyselina jablečná
E 300	Kyselina askorbová
E 301	Askorban sodný
E 302	Askorban vápenatý
E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou
	i) Askorbylpalmitát
	ii) Askorbylstearát
E 306	Extrakt s vysokým obsahem tokoferolů
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gama-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitiny
E 325	Mléčnan sodný

▼B

Číslo E	Název
E 326	Mléčnan draselný
E 327	Mléčnan vápenatý
E 330	Kyselina citronová
E 331	Citronany sodné
	i) Dihydrogencitronan sodný
	ii) Hydrogencitronan sodný
	iii) Citronan sodný
E 332	Citronany draselné
	i) Dihydrogencitronan draselný
	ii) Citronan draselný
E 333	Citronany vápenaté
	i) Dihydrogencitronan vápenatý
	ii) Hydrogencitronan vápenatý
	iii) Citronan vápenatý
E 334	Kyselina vinná (L (+)-)
E 335	Vinany sodné
	i) Hydrogenvinan sodný
	ii) Vinan sodný
E 336	Vinany draselné
	i) Hydrogenvinan draselný
	ii) Vinan draselný
E 337	Vinan sodno-draselný
E 350	Jablečnany sodné
	i) Jablečnan sodný
	ii) Hydrogenjablečnan sodný
E 351	Jablečnan draselný
E 352	Jablečnany vápenaté
	i) Jablečnan vápenatý
	ii) Hydrogenjablečnan vápenatý
E 354	Vinan vápenatý
E 380	Citronan amonný
E 400	Kyselina alginová
E 401	Alginan sodný
E 402	Alginan draselný
E 403	Alginan amonný
E 404	Alginan vápenatý
E 406	Agar
E 407	Karagenan
▼M1	
E 407a	Zpracovaná řasa *Euchema*
▼B	
E 410	Karubin#
E 412	Guma guar#
E 413	Tragant

▼B

Číslo E	Název
E 414	Arabská guma
E 415	Xanthan#
E 417	Guma tara#
E 418	Guma gellan
E 422	Glycerol
E 440	Pektiny
	i) Pektin
	ii) Amidovaný pektin
E 460	Celulosa
	i) Mikrokrystalická celulosa
	ii) Prášková celulosa
E 461	Methylcelulosa
▼M7	
E 462	Ethylcelulosa
▼B	
E 463	Hydroxypropylcelulosa
E 464	Hydroxypropylmethylcelulosa
E 465	Ethylmethylcelulosa
E 466	Karboxymethylcelulosa
	Sodná sůl karboxymethylcelulosy
	►M6 Celulosová guma ◄
▼M2	
E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymethylcelulosa
	►M6 Enzymaticky hydrolyzovaná celulosová guma ◄
▼B	
E 470a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin
E 470b	Hořečnaté soli mastných kyselin
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin
E 472a	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou
E 472b	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mléčnou
E 472c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou
E 472d	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou vinnou
E 472e	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou
E 472f	Směsné estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou a vinnou
E 500	Uhličitany sodné
	i) Uhličitan sodný
	ii) Hydrogenuhličitan sodný
	iii) Seskviuhličitan sodný
E 501	Uhličitany draselné
	i) Uhličitan draselný
	ii) Hydrogenuhličitan draselný

▼B

Číslo E	Název
E 503	Uhličitany amonné
	i) Uhličitan amonný
	ii) Hydrogenuhličitan amonný
E 504	Uhličitany hořečnaté
	i) Uhličitan hořečnatý
	ii) Hydrogenuhličitan hořečnatý
E 507	Kyselina chlorovodíková
E 508	Chlorid draselný
E 509	Chlorid vápenatý
E 511	Chlorid hořečnatý
E 513	Kyselina sírová
E 514	Sírany sodné
	i) Síran sodný
	ii) Hydrogensíran sodný
E 515	Sírany draselné
	i) Síran draselný
	ii) Hydrogensíran draselný
E 516	Síran vápenatý
E 524	Hydroxid sodný
E 525	Hydroxid draselný
E 526	Hydroxid vápenatý
E 527	Hydroxid amonný
E 528	Hydroxid hořečnatý
E 529	Oxid vápenatý
E 530	Oxid hořečnatý
E 570	Mastné kyseliny
E 574	Kyselina glukonová
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Glukonan sodný
E 577	Glukonan draselný
E 578	Glukonan vápenatý
E 640	Glycin a jeho sodná sůl
▼M2	
E 920	L-cystein (*)
▼B	
E 938	Argon*
E 939	Helium*
E 941	Dusík*
E 942	Oxid dusný*
E 948	Kyslík*
▼M3	
E 949	Vodík *

▼M3

Číslo E	Název
▼M2	
E 1103	Invertáza
▼B	
E 1200	Polydextrosa
E 1404	Oxidované škroby
E 1410	Fosforečnan škrobu
E 1412	Zesíťovaný fosforečnan škrobu
E 1413	Fosforečnan zesíťovaného fosforečnanu škrobu
E 1414	Acetylovaný zesíťovaný fosforečnan škrobu
E 1420	Acetylovaný škrob
E 1422	Acetylovaný zesíťovaný adipan škrobu
E 1440	Hydroxypropylester škrobu
E 1442	Hydroxypropylester zesíťovaného fosforečnanu škrobu
E 1450	Sodná sůl oktenyljantaranu škrobu
▼M2	
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob

(*) Může být použit pouze jako látka zlepšující mouku.

▼B

PŘÍLOHA II

POTRAVINY, V NICHŽ SMÍ BÝT POUŽIT POUZE OMEZENÝ POČET PŘÍDATNÝCH LÁTEK Z PŘÍLOHY I

Potravina	Přídatná látka		Nejvyšší množství
Kakaové a čokoládové výrobky ve smyslu směrnice 73/241/EHS ([1])	E 330	Kyselina citronová	0,5 %
	E 322	Lecitiny	*quantum satis*
	E 334	Kyselina vinná	0,5 %
	E 422	Glycerol	*quantum satis*
	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	*quantum satis*
	►M6 E 170 ◄	►M6 Uhličitan vápenatý ◄	7 %, vztaženo na sušinu bez tuku, vyjádřeno jako uhličitany draselné
	E 500	Uhličitany sodné	
	E 501	Uhličitany draselné	
	E 503	Uhličitany amonné	
	E 504	Uhličitany hořečnaté	
	E 524	Hydroxid sodný	
	E 525	Hydroxid draselný	
	E 526	Hydroxid vápenatý	
	E 527	Hydroxid amonný	
	E 528	Hydroxid hořečnatý	
	E 530	Oxid hořečnatý	
	E 414	Arabská guma	pouze jako lešticí látka quantum satis
	E 440	Pektiny	
▼M6	E 472c	Estery citronové kyseliny s mono a diglyceridy mastných kyselin	*quantum satis*
▼B			
Ovocné šťávy a nektary ve smyslu směrnice 93/77/EHS ([2])	E 300	Kyselina askorbová	*quantum satis*
Ananasová šťáva ve smyslu směrnice 93/77/EHS	E 296	Kyselina jablečná	3 g/l
Nektary ve smyslu směrnice 93/77/EHS	E 330	Kyselina citronová	5 g/l
	E 270	Kyselina mléčná	5 g/l
Hroznová šťáva ve smyslu směrnice 93/77/EHS	►M6 E 170 ◄	►M6 Uhličitan vápenatý ◄	*quantum satis*
	E 336	Vinany draselné	*quantum satis*
Ovocné šťávy ve smyslu směrnice 93/77/EHS	E 330	Kyselina citronová	3 g/l

▼B

Potravina	Přídatná látka		Nejvyšší množství
Výběrový džem EXTRA a výběrový rosol EXTRA ve smyslu směrnice 79/693/EHS ([3])	E 440	Pektiny	*quantum satis*
	E 270	Kyselina mléčná	*quantum satis*
	E 296	Kyselina jablečná	
	E 300	Kyselina askorbová	
	E 327	Mléčnan vápenatý	
	E 330	Kyselina citronová	
	E 331	Citronany sodné	*quantum satis*
	E 333	Citronany vápenaté	
	E 334	Kyselina vinná	
	E 335	Vinany sodné	
	E 350	Jablečnany sodné	
	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	*quantum satis*
Džemy, rosoly a marmelády ve smyslu směrnice 79/693/EHS, a ostatní podobné ovocné pomazánky včetně nízkoenergetických výrobků	E 440	Pektiny	*quantum satis*
	E 270	Kyselina mléčná	*quantum satis*
	E 296	Kyselina jablečná	
	E 300	Kyselina askorbová	
	E 327	Mléčnan vápenatý	
	E 330	Kyselina citronová	
	E 331	Citronany sodné	
	E 333	Citronany vápenaté	
	E 334	Kyselina vinná	
	E 335	Vinany sodné	
	E 350	Jablečnany sodné	
	E 400	Kyselina alginová	10g/kg (jednotlivě nebo v kombinaci)
	E 401	Alginan sodný	
	E 402	Alginan draselný	
	E 403	Alginan amonný	
	E 404	Alginan vápenatý	
	E 406	Agar	
	E 407	Karagenan	
	E 410	Karubin	
	E 412	Guma guar	
	E 415	Xanthan	
	E 418	Guma gellan	
▼M2	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	*quantum satis*
▼B	E 509	Chlorid vápenatý	*quantum satis*
	E 524	Hydroxid sodný	

▼B

Potravina	Přídatná látka		Nejvyšší množství
Částečně dehydratované a dehydratované mléko ve smyslu směrnice 76/118/EHS (4)	E 300	Kyselina askorbová	*quantum satis*
	E 301	Askorban sodný	
	E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou	
	E 322	Lecitiny	
	E 331	Citronany sodné	
	E 332	Citronany draselné	
	E 407	Karagenan	
	E 500	ii) Hydrogenuhličitan sodný	
	E 501	ii) Hydrogenuhličitan draselný	
	E 509	Chlorid vápenatý	
▼M2			
Plnotučná pasterovaná smetana	E 401	Alginan sodný	*quantum satis*
	E 402	Alginan draselný	
	E 407	Karagenan	
	E 466	Sodná sůl karboxymethylcelulosy	
	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	
▼B			
►M2 Zmrazené a hluboce zmrazené nezpracované ovoce a zelenina; balené, chlazené nezpracované ovoce a chlazená nezpracovaná zelenina připravené ke spotřebě a balené nezpracované a loupané brambory ◄	►M6 E 296 ◄	►M6 Jablečná kyselina ◄	►M6 *quantum satis* (pouze pro loupané brambory) ◄
	E 300	Kyselina askorbová	*quantum satis*
	E 301	Askorban sodný	
	E 302	Askorban vápenatý	
	E 330	Kyselina citronová	
Ovocné kompoty	E 331	Citronany sodné	*quantum satis*
Nezpracované ryby, korýši a měkkýši, včetně zmrazených	E 332	Citronany draselné	
	E 333	Citronany vápenaté	
▼M6			
	E 440	Pektin	*quantum satis* (s výjimkou jablečného kompotu)
	E 509	Chlorid vápenatý	
▼B			
Předvařená rýže	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	*quantum satis*
	E 472a	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	

▼B

Potravina	Přídatná látka		Nejvyšší množství
Neemulgované oleje a tuky živočišného a rostlinného původu (kromě panenských olejů a olivových olejů)	E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou	*askorbovou*
	E 306	Extrakt s vysokým obsahem tokoferolů	
	E 307	Alfa-tokoferol	
	E 308	Gama-tokoferol	
	E 309	Delta-tokoferol	
	E 322	Lecitiny	30 g/l
	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	10 g/l
	E 330	Kyselina citronová	*quantum satis*
	E 331	Citronany sodné	
	E 332	Citronany draselné	
	E 333	Citronany vápenaté	
▼M2			
Neemulgované oleje a tuky živočišného nebo rostlinného původu (kromě panenských olejů a olivových olejů) speciálně určené pro účely vaření nebo smažení a pro přípravu omáček	E 270	Kyselina mléčná	*quantum satis*
	E 300	Kyselina askorbová	
	E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou	
	E 306	Extrakt s vysokým obsahem tokoferolů	
	E 307	Alfa-tokoferol	
	E 308	Gama-tokoferol	
	E 309	Delta-tokoferol	
	E 322	Lecitiny	30 g/l
	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	10 g/l
	E 472c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	*quantum satis*
	E 330	Kyselina citronová	
	E 331	Citronany sodné	
	E 332	Citronany draselné	
	E 333	Citronany vápenaté	
▼B			
Rafinovaný olivový olej, včetně oleje z výlisků oliv	E 307	Alfa-tokoferol	200 mg/l
▼M7			
Zrající sýr	E 170	Uhličitan vápenatý	*quantum satis*
	E 504	Uhličitany hořečnaté	
	E 509	Chlorid vápenatý	
	E 575	Glukono-delta-lakton	
	E 500ii	Hydrogenuhličitan sodný	*quantum satis* (pouze pro sýr z kyselého mléka)

▼M2

Potravina	Přídatná látka		Nejvyšší množství
Mozzarella a syrovátkový sýr	E 260	Kyselina octová	*quantum satis*
▼B			
	E 270	Kyselina mléčná	*quantum satis*
	E 330	Kyselina citronová	
▼M6			
	E 460ii	Prášková celulosa	*quantum satis* (pouze pro strouhaný a plátkový sýr)
▼B			
	E 575	Glukono-delta-lakton	
Sterilované ovoce a zelenina v plechovkách a sklenicích	E 260	Kyselina octová	*quantum satis*
	E 261	Octan draselný	
	E 262	Octany sodné	
	E 263	Octan vápenatý	
	E 270	Kyselina mléčná	
▼M2			
	E 296	Kyselina jablečná	*quantum satis*
▼B			
	E 300	Kyselina askorbová	
	E 301	Askorban sodný	
	E 302	Askorban vápenatý	
	E 325	Mléčnan sodný	
	E 326	Mléčnan draselný	
	E 327	Mléčnan vápenatý	
	E 330	Kyselina citronová	
	E 331	Citronany sodné	
	E 332	Citronany draselné	
	E 333	Citronany vápenaté	*quantum satis*
	E 334	Kyselina vinná	
	E 335	Vinany sodné	
	E 336	Vinany draselné	
	E 337	Vina sodno-draselný	
	E 509	Chlorid vápenatý	
	E 575	Glukono-delta-lakton	
▼M2			
Mleté maso	E 300	Kyselina askorbová	*quantum satis*
	E 301	Askorban sodný	
	E 302	Askorban vápenatý	
▼B			
	E 330	Kyselina citronová	*quantum satis*
	E 331	Citronany sodné	
	E 332	Citronany draselné	
	E 333	Citronany vápenaté	

▼B

Potravina	Přídatná látka		Nejvyšší množství
Balené polotovary z čerstvě mletého masa	E 300	Kyselina askorbová	*quantum satis*
	E 301	Askorban sodný	
	E 302	Askorban vápenatý	
	E 330	Kyselina citronová	
	E 331	Citronany sodné	
	E 332	Citronany draselné	
	E 333	Citronany vápenaté	
Chléb připravený pouze z těchto složek: pšeničná mouka, voda, droždí nebo kvásek, sůl	E 260	Kyselina octová	*quantum satis*
	E 261	Octan draselný	
	E 262	Octany sodné	
	E 263	Octan vápenatý	
	E 270	Kyselina mléčná	
	E 300	Kyselina askorbová	
	E 301	Askorban sodný	
	E 302	Askorban vápenatý	
	E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou	
	E 322	Lecitiny	
	E 325	Mléčnan sodný	
	E 326	Mléčnan draselný	
	E 327	Mléčnan vápenatý	
	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	
	E 472a	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	
	E 472d	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou vinnou	
	E 472e	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou	
	E 472f	Směsné estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou a vinnou	

▼B

Potravina	Přídatná látka		Nejvyšší množství
Běžný francouzský chléb (►M7 *Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek* ◄)	E 260	Kyselina octová	*quantum satis*
	E 261	Octan draselný	
	E 262	Octany sodné	
	E 263	Octan vápenatý	
	E 270	Kyselina mléčná	
	E 300	Kyselina askorbová	
	E 301	Askorban sodný	
	E 302	Askorban vápenatý	
	E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou	
	E 322	Lecitiny	
	E 325	Mléčnan sodný	
	E 326	Mléčnan draselný	
	E 327	Mléčnan vápenatý	
	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	
Čerstvé těstoviny	E 270	Kyselina mléčná	*quantum satis*
	E 300	Kyselina askorbová	
	E 301	Askorban sodný	
	E 322	Lecitiny	
	E 330	Kyselina citronová	
	E 334	Kyselina vinná	
	E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	
	E 575	Glukono-delta-lakton	
Vína a šumivá vína a částečně zkvašený mošt z hroznů	Povolené přídatné látky: podle nařízení (EHS) č. 822/87 ([5]), (EHS) č. 4252/88 ([6]), (EHS) č. 2332/92 ([7]) a (EHS) č. 1873/84 ([8]) a jejich prováděcích nařízení,		
	podle nařízení (EHS) č. 1873/84, kterým se povoluje nabízení nebo dodávání určitých dovážených vín, u kterých mohlo být použito enologických postupů nestanovených nařízením (EHS) č. 337/79, k přímé lidské spotřebě		*pro memoria*
Pivo	E 270	Kyselina mléčná	*quantum satis*
	E 300	Kyselina askorbová	
	E 301	Askorban sodný	
	E 330	Kyselina citronová	
	E 414	Arabská guma	
Husí játra, celá husí játra, husí játra v bloku (►M7 *Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras; Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben* ◄)	E 300	Kyselina askorbová	*quantum satis*
	E 301	Askorban sodný	

▼M2

Potravina	Přídatná látka		Nejvyšší množství
Šťávy a nektary z ananasu a mučenky	E 440	Pektiny	3 g/l
Plátkový a strouhaný zrající sýr	►M6 E 170 ◄	►M6 Uhličitan vápenatý ◄	*quantum satis*
	E 504	Uhličitany hořečnaté	
	E 509	Chlorid vápenatý	
	E 575	Glukono-delta lakton	
	E 460	Celulosa	
Máslo se smetanovým zákysem	E 500	Uhličitany sodné	*quantum satis*
▼M6			
UHT kozí mléko	E 331	Natriumcitráty	4 g/l
Kaštany v nálevu	E 410	Karubin	*quantum satis*
	E 412	Guma guar	
	E 415	Xanthan	
▼B			

(1) Úř. věst. L 228, 16.8.1973, s. 23.
Na kakaové a čokoládové výrobky se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru se příloha II nevztahuje.
(2) Úř. věst. L 244, 30.9.1993, s. 23.
(3) Úř. věst. L 205, 13.8.1979, s. 5.
(4) Úř. věst. L 24, 30.1.1976, s. 49.
(5) Úř. věst. L 84, 27.3.1987, s. 1.
(6) Úř. věst. L 373, 31.12.1988, s. 59.
(7) Úř. věst. L 231, 13.8.1992, s. 1.
(8) Úř. věst. L 176, 3.7.1984, s. 6.

▼B

PŘÍLOHA III

PODMÍNEČNĚ POVOLENÉ KONZERVANTY A ANTIOXIDANTY

ČÁST A

Sorbany, benzoany a p-hydroxybenzoany

Číslo E	Název	Zkratka
E 200	Kyselina sorbová	S
E 202	Sorban draselný	
E 203	Sorban vápenatý	
E 210	Kyselina benzoová	B ([1])
E 211	Benzoan sodný	
E 212	Benzoan draselný	
E 213	Benzoan vápenatý	
E 214	Ethyl p-hydroxybenzoát	PHB
E 215	Ethyl p-hydroxybenzoát sodná sůl	
▼M7		
▼B		
E 218	Methyl p-hydroxybenzoát	
E 219	Methyl p-hydroxybenzoát sodná sůl	

([1]) Kyselina benzoová může být přítomna v některých fermentovaných výrobcích, které jsou výsledkem fermentačního procesu podle správné výrobní praxe.

Poznámka

1. Množství všech výše uvedených látek jsou vyjádřena jako volné kyseliny.
2. Zkratkami použitými v tabulce se rozumí:
   — S + B: použití S a B jednotlivě nebo v kombinaci
   — S + PHB: použití S a PHB jednotlivě nebo v kombinaci
   — S + B + PHB: použití S, B a PHB jednotlivě nebo v kombinaci.
3. Uvedená nejvyšší použitelná množství se vztahují na hotové potraviny připravené podle návodu výrobce.

▼B

Potravina	Nejvyšší použitelné množství (mg/kg nebo mg/l)					
	S	B	PHB	S + B	S + PHB	S + B + PHB
Ochucené nápoje na bázi vína, včetně výrobků v oblasti působnosti nařízení (EHS) č. 1601/91	200					
Ochucené nealkoholické nápoje ([1])	300	150		250 S +150 B		
Tekuté koncentráty z čaje a tekuté koncentráty z výluhů z ovoce a bylin				600		
Nezkvašená hroznová šťáva pro bohoslužebné účely				2 000		
Vína podle nařízení (EHS) č. 822/87 ([2]); nealkoholické víno, ovocné víno (včetně nealkoholického); *Made wine*; cidr a perry (včetně nealkoholického)	200					
Sød…Saft nebo Sødet…Saft	500	200				
Sudové nealkoholické pivo		200				
Medovina	200					
Lihoviny s obsahem alkoholu nižším než 15 % obj.	200	200		400		
Náplně pro ravioli a podobné výrobky	1 000					
Džemy, rosoly, marmelády se sníženým obsahem cukru a podobné nízkoenergetické výrobky nebo výrobky bez přidaného cukru a ostatní ovocné pomazánky *Marmeladas*		500		1 000		
Proslazené, v cukru obalené nebo glazované ovoce a zelenina				1 000		
Sušené ovoce	1 000					
Frugtgrøt a *Rote Grütze*	1 000	500				
Ovocné a zeleninové přípravky včetně ovocných omáček, kromě protlaků, mousse, kompotu, salátů a podobných sterilovaných výrobků v plechovkách nebo sklenicích	1 000					
Zelenina v octě, soli nebo oleji (kromě oliv)				2 000		
Bramborové těsto a předsmažené bramborové plátky	2 000					

▼B

Potravina	Nejvyšší použitelné množství (mg/kg nebo mg/l)					
	S	B	PHB	S + B	S + PHB	S + B + PHB
Noky	1 000					
Polenta	200					
▼M2 Olivy a přípravky na bázi oliv	1 000	500		1 000		
▼B Aspiky, naložené masné výrobky (vařené, nasolené nebo sušené); paštiky					1 000	
Povrchová úprava sušených masných výrobků						*quantum satis*
Rybí polokonzervy včetně polokonzerv z rybích jiker				2 000		
Solené sušené ryby				200		
▼M7 _____						
▼B *Crangon crangon* a *Crangon vulgaris*, vařené				6 000		
Plátkový balený sýr	1 000					
Nezrající sýr	1 000					
Tavený sýr	2 000					
Vrstvený sýr a sýr s přidanými potravinami	1 000					
Tepelně neošetřené dezerty na bázi mléka				300		
Sražené mléko	1 000					
Tekutá vejce (bílek, žloutek nebo celé vejce)				5 000		
Sušené, zahuštěné, zmrazené nebo hluboce zmrazené vaječné výrobky	1 000					
Balený plátkový chléb a žitný chléb	2 000					
►M6 Předpečené balené pečivo určené pro maloobchodní prodej a chléb se sníženou energetickou hodnotou určený pro maloobchodní prodej ◄	2 000					

▼B

Potravina	Nejvyšší použitelné množství (mg/kg nebo mg/l)					
	S	B	PHB	S + B	S + PHB	S + B + PHB
Jemné pečivo s vodní aktivitou více než 0,65	2 000					
Snacky na bázi obilovin nebo brambor a obalených ořechových jader					1 000 (max. 300 PHB)	
Šlehané těsto	2 000					
Cukrovinky (kromě čokolády)						1 500 (max. 300 PHB)
Žvýkačky				1 500		
Sladké dezertní omáčky (toppingy) (sirupy na lívance, ochucené sirupy na míchané mléčné nápoje a zmrzliny; podobné výrobky)	1 000					
Tukové emulze (kromě másla) s obsahem tuku 60 % nebo vyšším	1 000					
Tukové emulze s obsahem tuku nižším než 60 %	2 000					
▼M2 Emulgované omáčky s obsahem tuku 60 % nebo vyšším	1 000	500		1 000		
Emulgované omáčky s obsahem tuku nižším než 60	2 000	1 000		2 000		
▼B Neemulgované omáčky				1 000		
Lahůdkové saláty				1 500		
Hořčice				1 000		
Ochucovací a kořenicí přípravky				1 000		
Tekuté polévky a vývary (kromě konzerv)				500		
Aspik	1 000	500				
▼M7 _____						
▼B ►M7 Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES ([5]) ◄, kromě potravin pro kojence a malé děti podle směrnice 89/398/EHS ([3]) – dietní potraviny určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu pro regulaci hmotnosti				1 500		

▼M2

Potravina	Nejvyšší použitelné množství (mg/kg nebo mg/l)					
	S	B	PHB	S + B	S + PHB	S + B + PHB
…Mehu a makeutettu …Mehu	500	200				
Analogy masa, ryb, korýšů a hlavonožců a sýra na bázi bílkoviny	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				
Marmeláda				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Těsto na houskové knedlíky	2 000					
Sýr a analogy sýra (pouze k ošetření povrchu)	*quantum satis*					
Vařená červená řepa		2 000				
Střívka na bázi kolagenu s vodní aktivitou vyšší než 0,6	*quantum*					
▼M7 _____						
▼M6 Látky určené k aromatizaci				1 500		
▼M7 Korýši a měkkýši, vaření		1 000		2 000		
Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ([4]) dodávané v tekuté formě				2 000		

▼B

([1]) Tato položka nezahrnuje nápoje na bázi mléka.
([2]) Úř. věst. L 84, 27.3.1987, s. 1.
([3]) Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 27.
►M7 ([4]) Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES (Úř. věst. L 183, 12.7.2002, s. 51). ◄
►M7 ([5]) Směrnice Komise 1999/21/ES (Úř. věst. L 91, 7.4.1999, s. 29). ◄

▼B

ČÁST B

Oxid siřičitý a siřičitany

Číslo E	Název
E 220	Oxid siřičitý
E 221	Siřičitan sodný
E 222	Hydrogensiřičitan sodný
E 223	Disiřičitan sodný
E 224	Disiřičitan draselný
E 226	Siřičitan vápenatý
E 227	Hydrogensiřičitan vápenatý
E 228	Hydrogensiřičitan draselný

Poznámka

1. Nejvyšší množství jsou vyjádřena jako SO_2 v mg/kg nebo v mg/l a vztahují se k celkovému množství ze všech zdrojů.

2. Obsah SO_2 ne více než 10 mg/kg nebo 10 mg/l se považuje za nulový.

Potravina	Nejvyšší množství (mg/kg nebo mg/l) Vyjádřené jako SO_2
Hamburgerové maso s minimálním obsahem zeleniny nebo obilovin 4 %	450
Snídaňové uzeniny	450
Longaniza fresca a Butifarra fresca	450
Sušené solené tresky (Gadidae)	200
▼M7	
Korýši a hlavonožci	
— čerství, zmrazení a hluboce zmrazení	150 (1)
— korýši z čeledí *Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae*:	
— do 80 jednotek	150 (1)
— mezi 80 a 120 jednotkami	200 (1)
— nad 120 jednotek	300 (1)
Korýši a hlavonožci:	
— vaření	50 (1)
— vaření korýši z čeledí *Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae*:	
— do 80 jednotek	135 (1)
— mezi 80 a 120 jednotkami	180 (1)
— nad 120 jednotek	270 (1)
▼B	
Trvanlivé sušenky	50
►M7 Škroby (kromě škrobů v počáteční kojenecké výživě, pokračovací kojenecké výživě a obilných a ostatních příkrmech) ◄	50

▼B

Potravina	Nejvyšší množství (mg/kg nebo mg/l) Vyjádřené jako SO_2
Ságo	30
Ječné kroupy perličky	30
►M2 Sušené brambory ◄	400
Snacky na bázi obilovin a brambor	50
Loupané brambory	50
Zpracované brambory (včetně zmrazených a hluboce zmrazených brambor)	100
Bramborové těsto	100
Sušená zelenina bílé barvy	400
Zpracovaná zelenina bílé barvy (včetně zmrazené a hluboce zmrazené zeleniny bílé barvy)	50
Sušený zázvor	150
Sušená rajčata	200
Křenová pulpa	800
Cibulová, česneková a šalotková pulpa	300
Zelenina a ovoce v octě, oleji nebo slaném nálevu (kromě oliv a žluté papriky ve slaném nálevu)	100
Žlutá paprika ve slaném nálevu	500
Zpracované houby (včetně zmrazených hub)	50
Sušené houby	100
Sušené ovoce	
— meruňky, broskve, hrozny, švestky a fíky	2 000
— banány	1 000
— jablka a hrušky	600
— ostatní (včetně ořechů ve skořápce)	500
Sušený kokos	50
Proslazené, v cukru obalené nebo glazované ovoce, zelenina, kůra z angeliky nebo citrusů	100
Džemy, rosoly a marmelády ve smyslu směrnice 79/693/EHS (kromě výběrového džemu EXTRA a výběrového rosolu EXTRA), a ostatní podobné ovocné pomazánky včetně nízkoenergetických výrobků	50
Džemy, *rosoly* a *marmelády* ze síreného ovoce	100
Ovocné náplně plněného pečiva	100
Ochucovací přípravky na bázi citrusové šťávy	200
Koncentrovaná hroznová šťáva pro domácí výrobu vína	2 000
Mostarda di frutta	100
Rosolotvorný extrakt z ovoce, tekutý pektin pro prodej konečnému spotřebiteli	800

▼B

Potravina	Nejvyšší množství (mg/kg nebo mg/l) Vyjádřené jako SO_2
Sterilované bílé třešně srdcovky, rehydratované sušené ovoce a liči	100
Sterilované plátky citronu ve sklenicích	250
▼M2 Cukry ve smyslu směrnice 73/473/EHS, kromě škrobového sirupu včetně dehydratovaného	10
▼B Škrobový sirup, včetně dehydratovaného	20
Sirup a melasa	70
Ostatní cukry	40
Sladké dezertní omáčky (toppingy) (sirupy na lívance, ochucené sirupy na míchané mléčné nápoje a zmrzliny; podobné výrobky)	40
Pomerančová, grapefruitová, jablečná a ananasová šťáva pro dodávky ve velkém do zařízení hromadného stravování	50
Limetová a citrónová šťáva	350
Koncentráty na bázi ovocné šťávy, obsahující ne méně než 2,5 % ječmene (*barley water*)	350
Ostatní koncentráty na bázi ovocné šťávy nebo drceného ovoce; *capilé groselha*	250
Ochucené nealkoholické nápoje obsahující ovocnou šťávu	20 (jen přenosem z koncentrátů)
Ochucené nealkoholické nápoje s obsahem škrobového sirupu nejméně 235 g/l	50
Nezkvašená hroznová šťáva pro bohoslužebné účely	70
Cukrovinky na bázi škrobového sirupu	50 (jen přenosem ze škrobového sirupu)
Pivo, včetně nízkoalkoholického a nealkoholického piva	20
Sudové kvasnicové pivo	50
Vína	podle nařízení (EHS) č. 822/87, (EHS) č. 4252/88, (EHS) č. 2332/92 a (EHS) č. 1873/84 a jejich prováděcích nařízení; *(pro memoria)* podle nařízení (EHS) č. 1873/84, kterým se povoluje nabízení nebo dodávání určitých dovážených vín, u kterých mohlo být použito enologických postupů nestanovených nařízením (EHS) č. 337/79, k přímé lidské spotřebě
Nealkoholické víno	200

▼B

Potravina	Nejvyšší množství (mg/kg nebo mg/l) Vyjádřené jako SO_2
Made wine	260
Cidr, perry, ovocné víno, šumivé ovocné víno (včetně nealkoholických výrobků)	200
Medovina	200
Kvasný ocet	170
Hořčice (kromě hořčice typu Dijon)	250
Hořčice typu Dijon	500
Želatina	50
▼M2	
Analogy masa, rybího masa a korýšů na bázi bílkovin	200
Marinované ořechy	50
Vakuově balená cukrová kukuřice	100
Destilované alkoholické nápoje obsahující celé hrušky	50
▼M7	
Salsicha fresca	450
Stolní hroznové víno	10
Čerstvé liči	10 (měřeno v jedlém podílu)

▼B

([1]) V jedlém podílu.

▼B

ČÁST C

Ostatní konzervanty

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
▼M6 ———			
▼M2 ———			
▼B			
E 234	Nisin (1)	Pudinky z krupice a tapioky a podobné výrobky	3 mg/kg
		Zrající a tavený sýr	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
▼M2		Mascarpone	10 mg/kg
▼B			
E 235	Natamycin	Ošetření povrchu:	
		— tvrdých, polotvrdých a poloměkkých sýrů — sušených, naložených salámů	1 mg/dm^2 povrchu (nepřítomný v hloubce 5 mm)
E 239	Hexamethylentetramin	Sýr *Provolone*	25 mg/kg zbytkové množství, vyjádřeno jako formaldehyd
E 242	Dimethyldiuhličitan	Ochucené nealkoholické nápoje Nealkoholické víno Tekuté čajové koncentráty	250 mg/l přidané množství, zbytky neprokazatelné
E 284	Kyselina boritá	Jeseteří jikry (kaviár)	4 g/kg vyjádřeno jako kyselina boritá
E 285	Tetraboritan sodný (borax)		

(1) Tato látka může být přirozeně přítomna v některých druzích sýra jako výsledek procesů fermentace.

▼M7

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství, které lze přidat v průběhu výroby ►C1 (vyjádřeno jako $NaNO_3$) ◄	Nejvyšší zbytkové množství ►C1 (vyjádřeno jako $NaNO_3$) ◄
E 249	Dusitan draselný (a)	Masné výrobky	150 mg/kg	
E 250	Dusitan sodný (a)	Sterilované masné výrobky (Fo > 3,00) (b)	100 mg/kg	
		Tradiční nakládané masné výrobky (1):		►C1 ——— ◄

▼M7

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství, které lze přidat v průběhu výroby►C1 (vyjádřeno jako $NaNO_3$) ◄	Nejvyšší zbytkové množství ►C1 (vyjádřeno jako $NaNO_3$) ◄
		Wiltshire bacon (1.1); *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)*, *toucinho fumado* (1.2); a podobné výrobky		►C1 175 mg/kg ◄
		Wiltshire ham (1.1); a podobné výrobky		100 mg/kg
		Rohschinken, nassgepökelt (1.6); a podobné výrobky		50 mg/kg
		Cured tongue (1.3)		►C1 50 mg/kg ◄
		Tradiční sušené masné výrobky (2):		►C1 ———— ◄
		Dry cured bacon (2.1); a podobné výrobky		►C1 175 mg/kg ◄
		Dry cured ham (2.1); *Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* (2.2); *Presunto, presunto da pá* a *paio do lombo* (2.3); a podobné výrobky		100 mg/kg
		Rohschinken, trockengepökelt (2.5) a podobné výrobky;		50 mg/kg
		Jiné tradičně vyrobené masné výrobky (3):		
		Vysočina *Selský salám* *Turistický trvanlivý salám* *Poličan* *Herkules* *Lovecký salám* *Dunajská klobása* *Paprikáš* (3.5); a podobné výrobky	180 mg/kg	
		Rohschinken, trocken-/ nassgepökelt (3.1) a podobné výrobky; *Jellied veal and brisket* (3.2)		50 mg/kg
E 251 E 252	Dusičnan sodný ([c]) Dusičnan draselný ([c])	Tepelně neopracované masné výrobky	150 mg/kg	
		Tradiční nakládané masné výrobky (1):		
		Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött (1.4);	300 mg/kg	

▼**M7**

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství, které lze přidat v průběhu výroby►**C1** (vyjádřeno jako $NaNO_3$) ◄	Nejvyšší zbytkové množství ►**C1** (vyjádřeno jako $NaNO_3$) ◄
		Wiltshire bacon a *Wiltshire ham* (1.1); *Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado* (1.2); *Rohschinken, nassgepökelt* (1.6); a podobné výrobky		250 mg/kg
		Bacon, Filet de bacon (1.5); a podobné výrobky		250 mg/kg bez přidání E 249 nebo E 250
		Cured tongue (1.3)		10 mg/kg
		Tradiční sušené masné výrobky (2):		►**C1** ——————— ◄
		Dry cured bacon a *Dry cured ham* (2.1); *Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* (2.2);		►**C1** 250 mg/kg ◄
		Presunto, presunto da pá a *paio do lombo* (2.3); *Rohschinken, trockengepökelt* (2.5); a podobné výrobky		
		Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)		250 mg/kg bez přidání E 249 nebo E 250
		Jiné tradiční masné výrobky (3):	►**C1** ——————— ◄	
		Rohwürste (Salami a *Kantwurst)* (3.3);	►**C1** 300 mg/kg (bez přidání E 249 nebo E 250) ◄	
		Rohschinken, trocken-/ nassgepökelt (3.1); a podobné výrobky		250 mg/kg
		Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4); *Saucissons secs* (3.6); a podobné výrobky	250 mg/kg (bez přidání E 249 nebo E 250)	
		Jellied veal and brisket (3.2);		10 mg/kg

▼M7

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství, které lze přidat v průběhu výroby►C1 (vyjádřeno jako $NaNO_3$) ◄	Nejvyšší zbytkové množství ►C1 (vyjádřeno jako $NaNO_3$) ◄
		Tvrdé, polotvrdé a poloměkké sýry	150 mg/kg v mléce na výrobu sýrů nebo srovnatelné množství přidané po odstranění syrovátky a přidání vody	
		Analogy sýra na bázi mléka		
		Nakládaní sledi a šproti	500 mg/kg	

([a]) Pokud jsou dusitany označeny „pro použití v potravinách“, mohou být prodávány pouze ve směsi se solí nebo s náhradou soli.
([b]) Hodnota Fo 3 se rovná třem minutám tepelného ošetření při 121 °C (snížení množství bakterií z jedné miliardy spor v každé z 1 000 plechovek na jednu sporu v tisíci plechovkách).
([c]) Dusičnany mohou být obsaženy v některých tepelně opracovaných masných výrobcích v důsledku přirozené přeměny dusitanů na dusičnany v slabě kyselém prostředí.

1 Masné výrobky se nakládají v nálevu obsahujícím dusitany nebo dusičnany, sůl a jiné složky. Masné výrobky mohou být předmětem dalšího zpracování, např. uzení.
1.1 Do masa je vpravena injekce s nálevem a následně se naloží po dobu tří až deseti dnů. Slaný nálev rovněž obsahuje mikrobiologické startovací kultury.
1.2 Naloží se po dobu tří až pěti dnů. Výrobek je tepelně neopracovaný a má vysokou vodní aktivitu.
1.3 Naloží se po dobu nejméně čtyř dnů a předvaří se.
1.4 Do masa je vpravena injekce s nálevem a následně se naloží. Doba naložení je 14 až 21 dní s následným zráním uzením za studena po dobu čtyř až pěti týdnů.
1.5 Nakládá se po dobu čtyř až pěti dnů při teplotě 5 až 7 °C, zraje typicky po dobu 24 až 40 hodin při teplotě 22 °C, může se udit po dobu 24 hodin při teplotě 20 až 25 °C a skladuje se po dobu tří až šesti týdnů při teplotě 12 až 14 °C.
1.6 Doba naložení záleží na tvaru a hmotnosti kusů masa, přibližně dva dny na jeden kg, poté následuje stabilizace/zrání.
2 Proces konzervování sušením zahrnuje působení konzervační směsi obsahující dusitany nebo dusičnany, sůl a jiné složky za sucha na povrch masa s následným obdobím stabilizace/zrání. Masné výrobky mohou být předmětem dalšího zpracování, např. uzení.
2.1 Konzervování sušením následované zráním po dobu nejméně čtyř dnů.
2.2 Konzervování sušením s dobou stabilizace nejméně deset dnů a zrání po dobu více než 45 dnů.
2.3 Konzervováno sušením po dobu deseti až patnácti dnů s následnou dobou stabilizace 30 až 45 dnů a zrání nejméně dva měsíce.
2.4 Konzervováno sušením po dobu tří dnů plus jeden den na každý kilogram s následným obdobím po nasolení v délce jednoho týdne a obdobím zrání od 45 dnů do osmnácti měsíců.
2.5 Doba konzervování záleží na tvaru a hmotnosti kusů masa, přibližně deset až čtrnáct dnů, poté následuje stabilizace/zrání.
3 Procesy konzervování nakládáním a sušením jsou používány kombinovaně nebo pokud je dusičnan nebo dusitan obsažen ve složeném výrobku nebo pokud je konzervační nálev vpraven do výrobku injekcí před vařením. Výrobky mohou být předmětem dalšího zpracování, např. uzení.
3.1 Konzervování sušením a nakládáním v nálevu je používáno kombinovaně (bez vpravení nálevu injekcí). Doba konzervování záleží na tvaru a hmotnosti kusů masa, přibližně 14 až 35 dnů, poté následuje stabilizace/zrání.
3.2 Injekce nálevu s následným vařením ve vroucí vodě po dobu až tří hodin po uplynutí nejméně dvou dnů.
3.3 Výrobek má dobu zrání nejméně čtyř týdnů a poměr vody/proteinů menší než 1,7.
3.4 Výrobek má dobu zrání nejméně 30 dnů.
3.5 Sušený výrobek vařený za teploty 70 °C, poté proces sušení a uzení po dobu osmi až dvanácti dnů. Fermentovaný výrobek podléhá třístupňovému procesu fermentování po dobu 14 až 30 dnů s následným uzením.
3.6 Sušená, za syrova fermentovaná klobása bez přidaných dusitanů. Výrobek je fermentován při teplotách v rozmezí od 18 do 22 °C nebo nižších (10 až 12 °C) a poté následuje zrání po dobu nejméně tří týdnů. Výrobek má poměr vody/proteinů menší než 1,7.

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 280 E 281 E 282 E 283	Kyselina propionová Propionan sodný Propionan vápenatý Propionan draselný ([1])	Balený krájený chléb a žitný chléb	3000 mg/kg vyjádřeno jako kyselina propionová
		Chléb se sníženým obsahem energie Předpečený balený chléb Balené jemné pečivo (včetně cukrářských výrobků z mouky) s vodní aktivitou více než 0,65 Balené výrobky *rolls*, *buns* a *pitta*	2000 mg/kg vyjádřeno jako kyselina propionová

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
		Christmas pudding Balený chléb	1000 mg/kg vyjádřeno jako kyselina propionová
▼M2		Balený pølsebrød, boller a dansk flutes	2 000 mg/kg, vyjádřeno jako kyselina propionová
		Sýr a analogy sýra (pouze k ošetření povrchu)	*quantum satis*
▼B E 1105	Lysozym	Zrající sýr	*quantum satis*
▼M6		Víno v souladu s nařízením (ES) č. 1493/1999 (2) a jeho prováděcím nařízením (ES) č. 1622/2000 (3)	Pro memoria

▼B

(1) Kyselina propionová a její soli mohou být přítomny v určitých fermentovaných výrobcích jako výsledek procesu fermentace podle správné výrobní praxe.

►M6 (2) Nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem (Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1). Nařízení naposledy pozměněné nařízením Komise (ES) č. 1795/2003 (Úř. věst. L 262, 14.10.2003, s. 1).

(3) Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000 ze dne 24. července 2000, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem a zavádí se kodex Společenství pro enologické postupy a ošetření (Úř. věst. L 194, 31.7.2000, s. 1). Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1410/2003 (Úř. věst. L 201, 8.8.2003, s. 9). ◄

▼B

ČÁST D

Ostatní antioxidanty

Poznámka

►M7 Znak * v tabulce se vztahuje k pravidlu úměrnosti: pokud jsou galláty, TBHQ, BHA a BHT použity v kombinaci, musí být jejich jednotlivá množství úměrně snížena. ◄

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství (mg/kg)
▼M7			
E 310	Propylgallát	Tuky a oleje pro výrobu tepelně opracovaných potravin	200* (galláty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
E 311	Oktylgallát	Oleje a tuky na smažení, kromě oleje z olivových výlisků	100* (BHT)
E 312	Dodecylgallát		
E 319	Terciární butylhydrochinon (TBHQ)	Sádlo; rybí tuk; hovězí lůj, drůbeží tuk a skopový lůj	obojí vyjádřeno pro tuk
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Směsi pro přípravu moučníků Snacky na bázi obilovin Sušené mléko pro prodejní automaty	200 (galláty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	Sušené polévky a vývary Omáčky Sušené maso Zpracovaná ořechová jádra Předvařené obiloviny	vyjádřeno pro tuk
		Kořenící a ochucovací přípravky	200 (galláty a BHA jednotlivě nebo v kombinaci) vyjádřeno pro tuk
		Sušené brambory	25 (galláty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		Žvýkačky Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES	400 (galláty, TBHQ, BHT a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		Vonné silice	1 000 (galláty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		Látky určené k aromatizaci jiné než vonné silice	100* (galláty jednotlivě nebo v kombinaci) 200* (TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
▼B			
E 315 E 316	Kyselina erythorbová Erythorban sodný	►M6 Nasolené výrobky z masa a konzervy z masa ◄	500 vyjádřeno jako kyselina erythorbová
		Konzervy a polokonzervy z ryb Zmrazené a hluboce zmrazené ryby s červenou pokožkou	1500 vyjádřeno jako kyselina erythorbová
▼M7			
E 586	4-Hexylresorcinol	Čerství, zmrazení a hluboce zmrazení korýši	2 mg/kg zbytkového množství v mase korýšů

▼B

PŘÍLOHA IV

OSTATNÍ POVOLENÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY

Uvedená nejvyšší množství se vztahují na hotové potraviny, připravené podle návodu výrobce.

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 297	Kyselina fumarová	(*pro memoria*) Víno podle nařízení (EHS) č. 1873/84, kterým se povoluje nabízení nebo dodávání určitých dovážených vín, u kterých mohlo být použito enologických postupů nestanovených nařízením (EHS) č. 337/79, k přímé lidské spotřebě	
		Náplně a polevy na jemné pečivo	2,5 g/kg
		Cukrovinky na bázi cukru	1 g/kg
		Gelovité dezerty Dezerty s ovocnou příchutí Sušené práškové směsi pro přípravu dezertů	4 g/kg
		Instantní nápoje v prášku na bázi ovoce	1 g/l
▼M2		Instantní výrobky pro přípravu aromatizovaného čaje a bylinných čajů	1 g/kg
▼B		Žvýkačky	2 g/kg
▼M2			
	Při níže uvedeném použití mohou být uvedená nejvyšší množství kyseliny fosforečné a fosforečnanů E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 a E 452 přidána jednotlivě nebo v kombinaci (vyjádřeno se jako P_2O_5):		
E 338	Kyselina fosforečná	Ochucené nealkoholické nápoje	700 mg/l
		Sterilované a UHT mléko	1 g/l
		Proslazené ovoce	800 mg/l
		Ovocné přípravky	800 mg/l
E 339	Fosforečnany sodné	Zahuštěné mléko s obsahem sušiny méně než 28 %	1 g/l
	i) Dihydrogenfosforečnan sodný	Zahuštěné mléko s obsahem sušiny více než 28 %	1,5 g/kg
	ii) Hydrogenfosforečnan sodný	Sušené mléko a sušené odtučněné mléko	2,5 g/kg
	iii) Fosforečnan sodný	Pasterovaná, sterilovaná a UHT smetana	5 g/kg

▼**M2**

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
		Šlehaná smetana a její analogy s obsahem rostlinného tuku	5 g/kg
		Nezrající sýr (kromě sýra *Mozzarella*)	2 g/kg
E 340	Fosforečnany draselné	Tavený sýr a analogy taveného sýra	20 g/kg
	i) Dihydrogenfosforečnan draselný	Masné výrobky	5 g/kg
	ii) Hydrogenfosforečnan draselný	Nápoje pro sportovce a balené stolní vody	0,5 g/l
	iii) Fosforečnan draselný	►**M7** Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄	*quantum satis*
		Sůl a náhrady soli	10 g/kg
		Nápoje s obsahem rostlinných bílkovin	20 g/l
E 341	Fosforečnany vápenaté	Práškové náhrady mléka do teplých nápojů	30 g/kg
	i) Bis(dihydrogenfosforečnan) vápenatý	Náhrady mléka pro přípravu nápojů pro prodejní automaty	50 g/kg
	ii) Hydrogenfosforečnan vápenatý	Zmrzliny	1 g/kg
	iii) Fosforečnan vápenatý	Dezerty	3 g/kg
		Sušené dezertové směsi v prášku	7 g/kg
E 343	Fosforečnany hořečnaté	Jemné pečivo	20 g/kg
	i) Bis(dihydrogenfosforečnan) hořečnatý	Mouka	2,5 g/kg
	ii) Hydrogenfosforečnan hořečnatý	Mouka s práškem do pečiva	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Tekutá vejce (bílek, žloutek nebo celé vejce)	10 g/kg
E 450	Difosforečnany	Omáčky	5 g/kg
	i) Dihydrogendifosforečnan sodný	Polévky a vývary	3 g/kg
	ii) Hydrogendifosforečnan sodný	Instantní čaje a bylinkové čaje	2 g/kg
	iii) Difosforečnan sodný	►**M6** ——— ◄	►**M6** ——— ◄
	v) Difosforečnan draselný	Žvýkačka	*quantum satis*
		Sušené potraviny v prášku	10 g/kg
	vi) Difosforečnan vápenatý	Nápoje na bázi čokolády a sladu	2 g/l
	vii) Dihydrogendifosforečnan vápenatý	Alkoholické nápoje (kromě vína a piva)	1 g/l

▼M2

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
		Obilné snídaně	5 g/kg
		Snacky	5 g/kg
E 451	Trifosforečnany	Surimi	1 g/kg
		Pasty z ryb a korýšů	5 g/kg
	i) Trifosforečnan sodný	Sladké dezertní omáčky (toppingy) (sirupy pro lívance, ochucené sirupy pro míchané mléčné nápoje a zmrzliny; podobné výrobky)	3 g/kg
	ii) Trifosforečnan draselný	Speciální strava pro zvláštní výživové účely	5 g/kg
		Lešticí látky pro masné a zeleninové výrobky	4 g/kg
E 452	Polyfosforečnany	Cukrovinky na bázi cukru	5 g/kg
	i) Polyfosforečnan sodný	Moučkový cukr	10 g/kg
	ii) Polyfosforečnan draselný	Nudle čínského typu	2 g/kg
	iii) Polyfosforečnan sodnovápenatý	Šlehaná těsta	12 g/kg
	iv) Polyfosforečnany vápenaté	Zmrazené a hluboce zmrazené nezpracované rybí filé	5 g/kg
		Zmrazení a hluboce zmrazení měkkýši a korýši, nezpracovaní a zpracovaní	5 g/kg
		Výrobky z brambor (včetně zmrazených, hluboce zmrazených, chlazených a sušených výrobků) a zmrazené a předsmažené brambory	5 g/kg
		Roztíratelné tuky kromě másla	5 g/kg
		Máslo se smetanovým zákysem	2 g/kg
		Konzervované výrobky z korýšů	1 g/kg
		Rozprašovací vodní emulze na bázi vody pro potírání pečicích plechů	30 g/kg
		Nápoje na bázi kávy pro prodejní automaty	2 g/l

▼M6

		Látky určené k aromatizaci	40 g/kg

▼M2

E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxymethylcelulosy	►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES dodávané v pevné formě ◄	30 g/kg

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 431	Polyoxyethylen (40) stearan	(*pro memoria*) Víno podle nařízení (EHS) č. 1873/84, kterým se povoluje nabízení nebo dodávání určitých dovážených vín, u kterých mohlo být použito enologických postupů nestanovených nařízením (EHS) č. 337/79, k přímé lidské spotřebě	
E 353	Kyselina metavinná	Víno podle nařízení (EHS) č. 822/87, (EHS) č. 4252/88, (EHS) č. 2332/92 a (EHS) č. 1873/84 a jejich prováděcích nařízení	
		Made wine	100 mg/l
E 355 E 356 E 357	Kyselina adipová Adipan sodný Adipan draselný	Náplně a polevy na jemné pečivo Sušené dezertní směsi v prášku Želé dezerty Dezerty s ovocnou příchutí Nápoje v prášku pro přípravu v domácnosti	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/l *vyjádřeno jako kyselina adipová*
E 363	Kyselina jantarová	Dezerty	6 g/kg
		Polévky a vývary	5 g/kg
		Nápoje v prášku pro přípravu v domácnosti	3 g/l

▼M7

E 385	Dvojsodno-vápenatá sůl kyseliny ethylen-diamintetraoctové (vápenatodisodná sůl EDTA)	Emulgované omáčky	75 mg/kg
		Sterilované luštěniny, sterilovaná lusková zelenina, houby a artyčoky v plechovkách a sklenicích	250 mg/kg
		Sterilovaní korýši a měkkýši v plechovkách a sklenicích	75 mg/kg
		Sterilované ryby v plechovkách a sklenicích	75 mg/kg
		Roztíratelné tuky vymezené přílohami B a C nařízení (ES) č. 2991/94 ([1]), s obsahem tuku nejvýše 41 %	100 mg/kg
		Zmrazení a hluboce zmrazení korýši	75 mg/kg

▼M7

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
		Libamáj, egészben és tömbben	250 mg/kg
▼B			
E 405	Propan-1,2-diol-alginát	Tukové emulze	3 g/kg
		Jemné pečivo	2 g/kg
		Náplně a polevy na jemné pečivo a dezerty	5 g/kg
		Cukrovinky na bázi cukru	1,5 g/kg
		Vodové zmrzliny	3 g/kg
		Snacky na bázi obilovin a brambor	3 g/kg
		Omáčky	8 g/kg
		Pivo	100 mg/l
		Žvýkačky	5 g/kg
		Ovocné a zeleninové přípravky	5 g/kg
		Ochucené nealkoholické nápoje	300 mg/l
		Emulzní likéry	10 g/l
		►M7 Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES ◄ – Dietní potraviny určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu pro regulaci hmotnosti	1, 2 g/kg
		►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄	1 g/kg
▼M2			
		Cidr kromě cidre bouché	100 mg/l
▼B			
E 416	Guma karaya	Snacky na bázi obilovin a brambor	5 g/kg
		Polevy na ořechová jádra	10 g/kg
		Náplně a polevy na jemné pečivo	5 g/kg
		Dezerty	6 g/kg
		Emulgované omáčky	10 g/kg
		Vaječné likéry	10 g/l
		►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄	*quantum satis*
		Žvýkačky	5 g/kg
▼M6			
		Látky určené k aromatizaci	50 g/kg

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Sorbitol sirup Manitol Isomalt Maltitol i) Maltitol ii) Maltitol sirup Laktitol Xylitol	Potraviny obecně (kromě nápojů a potravin uvedených v čl. 2 odst. 3) Zmrazené nezpracované ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci Likéry	*quantum satis* (pro jiné účely než přislazování)
▼M7 E 968	Erytritol	Potraviny obecně (kromě nápojů a potravin uvedených v čl. 2 odst. 3) Zmrazené a hluboce zmrazené nezpracované ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci Likéry	*quantum satis* *quantum satis* *quantum satis* Pro jiné účely než přislazování
▼B E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxyethylensorbitanmonolaurát (polysorbát 20) Polyoxyethylensorbitanmonopalmitát (polysorbát 80) Polyoxyethylensorbitanmonopalmitát (polysorbát 40) Polyoxyethylensorbitanmonostearát (polysorbát 60) Polyoxyethylensorbitantristearát (polysorbát 65)	Jemné pečivo Tukové emulze pro pekařské účely Analogy mléka a smetany Zmrzliny Dezerty Cukrovinky na bázi cukru Emulgované omáčky Polévky Žvýkačky ►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄ ►M7 Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES ◄ – Dietní potraviny určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu pro regulaci hmotnosti	3 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg *quantum satis* 1 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
▼M6		Látky určené k aromatizaci, kromě kapalných kouřových aromatických přípravků a látek určených k aromatizaci z oleopryskyřic koření ([9]) Látky určené k aromatizaci obsahující kapalné kouřové aromatické přípravky a látky určené k aromatizaci z oleopryskyřic koření	10 g/kg 1 g/kg

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 442	Amonné soli fosfatidových kyselin	►M2 Kakaové a čokoládové výrobky včetně náplní ve smyslu směrnice 73/241/EHS ◄	10 g/kg
		►M2 Cukrovinky na bázi kakaa ◄	10 g/kg
E 444	Isobutyrát octanu sacharosy	Zakalené ochucené nealkoholické nápoje	300 mg/l
		Ochucené zakalené alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % obj. alkoholu	300 mg/l
E 445	Glycerolestery dřevných pryskyřic	Zakalené ochucené nealkoholické nápoje	100 mg/l
		Ošetření povrchu citrusových plodů	50 mg/kg
		Zakalené alkoholické nápoje podle nařízení Rady (EHS) č. 1576/89, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin ([8])	100 mg/l
		Zakalené alkoholické nápoje s obsahem alkoholu méně než 15 % obj.	100 mg/l
E 473 E 474	Estery sacharosy s mastnými kyselinami Sacharoglyceridy	Sterilovaná tekutá káva Tepelně opracované masné výrobky	1 g/l 5 g/kg (vztaženo na tuk)

▼M6

▼M2

▼M3

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
		Tukové emulze pro pekařské účely	10 g/kg
		Jemné pečivo	10 g/kg
		Práškové náhrady mléka do teplých nápojů	20 g/kg
		Zmrzliny	5 g/kg
		Cukrovinky na bázi cukru	5 g/kg
		Dezerty	5 g/kg
		Omáčky	10 g/kg
		Polévky a vývary	2 g/kg
		Ošetření povrchu čerstvého ovoce	*quantum satis*
		Nealkoholické nápoje na bázi anýzu	5 g/l
		Nealkoholické nápoje na bázi kokosu a mandlí	5 g/l
		Alkoholické nápoje (kromě vína a piva)	5 g/l
		Práškové směsi pro přípravu teplých nápojů	10 g/l
		Nápoje na bázi mléka	5 g/l
		►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄	*quantum satis*
		►M7 Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES ◄ – Dietní potraviny určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu pro regulaci hmotnosti	5 g/kg
		Žvýkačky	10 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
		Analogy smetany	5 g/kg
		Sterilovaná smetana a sterilovaná smetana se sníženým obsahem tuku	5 g/kg

▼M2

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami	Jemné pečivo	10 g/kg
		Emulzní likéry	5 g/l
		Výrobky z vajec	1 g/kg
		Práškové náhrady mléka do teplých nápojů	0,5 g/kg
		Žvýkačky	5 g/kg
		Tukové emulze	5 g/kg
		Analogy mléka a smetany	5 g/kg
		Cukrovinky na bázi cukru	2 g/kg
		Dezerty	2 g/kg
		►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄	*quantum satis*
		►M7 Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES ◄; Dietní potraviny určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu pro regulaci hmotnosti	5 g/kg
		Obilné snídaně typu *Granola*	10 g/kg
▼M2			
E 476	Polyglycerolpolyricinoleát	Roztíratelné tuky ve smyslu příloh A, B a C nařízení (ES) č. 2991/94, jejichž obsah tuku je nejvýše 41 %	4 g/kg
		Podobné roztíratelné výrobky s obsahem tuku méně než 10 %	4 g/kg
		Dresinky	4 g/kg
▼B			
		Cukrovinky na bázi kakaa, včetně čokolády	5 g/kg
E 477	Estery propan-1,2-diolu s mastnými kyselinami	Jemné pečivo	5 g/kg
		Tukové emulze pro pekařské účely	10 g/kg
		Analogy mléka a smetany	5 g/kg
		Práškové náhrady mléka do teplých nápojů	1 g/kg
		Zmrzliny	3 g/kg
		Cukrovinky na bázi cukru	5 g/kg
		Dezerty	5 g/kg
		Náhrady šlehané smetany pro zdobení dezertů	30 g/kg
		►M7 Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES ◄ – Dietní potraviny určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu pro regulaci hmotnosti	1 g/kg

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 479b	Směsný produkt interakce tepelně opracovaného sojového oleje s mono- a diglyceridy mastných kyselin	Tukové emulze na smažení	5 g/kg
E 481 E 482	Stearoyl-2-mléčnan sodný Stearoyl-2-mléčnan vápenatý	Jemné pečivo Předvařená rýže	5 g/kg 4 g/kg
		Obilné snídaně	5 g/kg
		Emulzní likéry	8 g/l
		Lihoviny s obsahem alkoholu méně než 15 % obj.	8 g/l
		Snacky na bázi obilovin	2 g/kg
		Žvýkačky	2 g/kg
		Tukové emulze	10 g/kg
		Dezerty	5 g/kg
		Cukrovinky na bázi cukru	5 g/kg
		Práškové náhrady mléka do teplých nápojů	3 g/kg
		Snacky na bázi obilovina a brambor	5 g/kg
		Masové konzervy ze sekaného a mělněného masa	4 g/kg
		Práškové směsi pro přípravu teplých nápojů	2 g/l
		►M7 Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES ◄ – Dietní potraviny určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu pro regulaci hmotnosti	2 g/kg
		Chléb (kromě výrobku uvedeného v příloze II)	3 g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
E 483	Vinan stearylu	Pečivo (kromě druhů chleba uvedených v příloze III)	4 g/kg
		Dezerty	5 g/kg

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitanmonosterát Sorbitantristearát Sorbitanmonolaurát Sorbitanmonooleát Sorbitanmonopalmitát	Jemné pečivo Sladké dezertní omáčky (toppingy) a polevy na jemné pečivo Rosolová marmeláda Tukové emulze Analogy mléka a smetany	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg (2) 10 g/kg 5 g/kg
		Práškové náhrady mléka do teplých nápojů	5 g/kg
		Tekuté koncentráty z čaje a tekuté koncentráty z výluhů z bylin	0,5 g/l
		Zmrzliny	5 g/kg
		Dezerty	5 g/kg
		Cukrovinky na bázi cukru	5 g/kg
		Cukrovinky na bázi kakaa, včetně čokolády	10 g/kg (3)
		Emulgované omáčky	5 g/kg
		►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄	*quantum satis*
		Droždí	*quantum satis*
		Žvýkačky	5 g/kg
		►M7 Dietní potraviny pro zvláštní léčebné účely vymezené směrnicí 1999/21/ES ◄; Dietní potraviny určené k náhradě celodenní stravy nebo jednotlivého pokrmu pro regulaci hmotnosti	5 g/kg
		(pro memoria) Pouze pro E 491, víno podle nařízení (EHS) č. 1873/84, kterým se povoluje nabízení nebo dodávání určitých dovážených vín, u kterých mohlo být použito enologických postupů nestanovených nařízením (EHS) č. 337/79, k přímé lidské spotřebě	5 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
E 512	Chlorid cínatý	Konzervovaný bílý chřest v plechovkách sklenicích	25 mg/kg jako Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Síran hlinitý Síran sodno-hlinitý Síran draselno-hlinitý Síran hlinito-amonný	Vaječný bílek Proslazené, v cukru obalené nebo glazované ovoce a zelenina	30 mg/kg 200 mg/kg jednotlivě nebo v kombinaci, vyjádřeno jako hliník
E 541	Kyselý fosforečnan sodno-hlinitý	Jemné pečivo (pouze *scones* a piškotové pečivo)	1 g/kg *vyjádřeno jako hliník*

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 535 E 536 E 538	Hexakyanoželeznatan sodný Hexakyanoželeznatan draselný Hexakyanoželeznatan vápenatý	Sůl a náhrady soli	Jednotlivě nebo v kombinaci 20 mg/kg jako bezvodý hexakyanoželeznatan draselný
▼M6 E 551	Oxid křemičitý	Látky určené k aromatizaci	50 g/kg
▼B E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556 E 559	Oxid křemičitý Křemičitan vápenatý i) Křemičitan hořečnatý ii) Trikřemičitan hořečnatý (4) Talek (4) Křemičitan sodno-hlinitý Křemičitan draselno-hlinitý Křemičitan vápenato-hlinitý Křemičitan hlinitý (kaolin)	Sušené práškovité potraviny (včetně cukrů) Sůl a náhrady soli ►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄ Potraviny ve formě tablet a potahovaných tablet ►M2 Plátkované nebo strouhané tvrdé, polotvrdé a tavené sýry Plátkované nebo strouhané analogy sýra a analogy taveného sýra ◄	10 g/kg 10 g/kg *quantum satis* *quantum satis* 10 g/kg ►M2 10 g/kg ◄
▼M2		Žvýkačky	*quantum satis* (5)
		Rýže	
		Uzeniny (pouze k ošetření povrchu)	
		Koření	30 g/kg
		Cukrovinky kromě čokolády (pouze k ošetření povrchu)	*quantum satis*
		Výrobky pro vymazání pečicích plechů tukem	30 g/kg
▼B E 579 E 585	Glukonan železnatý Mléčnan železnatý	Olivy ztmavlé oxidací	150 mg/kg jako Fe
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Kyselina glutamová Glutaman sodný Glutaman draselný Glutaman vápenatý Glutaman amonný Glutaman hořečnatý	Potraviny obecně (kromě potravin uvedených v čl. 2 odst. 3)	10 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
		Kořenicí a ochucovací přípravky	*quantum satis*

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630	Kyselina guanylová Guanylan sodný Guanylan draselný Guanylan vápenatý Inosinová kyselina	Potraviny obecně (kromě potravin uvedených v čl. 2 odst. 3)	500 mg/kg jednotlivě nebo v kombinaci, vyjádřeno jako kyselina guanylová *quantum satis*
E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Inosinan sodný Inosinan draselný Inosinan vápenatý 5'ribonukleotidy vápenaté 5'ribonukleotidy sodné	Kořenicí a ochucovací přípravky	
E 900	Dimethylpolysiloxan	Džemy, rosoly a marmelády ve smyslu směrnice 79/693/EHS, a ostatní podobné ovocné pomazánky včetně nízkoenergetických výrobků	10 mg/kg
		Polévky a vývary	10 mg/kg
		Oleje a tuky na smažení	10 mg/kg
		Cukrovinky (kromě čokolády)	10 mg/kg
		Ochucené nealkoholické nápoje	10 mg/l
		Ananasová šťáva	10 mg/l
		Sterilované ovoce a zelenina v plechovkách a sklenicích	10 mg/kg
		Žvýkačky	100 mg/kg
		(pro memoria) Víno podle nařízení (EHS) č. 1873/84, kterým se povoluje nabízení nebo dodávání určitých dovážených vín, u kterých mohlo být použito enologických postupů nestanovených nařízením (EHS) č. 337/79, k přímé lidské spotřebě	
		Sød…Saft	10 mg/l
		Lité těsto	10 mg/kg
▼M2			
		Cidr kromě cidre bouché	10 mg/l
▼M6			
		Látky určené k aromatizaci	10 mg/kg
▼B			
E 901 E 902 ►M6 ——— ◄ E 904	Včelí vosk, bílý a žlutý Candelilový vosk ►M6 ——— ◄ Šelak	Jako lešticí látky pouze pro: — cukrovinky (včetně čokolády) — drobné jemné pečivo s čokoládovou polevou — snacky — ořechová jádra — zrnkovou kávu	*quantum satis*

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
		►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄	*quantum satis*
		Čerstvé citrusové plody, melouny, jablka a hrušky (pouze k ošetření povrchu)	*quantum satis*
▼M2		Broskve a ananasy (pouze k ošetření povrchu)	*quantum satis*
▼M6			
E 903	Karnaubský vosk	Jako lešticí látka pouze pro:	
		– cukrovinky (včetně čokolády)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (pouze pro žvýkačky)
		– malé výrobky z jemného pečiva s čokoládovou polevou	200 mg/kg
		– snacky	200 mg/kg
		– ořechová jádra	200 mg/kg
		– kávová zrna	200 mg/kg
		– ►M7 doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ◄	200 mg/kg
		– čerstvé citrusové plody, melouny, jablka, hrušky, broskve a ananas (pouze k ošetření povrchu)	200 mg/kg
▼M2			
E 905	Mikrokrystalický vosk	Ošetření povrchu — cukrovinek kromě čokolády — žvýkaček — melounů, papáji, manga a avokáda	*quantum satis*
▼B			
E 912	Estery kyseliny montanové	Čerstvé citrusové plody (pouze k ošetření povrchu)	*quantum satis*
E 914	Oxidovaný polyethylenový vosk		
▼M2		Čerstvý meloun, mango, papája, avokádo a ananas (pouze k ošetření povrchu)	*quantum satis*
▼B			
E 927b	Karbamid	Žvýkačka bez přidaných cukrů	30 g/kg

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 950	Acesulfam-K	Žvýkačka s přidanými cukry	800 mg/kg
E 951	Aspartam		2 500 mg/kg
E 957	Thaumatin		10 mg/kg (pouze jako látka zvýrazňující chuť a vůni) (6)
		Ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody	0,5 mg/l
		Dezerty – na bázi mléka nebo bez mléka	5 mg/kg (pouze pro zvýraznění chuti)
E 959	Neohesperidin DC	Žvýkačka s přidanými cukry	150 mg/kg (6)
		Roztíratelné tuky ve smyslu příloh B a C nařízení (ES) č. 2991/94	5 mg/kg
		Masné výrobky	
		Ovocné rosoly	
		Rostlinné bílkoviny	
E 999	Extrakt z kvillaji	Ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody	200 mg/l přepočteno na bezvodý extrakt
		Cidr kromě cidre bouché	200 mg/l vyjádřeno jako bezvodý extrakt
E 1201	Polyvinylpyrolidon	►M7 Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES ve formě tablet a potahovaných tablet ◄	*quantum satis*
E 1202	Polyvinylpoly-pyrolidon		
E 1505	Triethyl-citrát	Sušený vaječný bílek	*quantum satis*
E 1518	Trioctan glycerinu (triacetin)	výkačky	*quantum satis*

▼M2

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 459	Beta-cyklodextrin	Potraviny ve formě tablet a potahovaných tablet	*quantum satis*
		Zapouzdřené látky určené k aromatizaci	
		– aromatizovaných čajů a aromatizovaných instantních nápojů v prášku	500 mg/l
		– aromatizovaných snacků	1 g/kg v hotových potravinách určených ke spotřebě nebo v potravinách obnovených podle pokynů výrobce
E 425	Konjac (7) i) Guma konjac ii) Konjac glukomannan	►M4 Potraviny obecně (kromě těch, na které se vztahuje čl. 2 odst. 3, a kromě želé cukrovinek, včetně želé cukrovinek ve tvaru minipohárků) ◄	10 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
E 650	Octan zinečnatý	Žvýkačky	1 000 mg/kg
E 943a E 943b E 944	Butan Isobutan Propan	Rostlinné oleje ve spreji určené na pečící formy (jen pro profesionální použití) Emulgované spreje na bázi vody	*quantum satis*
E 907	Hydrogenovaný poly(dec1en)	Jako lešticí látka pro:	
		– cukrovinky na bázi cukru	2 g/kg
		– sušené ovoce	2 g/kg
E 1505	Triethylcitrát	Látky určené k aromatizaci	3 g/kg ze všech zdrojů v potravinách určených k přímé spotřebě nebo připravených podle pokynů výrobce; jednotlivě nebo v kombinaci. V případě nápojů, s výjimkou krémových likérů, je nejvyšší množství pro E 1520 1 g/l

▼M7

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 1517	Glyceryl-diacetát (diacetin)		
E 1518	Glyceryl-triacetát (triacetin)		
E 1520	Propan-1,2-diol (propylenglykol)		

▼M6

E 1519	Benzylalkohol	Látky určené k aromatizaci pro:	
		– likéry, aromatizovaná vína, aromatizované vinné nápoje a aromatizované koktejly z vinařských výrobků	100 mg/l
		– cukrovinky včetně čokolády a výrobků z jemného pečiva	250 mg/kg ze všech zdrojů v hotových potravinách určených ke spotřebě nebo v potravinách obnovených podle pokynů výrobce

▼M7

E 426	Sójová hemicelulosa	Nápoje na bázi mléka určené pro maloobchodní prodej	5 g/l
		Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES	1,5 g/l
		Emulgované omáčky	30 g/l
		Balené jemné pekařské zboží určené pro maloobchodní prodej	10 g/kg
		Balené hotové orientální nudle určené pro maloobchodní prodej	10 g/kg
		Balená hotová rýže určená pro maloobchodní prodej	10 g/kg
		Balené zpracované produkty z brambor a rýže (včetně zmrazených, hluboce zmrazených, chlazených a sušených produktů) určené pro maloobchodní prodej	10 g/kg
		Sušené, zahuštěné, zmrazené nebo hluboce zmrazené vaječné výrobky	10 g/kg
		Želé cukrovinky, kromě želé cukrovinek ve tvaru minipohárků	10 g/kg

▼M7

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 1204	Pullulan	Doplňky stravy vymezené směrnicí 2002/46/ES, ve formě tobolek a tablet	*quantum satis*
		Mikrocukrovinky na osvěžení dechu ve formě plátků	*quantum satis*
E 1452	Škrobový oktenylsukcinát hlinitý (SAOS)	Vitaminové přípravky ve formě tobolek v doplňcích stravy vymezených směrnicí 2002/46/ES	35 g/kg doplňku stravy

▼B

►M2 ——————— ◄

►M2 (1) Úř. věst. L 316, 9.12.1994, s. 2. ◄

(2) Pouze E 493.

(3) Pouze E 492.

(4) Prostý azbestu.

(5) Pouze E 553b.

(6) Pokud jsou látky E 950, E 951, E 957, E 959 použity ve žvýkačkách v kombinaci, úměrně se snižuje nejvyšší množství pro každou z nich.

►M2 (7) Tyto látky se nesmějí používat pro výrobu dehydratovaných potravin určených k rehydrataci při spotřebě. ◄

►M3 (8) Úř. věst. L 160, 12.6.1989, s. 1. ◄

►M6 (9) Oleopryskyřice z koření jsou definovány jako výtažky z koření, z nichž bylo odpařeno extrakční rozpouštědlo tak, že zůstala směs těkavého oleje a pryskyřičného materiálu z koření. ◄

▼B

PŘÍLOHA V

POVOLENÉ NOSIČE A ROZPOUŠTĚDLA

Poznámka

V tomto seznamu nejsou zahrnuty:

1. látky obecně považované za potraviny,
2. látky uvedené v čl. 1 odst. 5,
3. látky, které mají primárně funkci kyseliny nebo regulátoru kyselosti, jakými jsou kyselina citronová a hydroxid amonný.

Číslo E	Název	Omezení použití
▼M3		
E 1520	Propylenglykol	Barviva, emulgátory, antioxidanty a enzymy (maximálně 1 g/kg v potravině)
▼B		
E 422	Glycerol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Manitol	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Laktitol	
E 967	Xylitol	
▼M7		
E 968	Erytritol	
▼B		
E 400 – 404	Kyselina alginová a její sodná, draselná a vápenatá a amonná sůl	
E 405	Propan-1,2-diol-alginát	
E 406	Agar	
E 407	Karagenan	
E 410	Karubin	
E 412	Guma guar	
E 413	Tragant	
E 414	Arabská guma	
E 415	Xanthan	
E 440	Pektiny	
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurát (polysorbát 20)	Odpěňovače
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitát (polysorbát 80)	
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitát (polysorbát 40)	
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearát (polysorbát 60)	
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearát (polysorbát 65)	

▼B

Číslo E	Název	Omezení použití
E 442	Amonné soli fosfatidových kyselin	Antioxidanty
E 460	Celulosa (mikrokrystalická nebo prášková)	
E 461	Methylcelulosa	
▼M7		
E 462	Ethylcelulosa	
▼B		
E 463	Hydroxypropylcelulosa	
E 464	Hydroxypropylmethylcelulosa	
E 465	Ethylmethylcelulosa	
E 466	Karboxymethylcelulosa Sodná sůl karboxymethylcelulosy	
E 322	Lecitiny	Barviva a antioxidanty rozpustné v tuku.
E 432 – 436	Polysorbát 20, 40, 60, 65, 80	
E 470b	Hořečnaté soli mastných kyselin	
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	
E 472a	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	
E 472c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	
E 472e	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou	
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami	
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami	
E 491	Sorbitan monosterát	Barviva a odpěňovače
E 492	Sorbitantristearát	
E 493	Sorbitanmonolaurát	
E 494	Sorbitanmonooleát	
E 495	Sorbitanmonopalmitát	
E 1404	Oxidované škroby	
E 1410	Fosforečnan škrobu	
E 1412	Zesíťovaný fosforečnan škrobu	
E 1413	Fosforečnan zesíťovaného fosforečnanu škrobu	
E 1414	Acetylovaný zesíťovaný fosforečnan škrobu	
E 1420	Acetylovaný škrob	
E 1422	Acetylovaný zesíťovaný adipan škrobu	
E 1440	Hydroxypropylester škrobu	
E 1442	Hydroxypropylester zesíťovaného fosforečnanu škrobu	
E 1450	Sodná sůl oktenyljantaranu škrobu	

▼B

Číslo E	Název	Omezení použití
E 170	Uhličitany vápenaté	
E 263	Octan vápenatý	
E 331	Citronany sodné	
E 332	Citronany draselné	
E 341	Fosforečnany vápenaté	
E 501	Uhličitany draselné	
E 504	Uhličitany hořečnaté	
E 508	Chlorid draselný	
E 509	Chlorid vápenatý	
E 511	Chlorid hořečnatý	
E 514	Sírany sodné	
E 515	Sírany draselné	
E 516	Síran vápenatý	
E 517	Síran amonný	
E 577	Glukonan draselný	
E 640	Glycin a jeho sodná sůl	
E 1505	Triethylcitronan	
E 1518	Trioctan glycerinu	
E 551	Oxid křemičitý	Emulgátory a barviva, max. 5 % ►M7 Pro E 551: v E 171 oxidu titaničitém a E 172 oxidech a hydroxidech železa (max. 90 % obsahu barviva) ◄
E 552	Křemičitan vápenatý	
E 553b	Talek	Barviva, max. 5 %
E 558	Bentonit	
E 559	Křemičitan hlinitý (kaolin)	
E 901	Včelí vosk, bílý	Barviva
E 1200	Polydextrosa	
E 1201	Polyvinylpyrolidon	Náhradní sladidla
E 1202	Polyvinylpoly-pyrolidon	

▼M2

E 322	Lecitiny	Lešticí látky pro ovoce
E 432 – E 436	Polysorbáty	
E 470a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin	
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	
E 491 – E 495	Sorbitany	
E 570	Mastné kyseliny	
E 900	Dimethylpolysiloxan	
	Polyethylenglykol 6 000	Náhradní sladidla

▼**M2**

Číslo E	Název	Omezení použití
E 425	Konjac i) Guma konjac ii) Konjac glukomannan	
E 459	Beta-cyklodextrin	1 g/kg
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob	
E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxymethylcelulózy ►**M6** Pryskyřice ze zesítěné celulosy ◄	Náhradní sladidla
E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymethylcelulóza	
▼**M6** E 555	Hlinitokřemičitan draselný	V E 171 Oxid titaničitý a v E 172 Oxidy a hydroxidy železa (max. 90 %, vztaženo na pigment)

▼B

PŘÍLOHA VI

POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY POVOLENÉ V POTRAVINÁCH PRO KOJENCE A MALÉ DĚTI

Poznámka

▼M2

Výživa pro kojence a malé děti a ►M7 obilné a ostatní příkrmy mohou ◄ obsahovat látky E 414 (arabská guma) a E 551 (oxid křemičitý) pocházející z přídavku výživných přípravků obsahujících nejvýše 150 g/kg látky E 414 a 10 g/kg látky E 551 a rovněž látku E 421 (mannitol), pokud je použit jako nosič pro vitamin B_{12} (nejméně 1 díl vitaminu B_{12} k 1 000dílům mannitolu). Výrobek připravený ke spotřebě by neměl obsahovat více než 10 mg/kg přenesené látky E 414.

▼M6

Výživa pro kojence a malé děti a ►M7 obilné a ostatní příkrmy mohou ◄ obsahovat látku E 1450 sodná sůl oktenyljantaran škrobu pocházející z přídavku vitaminových přípravků nebo přípravků polynenasycených mastných kyselin. Výrobek připravený ke spotřebě nesmí obsahovat látku E 1450 v množství vyšším než 100 mg/kg z vitaminových přípravků a 1 000 mg/kg z přípravků polynenasycených mastných kyselin.

▼M2

Výživa pro kojence a malé děti a ►M7 obilné a ostatní příkrmy mohou ◄ obsahovat látku E 301 (L-askorban sodný), použitý v množství QS v povlacích výživných přípravků obsahujících vícenásobně nenasycené mastné kyseliny. Výrobek připravený ke spotřebě by neměl obsahovat více než 75 mg/l přenesené látky E 301.

▼B

Uvedená nejvyšší použitelná množství se vztahují na hotové potraviny, připravené podle návodu výrobce.

ČÁST 1

POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY POVOLENÉ V KOJENECKÉ STRAVĚ PRO ZDRAVÉ KOJENCE

Poznámky

1. K výrobě okyseleného mléka mohou být použity nepatogenní mikrobiální kultury produkující kyselinu L(+)-mléčnou.

▼M2

2. Pokud je do potraviny přidána více než jedna z látek E 322, E 471, E 472c a E 473, snižuje se u každé z těchto látek maximální množství stanovené pro danou potravinu o podíl, v jakém jsou v dané potravině přítomny ostatní látky dohromady.

▼B

Číslo E	Název	Nejvyšší množství
E 270	Kyselina mléčná (pouze forma L(+))	*quantum satis*
E 330	Kyselina citronová	*quantum satis*
E 338	Kyselina fosforečná	V souladu s limity stanovenými v příloze I směrnice 91/321/EHS
E 306 E 307 E 308 E 309	Extrakt s vysokým obsahem tokoferolů Alfa-tokoferol Gama-tokoferol Delta-tokoferol	10 mg/l jednotlivě nebo v kombinaci
E 322	Lecitiny	1 g/l
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	4 g/l

▼**M2**

Číslo E	Název	Nejvyšší množství
E 304	L-askorbylpalmitát	10 mg/l
E 331	Citronany sodné	2 g/l
E 332	Citronany draselné	Jednotlivě nebo v kombinaci a v souladu s limity stanovenými v příloze I směrnice 91/321/EHS
E 339	Fosforečnany sodné	1 g/l, vyjádřeno jako P_2O_5
E 340	Fosforečnany draselné	Jednotlivě nebo v kombinaci a v souladu s limity stanovenými v příloze I směrnice 91/321/EHS
E 412	Guma guar	1 g/l, pokud kapalný výrobek obsahuje částečně hydrolyzované bílkoviny a je v souladu s podmínkami stanovenými v příloze IV směrnice 91/321/EHS ve znění směrnice 96/4/ES
E 472c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	7,5 g/l u výrobku prodávaného v práškové formě 9 g/l u výrobku prodávaného v kapalné formě, pokud výrobky obsahují částečně hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny a jsou v souladu s podmínkami stanovenými v příloze IV směrnice 91/321/EHS ve znění směrnice 96/4/ES
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami	120 mg/l ve výrobcích obsahujících hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny

▼B

ČÁST 2

POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY POVOLENÉ V POKRAČOVACÍ VÝŽIVĚ ZDRAVÝCH KOJENCŮ

Poznámka

1. K výrobě okyseleného mléka mohou být použity nepatogenní mikrobiální kultury produkující kyselinu L(+)-mléčnou.

▼M2

2. Pokud je do potraviny přidána více než jedna z látek E 322, E 471, E 472c a E 473, snižuje se u každé z těchto látek maximální množství stanovené pro danou potravinu o podíl, v jakém jsou v dané potravině přítomny ostatní látky dohromady.

▼B

3. Pokud je do potraviny přidána více než jedna z látek E 407, E 410 a E 412, snižuje se u každé z těchto látek maximální množství stanovené pro danou látku o podíl, v jakém jsou v dané potravině společně přítomny ostatní látky.

Číslo E	Název	Nejvyšší množství
E 270	Kyselina mléčná (pouze forma L(+))	*quantum satis*
E 330	Kyselina citronová	*quantum satis*
E 306 E 307 E 308 E 309	Extrakt s vysokým obsahem tokoferolů Alfa-tokoferol Gama-tokoferol Delta-tokoferol	10 mg/l jednotlivě nebo v kombinaci
E 338	Kyselina fosforečná	V souladu s limity stanovenými v příloze II směrnice 91/321/EHS
E 440	Pektiny	5 g/l pouze v okyselené pokračovací výživě
E 322	Lecitiny	1 g/l
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	4 g/l
E 407	Karagenan	0,3 g/l
E 410	Karubin	1 g/l
E 412	Guma guar	1 g/l
▼M2		
E 304	L-askorbylpalmitát	10 mg/l
E 331	Citronany sodné	2 g/l
E 332	Citronany draselné	Jednotlivě nebo v kombinaci a v souladu s limity stanovenými v příloze I směrnice 91/321/EHS
E 339	Fosforečnany sodné	1 g/l, vyjádřeno jako P_2O_5
E 340	Fosforečnany draselné	Jednotlivě nebo v kombinaci a v souladu s limity stanovenými v příloze I směrnice 91/321/EHS
E 472c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	7,5 g/l při prodeji ve formě prášku 9 g/l při prodeji jako kapalina tam, kde výrobky obsahují částečně hydrolyzované proteiny, peptidy nebo aminokyseliny a jsou ve shodě s podmínkami stanovenými v příloze IV směrnice 91/321/EHS ve znění směrnice 96/4/ES
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami	120 mg/l ve výrobcích obsahujících hydrolyzované proteiny, peptidy nebo aminokyseliny

▼B

ČÁST 3

POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY POVOLENÉ VE ►M7 OBILNÉ A OSTATNÍ PŘÍKRMY ◄ A VE VÝŽIVĚ ZDRAVÝCH MALÝCH DĚTÍ

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333	Uhličitany vápenaté Kyselina octová Octan draselný Octany sodné Octan vápenatý Kyselina mléčná (*) Kyselina jablečná (*) Mléčnan sodný (*) Mléčnan draselný (*) Mléčnan vápenatý (*) Kyselina citronová Citronany sodné Citronany draselné Citronany vápenaté	►M7 Obilné a ostatní příkrmy ◄	*quantum satis* (pouze pro úpravu pH)
E 507 E 524 E 525 E 526	Kyselina chlorovodíková Hydroxid sodný Hydroxid draselný Hydroxid vápenatý		
E 500 E 501 E 503	Uhličitany sodné Uhličitany draselné Uhličitany amonné	►M7 Obilné a ostatní příkrmy ◄	*quantum satis* (pouze jako kypřicí látka)
			Jednotlivě nebo v kombinaci, vyjádřeno jako kyselina askorbová
E 300 E 301 E 302	Kyselina L-askorbová Askorban sodný Askorban vápenatý	Nápoje na bázi ovoce a zeleniny, šťávy a dětská výživa	0,3 g/kg
		Obilné výrobky s obsahem tuku, včetně sušenek a sucharů	0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	L-askorbylpalmitát Extrakt s vysokým obsahem tokoferolů Alfa-tokoferol Gama-tokoferol Delta-tokoferol	Obilné výrobky, piškoty, sušenky, suchary a dětská výživa s obsahem tuku	0,1 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
E 338	Kyselina fosforečná	►M7 Obilné a ostatní příkrmy ◄	1 g/kg jako P_2O_5 (pouze pro úpravu pH)
E 339 E 340 E 341	Fosforečnany sodné Fosforečnany draselné Fosforečnany vápenaté	Obiloviny	1 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci, vyjádřeno jako P_2O_5
E 322	Lecitiny	Sušenky a suchary Výživa na bázi obilovin Dětská výživa	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- a diglyceridy mastných kyselin Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mléčnou Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	Sušenky a suchary Výživa na bázi obilovin Dětská výživa	5 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci

▼B

Číslo E	Název	Potravina	Nejvyšší množství
E 400 E 401 E 402 E 404	Kyselina alginová Alginan sodný Alginan draselný Alginan vápenatý	Dezerty Pudinky	0,5 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Karubin Guma guar Arabská guma Xanthan Pektiny	►M7 Obilné a ostatní příkrmy ◄	10 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
		Bezlepková výživa na bázi obilovin	20 g/kg jednotlivě nebo v kombinaci
E 551	Oxid křemičitý	Sypké obilné výrobky	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Kyselina vinná (L (+)-) (*) Vinany sodné (*) Vinany draselné (*) Vinan vápenatý (*) Dihydrogendifosforečnan sodný Glukono-delta-lakton	Sušenky a suchary	5 g/kg jako zbytkové množství
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Oxidované škroby Fosforečnan škrobu Zesíťovaný fosforečnan škrobu Fosforečnan zesíťovaného fosforečnanu škrobu Acetylovaný zesíťovaný fosforečnan škrobu Acetylovaný škrob Acetylovaný zesíťovaný adipan škrobu Sodná sůl oktenyljantaranu škrobu	►M7 Obilné a ostatní příkrmy ◄	50 g/kg
▼M2			
E 333	Citronany vápenaté ([1])	Ve výrobcích na bázi ovoce s nízkým obsahem cukru	*quantum satis*
E 341	Fosforečnan vápenatý ([1])	V dezertech na bázi ovoce	1 g/kg jako P_2O_5
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob	►M7 Obilné a ostatní příkrmy ◄	50 g/kg

▼B

(*) Pouze forma L(+).
►M2 ([1]) Na tyto položky se nevztahuje poznámka v části 4. ◄

▼B

ČÁST 4

▼M6

POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY POVOLENÉ V DIETNÍCH POTRAVINÁCH PRO KOJENCE A MALÉ DĚTI, URČENÉ PRO ZVLÁŠTNÍ LÉKAŘSKÉ ÚČELY VE SMYSLU SMĚRNICE 1999/21/ES [1]

▼B

Použijí se tabulky v částech 1 až 3 přílohy VI.

▼M2

Číslo E	Název	Nejvyšší množství	Zvláštní podmínky
E 401	Alginan sodný	1 g/l	Od ukončeného čtvrtého měsíce ve zvláštních potravinářských výrobcích s upraveným složením, požadovaným z důvodu metabolických poruch a pro krmení z láhve
E 405	Propan-1, 2-diol-alginát	200 mg/l	Od ukončeného 12 měsíce ve specializovaných výživách, určených pro malé děti, které nesnášejí kravské mléko nebo mají vrozené poruchy metabolismu
E 410	Karubin	10 g/l	Od narození ve výrobcích pro zmenšení gastro-oesophageálního refluxu
E 412	Guma guar	10 g/l	Od narození ve výrobcích tekuté dětské výživy obsahujících hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny v souladu s podmínkami stanovenými v příloze IV směrnice 91/321/EHS ve znění směrnice 96/4/ES
E 415	Xanthan	1,2 g/l	Od narození pro použití ve výrobcích na bázi aminokyselin nebo peptidů, určených pro pacienty, kteří mají problémy s poruchou gastro-intestinálního traktu, s poruchou vstřebávání bílkovin nebo s vrozenými poruchami metabolismu
E 440	Pektiny	10 g/l	Od narození ve výrobcích užívaných v případě gastro-intestinálních poruch
E 466	Sodná sůl karboxymethylcelulosy	10 g/l nebo kg	Od narození ve výrobcích při léčbě metabolických poruch dietou
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	5 g/l	Od narození ve zvláštních dietách, zejména bezbílkovinných dietách
▼M6 E 472c	Estery citronové kyseliny s mono a diglyceridy mastných kyselin	7,5 g/l pro výrobky prodávané ve formě prášku 9 g/l pro výrobky prodávané ve formě kapaliny	Od narození
▼M7 E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami	120 mg/l	Výrobky obsahující hydrolyzované proteiny, peptidy a aminokyseliny
▼M2 E 1450	Škrobový oktenyljantaran sodný	20 g/l	V kojenecké a pokračovací výživě

[1] Směrnice Komise 1999/21/ES ze dne 25. března 1999 o dietních potravinách pro zvláštní léčebné účely, (Úř. věst. L 91, 7.4.1999, s. 29).