

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

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

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

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 przewiduje ustanowienie unijnych wykazów dopuszczonych dodatków do żywności oraz warunków ich stosowania w dodatkach do żywności (część 1 i 2), w enzymach spożywczych (część 3), w środkach aromatyzujących (część 4) oraz w składnikach odżywczych lub ich kategoriach (część 5), do których dodatki do żywności mogą być dodawane zgodnie z art. 4 ust. 4 przedmiotowego rozporządzenia. Wspomniane dodatki do żywności są stosowane w celu uzyskania funkcji technologicznej w dodatkach do żywności, enzymach, środkach aromatyzujących lub składnikach odżywczych.
- (2) Dodatki do żywności wymienione w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 mogą być przyporządkowane do jednego z rodzajów pełnionej funkcji określonych w załączniku I w oparciu o podstawową funkcję technologiczną danego dodatku do żywności. Jednakże zgodnie z art. 9 przedmiotowego rozporządzenia przyporządkowanie danego dodatku do żywności do odpowiedniego rodzaju pełnionej funkcji nie powinno wykluczać jego stosowania w kilku funkcjach.
- (3) Dodatki do żywności pełniące funkcję nośników do stosowania w dodatkach do żywności, dopuszczone dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady nr 95/2/WE z dnia 20 lutego 1995 r. w sprawie dodatków do żywności innych niż barwniki i substancje słodzące<sup>(2)</sup>, jak również warunki ich stosowania, należy umieścić w części 1 załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, gdyż ich zgodność z ogólnymi warunkami włączania dodatków do żywności do wykazów unijnych i stosowania dodatków do żywności, a zwłaszcza z art. 6 ust. 1 lit. a) tego rozporządzenia, została poddana przeglądowi.

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

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

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

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

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

#### Artykuł 2

#### Środki przejściowe

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

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

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

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

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

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

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

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

*Artykuł 3***Wejście w życie**

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

Niniejsze rozporządzenia stosuje się od dnia 2 grudnia 2011 r.

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

Sporządzono w Brukseli dnia 11 listopada 2011 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

## ZAŁĄCZNIK

## „ZAŁĄCZNIK III

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

## Definicje

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

## CZĘŚĆ 1

## Nośniki w dodatkach do żywności

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

Nr E nośnika	Nazwa nośnika	Maksymalny poziom	Dodatki do żywności, do których dany nośnik może być dodawany
E 322	Lecytyny	<i>quantum satis</i>	Barwniki i rozpuszczalne w tłuszczach przeciwutleniacze
E 432 – E 436	Polisorbaty (część 6 tabela 4)		
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych		
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych		
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym		
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym		
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym		
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych		
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu		
E 491 – E 495	Estry sorbitolu (część 6 tabela 5)	<i>quantum satis</i>	Barwniki i substancje przeciwpieniące
E 1404	Skrobia utleniona	<i>quantum satis</i>	Wszystkie dodatki do żywności
E 1410	Fosforan monoskrobiowy		
E 1412	Fosforan diskrobiowy		
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy		
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy		
E 1420	Skrobia acetylowana		
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy		
E 1440	Hydroksypropyloskrobia		
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy		
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego		
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona		
E 170	Węglan wapnia		
E 263	Octan wapnia		
E 331	Cytryniany sodu		
E 332	Cytryniany potasu		
E 341	Fosforany wapnia		
E 501	Węglany potasu		
E 504	Węglany magnezu		
E 508	Chlorek potasu		
E 509	Chlorek wapnia		
E 511	Chlorek magnezu		
E 514	Siarczan sodu		
E 515	Siarczan potasu		
E 516	Siarczan wapnia		
E 517	Siarczan amonu		
E 577	Glukonian potasu		
E 640	Glicyna i jej sól sodowa		
E 1505 (*)	Cytrynian trietylowy		
E 1518 (*)	Triocetan glicerolu (triacetyna)		

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

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

## CZĘŚĆ 2

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

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

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

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

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

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

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

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

### CZĘŚĆ 3

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CZĘŚĆ 4

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

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

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

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

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

## CZĘŚĆ 5

### Dodatki do żywności w składnikach odżywczych

#### Sekcja A

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

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

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



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

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

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

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

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

#### Sekcja B

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

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

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

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

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

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

## CZĘŚĆ 6

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

Tabela 1

Nr E	Nazwa
E 170	Węglan wapnia
E 260	Kwas octowy
E 261	Octan potasu
E 262	Octany sodu
E 263	Octan wapnia
E 270	Kwas mlekowy
E 290	Dwutlenek węgla
E 296	Kwas jabłkowy
E 300	Kwas askorbinowy
E 301	Askorbinian sodu
E 302	Askorbinian wapnia
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego
E 306	Mieszanka tokoferoli
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecytyny
E 325	Mleczan sodu
E 326	Mleczan potasu
E 327	Mleczan wapnia
E 330	Kwas cytrynowy
E 331	Cytryniany sodu
E 332	Cytryniany potasu
E 333	Cytryniany wapnia
E 334	Kwas winowy (L(+)-)
E 335	Winiany sodu
E 336	Winiany potasu
E 337	Winian potasowo-sodowy
E 350	Jabłczany sodu
E 351	Jabłczan potasu

Nr E	Nazwa
E 352	Jabłczany wapnia
E 354	Winian wapnia
E 380	Cytrynian triamonowy
E 400	Kwas alginowy
E 401	Alginian sodu
E 402	Alginian potasu
E 403	Alginian amonu
E 404	Alginian wapnia
E 406	Agar
E 407	Karagen
E 407a	Przetworzone wodorosty morskie z gatunku <i>Eucheuma</i>
E 410	Mączka chleba świętojańskiego
E 412	Guma guar
E 413	Tragakanta
E 414	Guma akacjowa (guma arabska)
E 415	Guma ksantanowa
E 417	Guma tara
E 418	Guma gellan
E 422	Glicerol
E 440	Pektyny
E 460	Celuloza
E 461	Metyloceluloza
E 462	Etyloceluloza
E 463	Hydroksypropyloceluloza
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza
E 465	Etylometyloceluloza
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy, guma celulozowa
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza, enzymatycznie zhydrolizowana guma celulozowa
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym



Nr E	Nazwa
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego
E 500	Węglany sodu
E 501	Węglany potasu
E 503	Węglany amonu
E 504	Węglany magnezu
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)
E 508	Chlorek potasu
E 509	Chlorek wapnia
E 511	Chlorek magnezu
E 513	Kwas siarkowy
E 514	Siarczany sodu
E 515	Siarczany potasu
E 516	Siarczan wapnia
E 524	Wodorotlenek sodu
E 525	Wodorotlenek potasu
E 526	Wodorotlenek wapnia
E 527	Wodorotlenek amonu
E 528	Wodorotlenek magnezu
E 529	Tlenek wapnia
E 530	Tlenek magnezu
E 570	Kwasy tłuszczowe
E 574	Kwas glukonowy
E 575	Lakton kwasu glukonowego
E 576	Glukonian sodu
E 577	Glukonian potasu
E 578	Glukonian wapnia
E 640	Glicyna i jej sól sodowa
E 938	Argon
E 939	Hel
E 941	Azot
E 942	Podtlenek azotu
E 948	Tlen

Nr E	Nazwa
E 949	Wodór
E 1103	Inwertaza
E 1200	Polidekstroza
E 1404	Skrobia utleniona
E 1410	Fosforan monoskrobiowy
E 1412	Fosforan diskrobiowy
E 1413	Fosforanowany fosforan diskrobiowy
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy
E 1420	Skrobia acetylowana
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy
E 1440	Hydroksypropyloskrobia
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona

Tabela 2

**Kwas sorbowy – sorbiniany**

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

Tabela 3

**Dwutlenek siarki – siarczyny**

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

Tabela 4

**Polisorбаты**

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

Tabela 5

**Estry sorbitolu**

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

Tabela 6

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

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

Tabela 7

**Kwas alginowy – alginiany**

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