

Ročník 2002



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 22

Rozeslána dne 15. února 2002

Cena Kč 76,80

O B S A H:

53. Vyhláška Ministerstva zdravotnictví, kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků
-

53

VYHLÁŠKA

Ministerstva zdravotnictví

ze dne 29. ledna 2002,

kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 19 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1

(1) Tato vyhláška stanoví množství a druhy látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, které se smějí vyskytovat v potravinách a potravinových surovinách, podmínky jejich použití, potraviny a potravinové suroviny, v nichž se mohou tyto látky vyskytovat. Dále tato vyhláška stanoví přípustná množství látek kontaminujících, které smějí potraviny a potravinářské suroviny obsahovat. Nejvyšší přípustné úrovně radioaktivní kontaminace potravin stanoví zvláštní právní předpisy.¹⁾

(2) Požadavky na balené vody upravuje zvláštní právní předpis.²⁾

§ 2

(1) Potraviny a potravinové suroviny, které obsahují vyšší než nejvyšší povolené množství látek přídatných a pomocných, nelze uvádět do oběhu.³⁾ Nejvyšší přípustné množství se pro látky přídatné stanoví číselnou hodnotou nebo množstvím nezbytným pro dosažení zamýšleného technologického účinku při zachování správné výrobní praxe (dále jen „nezbytné množství“).

(2) Pro hodnocení výskytu jednotlivých kontaminujících látek v potravinách se používá:

- a) nejvyšší přípustné množství, při jehož překročení je potravina a potravinová surovina vyloučena z oběhu,
- b) přípustné množství; podmínky posouzení potraviny podle této limitní hodnoty stanoví příloha č. 2, nebo
- c) speciální množství, které se stanoví pro potraviny určené pro zvláštní výživu;⁴⁾ při překročení této hodnoty nelze potravinu použít pro tento účel.

(3) Potravní doplňky uvedené v příloze č. 4 lze použít k obohacování potravin nejvýše do hodnoty stanoveného procentuálního podílu referenční dávky. Používání potravních doplňků neuvedených v příloze č. 4 stanoví zvláštní právní předpis.⁵⁾

§ 3

(1) Látky přídatné,⁶⁾ které se smějí vyskytovat v potravinách s uvedením jejich kódu, pod kterým je přídatná látka označována v číselném systému Evropské unie, jejich členění do kategorií, limity a další podmínky jejich použití a označování na obalech stanoví příloha č. 1.

(2) Kontaminující látky,⁶⁾ toxikologicky významné látky a látky vznikající činností mikroorganismů, limity a další podmínky jejich výskytu v potravinách a způsob jejich hodnocení stanoví příloha č. 2.

(3) Pomocné látky,⁶⁾ které lze použít k výrobě potravin, potravinových surovin, limity a další podmínky jejich použití a označování stanoví příloha č. 3.

(4) Potravní doplňky,⁶⁾ které lze použít k oboha-

¹⁾ Zákon č. 18/1997 Sb., o mírovém využití jaderné energie a ionizujícího záření (atomový zákon) a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění zákona č. 83/1998 Sb., zákona č. 71/2000 Sb., zákona č. 132/2000 Sb. a zákona č. 13/2002 Sb. Vyhláška č. 184/1997 Sb., o požadavcích na zajištění radiační ochrany.

²⁾ Vyhláška č. 292/1997 Sb., o požadavcích na zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich úpravy, ve znění vyhlášky č. 241/1998 Sb. a vyhlášky č. 465/2000 Sb.

³⁾ § 10 odst. 1 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

⁴⁾ § 18 písm. g) zákona č. 110/1997 Sb.

⁵⁾ § 11 odst. 2 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb.

⁶⁾ § 2 zákona č. 110/1997 Sb.

cování potravin, jejich formy, limity a další podmínky jejich použití a označování stanoví příloha č. 4.

§ 4

(1) Zvláštní právní předpis, který stanoví požadavky pro čistotu látek užívaných k výrobě léčiv,⁷⁾ se vztahuje též na požadavky na identitu a čistotu látek používaných k výrobě potravin jako potravních doplňků.

(2) Požadavky na identitu a čistotu stanovené zvláštním právním předpisem⁸⁾ se vztahují též na látky používané k výrobě potravin jako látky přídatné.

(3) U látek, které se používají buď jako potravní doplněk, nebo jako přídatná látka, se čistota a identita hodnotí podle účelu, pro který byla látka při výrobě potravin použita.

§ 5

(1) K dosažení snadného a přesného dávkování potravních doplňků a přídatných látek při výrobě potravin lze tyto látky používat také v naředěné formě jednotlivě nebo v jejich směsi.

(2) K ředění těchto látek se používá voda odpovídající požadavkům zvláštního právního předpisu,⁹⁾ potraviny, potravinové suroviny a dále nosiče a rozpouštědla pro tento účel povolená (část 12 přílohy č. 1).

(3) Pro zajištění stability naředěných forem se používají

- a) bez omezení ty přídatné látky uvedené v příloze č. 1, které jsou povolené k použití pro výrobu potravin v nezbytném množství, a

- b) konzervanty uvedené v příloze č. 1, a to pouze v množství, které je k tomuto účelu potřebné.

(4) Množství nežádoucích příměsí a kontaminantů, jejichž obsah v čisté látce (v potravním doplňku a přídatné látce) je zvláštním právním předpisem^{7), 8)} omezen, se snižuje v naředěných formách úměrně stupni ředění a v případě kontaminantů také úměrně obsahu v látce použité k naředění.

§ 6

Zrušuje se vyhláška č. 298/1997 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky jejich použití, jejich označování na obalech, požadavky na čistotu a identitu přídatných látek a potravních doplňků a mikrobiologické požadavky na potravní doplňky a látky přídatné, ve znění vyhlášky č. 3/1999 Sb., vyhlášky č. 323/1999 Sb. a vyhlášky č. 274/2000 Sb.

§ 7

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu předem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

§ 8

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. března 2002.

Ministr:

prof. MUDr. Fišer, CSc. v. r.

⁷⁾ Vyhláška č. 1/1998 Sb., kterou se stanoví požadavky na jakost, postup při přípravě, zkoušení, uchovávání a dávkování léčiv (Český lékopis 1997), ve znění pozdějších předpisů.

⁸⁾ Vyhláška č. 54/2002 Sb., kterou se stanoví zdravotní požadavky na identitu a čistotu přídatných látek.

⁹⁾ Zákon č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

LÁTKY PŘÍDATNÉ

Část 1

Podmínky použití přídatných látek

(1) Látky přídatné lze použít jen, je-li to technologicky zdůvodněné. Přídatné látky se podle účelu použití zařazují do těchto kategorií

- a) antioxidanty, kterými jsou látky, které prodlužují údržnost potravin a chrání je proti zkáze způsobené oxidací, jejímiž projevy jsou např. žluknutí tuků a barevné změny potravin,
- b) barviva, kterými jsou látky, které udělují potravině barvu, kterou by bez jejich použití neměla, nebo které rekonstruuji barvu, která byla poškozena či zeslabena během technologického procesu,
- c) konzervanty, kterými jsou látky, které prodlužují údržnost potravin a které je chrání proti zkáze způsobené činností mikroorganismů,
- d) kyseliny, kterými jsou látky, které zvyšují kyselost potravin, nebo které jí udělují kyselou chuť,
- e) regulátory kyselosti, kterými jsou látky, které mění či udržují kyselost či alkalitu potravin,
- f) tavicí soli, kterými jsou látky, které mění vlastnosti proteinů při výrobě tavených sýrů za účelem zamezení oddělování tuku,
- g) kypřicí látky, kterými jsou látky nebo směsi látek, které vytváří plyny a tak zvyšují objem těsta,
- h) náhradní sladidla, kterými jsou látky, které udělují potravinám sladkou chuť a které nepatří mezi monosacharidy a disacharidy,
- i) látky zvýrazňující chuť a vůni, kterými jsou látky, které zvýrazňují již existující chuť nebo vůni potravin,
- j) zahušťovadla, kterými jsou látky, které zvyšují viskozitu potravin,
- k) želírující látky, kterými jsou látky, které udělují potravině texturu tím, že vytváří gel,
- l) modifikované škroby, kterými jsou látky, získávané chemickými změnami jedlých škrobů v nativním stavu nebo škrobů předtím pozměněných fyzikálními nebo enzymovými postupy nebo pozměněných působením kyselin, zásad nebo bělicích činidel,
- m) stabilizátory, kterými jsou látky, které umožňují udržovat fyzikální vlastnosti potravin. Mezi stabilizátory patří látky, které umožňují udržování homogenní disperze dvou nebo více nemísitelných látek v potravině. Dále sem patří látky, které stabilizují, udržují nebo posilují existující zbarvení potravin,
- n) emulgátory, kterými jsou látky, které umožňují tvorbu stejnorodé směsi dvou nebo více nemísitelných kapalných fází nebo které tuto směs udržují,
- o) nosiče a rozpouštědla, kterými jsou látky, které se užívají k rozpouštění, ředění, disperzi (rozptylování) a jiné fyzikální úpravě přídatné látky, potravního doplňku a arómatu, aniž přitom mění jejich technologickou funkci nebo mají vlastní technologický efekt a jejichž užití usnadňuje manipulaci, aplikaci nebo použití přídatné látky,

- p) protispékavé látky, kterými jsou látky, které snižují tendenci jednotlivých částic potravin
 - ulpívat vzájemně na sobě,
- q) lešticí látky, kterými jsou látky, které po nanesení na vnější povrch udělují potravině lesklý vzhled nebo vytváří ochranný povlak. Povlaky, které jsou jedlé nebo které jsou snadno odstranitelné, se nepovažují za lešticí látky,
- r) balicí plyny, kterými jsou plyny jiné než vzduch, které se zavádí do obalu před, během, nebo po plnění potravin do obalu,
- s) propelanty, kterými jsou plyny jiné než vzduch, které vytlačují potraviny z obalu,
- t) odpěňovače, kterými jsou látky, které zabráňují vytváření pěny nebo snižující pěnění,
- u) pěnotvorné látky, kterými jsou látky, které umožňují vytváření stejnorodé disperze plynné fáze v kapalně nebo tuhé potravině,
- v) zvlhčující látky, kterými jsou látky, které chrání potraviny před vysycháním tím, že působí proti účinkům vzduchu s nízkou relativní vlhkostí. Dále jsou to i látky, které podporují rozpouštění práškovitých potravin ve vodném prostředí,
- w) plnidla, kterými jsou látky, které přispívají k objemu potravin, aniž významně zvyšují její energetickou hodnotu,
- x) zpevňující látky, kterými jsou látky, které činí tkáň ovoce a zeleniny pevnými nebo křehkými nebo tuto pevnost udržují a dále látky, které reakcí se želírujícími látkami ztužují gely,
- y) sekvestranty, kterými jsou látky, které vytvářejí chemické komplexy s ionty kovů,
- z) látky zlepšující mouku, kterými jsou látky jiné než emulgátory, které se přidávají k mouce, nebo do těsta za účelem zlepšení pekařské kvality.

(2) Přidatné látky smějí být používány jen při výrobě potravin uvedených ve výčtu u jednotlivých látek, a to nejvýše do hodnoty stanoveného nejvyššího povoleného množství. Potraviny určené k dalšímu zpracování smějí obsahovat přidatné látky pouze v případě, že přítomnost těchto přidatných látek je touto vyhláškou povolena v potravinách, které jsou z nich vyráběny. Hodnoty nejvyššího povoleného množství se vztahují na potraviny ve stavu, v jakém jsou uváděny do oběhu, pokud dále není výslovně stanoveno jinak.

(3) Přidatné látky, pro které není v této příloze stanoveno nejvyšší povolené množství číselnou hodnotou, lze použít při výrobě potravin v množství nezbytně nutném pro dosažení zamýšleného technologického účinku a při zachování zásad správné výrobní praxe (dále jen „nezbytné množství“). Použití látky přitom nesmí vést ke klamání spotřebitele.

(4) Přidatné látky, kromě balicích plynů a propelantů, které lze používat v nezbytném množství, se nesmějí používat pro výrobu těchto potravin:

- a) nezpracovaných potravin ,
- b) medu,
- c) neemulgovaného tuku a oleje,
- d) másla,
- e) pasterovaného nebo sterilovaného (včetně UHT sterilizace) mléka (nízkotučné, polotučné a plnotučné) a smetany,
- f) neochucených kysaných mléčných produktů,
- g) minerální vody,

- h) kávy (kromě instantní kávy),
 - i) nearomatizovaného čaje,
 - j) cukru,
 - k) sušených těstovin, kromě bezlepkových těstovin a/nebo těstovin určených pro hypoproteinové diety,
 - l) neochuceného podmaslí
- s výjimkou případů, kdy je to výslovně povoleno.

(5) Nezpracovanými potravinami se rozumí potraviny, které neprošly technologickým pochodem, který by způsobil podstatnou změnu původního stavu potraviny, mohou to být například potraviny očištěné, dělené, loupané, zbavené skořápek, mleté, řezané, krájené, upravené, chlazené, zmrazené, bez ohledu na to, zda jsou nebalené, balené, nebo zda se jedná o potraviny v ochranné atmosféře.

(6) Potraviny uvedené v části 2 smějí obsahovat pouze přídatné látky pro ně jmenovitě uvedené, a to v množství zde stanoveném. Výživa pro kojence a malé děti uvedená v části 3 smí obsahovat pouze přídatné látky, pro ni povolené v této části, a to do množství zde stanovených.

(7) Přítomnost přídatné látky se pokládá za povolenou také tehdy, pokud byla přenesena do potraviny z jejích jednotlivých složek. Toto se netýká potravin určených pro výživu kojenců a malých dětí. Současně musí být splněny tyto podmínky:

- a) přídatná látka je v této složce potraviny povolena,
- b) spotřebitel byl s přítomností této složky seznámen na obale¹⁾,
- c) přídatná látka takto přenesená do potraviny v ní neplní technologickou funkci.
- d) konečný výrobek, jehož součástí je daná složka, neobsahuje přídatnou látku ve větší míře než je množství, které bylo přeneseno z použitých složek při dodržení receptury.

(8) Přídatné látky, jejich směsi nebo jejich naředěné formy, které nejsou určeny přímému spotřebiteli, musí být na obalu označeny vedle údajů stanovených zvláštním předpisem²⁾ těmito údaji:

- a) označením kategorie podle části 1 odstavce 1 nebo názvem přídatné látky, jedná-li se o čistou látku nebo její jednoduchou naředěnou směs,
- b) slovy „pro potraviny“ nebo bližším určením skupiny potravin nebo jednotlivé potraviny, pro které je výrobek určen,
- c) výčtem všech složek v sestupném pořadí podle klesajícího množství, jsou-li ve směsi přídatných látek nebo jejich naředěné formě obsaženy vedle základní přídatné látky ještě další složky, jako jsou jiné přídatné látky, nosiče a rozpouštědla nebo potraviny,
- d) údajem o množství každé složky nebo skupiny složek, pro které je stanoveno touto vyhláškou nejvyšší povolené množství v potravinech nebo skupině potravin, pro které je výrobek určen. Tyto údaje lze nahradit na obalu uvedeným prohlášením, že při určeném dávkování výrobce garantuje dodržení požadavků této vyhlášky,
- e) údajem o minimální trvanlivosti,
- f) údajem o skladování nebo uchovávání, pokud charakter výrobku takové údaje vyžaduje.

¹⁾ Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb.

²⁾ Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 166/1999 Sb., zákona č. 119/2000 Sb. a zákona č. 306/2000 Sb.

(9) Za přídavné látky se nepovažují

- a) látky, které jsou samy potravinami,
- b) látky, které jsou přirozenými složkami potravin, například sacharidy,
- c) pomocné látky,
- d) aromatické látky,
- e) látky přidávané do potravin za účelem úpravy výživové hodnoty (například minerály, stopové prvky a vitaminy),
- f) látky užívané při výrobě pitné vody,
- g) tekuté přípravky obsahující pektin, odvozené od sušené jablečné dřeně nebo částí kůry citrusových plodů,
- h) žvýkačkové báze,
- i) dextriny určené k výrobě potravin, pražený nebo dextrinovaný škrob, škrob pozměněný působením kyseliny, alkálie nebo amylolytických enzymů, bělené nebo fyzikálně modifikované škroby, pokud jsou určeny k výrobě potravin,
- j) chlorid amonný,
- k) krevní plasma, jedlá želatina, bílkovinné hydrolyzáty, aminokyseliny a jejich soli (kromě kyseliny glutamové, glycinu, cystinu a jejich solí), mléčný protein a glutén,
- l) kaseináty a kasein,
- m) jedlá sůl,
- n) inulin.

(10) Látky uvedené v tabulce smějí být používány v nezbytném množství do potravin nebo na potraviny, s výjimkou potravin uvedených v odst. 4 a v omezeném množství do potravin uvedených v části 2 a 3. Látky uvedené pod čísla E 407 a E 440 mohou být standardizovány s cukry za podmínky, že je to uvedeno v dodatku k číslu a názvu látky.

Tabulka

Číslo E	Název
E 170	Uhličitany vápenaté
	(i) uhličitán vápenatý
	(ii) hydrogenuhličitán vápenatý
E 260	Kyselina octová
E 261	(i) Octan draselný
E 262	Octany sodné
	(i) octan sodný
	(ii) hydrogenoctan sodný (diacetát sodný)
E 263	Octan vápenatý
E 270	Kyselina mléčná
E 290	Oxid uhličitý*)
E 296	Kyselina jablečná
E 300	Kyselina askorbová
E 301	Askorbát sodný
E 302	Askorbát vápenatý

Číslo E	Název
E 304	Estery mastných kyselin askorbové kyseliny
	(i) Askorbylpalmitát
	(ii) Askorbylstearát
E 306	Přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitiny
E 325	Mléčnan sodný
E 326	Mléčnan draselný
E 327	Mléčnan vápenatý
E 330	Kyselina citrónová
E 331	Citráty sodné
	(i) dihydrogencitrát sodný
	(ii) hydrogencitrát sodný
	(iii) citrát sodný
E 332	Citráty draselné
	(i) dihydrogencitrát draselný
	(ii) citrát draselný
E 333	Citráty vápenaté
	(i) hydrogencitrát vápenatý
	(ii) dihydrogencitrát vápenatý
	(iii) citrát 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	Citrát amonný
E 400	Kyselina alginová
E 401	Alginát sodný
E 402	Alginát draselný

Číslo E	Název
E 403	Alginát amonný
E 404	Alginát vápenatý
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407 a	Guma Euchema
E 410	Karubin**)
E 412	Guma guar**)
E 413	Tragant
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) mikrokrytalická celuloza
	(ii) prášková celuloza
E 461	Methylceluloza
E 463	Hydroxypropylceluloza
E 464	Hydroxypropylmethylceluloza
E 465	Ethylmethylceluloza
E 466	Karboxymethylceluloza (synonymum: Sodná sůl karboxymethylcelulose)
E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymethylceluloza
E 470 a	Soli (sodné, draselné a vápenaté) mastných kyselin z jedlých tuků
E 470 b	Hořčnaté soli mastných kyselin z jedlých tuků
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin (z jedlých tuků)
E 472 a	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou
E 472 b	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mléčnou
E 472 c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citrónovou
E 472 d	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou vinnou
E 472 e	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou
E 472 f	Směsné estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinami octovou a vinnou
E 500	Uhličitany sodné
	(i) uhličitan sodný
	(ii) hydrogenuhličitan sodný
	(iii) ekvimolární směs uhličitanu sodného a hydrogenuhličitanu (synonymum: seskvikarbonát sodný)
E 501	Uhličitany draselné
	(i) uhličitan draselný
	(ii) hydrogenuhličitan draselný

Číslo E	Název
E 503	Uhličitan amonné
	(i) uhličitan amonný
	(ii) hydrogenuhličitan amonný
E 504	Uhličitan 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 (z jedlých tuků)
E 574	Kyselina glukonová
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Glukonát sodný
E 577	Glukonát draselný
E 578	Glukonát vápenatý
E 640	Glycin a jeho sodná sůl
E 920	L-cystein ***)
E 938	Argon*)
E 939	Helium*)
E 941	Dusík*)
E 942	Oxid dusný*)
E 948	Kyslík*)
E 949	Vodík*)
E 1103	Invertasa
E 1200	Polydextrosy
E 1404	Oxidovaný škrob
E 1410	Fosforečnanový monoester škrobu

Číslo E	Název
E 1412	Fosforečnanový diester škrobu
E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu
E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan
E 1420	Acetylovaný škrob
E 1422	Acetylovaný škrobový adipan
E 1440	Hydroxypropylškrob
E 1442	Hydroxypropyl-diškrobový difosforečnan
E 1450	Škrobový oktenyljantaran sodný
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob

- *) Látky E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 a E 949 mohou být použity také v potravinách, uvedených v částech 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 a 15. Látka E 942 však nesmí být použita k výrobě dětské výživy.
- **) Látky E 410, E 412, E 415 a E 417, které se rehydratují po požití, nesmějí být používány pro výrobu dehydrovaných potravin, určených k rehydrataci při spotřebě.
- ***) Látka E 920 může být použita pouze jako prostředek pro ošetření mouky.

Část 2

Potraviny, při jejichž výrobě smí být použit pouze omezený počet přídavných látek

(1) Při výrobě potravin uvedených v tabulce je přípustné použít jiné než v tabulce uvedené přídavné látky pouze tehdy, pokud je to v dalších částech této přílohy pro příslušnou látku a potravinu, uvedenou v tabulce, výslovně povoleno. Látky uvedené v částech 3 až 15, které lze použít v nezbytném množství, je možno do potravin uvedených v této části přidávat jen pokud je to výslovně stanoveno.

(2) Tam, kde je uvedeno použití látek E 170, E 500, E 501, E 503, E 504, E 524, E 525, E 526, E 527, E 528, E 530 pro kakao, čokoládu a výrobky z čokolády, je jako nejvyšší povolené množství stanoveno množství látky, které je alkalitou ekvivalentní stanovené hodnotě, vyjádřené jako uhličitán draselný. Tyto látky smějí být používány jednotlivě nebo v kombinaci. Ani při použití v kombinaci nesmí suma jejich množství překročit nejvyšší povolené množství.

(3) Tam, kde je uvedeno pro ovocné pomazánky použití látek E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415, E 418, lze použít tyto látky jednotlivě či v kombinaci. Ani při použití v kombinaci nesmí suma jejich množství překročit nejvyšší povolené množství.

(4) Použití barviv a náhradních sladidel musí u potravin uvedených v této části odpovídat podmínkám stanoveným v částech 5 a 8.

Tabulka

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM ³⁾ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
Kakao, čokoláda a výrobky z čokolády	E 170	uhličitany vápenaté	70000 v sušině bez tuku
	E 322	lecitiny	NM ⁴⁾
	E 330	kyselina citronová	5000
	E 334	kyselina vinná	5000
	E 414	arabská guma (jen k leštění povrchu)	NM
	E 422	glycerol	NM
	E 440	pektiny (jen k leštění povrchu)	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 500	uhličitany sodné	70000 v sušině bez tuku
	E 501	uhličitany draselné	70000 v sušině bez tuku
	E 503	uhličitany amonné	70000 v sušině bez tuku
	E 504	uhličitany hořečnaté	70000 v sušině bez tuku
	E 524	hydroxid sodný	70000 v sušině bez tuku
	E 525	hydroxid draselný	70000 v sušině bez tuku
	E 526	hydroxid vápenatý	70000 v sušině bez tuku
	E 527	hydroxid amonný	70000 v sušině bez tuku
	E 528	hydroxid hořečnatý	70000 v sušině bez tuku
	E 530	oxid hořečnatý	70000 v sušině bez tuku
Ovocné a zeleninové šťávy 100%, nektary	E 300	kyselina askorbová	NM
Ananasová šťáva 100%	E 296	kyselina jablečná	3000
Hroznová šťáva 100%	E 170	uhličitany vápenaté	NM
	E 336	vinany draselné	NM
Ovocné nektary	E 270	kyselina mléčná	5000
	E 330	kyselina citrónová	5000
Výběrové (extra)	E 270	kyselina mléčná	NM

³⁾ Nejvyšší povolené množství

⁴⁾ Nezbytné množství podle § 2 odst. 1

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM ³⁾ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
džemy a výběrové (extra) rosoly	E 296	kyselina jablečná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 331	citrát sodný	NM
	E 333	citrát vápenatý	NM
	E 334	kyselina vinná	NM
	E 335	vinan sodný	NM
	E 350	jablečnan sodný	NM
	E 440	pektiny	NM
Ovocné pomazánky a podobné výrobky z ovoce včetně těchto výrobků se sníženým obsahem využitelné energie	E 471	mono a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 296	kyselina jablečná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 331	citrát sodný	NM
	E 333	citrát vápenatý	NM
	E 334	kyselina vinná	NM
	E 335	vinan sodný	NM
	E 350	jablečnan sodný	NM
	E 400	kyselina alginová	10000
	E 401	alginát sodný	10000
	E 402	alginát draselný	10000
	E 403	alginát amonný	10000
	E 404	alginát vápenatý	10000
	E 406	agar	10000
	E 407	karagenan	10000
	E 410	karubin	10000
	E 412	guma guar	10000
	E 415	xanthan	10000
	E 418	guma gellan	10000
	E 440	pektiny	NM
	E 471	mono a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM
	E 524	hydroxid sodný	NM
Zahuštěné mléko	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 322	lecitiny	NM
	E 331	citrát sodný	NM
	E 332	citrát draselný	NM
	E 407	karagenan	NM
	E 500(ii)	hydrogenuhličitan sodný	NM

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM ³⁾ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
(pokrač.)	E 501(ii)	hydrogenuhlíčitán draselný	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM
Smetana	E 401	alginát sodný	NM
	E 402	alginát draselný	NM
	E 407	karagenan	NM
	E 466	karboxymethylcelulosa	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
Zmrazené a nezpracované ovoce a zelenina; balené,chlazené nezpracované ovoce a chlazená nezpracovaná zelenina určená ke spotřebě a balené nezpracované a loupáné brambory	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
Balená očištěná případně krájená nezpracovaná mrkev	E 401	alginát sodný	NM
Předvařená rýže	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 472 a	estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	NM
Ovocné kompoty	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
Čerstvé ryby, koryši a měkkýši, včetně zmrazených	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
Neemulgované oleje a tuky živočišného nebo rostlinného původu (kromě panenských olejů) a olivových olejů	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 306	přírodní extrakt s obsahem tokoferolů	NM
	E 307	alfa-tokoferol	NM
	E 308	gamma-tokoferol	NM
	E 309	delta-tokoferol	NM
	E 322	lecitin	30 000
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	10 000
Neemulgované	E 270	kyselina mléčná	NM

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM ³⁾ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
oleje a tuky živočišného nebo rostlinného původu (kromě panenských olejů a olivových olejů) speciálně určené k vaření a/nebo smažení a pro přípravu omáček	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 306	přírodní extrakt s obsahem tokoferolů	NM
	E 307	alfa-tokoferol	NM
	E 308	gamma –tokoferol	NM
	E 309	delta-tokoferol	NM
	E 322	lecitin	30000
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
	E 471	mono a diglyceridy mastných kyselin	10000
	E 472 c	estery mono a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	NM
Rafinovaný olivový olej	E 307	alfa-tokoferol	200
Sýr přírodní zrající a <i>pravé olomoucké tvarůžky</i>	E 170	uhličitan vápenatý	NM
	E 500	uhličitan sodný	NM
	E 504	uhličitan hořečnatý	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM
	E 575	glukono-delta-lakton	NM
Sterilované ovoce a zelenina ve sklenicích a plechovkách	E 260	kyselina octová	NM
	E 261	octan draselný	NM
	E 262	octan sodný	NM
	E 263	octan vápenatý	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 296	kyselina jablečná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
	E 326	mléčnan draselný	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
	E 334	kyselina vinná	NM
	E 335	vinany sodné	NM
	E 336	vinany draselné	NM
	E 337	vinan sodno-draselný	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM
	E 575	glukono-delta-lakton	NM
Mleté maso a	E 270	kyselilna mléčná	NM

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM ³⁾ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
tepelně neopracované polotovary z mletého masa a mělněného masa, balené	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
	E 326	mléčnan draselný	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
Chléb (druhy připravené výlučně z mouky, vody, soli, droždí, kypřících látek a koření)	E 260	kyselina octová	NM
	E 261	octan draselný	NM
	E 262	octan sodný	NM
	E 263	octan vápenatý	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 322	lecitiny	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
	E 326	mléčnan draselný	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 472 a	estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	NM
	E 472 d	estery mono- a mastných kyselin s kyselinou vinnou	NM
	E 472 e	estery mono- a diglyceridů s kyselinou mono- a diacetyl vinnou	NM
	E 472 f	estery mono- a diglyceridů s kyselinou octovou a vinnou	NM
Nesušené (čerstvé) těstoviny	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 322	lecitiny	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 334	kyselina vinná	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 575	glukono delta lakton	NM

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM ⁵⁾ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
Pivo	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 414	arabská guma	NM
Máslo se smetanovým zákysem	E 500	uhličitaný sodné	NM
Šťávy a nektary z ananasu a mučenky	E 440	pektiny	3000
Sýr plátkovaný, strouhaný, včetně balených	E 170	uhličitaný vápenatý	NM
	E 504	uhličitaný hořečnatý	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM
	E 575	glukono-delta-lakton	NM
	E 460	celulosa	NM
Sýr přírodní bílý, pařený např. typu <i>Mozzarella</i> a sýr syrovátkový	E 260	kyselina octová	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 575	glukono-delta-lakton	NM
Běžný francouzský chléb	E 260	kyselina octová	NM
	E 261	octan draselný	NM
	E 262	octan sodný	NM
	E 263	octan vápenatý	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 322	lecitiny	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
	E 326	mléčnan draselný	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 471	mono-a diglyceridy mastných kyselin	NM
Husí játra <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i>	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM

⁵⁾ Nejvyšší povolené množství

Část 3

Látky přídatné, které smějí být používány k výrobě potravin určených pro výživu kojenců a malých dětí

(1) Výživa kojenců a malých dětí včetně příkrmů smí obsahovat arabskou gumu E 414 a oxid křemičitý E 551 pocházející z přidanych potravních doplňků v množství nejvýše 150 000 mg/kg látky E 414 a 10 000 mg/kg látky E 551. Dále smí obsahovat mannitol E 421, pokud byl užít jako nosič pro vitamin B₁₂ v množství nejméně 1 díl vitaminu B₁₂ na 1000 dílů mannitolu. Výrobek připravený ke spotřebě by neměl obsahovat více než 10 mg/kg přenesené látky E 414.

(2) Výživa kojenců a malých dětí může obsahovat látku E 301 L-askorbát sodný použitý v nezbytném množství v povrchové vrstvě výživných přípravků obsahujících vícenásobně nenasycené mastné kyseliny. Výrobek připravený ke spotřebě nesmí obsahovat více než 75 mg/l přenesené látky E 301.

Tabulka č. 1

Látky přídatné, které smějí být používány k výrobě počáteční kojenecké výživy, vyrobené na bázi kravského mléka a určené k výživě kojenců do ukončeného čtvrtého měsíce věku pokud nemohou být kojeni (počáteční mléčná výživa) a k výrobě výživy pro nedonošené děti a děti s nízkou porodní hmotností

Číslo E	Látka	NPM mg.l ⁻¹
E 270	kyselina mléčná (pouze L(+) forma)	NM
E 304	L-askorbylpalmitát	10
E 306	přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů	10
E 307	alfa-tokoferol	10
E 308	gamma-tokoferol	10
E 309	delta-tokoferol	10
E 322	lecitiny	1000
E 330	kyselina citrónová	NM
E 331	citráty sodné	2000
E 332	citráty draselné	jednotlivě nebo v kombinaci
E 338	kyselina fosforečná	1000
E 339	fosforečnany sodné	jako P ₂ O ₅
E 340	fosforečnany draselné	jednotlivě nebo v kombinaci
E 412	guma guar	1000 pokud tekutý výrobek obsahuje částečně hydrolyzované bílkoviny
E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	4000

Číslo E	Látka	NPM mg.l ⁻¹
E 472c	estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	7500 u výrobků v práškové formě 9000 u výrobků v kapalně formě, pokud výrobky obsahují částečně hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny
E 473	estery sacharosy s mastnými kyselinami	120 ve výrobcích obsahujících hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny

K výrobě počáteční mléčné výživy na bázi mléka smějí být použity nepatogenní mikrobiální kultury produkující kyselinu L(+) mléčnou. Takto vzniklá kyselina mléčná se nepovažuje za přídavnou látku a její přítomnost nemusí být vyznačována na obalu.

Při použití látek E 322 , E 471, E 472c a E 473 v kombinaci smí být použit u každé z látek jen takový procentní podíl nejvyššího povoleného množství, aby součet těchto procentních podílů nepřekročil hodnotu 100 %.

Při použití látek E 306, E 307, E 308, a E 309 v kombinaci smí být použit u každé z látek jen takový procentní podíl nejvyššího povoleného množství, aby součet těchto procentních podílů nepřekročil hodnotu 100 %.

Tabulka č. 2

Látky přídavné, které smějí být používány při výrobě pokračovací kojenecké výživy vyrobené na bázi kravského mléka a určené pro kojence od ukončeného čtvrtého měsíce věku jako součást jejich výživy (pokračovací mléčná výživa) a při výrobě mléčných výrobků s hydrolyzovanou bílkovinou

Číslo E	Látka	NPM mg.l ⁻¹
E 270	kyselina mléčná (pouze L(+) forma)	NM
E 304	L-askorbylpalmitát	10
E 306	přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů	10
E 307	alfa-tokoferol	10
E 308	gamma-tokoferol	10
E 309	delta-tokoferol	10
E 322	lecitiny	1000
E 330	kyselina citrónová	NM
E 331	citráty sodné	2000 jednotlivě nebo v kombinaci
E 332	citráty draselné	
E 338	kyselina fosforečná	1000

Číslo E	Látka	NPM mg.l ⁻¹
E 339	fosforečnany sodné	jako P ₂ O ₅
E 340	fosforečnany draselné	jednotlivě nebo v kombinaci
E 407	karagenan	300
E 410	karubin	1000
E 412	guma guar	1000
E 440	pektiny (pouze pro okyselenou pokračovací výživu kojenců a malých dětí)	5000
E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	4000
E 472c	estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	7500 u výrobků v práškové formě 9000 u výrobků v tekuté formě, pokud výrobky obsahují částečně hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny
E 473	estery sacharosy s mastnými kyselinami	120 ve výrobcích obsahujících hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny

K výrobě okyselených produktů smějí být použity nepatogenní mikrobiální kultury produkující kyselinu L(+)-mléčnou. Takto vzniklá kyselina mléčná se nepovažuje za přídatnou látku a její přítomnost nemusí být vyznačována na obalu.

Při použití látek E 322, E 471, E 472 a E 473 v kombinaci smí být použit u každé z látek jen takový procentní podíl nejvyšších povolených množství, aby součet těchto procentních podílů nepřekročil hodnotu 100 %.

Při použití látek E 407, E 410 a E 412 v kombinaci smí být použit u každé z látek jen takový procentní podíl nejvyšších povolených množství, aby součet těchto procentních podílů nepřekročil hodnotu 100 %.

Tabulka č. 3

Látky přídatné, které smějí být používány při výrobě příkrmů pro kojence a malé děti

Látky uvedené v tabulce č. 3a lze použít pouze k úpravě pH všech druhů příkrmů

Tabulka č. 3a

Číslo E	Látka	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg
E 170	uhličitany vápenaté	NM
E 260	kyselina octová	NM
E 261	octany draselné	NM
E 262	octany sodné	NM
E 263	octany vápenaté	NM
E 270	kyselina mléčná pouze L(+)forma	NM
E 296	kyselina jablečná	NM
E 325	mléčnan sodný pouze L(+)forma	NM
E 326	mléčnan draselný pouze L(+)forma	NM
E 327	mléčnan vápenatý pouze L(+)forma	NM
E 330	kyselina citrónová	NM
E 331	citráty sodné	NM
E 332	citráty draselné	NM
E 333	citráty vápenaté	NM
E 338	kyselina fosforečná	1000 počítáno jako P ₂ O ₅
E 507	kyselina chlorovodíková	NM
E 524	hydroxid sodný	NM
E 525	hydroxid draselný	NM
E 526	hydroxid vápenatý	NM

Látky uvedené v tabulce č. 3b lze použít k výrobě příkrmů jen do výše nejvyšších povolených množství

Tabulka č. 3b

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 500 E 501 E 503	uhličitany sodné uhličitany draselné uhličitany amonné	kypřicí prostředky pro pekařské výrobky určené jako příkrmy	NM
E 300 E 301 E 302	kyselina L-askorbová askorbát sodný askorbát vápenatý	nápoje a kašovitá výživa na bázi ovoce a zeleniny, šťávy	300 jednotlivě nebo v kombinaci
		potraviny s obsahem tuku na bázi obilovin včetně piškotů, sušenek a sucharů	200 jednotlivě nebo v kombinaci
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	L-askorbylpalmitát přírodní extrakt s obsahem tokoferolů alfa-tokoferol gamma-tokoferol delta-tokoferol	obilné výrobky, piškoty, sušenky a suchary s obsahem tuku	100 jednotlivě nebo v kombinaci

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 339 E 340 E 341	fosforečnany sodné fosforečnany draselné fosforečnany vápenaté	obilné výrobky	1000 jako P ₂ O ₅ jednotlivě nebo v kombinaci
E 322	lecitiny	píškoty, sušenky a suchary, obilné výrobky, ostatní druhy výživy pro kojence a malé děti	10000
E 471 E 472 a E 472 b E 472 c	mono- a diglyceridy mastných kyselin estery mono- a diglyceridů s kyselinou octovou estery mono- a diglyceridů s kyselinou mléčnou estery mono- a diglyceridů s kyselinou citrónovou	píškoty, sušenky a suchary, obilné výrobky, ostatní druhy výživy pro kojence a malé děti	5000 jednotlivě nebo v kombinaci
E 400 E 401 E 402 E 404	kyselina alginová alginát sodný alginát draselný alginát vápenatý	dezerty a pudinky	500 jednotlivě nebo v kombinaci
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	karubin guma guar arabská guma xanthan pektiny	příkrmy bezlepkové obilné výrobky	10000 jednotlivě nebo v kombinaci 20000 jednotlivě nebo v kombinaci
E 551	oxid křemičitý	sypké obilné výrobky	2000
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450 a E 575	kyselina vinná pouze L(+) forma vinan sodný pouze L(+) forma vinan draselný pouze L(+) forma vinan vápenatý pouze L(+) forma dihydrogen-difosforečnan sodný glukono-delta-lakton	píškoty, sušenky a suchary	5000 jednotlivě nebo v kombinaci
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450 E 1451	oxidovaný škrob fosforečnanový monoester škrobu fosforečnanový diester škrobu monofosforečnan škrobového difosforečnanu acetylovaný škrobový difosforečnan acetylovaný škrob acetylovaný škrobový adipan škrobový oktenyl-jantaran sodný acetylovaný oxidovaný škrob	příkrmy	50000 jednotlivě nebo v kombinaci

Další látky uvedené v tabulce č. 3c jsou povoleny při výrobě příkrmů v celkové sumě do výše nejvyšších povolených množství

Tabulka č. 3c

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg ⁻¹
E 333	citráty vápenaté	příkrmy na bázi ovoce s nízkým obsahem cukru	NM
E 341	fosforečnan vápenatý	dezerty na bázi ovoce	1000 jako P ₂ O ₅

Tabulka č. 4

Potravinářské přídatné látky povolené v potravinách pro kojence a malé děti určených pro zvláštní lékařské účely⁶⁾

Jsou povoleny látky uvedené v tabulkách č. 1 - 3 a dále látky uvedené v tabulce č. 4.

Číslo E	Látka	Zvláštní podmínky	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
E 401	alginan sodný	od ukončeného 4. měsíce věku v potravinách pro zvláštní lékařské účely s upraveným složením, požadovaným z důvodu metabolických poruch a pro krmení z lahve	1000
E 405	propan-1,2-diol-alginát	od ukončeného 12.měsíce ve specializovaných výživách, určených pro malé děti, které nesnášejí kravské mléko nebo mají vrozené poruchy metabolismu	200
E 410	karubin	od narození ve výrobcích pro zmenšení gastro-oesophageálního refluxu (zpětného zvracení)	10000
E 412	guma guar	od narození ve výrobcích tekuté dětské výživy obsahujících hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny	10000
E 415	xanthan	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	12000
E 440	pektiny	od narození ve výrobcích užívaných v případě gastro-intestinálních poruch	10000
E 466	sodná sůl karboxymethylcelulosity	od narození ve výrobcích při léčbě metabolických poruch dietou	10000
E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	od narození ve zvláštních dietách, zejména bezbílkových dietách	5000
E 1450	škrobový oktenyljantaran sodný	v kojenecké a pokračovací výživě	20000

⁶⁾ Vyhláška č. 23/2001 Sb., kterou se stanoví druhy potravin určené pro zvláštní výživu a způsob jejich použití.

Část 4

Antioxidanty

(1) Látky, které smějí být používány obecně při výrobě potravin, zejména jako antioxidanty v nezbytném množství stanoví tabulka č. 1.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka
E 304	estery mastných kyselin (z jedlých tuků) s kyselinou askorbovou, (i) askorbylpalmitát, (ii) askorbylstearát
E 306	přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů
E 307	alfa-tokoferol
E 308	gamma-tokoferol
E 309	delta-tokoferol

(2) Látky, které smějí být používány jako antioxidanty v omezené míře, stanoví tabulka č. 2.

Tabulka č. 2

Číslo E	Látka
E 310	propylgallát
E 311	oktylgallát
E 312	dodecylgallát
E 320	butylhydroxianisol (BHA)
E 321	butylhydroxitoluen (BHT)

Při použití antioxidantů E 310, E 311, E 312, E 320 a E 321 v kombinaci smí být použit u každé z těchto látek jen takový procentní podíl nejvyššího povoleného množství, aby součet procentních podílů nepřekročil hodnotu 100%. V tabulce č. 3 je možnost současného použití látek E 310-E 320 a látky E 321 vyznačena symbolem (x).

(3) Potravin, při jejichž výrobě smějí být použity antioxidanty uvedené v tabulce č. 2, stanoví tabulka č. 3.

Tabulka č. 3

Název potravin	NPM pro galáty E 310, E 311, E 312 a BHA, jednotlivě, nebo v kombinaci mg.kg ⁻¹	NPM pro BHT mg.kg ⁻¹
tuky a oleje pro hromadnou výrobu tepelně opracovaných potravin	200(x)	100(x)
oleje a tuky pro smažení (kromě olivového oleje)	200(x)	100(x)
sádlo, lůj, rybí tuk, drůbeží sádlo a skopový lůj	200(x)	100(x)
sypké směsi pro přípravu moučníků	200 počítáno na tuk	

Název potravin	NPM pro galáty E 310, E 311, E 312 a BHA, jednotlivě ¹ nebo v kombinaci mg.kg ⁻¹	NPM pro BHT mg.kg ⁻¹
snacky na bázi obilovin	200 počítáno na tuk	
sušené mléko pro prodejní automaty	200 počítáno na tuk	
dehydrované přípravky pro polévky a vývary	200 počítáno na tuk	
koření přípravky	200 počítáno na tuk	
studené omáčky a majonézy	200 počítáno na tuk	
dehydrované maso	200 počítáno na tuk	
výrobky z ořechových jader	200	
předvařené cereálie	200 počítáno na tuk	
sušené brambory	25	
žvýkačka	400(x)	400(x)
doplňky stravy ⁴⁾	400(x)	400(x)

(4) Jiné antioxidanty, které smějí být používány pro určité účely, stanoví tabulka č. 4.

Tabulka č. 4

Tam, kde je v tabulce č. 4 vyznačeno použití kyseliny erythorbové, smějí být použity tyto látky :

Číslo E	Látka
E 315	kyselina erythorbová (synonymum: kyselina isoaskorbová)
E 316	erythorban sodný (synonymum: isoaskorbát sodný)

Látky, které smějí být použity jednotlivě nebo v kombinaci až do výše nejvyšších povolených množství, vyjádřeno jako kyselina erythorbová a počítáno jako suma:

Číslo E	Látka	Název potravin	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 315	kys. erythorbová (synonymum: kys. isoaskorbová)	masné výrobky	500
E 316		rybí výrobky	1500
		zmrazené a hluboce zmrazené ryby s červenou kůží	1500

Jako antioxidant smí být použity také látky, uvedené v části 6 tabulce č. 3, a to pouze za podmínek uvedených v části 6 tabulce č. 4.

Část 5

Barviva

(1) Látky získané z potravin a dalších složek přírodního původu extrakcí fyzikální či chemické povahy, která má za následek selektivní oddělení barevné látky, jsou ve smyslu této vyhlášky barvivy.

(2) Potravin, chuťové a aromatické látky a jejich složky, které se přidávají během výroby do potravin pro své aromatické, chuťové nebo výživové vlastnosti a přitom mají sekundární barvicí účinek, jako např. mletá paprika, šafrán a kurkuma a dále barviva, určená k barvení nejedlých vnějších částí potravin, jakými jsou například povrchové povlaky sýrů a salámová střeva, se za barviva ve smyslu této vyhlášky nepovažují.

(3) Pro účely barvení potravin smějí být používána výlučně barviva uvedená v tabulce č. 1 a dále jejich formy, označované jako aluminiové laky.

(4) Barveny smějí být pouze potraviny, uvedené v tabulkách č. 3, 4 a 7, a to za podmínek, uvedených v tabulkách č. 3, 4, 6 a 7. Nejvyšší povolená množství jsou stanovena pro obsah čistého barviva.

(5) Barvení se nesmí provádět u potravin, uvedených v tabulce č. 2, s výjimkou aplikací, povolených v tabulkách č. 3, 4 a 7 a u dětské výživy.

(6) Barviva, která smějí být používána výhradně pro omezený rozsah aplikací, jsou uvedena v tabulce č. 4.

(7) Barviva, povolená pro barvení potravin obecně jsou uvedena v tabulce č. 6.

(8) Potravin, k jejichž výrobě smějí být používána barviva uvedená v tabulce č. 6, jsou uvedeny v tabulce č. 7. U potravin, označených symbolem (x) se stanovené nejvyšší povolené množství týká potraviny připravené ke spotřebě podle návodu výrobce, pokud přípravu před spotřebou vyžaduje. Tam, kde je to zvláště vyznačeno, nesmějí být používána barviva syntetická.

(9) Přítomnost barviva v potravině, neuvedené v tabulkách č. 3, 4 a 7 je povolena pouze na základě principu přenosu (část 1, odst. 7), a to pouze tehdy, nejedná-li se o potravinu uvedenou v části 5, tabulce č. 2.

(10) Pro označování masa a masných výrobků smějí být použita pouze jednotlivě barviva E 129 Červeň Allura AC, E 133 Brilantní modř FCF a E 155 Hněď HT nebo směs barviv E 129 Červeň Allura AC a E 133 Brilantní modř.

(11) Pro účely razítkování skořápek vajec a dekoračního barvení skořápky vajec smějí být použita pouze barviva uvedená v tabulce č. 1.

(12) Pro účely barvení potravin v domácnosti smějí být uváděna do oběhu barviva uvedená v tabulce č. 1 kromě těchto barviv: E 123 Amarant, E 127 Erythrosin, E 128 Červeň 2 G, E 154 Hněď FK, E 160b Annato, bixin, norbixin, E 161g Kanthaxanthin, E 173 Hliník (v podobě pigmentu) a E 180 Litholrubin BK.

Tabulka č. 1

Seznam barviv povolených k barvení potravin

Číslo E	Barvivo	Charakter barviva	číslo C. I. ⁷⁾
E 100	Kurkumin		75 300
E 101	(i) Riboflavin		
	(ii) Riboflavin-5'-fosforečnan		
E 102	Tartrazin	Synt. ⁸⁾	19 140
E 104	Chinolinová žlut'	Synt.	47 005
E 110	Žlut' SY (synonymum Gelborange S)	Synt.	15 985
E 120	Košenila, kys. karmínová, karmíny		75 470
E 122	Azorubin (synonymum Carmoisin)	Synt.	14 720
E 123	Amarant (synonymum Viktoriarubín O)	Synt.	16 185
E 124	Ponceau 4R (synonymum Košenilová červen' A)	Synt.	16 255
E 127	Erythrosin	Synt.	45 430
E 128	Červen' 2G	Synt.	18 050
E 129	Červen' Allura AC	Synt.	16 035
E 131	Patentní modř V	Synt.	42 051
E 132	Indigotin (synonymum Indigocarmine)	Synt.	73 015
E 133	Brilantní modř (synonymum Brilliant blue FCF)	Synt.	42 090
E 140	Chlorofyly a chlorofyliny		
	(i) Chlorofyly		75 810
	(ii) Chlorofyliny		75 815
E 141	Mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů		75 815
	(i) Cu komplexy chlorofylů		
	(ii) Cu komplexy chlorofylinů		
E 142	Zeleň S	Synt.	44 090
E 150 a	Karamel		
E 150 b	Kaustický sulfitový karamel		
E 150 c	Amoniakový karamel		
E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel		
E 151	Čern' BN (synonymum Brilliant black BN)	Synt.	28 440
E 153	Medicinální uhlí (z rostlinné suroviny)		
E 154	Hněď FK	Synt.	
E 155	Hněď HT	Synt.	20 285
E 160 a	Karoteny		
	(i) směs karotenů		75 130
	(ii) Beta-karoten		40 800
E 160 b	Annato, bixin, norbixin		75 120

⁷⁾ Identifikační číslo Color Indexu (C.I.), které garantuje identitu barviva při používání názvů v cizích jazycích. Jako čísla C. I. jsou v tabulce uvedena čísla z publikace Colour Index, 3 r. d. Ed., 1982, Vol 1 - 7, 1315 a z dodatků 37 - 40 (125), 41 - 44 (127 - 50), 45 - 48 (130), 49 - 52 (132 - 50), 53 - 56 (135).

⁸⁾ Symbol Synt. označuje barviva, která jsou pokládána v rámci této vyhlášky za barviva syntetická.

Číslo E	Barvivo	Charakter barviva	číslo C. I. ⁷⁾
E 160 c	Paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubin		
E 160 d	Lykopen		75 125
E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal		40 820
E 160 f	Ethylester kyseliny beta-apo-8'-karotenové		40 825
E 161 b	Lutein		
E 161 g	Kanthaxanthin		
E 162	Betalainová červen, betanin (včetně extraktů z červené řepy)		
E 163	Anthokyany (získané fyzikálními postupy z ovoce a zeleniny)		
E 170	Uhličitan vápenatý		77 220
E 171	Oxid titaničitý (synonymum Titanová běloba)		77 891
E 172	Oxidy a hydroxidy železa		77 491
			77 492
			77 499
E 173	Hliník (v podobě pigmentu)		
E 174	Stříbro (v podobě pigmentu)		
E 175	Zlato (v podobě pigmentu)		
E 180	Litholrubin BK	Synt.	

Tabulka č. 2

Potraviny, které nesmějí obsahovat přidaná barviva, pokud to není výslovně stanoveno v tabulkách č. 3, 4 a 7

1.	nezpracované potraviny
2.	minerální vody a stolní vody
3.	mléko, polotučné a odtučněné mléko, pasterované či sterilované, včetně UHT mléka (týká se neochucených výrobků)
4.	mléko ochucené kakaem či čokoládou
5.	kysané mléčné výrobky (neochucené)
6.	podmáslí (neochucené)
7.	smetana a sušená smetana (neochucené)
8.	oleje a tuky živočišného a rostlinného původu
9.	vaječný žloutek, bílek, vaječná melanž, sušené, tekuté, koncentrované, hluboce zmrazené nebo koagulované vaječné produkty
10.	mouka, ostatní mlýnské výrobky a škrob
11.	chléb a výrobky z chlebového těsta
12.	těstoviny a gnocchi
13.	cukry (všechny včetně mono- a disacharidů)
14.	rajčatový protlak a rajčatové polokonzervy

15.	studené omáčky na bázi rajčatové šťávy, kečupy
16.	ovocné a zeleninové šťávy a nektary
17.	produkty z ovoce, zeleniny, brambor a hub - sterilované, nakládané či sušené, zpracované ovoce, zelenina, brambory a houby
18.	výběrové(extra) džemy, výběrové(extra) rosoly, jednodruhové marmelády, povidla, klevely a kaštanové pyrė, <i>creme de pruneaux</i>
19.	maso, ryby, drůbež, zvěřina, měkkýši, koryši a produkty z nich (netýká se hotových pokrmů)
20.	kakaové a čokoládové výrobky (netýká se nečokoládových náplní těchto výrobků)
21.	pražená káva, cikorková kávovina a extrakty z ní, čaj, extrakty z čaje včetně ovocných a bylinných, přípravky na bázi čaje, ovoce a obilovin pro přípravu čajů
22.	koření, směsi koření, sůl, náhrady soli
23.	víno, hroznový mošt, hroznová šťáva
24.	kojenecká a dětská výživa
25.	med
26.	ovocné a obilné pálenky
27.	vinný ocet
28.	slad a výrobky ze sladu
29.	čerstvé sýry (neochucené)
30.	máslo z mléka koz a ovcí
31.	<i>Korn, Kornbrand, ovocné lihoviny, ovocné destiláty včetně ovocných průtahových Ouzo, Grappa, Tsikoudia z Kréty, Tsipouro z Makedonie, Tsipouro z Thesálie, Tsipouro z Tyrnavosu, Eau de vie de marc Margue nationale luxemburgeoise, Eau de vie seigle Margue nationale luxemburgeoise, London gin</i>
32.	<i>Sambuca, Maraschino a Mistra</i>
33.	<i>Sangria, Clarea a Zurra</i>

Tabulka č. 3

Potraviny, ke kterým smějí být přidávána pouze určitá barviva

Název potraviny	Číslo E	Barvivo	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
Speciální, vícezrnné a célozrnné chleby	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel	NM
Pivo <i>Cidre bouche</i>	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel	NM

Název potravin	Číslo E	Barvivo	NPM mg.Γ ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
Máslo (včetně másla se sníženým a zvýšeným obsahem tuku)	E 160 a	Karoteny	NM
Margaríny, směsné emulgované tuky, ztužené a pokrmové tuky	E 100	Kurkumin	NM
	E 160 a	Karoteny	NM
	E 160 b	Annato, bixin, norbixin	10
Neochucené sýry, zrající a tavené	E 160a	Karoteny	NM
	E 160 b	Annato, bixin, norbixin	15
	E 160 c	Paprikový extrakt	NM
Ocet	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
Whisky (whiskey), obilné destiláty (jiné než <i>Korn</i> nebo <i>Kornbrand</i> , nebo <i>Eau de vie de seigle Margue nationale luxemburgeoise</i>), vinný destilát, rum, <i>Brandy</i> , vínovice, <i>Weinbrand</i> , matoliny, matolinové lihoviny (jiné než <i>Tsikoudia</i> a <i>Tsipouro</i> a <i>Eau de vie de marc Margue nationale luxemburgeoise</i>), <i>Grappa invecchiata</i> , <i>Bagaceira velha</i>	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
Aromatizovaná vína hnědé barvy, nápoje na bázi aromatizovaných vín hnědé barvy (kromě nápoje <i>Bitter Soda</i>), likérová vína hnědé barvy, medovina	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
Zelenina nakládaná v octu, slaném nálevu, oleji (kromě oliv)	E 101	(i) Riboflavin	NM
		(ii) Riboflavin-5'-fosforečnan	NM
	E 140	chlorofyly, chlorofyliny	NM
	E 141	mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů	NM
	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 160 a	Karoteny	NM
	E 162	Betalainová červen	NM
	E 163	Anthokyany	NM
Extrudované, expandované směsi z obilovin	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 160 a	Karoteny	NM
	E 160 b	Annato, bixin, norbixin	25
	E 160 c	Paprikový extrakt	NM

Název potraviny	Číslo E	Barvivo	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
Směsi z obilovin, müsli ochucené ovocným aromatem	E 120	Košenila	200
	E 162	Betalainová červeň	NM
	E 163	Anthokyaniny	NM
Ovocné pomazánky a podobné výrobky z ovoce včetně těchto výrobků se sníženým obsahem využitelné energie	E 100	Kurkumin	NM
	E 120	Košenila	100 jednotlivě či v kombinaci s E 160d a E 161b
	E 140	chlorofyly, chlorofyliny	NM
	E 141	mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů	NM
	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 160 a	Karoten	NM
	E 160 c	Paprikový extrakt	NM
	E 162	Betalainová červeň	NM
	E 163	Anthokyaniny	NM
	E 104	Chinolinová žlutá	100 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 110	Žlutá SY	
	E 124	Ponceau 4R	
	E 142	Zeelená S	
	E 160 d	Lykopen	100 jednotlivě nebo v kombinaci s E 120 a E 161b
	E 161 b	Lutein	100 jednotlivě nebo v kombinaci s E 120 a E 160d
Masné výrobky, paštiky, terrines	E 100	Kurkumin	20
	E 120	Košenila, kys. karmínová, karmín	100
	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 160 a	Karoten	20
	E 160 c	Paprikový extrakt	10
	E 162	Betalainová červeň	NM

Název potraviny	Číslo E	Barvivo	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
Masné výrobky s minimálním obsahem obilné složky 6 % <i>breakfast sausages</i> Hamburgerové maso s minimálním obsahem rostlinné či obilné složky 4%	E 128	Červeň 2G	20
	E 129	Červeň Allura AC	25
	E 120	Košenila, kys. karmínová, karmíny	100
	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
Sušené granulované brambory a bramborové vločky	E 100	Kurkumin	NM
Sterilovaný hrášek a drcený sterilovaný hrášek v (konzervách)	E 102	Tartrazin	100
	E 133	Brilantní modř FCF	20
	E 142	Zeleň S	10
Sýr <i>Sage Derby</i>	E 140	Chlorofyly, chlorofyliny	NM
	E 141	Měďnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů	NM
Sýr <i>Red Leicester</i>	E 160 b	Annatto, bixin a norbixin	50
Sýr <i>Mimolette</i>	E 160 b	Annatto, bixin a norbixin	35
Sýr <i>Morbier</i>	E 153	Medicínální uhlí	NM
<i>Red marbled cheese</i>	E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	125
	E 163	Anthokyany	NM
<i>Americano</i> , aperitiv	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 163	Anthokyany	NM
	E 100	Kurkumin	100
	E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5-fosforečnan	jednotlivě nebo v kombinaci
	E 102	Tartrazin	
	E 104	Chinolinová žlut'	
	E 120	Košenila, kyselina karmínová karmíny,	
	E 122	Azorubín, Carmoisin	
	E 123	Amarant	
	E 124	Ponceau 4R	

Název potraviny	Číslo E	Barvivo	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
Bitter soda, desertní kořeněná vína typu bitter	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 100	Kurkumin	100 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 101	Riboflavin ii) Riboflavin-5-fosforečnan	
	E 102	Tartrazin	
	E 104	Chinolinová žlut'	
	E 110	Žlut' SY Gelborange S	
	E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	
	E 122	Azorubín, Carmoisin	
	E 123	Amarant	
	E 124	Ponceau 4R, Košenilová červen' A	
	E 129	Červen' Allura AC	
Luncheon meat	E 129	Červen' Allura	25
<i>Chorizo Salchichon</i> (uzený masný výrobek)	E 120	Košenila, kyselina karmínová Karmíny	200
	E 124	Ponceau 4R, Košenilová červen' A	250
<i>Sobrasada</i> (mallorská klobása)	E 110	Žlut' SY	135
	E 124	Ponceau 4R, Košenilová červen' A	200
<i>Pasturmas</i> (jedlý vnější povrch)	E 100	Kurkumin	NM
	E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5-fosforečnan	NM
	E 120	Košenila, kyselina karmínová, Karmíny	NM

Tabulka č. 4

Barviva, která jsou povolena výhradně pro určité účely

číslo E	Barvivo	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 123	Amarant	desertní kořeněná vína, alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nižším než 15% (V/V)*	30
		rybí jikry a mlíčí	30
E 127	Erytrosin	koktejlové a kandované třešně,	200
		třešně <i>Bigareaux</i> v cukerném nálevu a koktejlech vč. smíšeného kompotu s třešněmi <i>Bigareaux</i>	150
E 154	Hněd' FK	uzené ryby - kipry	20
E 161 g	Kanthaxanthin	štrasburské párky	15
E 173	Hliník	vnější povrch nečokoládových cukrovinek určených k dekoraci cukrářských výrobků	NM
E 174	Stříbro	vnější povrch cukrovinek určených k dekoraci cukrářských výrobků, čokoládové cukrovinky, likéry	NM
E 175	Zlato	vnější povrch nečokoládových cukrovinek určených k dekoraci cukrářských výrobků, čokoládové cukrovinky, likéry	NM
E 180	Litholrubin BK	jedlé povrchové vrstvy sýrů	NM
E 160 b	Annatto, bixin, norbixin	margaríny, směsné emulgované tuky, ztužené a pokrmové tuky	10
		jedlé ozdoby a jedlé povrchové vrstvy	20
		jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky	10
		zmrzliny, mražené krémy	20
		alkoholizované nápoje včetně nápojů s obsahem alkoholu nižším než 15% (V/V)	10
		tvrdé, měkké a tavené sýry	15
		deserty včetně ochucených mléčných výrobků	10
		snacky neochucené, pikantní na bázi brambor, obilovin, škrobu, extrudované či expandované	20
		ostatní snacky a snacky na bázi obalených ořechových jader	10
		uzené ryby	10
		jedlé povrchové vrstvy sýrů, jedlá klihovková (kolagenová střívka)	20
		extrudované, expandované obilné snídaně, obilné snídaně ochucené ovocným aromatem	25
		sýr <i>Red Leicester</i>	50
		sýr <i>Mimolette</i>	35
E 128	Červeň 2G	masné výrobky s minimálním obsahem obilné složky 6% <i>breakfast sausages</i>	20
		hamburgerové maso s minimálním obsahem rostlinné a/ nebo obilné složky 4%	20

* V/V objemová procenta

Tabulka č. 5**Barviva povolená k barvení potravin neuvedených v tabulkách č. 2 a 3**

Barviva uvedená v tabulce č. 5 smějí být používána v nezbytném množství k výrobě všech potravin, kromě potravin určených pro výživu kojenců a malých dětí a potravin uvedených v tabulkách č. 2 a 3

Číslo E	Barvivo
E 101	(i) Riboflavin
	(ii) Riboflavin-5'-fosforečnan
E 140	Chlorofyly a chlorofyliny
E 141	Mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů
E 150 a	Karamel
E 150 b	Kaustický sulfitový karamel
E 150 c	Amoniakový karamel
E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel
E 153	Medicinální uhlí
E 160 a	Karoteny
E 160 c	Paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubin
E 162	Betalainová červen, betanin
E 163	Anthokyany
E 170	Uhličitan vápenatý
E 171	Oxid titaničitý
E 172	Oxidy a hydroxidy železa

Tabulka č. 6

Barviva, která smějí být používána k výrobě potravin jednotlivě či v kombinaci až do nejvyššího povoleného množství, uvedeného v tabulce č. 7.

Číslo E	Barvivo
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolinová žlut
E 110	Žlut SY
E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny
E 122	Azorubin
E 124	Ponceau 4R
E 129	Červen Allura AC
E 131	Patentní modř V
E 132	Indigotin
E 133	Brilantní modř
E 142	Zeleň S
E 151	Čern BN

Číslo E	Barvivo
E 155	Hněd' HT
E 160 d	Lykopen
E 160 e	beta-apo-8'-karotenal
E 160 f	Ethylester kyseliny beta-apo-8'-karotenové
E 161 b	Lutein

Při použití v kombinaci se hodnota týká celkového množství použitých barviv. Nejvyšší povolená množství jsou vztažena na potravinu připravenou k požívání podle návodu výrobce (pokud přípravu před spotřebou vyžaduje). U některých potravin, kde je to zvlášť uvedeno, nesmějí být použita barviva syntetická. Pokud jsou do ochucených nealko nápojů, zmrzlin a mražených krémů, dezertů, jemného a trvanlivého pečiva, cukrářských výrobků a cukrovinek přidávána barviva E 110, E 122, E124 a E 155 jednotlivě nebo v kombinaci, nesmí obsah jednotlivého barviva být vyšší než 50 mg.kg⁻¹ nebo 50 mg.l⁻¹. Zároveň celkový obsah barviv nesmí překročit nejvyšší přípustné množství uvedené v tabulce č. 7.

Tabulka č. 7

Potraviny, k jejichž výrobě smějí být použita barviva uvedená v tabulce č. 6

Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
ochucené nealko nápoje a koncentráty pro jejich přípravu, nápoje v prášku (x)	100
proslazené ovoce a zelenina, <i>Mostarda di frutta</i>	200
kompoty ovoce červené barvy	200
cukrovinky	300
jedlé ozdoby a polevy na cukrářské výrobky	500
jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	200
zmrzliny, mražené krémy	150
ochucené tavené sýry (mimo syntetická barviva)	100
deserty včetně ochucených mléčných výrobků (x)	150
studené omáčky, kromě kečupů a studených omáček na bázi rajčatové šťávy, kořenící směsi (x)	500
hořčice	300
pasty z ryb a korýšů,	100
předvařené jedlé části korýšů	250
náhražky lososa	500
surimi	500
rybí mlíčí a jikry	300
uzené ryby (mimo syntetická barviva)	100
snacky neochucené, pikantní na bázi brambor, obilovin, škrobu extrudované či expandované	200
ostatní snacky a pikantní snacky na bázi obalených ořechových jader	100
jedlý povrch sýrů (kromě syntetických)	NM
jedlá klihovková (kolagenová) střívka	NM
potraviny pro zvláštní lékařské účely	50

Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
potraviny určené ke snižování hmotnosti (x)	50
tekuté doplňky stravy a potraviny pro sportovce	100
pevné doplňky stravy a potraviny pro sportovce (x)	300
dehydratované výrobky	50
analogy masa a rybího masa na bázi rostlinných bílkovin	100
alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nižším než 15% (V/V) kromě uvedených v tab. 2 a 4	200
desertní kořeněná vína, nápoje a koktejly na bázi aromatizovaných vín, kromě, uvedených v tab. 3	200
ovocná vína, včetně šumivých a perlivých, cidr (kromě <i>cidre bouche</i>) a perry, aromatizovaná ovocná vína, aromatizovaný cidr a perry	200

Symbol (x) označuje potraviny, u kterých se případně počítá s přípravou před konzumací podle návodu výrobce. Stanovené nejvyšší povolené množství se v takovém případě vztahuje na potravinu připravenou podle návodu.

Část 6

Konzervanty

(1) Sloučeniny kyseliny sorbové, benzoové, parahydroxybenzoové a jejich soli a estery, které smějí být používány ke konzervaci potravin, stanoví tabulka č. 1. Tyto hodnoty smějí být použity až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako příslušná kyselina.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka	Symbol
E 200	kyselina sorbová	S
E 202	sorbát draselný	
E 203	sorbát vápenatý	
E 210	kyselina benzoová	B
E 211	benzoát sodný	
E 212	benzoát draselný	
E 213	benzoát vápenatý	
E 214	ethylparahydroxybenzoát	PHB
E 215	ethylparahydroxybenzoát sodná sůl	
E 216	propylparahydroxybenzoát	
E 217	propylparahydroxybenzoát sodná sůl	
E 218	methylparahydroxybenzoát	
E 219	methylparahydroxybenzoát sodná sůl	

(2) Potraviny, které smějí být konzervovány kyselinou sorbovou, benzoovou, parahydroxybenzoovou a jejich sloučeninami, uvedenými v tabulce č. 1, stanoví tabulka č. 2.

Tabulka č. 2

Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹					
	S	B	PHB	S+B	S+PH B	S+B+ PHB
vinný nápoj	200	-	-	-	-	-
ochucené nealkoholické nápoje	300 (x)	150 (x)	-	250 S + 150 B	-	-
tekuté koncentráty z čaje, tekuté koncentráty výluhů z ovoce a výluhů z bylin	-	-	-	600	-	-
nízkoalkoholické víno	200	-	-	-	-	-
vína, ovocná vína, fermentované ovocné šťávy, na příklad cidr perry, <i>Made wine</i>	200	-	-	-	-	-
medovina	200	-	-	-	-	-
alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nejvýše 15 % (V/V) kromě piva a vína	200 (x)	200 (x)	-	400	-	-
nezkvašená hroznová šťáva pro bohoslužebné účely	-	-	-	2000	-	-
sudové nealkoholické pivo	-	200	-	-	-	-
náplně pro ravioli, tortelini a podobné produkty	1000	-	-	-	-	-
ovocné pomazánky se sníženým obsahem využitelné energie či vyrobené bez přidaného cukru a ostatní obdobné pomazánky na bázi ovoce (xx)	-	500	-	1000	-	-
marmeláda citrusová	-	-	-	1500	-	-
proslazené ovoce a zelenina	-	-	-	1000	-	-
sušené ovoce	1000	-	-	-	-	-
ovocné a zeleninové přípravky včetně ovocných omáček, kromě protlaků, mousse, kompotu, salátů a podobných sterilovaných výrobků v plechovkách nebo sklenicích	1000	-	-	-	-	-
nápojové koncentráty mimo nápoje v prášku (xx)	-	-	-	1500	-	-
chemicky konzervovaná zelenina v octě, soli, či oleji, kromě oliv	-	-	-	2000	-	-
vařená červená řepa		2000	-	-	-	-
olivy	1000	500	-	1000	-	-
bramborové těsto	2000	-	-	-	-	-
rybí výrobky nepasterované	-	-	-	2000	-	-
výrobky z rybího mlíčí a jiker	-	-	-	2000	-	-
jedlé části koryšů vařené	-	-	-	2000	-	-
sušené ryby solené	-	-	-	200	-	-

Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹					
	S	B	PHB	S+B	S+PH B	S+B+ PHB
ošetření povrchu sušených masných výrobků (typu pršut)	-	-	-	-	-	NM
analogy masa, ryb, korýšů a hlavonožců	2000	-	-	-	-	-
kolagenová střívka s vodní aktivitou vyšší než 0,6	NM	-	-	-	-	-
plátkový balený sýr	1000	-	-	-	-	-
tavený sýr	2000	-	-	-	-	-
sýr přírodní nezrající	1000	-	-	-	-	-
sýr a analogy sýra (pouze k ošetření povrchu)	NM	-	-	-	-	-
vrstvený sýr a sýr s přidanými potravinami	1000	-	-	-	-	-
analogy sýra na bázi rostlinné bílkoviny	2000	-	-	-	-	-
tepelně neošetřené dezerty na bázi mléka	-	-	-	300	-	-
plátkový chléb s trvanlivostí delší než 5 dnů	2000	-	-	-	-	-
jemné pečivo a cukrářské výrobky s trvanlivostí delší než 5 dní s vodní aktivitou více než 0,65	2000	-	-	-	-	-
neextrudované snacky na bázi obilovin, brambor a ořechů	-	-	-	-	1000 z toho max. 300 PHB	-
cukrovinky s výjimkou čokolády	-	-	-	-	-	1500 z toho max. 300 PBH
žvýkačky	-	-	-	1500	-	-
sladké dezertní omáčky (toppingy)	1000	-	-	-	-	-
tukové emulze kromě másla s obsahem tuku nejméně 60% (např. margarín)	1000	-	-	-	-	-
tukové emulze kromě másla s obsahem tuku pod 60%	2000	-	-	-	-	-
emulgované studené omáčky s obsahem tuku nejméně 60%	1000 (x)	500 (x)	-	1000	-	-
emulgované studené omáčky s obsahem tuku pod 60%	2000 (x)	1000 (x)	-	2000	-	-
neemulgované studené omáčky, kečupy	-	-	-	1000	-	-
pomazánky a saláty s trvanlivostí delší než 5 dní	-	-	-	1500	-	-
hořčice	-	-	-	1000	-	-
tekuté koření přípravky	-	-	-	1000	-	-
tekutá stolní sladidla	-	-	-	-	-	2000
aspiky	1000	500	-	-	-	-

Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹					
	S	B	PHB	S+B	S+PH B	S+B+ PHB
tekutá vejce (bílek, žloutek nebo vaječné obsahy)	-	-	-	5000	-	-
sušené, zahuštěné nebo zchlazené vaječné obsahy	1000	-	-	-	-	-
směs k přípravě šlehaného těsta a k obalování potravin před smažením	2000	-	-	-	-	-
potraviny pro zvláštní lékařské účely, potraviny určené ke snižování hmotnosti	-	-	-	1500	-	-
doplňky stravy	-	-	-	-	-	2000
<i>...Mehu a makeutettu ... mehu</i>	500	200	-	-	-	-
<i>Dulce de membrillo</i>	-	1000	-	-	-	-
<i>ostkaka</i>	2000	-	-	-	-	-
<i>pasha</i>	1000	-	-	-	-	-
<i>Sod...saft</i> nebo <i>Sodet...saft</i>	500	200	-	-	-	-
<i>Frugtgrod a Rote Gruetze</i>	1000	500	-	-	-	-
<i>Gnocchi</i> (noky)	1000	-	-	-	-	-
<i>Polenta</i> (kukuřičná kaše)	200	-	-	-	-	-
<i>Crangon crangon a Crangon vulgaris</i> , vařené (synon. Garnát obecný)	-	-	-	6000	-	-

Zkratky uvedené v tabulce mají tento význam

S + B	použití kyseliny sorbové a kyseliny benzoové jednotlivě či v kombinaci až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako suma těchto látek
S + PHB	použití kyseliny sorbové a esterů kyseliny parahydroxybenzoové jednotlivě či v kombinaci až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako suma těchto látek
S + B + PHB	použití kyseliny sorbové, benzoové a esterů kyseliny parahydroxybenzoové jednotlivě či v kombinaci až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako suma těchto látek

(3) Tam, kde je v tabulce č. 2 symbol (x), se buď použije pouze jeden konzervant nejvýše v uvedeném množství, nebo kombinace S + B.

(4) Tam, kde je to v tabulce č. 2 zvlášť vyznačeno, se hodnoty nejvyšších povolených množství týkají potravin připravených ke spotřebě podle návodu výrobce.

(5) U ovocných a zeleninových nealkoholických nápojů a nápojových koncentrátů a vybraných typů ovocných pomazánek, u kterých je v tabulce č. 2 uveden symbol (xx), smějí být přítomna (výhradně jako rezidua konzervantů z chemicky konzervovaných polotovarů) kromě kyseliny sorbové a benzoové jednotlivě či v kombinaci také rezidua oxidu siřičitého (tabulka č. 4). Při současné přítomnosti kyseliny sorbové nebo benzoové nebo jejich směsi a oxidu siřičitého, smí být z každého nejvyššího povoleného množství přítomen jen takový procentní podíl, aby součet procentních podílů nepřekročil hodnotu 100%.

(6) Kyselina benzoová může být přirozeně přítomna v mléčných kysaných výrobcích až do množství 30 mg.kg⁻¹. V takovém případě se tato látka nepovažuje za látku přídatnou.

(7) Oxid siřičitý a jeho sloučeniny, které smějí být používány při výrobě potravin, stanoví tabulka č. 3.

Tabulka č. 3

Číslo E	Látka
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

(8) Potraviny, ke kterým smí být přidáván oxid siřičitý a jeho sloučeniny uvedené v tabulce č. 3 a jejich nejvyšší povolená množství stanoví tabulka č. 4.

Tabulka č. 4

Název potraviny	NPM SO ₂ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
korýši a hlavonožci čerství a zmrazení (v jedlém podílu)	150
korýši a hlavonožci vaření (v jedlém podílu)	50
korýši rodu <i>panaeidae solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> , krevetovití (v jedlém podílu) :	
- do 80 jednotek ⁹⁾	150
- mezi 80 a 120 jednotkami ⁹⁾	200
- přes 120 jednotek ⁹⁾	300
sušené solené tresky (<i>Gadidae</i>)	200
hamburgerové maso s minimálním obsahem zeleniny a/nebo obilovin 4%	450
analogy masa, rybího masa a korýšů na bázi bílkovin	200
trvanlivé pečivo typu biskvit, kreker	50
křupky	30
neextrudované snacky na bázi brambor a obilovin	50
škrob	50
ságo (*)	30
sušené brambory	400
loupané (syrové) brambory k přípravě pokrmů za tepla (*)	50

⁹⁾ Jednotkou se rozumí počet ks jedinců na anglickou libru (453,59 g).

Název potraviny	NPM SO ₂ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
syrové výrobky z brambor (včetně zmrazených brambor) k přípravě za tepla (*)	100
bramborové těsto k přípravě pokrmů za tepla (*)	100
sušená zelenina bílé barvy	400
mletý křen a výrobky z něj	800
zelenina a ovoce v octě, oleji nebo nálevu (kromě oliv)	100
zpracovaná zelenina bílé barvy (včetně zmrazené)	50
sušený zázvor	150
sušená rajčata	200
cibule, česnek a šalotka (zpracované)	300
žlutá paprika ve slaném nálevu	500
vakuově balená cukrová kukuřice	100
zpracované houby (včetně mražených)	50
sušené houby	100
sušené meruňky, broskve, vinné bobule, švestky a fíky k přípravě pokrmů po omytí v teplé vodě (*)	2000
sušené banány (*)	1000
sušená jablka a hrušky (*)	600
ostatní sušené ovoce, ořechy ve skořápce	500
ovocné pomazánky kromě extra džemů a podobných výrobků a těchto výrobků se sníženým obsahem energie (#)	50
ovocné pomazánky se sníženým obsahem využitelné energie	50
ovocné pomazánky vyrobené ze sířeného ovoce	100
ostatní ovocné pomazánky	50
proslazené, v cukru obalené nebo glazované ovoce a zelenina, nebo ovoce proslazené dosoušené a kůra z angeliky nebo citrusů ¹⁰⁾	100
ovocné náplně plněného pečiva	100
sterilované třešně srdcovky, rehydratované sušené ovoce a liči	100
sterilované plátky citronu balené	250
sušený kokos	50
marinované ořechy	50
ochucovací přípravky na bázi citrusové šťávy	200
cukry (rafinovaný a afinovaný cukr, cukerný a invertní sirob (v sušině), glukosa	10
ostatní cukry	40
škrobový sirup	20
cukrovinky na bázi glukosy, glukosového a škrobového sirupu	50 (jen přenosem z těchto zdrojů)
sladké dezertní omáčky (toppingy)	40

¹⁰⁾ Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 332/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, ve znění vyhlášky č. 92/2000 Sb.

Název potraviny	NPM SO ₂ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
ovocné koncentráty z citrusové šťávy, jablečné šťávy a ananasové šťávy	350
pomerančová, grapefruitová, jablečná a ananasová šťáva	50
citrónová šťáva, limetová šťáva	350
nápojové koncentráty kromě nápojů v prášku s obsahem ovocné nebo zeleninové šťávy (#)	200
ostatní koncentráty na bázi ovocné šťávy, či ovocné měli; <i>capilé groselha</i>	250
hroznová šťáva	15
ochucené nápoje na bázi vody s obsahem glukosového sirupu nejméně 235 g.l ⁻¹ (jen z použitých surovin)	50
ochucené nealko nápoje s obsahem zeleninové nebo ovocné šťávy	40 (jen přenosem ze sirupů)
nealkoholické víno	200
vína stolní a vína z dovozu splňující požadavky na vína stolní ¹¹⁾	200
vína jakostní a vína s přívlastkem z České republiky splňující požadavky ¹¹⁾ na označení názvem „kabinet“ a vína z dovozu ostatní nezařazená do žádné z uvedených názvů potravin specifikovaných v této tabulce	250
vína s přívlastkem z České republiky splňující požadavky ¹¹⁾ na označení názvem „pozdní sběr“ a vína dovážená ze zemí EU splňující požadavky ¹²⁾ na označení názvem „pozdní sběr“	300
vína z dovozu bílá splňující požadavky ¹¹⁾ na označení původu z oblasti Francie (<i>Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes des Bordeaux St. Macaire, Premières Côtes de bordeaux, Sainte Foy Bordeaux, Côtes de Bergerac</i> s dodatkem i bez dodatku „ <i>Côtes de Saussignac</i> “, <i>Haut-Montravel, Côtes de Montravel a Rosette</i>) a z oblasti Španělska (<i>Allela, La mancha, Navarra, Penedés, Rioja, Rueda, Tarragona a Valencia</i>)	300
vína z dovozu bílá z oblasti Spojeného království Velké Británie a Severního Irska splňující požadavky na označení „ <i>botrytis</i> “, „ <i>noble harvest</i> “ nebo „ <i>noble late harvested</i> “ a „ <i>special late harvested</i> “	300
vína s přívlastkem z České republiky splňující požadavky ¹¹⁾ na označení názvem „výběr z hroznů“, dovážená vína splňující požadavky ¹²⁾ na označení „ <i>Auslese</i> “ a bílá vína dovážená z Rumunska splňující požadavky na označení některým z následujících názvů (<i>Murfatlar, Cotnari, Tirnave, Pietroasele, Valea Calugareasca</i>)	350
vína s přívlastkem z České republiky splňující požadavky ¹¹⁾ na označení názvem „výběr z bobulí“, „ledové víno“ a „slámové víno“ a dovážená vína splňující požadavky ¹²⁾ na označení „ <i>Beerenauslese</i> “, „ <i>Ausbruch</i> “, „ <i>Ausbruchwein</i> “, „ <i>Trockenbeerenauslese</i> “, „ <i>Eiswein</i> “ a vína dovozová bílá z oblasti Francie splňující požadavky na označení oblasti původu (<i>Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Jurancon</i>)	400
vinný nápoj, fermentovaný nebo částečně fermentovaný ovocný nápoj	250

¹¹⁾ Zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství, ve znění zákona č. 216/2000 Sb.

¹²⁾ Průvodní certifikát vystavený příslušným orgánem v zemi původu.

Název potraviny	NPM SO ₂ mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
cidr, perry, ovocné víno, šumivé a perlivé ovocné víno	200
medovina	200
vinný a ovocný ocet	170
koncentrovaná hroznová šťáva pro domácí výrobu vína	2000
rosolotvorný extrakt z ovoce, tekutý pektin pro prodej konečnému spotřebiteli	800
syrob a melasa, sirup do salátů (tekutý cukr)	70
koncentráty na bázi ovocné šťávy obsahující ne méně než 2,5% ječmene (<i>barley water</i>)	350
nezkvašená hroznová šťáva pro bohoslužebné účely	70
destilované alkoholické nápoje obsahující celé hrušky	50
hořčice francouzského typu (<i>Dijon</i>)	500
hořčice ostatní	250
želatina	50
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> a <i>Butifarra fresca</i>	450
<i>Mostarda di frutta</i>	100
<i>Made wine</i>	260

(9) Nejvyšší povolená množství jsou vyjádřena jako oxid siřičitý v mg.l⁻¹ nebo mg.kg⁻¹ (podle charakteru potraviny) a týkají se celkového obsahu SO₂, bez ohledu na jeho původ a bez ohledu na to, zda v potravíně plní úlohu antioxidantu, konzervantu, či jinou. Skutečnost, že podmínky použití oxidu siřičitého k výrobě potravin jsou uvedeny souhrnně v části 6, nikterak neomezuje možnost označovat na obale výrobku zařazení mezi kategorie uvedené v části 1 odst. 7 podle převažující funkce ve výrobku.

(10) Obsah oxidu siřičitého 10 mg.kg⁻¹ nebo 10 mg.l⁻¹ a nižší se považuje za nulový (například pro účely deklarace přítomnosti). Oxid siřičitý může být přirozeně přítomen v pivu jako výsledek fermentačních procesů. V běžných pivech přirozený obsah oxidu siřičitého nesmí překročit 20 mg.l⁻¹, v kvasnicových sudových pivech 50 mg.l⁻¹. V takovém případě se tato látka nepovažuje za látku přídatnou.

(11) U ovocných a zeleninových koncentrátů, kromě nápojů v prášku, a u vybraných typů ovocných pomazánek, u kterých je v tabulce č. 4 uveden symbol (#), smějí být přítomny (výhradně jako rezidua konzervantů z chemicky konzervovaných polotovarů) kromě reziduí oxidu siřičitého také kyselina sorbová a benzoová (část 6, tabulka č. 2). Při současné přítomnosti kyseliny sorbové nebo benzoové nebo jejich směsi a oxidu siřičitého, smí být z každého nejvyššího povoleného množství přítomen jen takový procentní podíl, aby součet procentních podílů nepřekročil hodnotu 100%.

(12) U hořčice francouzského typu (*Dijon*) nesmí být souběžně s oxidem siřičitým použita konzervace kyselinou sorbovou a benzoovou.

(13) Skutečnost, že potraviny, u kterých je uveden symbol (*), jsou určeny k přípravě pokrmů za tepla či k přípravě pokrmů po omytí v teplé vodě, musí být vyznačena na obalu určeném pro spotřebitele.

**Ostatní konzervanty, které smějí být používány ke konzervaci potravin,
a potravin, ke kterým je povoleno tyto látky přidávat**

Nisin může být přirozeně přítomen v sýrech případně některých mléčných kysaných výrobcích jako výsledek činnosti mikroorganismů. V takovém případě se tato látka nepovažuje za látku přídatnou.

(14) Tam, kde je vyznačeno použití kyseliny propionové, je povoleno použití těchto látek:

Číslo E	Látka
E 280	kyselina propionová
E 281	propionát sodný
E 282	propionát vápenatý
E 283	propionát draselný

Nejvyšší povolené množství je počítáno jako kyselina propionová.

Kyselina propionová a její soli mohou být přítomny přirozeně ve fermentovaných mléčných výrobcích jako výsledek činnosti mikroorganismů. V takovém případě se tato látka nepovažuje za látku přídatnou.

(15) U dimethyldikarbonátu představuje nejvyšší povolené množství nejvyšší povolené dávkování při výrobě. Výrobek při prodeji finálnímu spotřebiteli nesmí obsahovat zjištěitelné množství této látky.

(16) Tam, kde je vyznačeno použití orthofenylfenolu, je povoleno použití těchto látek:¹³⁾

Číslo E	Látka
E 231	orthofenylfenol
E 232	orthofenylfenolát sodný

Nejvyšší povolené množství je počítáno jako orthofenylfenol.

Tabulka č. 5

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 230	bifenyl	citrusové plody - jen k ošetření povrchu	70
E 231	orthofenylfenol	citrusové plody - jen k ošetření povrchu	12
E 232	orthofenylfenolát sodný		
E 234	nisin	puđinky ze semoliny a tapioky	3
		zrající sýry a tavené sýry	12,5
		mléčné deserty na bázi zakysaných mléčných výrobků, <i>Clotted cream</i>	10
		<i>Mascarpone</i>	10
		vaječné obsahy	12,5

¹³⁾ Použití thiabendazolu k ochraně zásob zemědělských plodin je uvedeno ve vyhlášce č. 322/1999 Sb., kterou se stanoví maximální limity reziduí pesticidů v potravinách a potravinových surovinách.

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 235	natamycin (synonymum: pimaricin)	sýry přírodní tvrdé, polotvrdé - jen k ošetření povrchu	1 mg.dm ⁻² nepřítomnost v hloubce 5 mm
		trvanlivé salámy a trvanlivé masné výrobky uzené studeným kouřem - jen k ošetření povrchu	1 mg.dm ⁻² nepřítomnost v hloubce 5 mm
E 242	dimethyldikarbonát	ochucené nealkoholické nápoje a nápojové koncentráty	250
		konzervované výluhy z čaje a z aromatických bylin	250
		nealkoholické víno	250
E 284	kyselina boritá	kaviár	4000
E 285	tetraboritan sodný	kaviár	4000 (počítáno jako kys. boritá)
E 280, E 281, E 282, E 283	kyselina propionová	balený plátkový chléb s trvanlivostí delší než 5 dní	3000
		chléb se sníženým obsahem využitelné energie s trvanlivostí delší než 5 dní	2000
		předpečený a balený chléb s trvanlivostí delší než 5 dní	2000
		balené jemné pečivo a cukrářské výrobky z mouky, s vodní aktivitou vyšší než 0,65 a balené výrobky <i>rolls, buns a pitta</i>	2000
		sýr a analogy sýra (pouze k ošetření povrchu)	NM
		<i>Christmas pudding</i>	1000
		balený <i>polesebrod, boller a dansk flutes</i>	2000
E 1105	lysozym	sýry, kromě čerstvých sýrů	NM
E 239	hexamethylen - tetramin	sýr <i>Provolone</i>	25 (vyjádřeno jako formaldehyd)

**Dusitany a dusičnany, které smějí být používány při výrobě potravin, a potraviny,
ke kterým je povoleno tyto látky přidávat¹⁴⁾**

(17) Tam, kde je vyznačeno použití dusitanu sodného, je povoleno použití těchto látek:

Číslo E	Látka
E 249	dusitan draselný
E 250	dusitan sodný

¹⁴⁾ Pro obsah dusičnanů v zelenině, v ovoci a některých dalších potravinách jsou stanovena nejvyšší povolená množství v příloze č. 2.

Pro použití je zvlášť uvedeno nejvyšší povolené dávkování (mg.kg^{-1}) a zvlášť nejvyšší povolené reziduální množství (mg.kg^{-1}), v obou případech počítáno jako dusitan sodný.

(18) Výše uvedené látky smějí být prodávány a používány k výrobě potravin pouze ve směsi se solí, nebo s náhradou soli, a to s obsahem nejvýše 0,9 % dusitanu sodného, jsou-li určeny pro hromadnou výrobu potravin nebo nejvýše 0,35 %, jsou-li určeny pro použití v domácnostech.

(19) Tam, kde je vyznačeno použití dusičnanu sodného, je povoleno použití těchto látek:

Číslo E	Látka
E 251	dusičnan sodný
E 252	dusičnan draselný

Při použití je zvlášť uvedeno nejvyšší povolené dávkování (mg.kg^{-1}), počítáno jako dusičnan sodný a zvlášť nejvyšší povolené reziduální množství, počítáno jako dusičnan sodný a nebo jako dusitan sodný.

Tabulka č. 6

Číslo E	Látka	Název potraviny	Povolené dávkování mg.kg^{-1}	Povolená reziduální množství mg.kg^{-1}
E 249, E 250	dusitan draselný, dusitan sodný	tepelně neopracované, uzené, sušené masné výrobky	150	50
		ostatní masné výrobky a masné výrobky v konzervových plechovkách husí játra <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i>	150	100
		uzená anglická slanina	nestanoví se	175
E 251, E 252	dusičnan sodný, dusičnan draselný	masné výrobky a masné výrobky v konzervových plechovkách	300	250 reziduální dusičnany, počítáno jako NaNO_3
		tvrdé, polotvrdé a měkké sýry a jejich analogy na bázi mléka	nestanoví se	50 počítáno jako NaNO_3
		uzení a solení sledi a šproty	nestanoví se	200 reziduální dusitany, počítáno jako NaNO_2
		husí játra <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i>		50 počítáno jako NaNO_3

Část 7

Kyseliny, zásady, soli a estery

(1) Kyseliny, zásady, soli a estery, které smějí být používány obecně při výrobě potravin v nezbytném množství stanoví tabulka č. 1.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka
E 170	Uhličitany vápenaté
	(i) uhličitán vápenatý
	(ii) hydrogenuhličitán vápenatý
E 260	Kyselina octová
E 261	(i) Octan draselný
E 262	Octany sodné
	(i) octan sodný
	(ii) hydrogencitrát sodný (synonymum: diacetát sodný)
E 263	Octan vápenatý
E 270	Kyselina mléčná
E 296	Kyselina jablečná
E 300	Kyselina askorbová
E 301	Askorbát sodný
E 302	Askorbát vápenatý
E 325	Mléčnan sodný
E 326	Mléčnan draselný
E 327	Mléčnan vápenatý
E 330	Kyselina citrónová
E 331	Citráty sodné
	(i) dihydrogencitrát sodný
	(ii) hydrogencitrát sodný
	(iii) citrát sodný
E 332	Citráty draselné
	(i) dihydrogencitrát draselný
	(ii) citrát draselný
E 333	Citráty vápenaté
	(i) hydrogencitrát vápenatý
	(ii) dihydrogencitrát vápenatý
	(iii) citrát 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

Číslo E	Látka
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	Citrát amonný
E 470 (a)	Soli (sodné, draselné a vápenaté) mastných kyselin z jedlých tuků
E 470 (b)	Hořečnaté soli mastných kyselin z jedlých tuků
E 500	Uhličitany sodné
	(i) uhličitán sodný
	(ii) hydrogenuhličitán sodný
	(iii) ekvimolární směs uhličitanu sodného a hydrogenuhličitanu (synonymum: seskvikarbonát sodný)
E 501	Uhličitany draselné
	(i) uhličitán draselný
	(ii) hydrogenuhličitán draselný
E 503	Uhličitany amonné
	(i) uhličitán amonný
	(ii) hydrogenuhličitán amonný
E 504	Uhličitany hořečnaté
	(i) uhličitán hořečnatý
	(ii) hydrogenuhličitán 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 518	Síran hořečnatý
E 524	Hydroxid sodný
E 525	Hydroxid draselný
E 526	Hydroxid vápenatý
E 527	Hydroxid amonný

Číslo E	Látka
E 528	Hydroxid hořečnatý
E 529	Oxid vápenatý
E 530	Oxid hořečnatý
E 570	Mastné kyseliny (z jedlých tuků)
E 574	Kyselina glukonová
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Glukonát sodný
E 577	Glukonát draselný
E 578	Glukonát vápenatý
E 640	Glycin a jeho sodná sůl
E 1518	Glyceryltriacetát (synonymum: triacetin)

(2) Kyseliny, soli a estery, které smějí být používány při výrobě potravin omezeně a potraviny, ke kterým je povoleno tyto látky přidávat, stanoví tabulka č. 2.¹⁵⁾

Tabulka č. 2

A) Tam, kde je vyznačeno použití kyseliny fosforečné, je povoleno použití těchto látek:

Číslo E	Látka
E 338	Kyselina fosforečná
E 339	Fosforečnany sodné
	(i) dihydrogenfosforečnan sodný
	(ii) monohydrogenfosforečnan sodný
	(iii) fosforečnan sodný
E 340	Fosforečnany draselné
	(i) dihydrogenfosforečnan draselný
	(ii) monohydrogenfosforečnan draselný
	(iii) fosforečnan draselný
E 341	Fosforečnany vápenaté
	(i) monohydrogenfosforečnan vápenatý
	(ii) dihydrogenfosforečnan vápenatý
	(iii) fosforečnan vápenatý
E 343	Fosforečnany hořečnaté
	(i) dihydrogenfosforečnan hořečnatý
	(ii) hydrogenfosforečnan hořečnatý

¹⁵⁾ Ve výčtu jsou uvedeny číselné kódy pro látky s čísly E 450 (vi), E 450 (v), E 450 (i), E 451 (i), E 451(ii), E 452 (i), E 452 (ii), E 452 (iii), E 452 (iv).

V zemích Evropské unie se dříve pro tyto látky používaly (v tomto pořadí) číselné kódy E 540, E 450a, E 450a, E 450b, E 450b, E 450c, E 450c, E 543, E 544.

Číslo E	Látka
E 450	Difosforečnany
	(i) dihydrogendifosforečnan sodný
	(ii) monohydrogendifosforečnan sodný
	(iii) difosforečnan sodný
	(iv) dihydrogendifosforečnan draselný
	(v) difosforečnan draselný
	(vi) difosforečnan vápenatý
	(vii) dihydrogendifosforečnan vápenatý
E 451	Trifosforečnany
	(i) trifosforečnan sodný
	(ii) trifosforečnan draselný
E 452	Polyfosforečnany
	(i) polyfosforečnan sodný
	(ii) polyfosforečnan draselný
	(iii) polyfosforečnan sodnovápenatý
	(iv) polyfosforečnan vápenatý

V uvedených aplikacích smějí být použity kyselina fosforečná a fosforečnany E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 a E 452 jednotlivě, nebo v kombinaci až do hodnoty nejvyššího povoleného množství, které je počítáno jako mg P_2O_5 na 1 kg, či 1 l, při použití v kombinaci jako suma.

B) Tam, kde je vyznačeno použití kyseliny adipové, je povoleno použití těchto látek:

Číslo E	Látka
E 355	Kyselina adipová
E 356	Adipát sodný
E 357	Adipát draselný

Nejvyšší povolené množství je počítáno jako kyselina adipová.

Tabulka č. 3

Číslo E	Látka	Název potravin	NPM, mg.kg ⁻¹ resp. mg.l ⁻¹
E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, E 452	Kyselina fosforečná	ochucené nealkoholické nápoje (pouze E 338)	700
		sterilované a UHT mléko	1000
		proslazené ovoce	800
		ovocné přípravky	800
		zahuštěné mléko do 28 % sušiny	1000
		zahuštěné mléko s obsahem sušiny 28% a více	1500
		sušené mléko a sušené odtučněné mléko	2500
		pasterovaná, sterilovaná a UHT smetana	5000
		šlehaná smetana a její analogy s obsahem rostlinného tuku	5000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM ₁ mg.kg ⁻¹ resp. mg.l ⁻¹
	Kyselina fosforečná (pokrač.)	nápoje pro sportovce a balené stolní vody	500
		nápoje na bázi čokolády a sladu	2000
		nápoje s obsahem rostlinných bílkovin	20000
		alkoholické nápoje (mimo piva a vína)	1000
		nápoje na bázi kávy pro prodejní automaty	2000
		instantní čaje a bylinné čaje	2000
		nezrající sýry (kromě sýra Mozzarella)	2000
		tavené sýry a analogy tavených sýrů	20000
		masné výrobky	5000
		sůl, náhrady soli	10000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	30000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů pro prodejní automaty	50000
		zmrzliny, mražené krémy	1000
		deserty	3000
		práškové směsi pro přípravu desertů	7000
		sušené práškové potraviny (pouze E 341 iii)	10000
		těstoviny	2000
		směs k přípravě šlehaného těsta a k obalování potravin před smažením	12000
		výrobky z brambor (včetně zmrazených, chlazených a sušených) a zmrazené a před smažením brambory	5000
		mouka	2500
		mouka s kypřícím práškem do pečiva	20000
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	20000
		sladké dezertní omáčky (toppingy) a podobné výrobky	3000
		studené omáčky	5000
		polévky a vývary, polévkové přípravky	3000
		cidr a perry	2000
		žvýkačka (pouze E 341 ii)	NM
		obilné snídaně	5000
		snacky	5000
		surimi	1000
		zmrazené rybí filé (nezpracované)	5000
		pasty z ryb a korýšů	5000
		zmrazení měkkýši a korýši, zpracování a nezpracování	5000
		konzervované výrobky z korýšů	1000
		cukrovinky na bázi cukru	5000
		moučkový cukr (pouze E 341 iii)	10000
		tekutá vejce (bílek, žloutek nebo vaječné obsahy)	10000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM, mg.kg ⁻¹ resp. mg.l ⁻¹
	Kyselina fosforečná (pokrač.)	leštící látky pro masné a zeleninové výrobky	4000
		margariny, směsné emulgované tuky	5000
		máslo se smetanovým zákysem	2000
		rozprašovací vodní emulze na bázi vody pro potírání pečicích plechů	30000
		kypřicí prášek	NM
		doplňky stravy	NM
		potraviny pro zvláštní výživové účely	5000
		soda bread	20000
E 297	Kyselina fumarová	náplně a sladké dezertní omáčky (toppingy) pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2500
		cukrovinkářské výrobky na bázi cukru	1000
		gelovité deserty s ovocnou příchutí	4000
		deserty s ovocnou příchutí	4000
		práškové směsi pro přípravu desertů	4000
		práškové výrobky pro přípravu nápojů na bázi ovoce	1000
		instantní výrobky pro přípravu aromatizovaného čaje a aromatizovaných instantních bylinných čajů	1000
		žvýkačka	2000
E 353	Kyselina metavinná	vína	100
		Made wine	100
E 355, E 356, E 357	Kyselina adipová	náplně a sladké dezertní omáčky (toppingy) pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2000
		gelovité deserty	6000
		deserty s ovocnou příchutí	1000
		práškové směsi pro přípravu desertů (po úpravě dle návodu)	1000
		nápoje v prášku (v nápoji)	10000
E 363	Kyselina jantarová	deserty	6000
		polévky a vývary	5000
		nápoje v prášku (v nápoji)	3000
E 385	Dvojsodno-vápenatá sůl kyseliny ethylen- diamintetraoctové (synonymum: kalciumdinatrium EDTA)	studené omáčky	75
		sterilované luštěniny, sterilovaná lusková zelenina, žampiony a artyčoky	250
		sterilované výrobky z koryšů a měkkýšů	75
		sterilované výrobky z ryb	75
		margariny se sníženým nebo nízkým obsahem tuku, směsné emulgované tuky se sníženým obsahem tuku	100
		zmrazení koryši	75
E 579	Glukonát železnatý	černé olivy	150 počítáno jako železo

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg ⁻¹ resp. mg.l ⁻¹
E 585	Mléčnan železnatý	černé olivy	150 počítáno jako železo
E 927 (b)	Močovina (synonymum: Carbamid)	žvýkačka bez přidaného cukru	30000
E 1505	Triethylcitrát	sušený vaječný bílek	NM

Část 8 Náhradní sladidla

(1) Jako náhradní sladidla smějí být používány výlučně látky uvedené v tabulce, a to za podmínek v tabulce uvedených.

(2) Za náhradní sladidla se pro účely této vyhlášky nepovažují potraviny se sladkou chutí, jakými jsou monosacharidy (včetně fruktosy), disacharidy a med.

(3) Náhradní sladidla smějí být používána s cílem udělit potravinám sladkou chuť a dále k přípravě stolních sladidel.¹⁶⁾ Stolní sladidla musí obsahovat jako součást označení text „Stolní sladidlo na bázi.....“ s použitím názvu náhradního sladidla, uvedeného v této části.

(4) Stolní sladidla a potraviny obsahující aspartam E 951 musí být na obalu určeném pro spotřebitele označeny textem „Obsahuje zdroj fenylalaninu“.

(5) Stanovená nejvyšší povolená množství, uvedená v této části jsou vztažena na potraviny, připravené ke spotřebě podle návodu výrobce, pokud přípravu před spotřebou vyžadují.

(6) Ustanoveními této části není dotčeno použití zde uvedených látek pro jiné účely, než je slazení (části 9, 12 a 15).

(7) Pod pojmem „výrobek se sníženým obsahem využitelné energie“ se v této části rozumí výrobek, u kterého snížení obsahu využitelné energie představuje nejméně 30 % využitelné energie, poskytované podobným výrobkem stejné hmotnosti, jehož obsah využitelné energie nebyl snížen.

(8) Pod slovy „výrobek bez přidaného cukru“ se v této části rozumí výrobek, ke kterému nebyly při výrobě přidány monosacharidy, disacharidy a jiné potraviny, používané pro své sladivé vlastnosti.

(9) Výrazem nezbytné množství se v této části rozumí, že nejvyšší použitelné množství náhradních sladidel není stanoveno, avšak musí být použito v souladu se správnou výrobní praxí v množství nepřevyšujícím množství nezbytné k dosažení zamýšleného účelu a za předpokladu, že spotřebitel nebude uveden v omyl.

(10) Přítomnost náhradních sladidel v potravinách je povolena také u potravin obsahujících více složek a to u potravin bez přidaného cukru, se sníženým obsahem energie,

¹⁶⁾ Potraviny obsahující náhradní sladidla, příp. další složky, určené k přislazování pokrmu před spotřebou.

ke snižování hmotnosti a u potravin s prodlouženou trvanlivostí, pokud je toto sladidlo povoleno v jedné ze složek potravin nebo pokud je potravina (potravinová surovina) určena výhradně k použití pro přípravu vícesložkových potravin.

Tabulka

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
E 420	Sorbitol	deserty na bázi vody se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
	(i) Sorbitol		
	(ii) Sorbitol sirup	deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
E 421	Mannitol	deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol		
	(i) Maltitol	deserty na bázi vajec se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
	(ii) Maltitol sirup	deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
E 966	Laktitol	deserty na bázi tuku se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
E 967	Xylitol	obilné snídaně a podobné výrobky na bázi obilovin se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
		zmrzliny, mražené krémy se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
		ovocné pomazánky se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru a kandované ovoce	NM
		ovocné přípravky se sníženým obsahem cukru kromě těch, které jsou určeny pro výrobu nealkoholických nápojů na bázi ovocné šťávy	NM
		cukrovinky bez přidaného cukru	NM
		cukrovinky na bázi sušeného ovoce se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
		cukrovinky na bázi kakaa se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
		žvýkačka bez přidaného cukru	NM
		studené omáčky	NM
		hořčice	NM
		jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	NM
		potraviny určené pro zvláštní výživu mimo kojeneckou a dětskou výživu	NM
		stolní sladidla	NM

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
E 950	Acesulfam K	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	350
		nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků a nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	350
		nealkoholické pivo	350
		deserty na bázi vody se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	350
		deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	350
		deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	350
		deserty na bázi vajec se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	350
		deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	350
		deserty na bázi tuku se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	350
		ochucené snacky na bázi škrobu a ořechů	350
		zmrzliny, mražené krémy se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	800
		kompoty se sníženým obsahem využitelné energie, kompoty bez přidaného cukru	350
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem využitelné energie	350
		ovocné pomazánky se sníženým obsahem využitelné energie	1000
		ovoce a zelenina v sladkokyselém nálevu	200
		cukrovinky bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi kakaa, nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	1000
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem využitelné energie	1000
		žvýkačka bez přidaného cukru	2000
		cidr a perry	350

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
	Acesulfam K (pokrač.)	tmavé pivo typu <i>oud bruin</i> , pivo s obsahem alkoholu do 1,2 % (V/V), pivo s titrační kyselostí vyšší než 30 mekv. NaOH.l ⁻¹ pivo s koncentrací původní mladiny nižší než 6 % (m/m), pivo <i>Biere de table /Tafelbier /Table beer</i> kromě piva <i>Obergariges Einfachbier</i>	350
		studené omáčky	350
		hořčice	350
		saláty s obsahem studených omáček	350
		jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky pro speciální nutriční účely	1000
		sladkokyselé konzervy a polokonzervy a marinády z ryb, koryšů a měkkýšů	200
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	450
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	450
		stolní sladidla	NM
		obilné snídaně s obsahem vlákniny vyšším než 15 % a obsahující nejméně 20 % otrub, se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1200
		polévky se sníženým obsahem energie	110
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	2500
		pivo se sníženým obsahem energie	25
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny nebo vína	350
		alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % (V/V) alkoholu	350
		kornouty a oplatky ke zmrzlině a mraženým krémům bez přidaného cukru	2000
		cukrovinky ve formě tablet a dražé se sníženým obsahem energie	500
		<i>Feinkostsalat</i>	350
		<i>Essoblaten</i>	2000
E 951	Aspartam	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	600
		nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků a nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	600
		nealkoholické pivo	600
		deserty na bázi vody se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	1000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
	Aspartam (pokrač.)	deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi vajec se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi tuku se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	1000
		ochucené snacky na bázi škrobu a ořechů	500
		zmrzliny, mražené krémy se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	800
		kompoty se sníženým obsahem využitelné energie, kompoty bez přidaného cukru	1000
		ovocné pomazánky se sníženým obsahem využitelné energie	1000
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem využitelné energie	1000
		ovoce a zelenina v sladkokyselém nálevu	300
		<i>Feinkostsalat</i>	350
		cukrovinky bez přidaného cukru	1000
		cukrovinky na bázi kakaa, nebo sušeného ovoce, ořechů se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	2000
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	2000
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce, nebo tuku se sníženým obsahem využitelné energie	1000
		žvýkačka bez přidaného cukru	5500
		cidr a perry	600
		tmavé pivo typu <i>oud bruin</i> pivo s obsahem alkoholu do 1,2 % (V/V), pivo s titrační kyselostí vyšší než 30 mekv. NaOH l ⁻¹ , pivo s koncentrací původní mladiny nižší než 6 % (m/m), pivo <i>Biere de table/Tafelbier/Table beer</i> kromě <i>Obergariges Einfachbier</i>	600
		studené omáčky	350
		hořčice	350
		jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky pro speciální nutriční účely	1700
		sladkokyselé konzervy a polokonzervy a marinády z ryb, koryšů a měkkýšů	300
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	1000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
	Aspartam (pokrač.)	potraviny určené ke snižování hmotnosti	800
		stolní sladidla	NM
		obilné snídaně s obsahem vlákniny vyšším než 15 % a obsahující nejméně 20 % otrub se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		polévky se sníženým obsahem energie	110
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	6000
		pastilky pro osvěžení dechu s výraznou příchutí, bez přidaného cukru	2000
		pivo se sníženým obsahem energie	25
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny nebo vína	600
		alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % (V/V) alkoholu	600
E 952	Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl, počítáno jako volná kyselina	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů	400
		nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků nebo nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů	400
		dezerty na bázi vody se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		dezerty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		dezerty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		dezerty na bázi vajec se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		dezerty na bázi obilovin se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		dezerty na bázi tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		cukrovinky bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi kakaa nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	500
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	2500
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	500
		žvýkačka bez přidaného cukru	1500
		zmrzliny se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
	Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl, počítáno jako volná kyselina (pokrač.)	ovocné kompoty se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		ovocné pomazánky se sníženým obsahem energie	1000
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem energie	250
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky určené pro speciální nutriční účely	1600
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	400
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	400
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny	250
E 954	Sacharin a jeho sodná, draselná a vápenatá sůl, počítáno jako volný imid	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	80
		nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků a nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	80
		nealkoholické pivo	80
		deserty na bázi vody se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi vajec se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi tuku se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	100
		ochucené snacky na bázi škrobů a ořechů	100
		zmrzliny, mražené krémy se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	100
		kompoty se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	200
		ovocné pomazánky se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	200
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	200
		ovoce a zelenina v sladkokyselém nálevu	160
		cukrovinky bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi kakaa, nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	500

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
	Sacharin a jeho sodná, draselná a vápenatá sůl, počítáno jako volný imid (pokrač.)	cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	300
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	3000
		oplatky	800
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	200
		žvýkačka bez přidaného cukru	1200
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky pro speciální nutriční účely	170
		cidr a perry	80
		tmavé pivo typu <i>oud bruin</i> pivo s obsahem alkoholu do 1,2 % (V/V), pivo s titrační kyselostí vyšší než 30 mekv. NaOH l ⁻¹ , pivo s koncentrací původní mladiny nižší než 6 % (m/m), pivo <i>Biere de table /Tafelbier /Table beer</i> , kromě piva <i>Obergariges Einfachbier</i>	80
		studené omáčky	160
		hořčice	320
		sladkokyselé konzervy a polokonzervy a marinády z ryb, koryšů a měkkýšů	160
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	200
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	240
		stolní sladidla	NM
		<i>Gaseosa</i> , nealkoholický nápoj na bázi vody s přidaným oxidem uhličitým, náhradními sladidly a látkami určenými k aromatizaci	100
		<i>Essoblaten</i>	800
		obilné snídaně s obsahem vlákniny vyšším než 15 % a obsahující nejméně 20 % otrub, se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		polévky se sníženým obsahem energie	110
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny nebo vína	80
		alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % (V/V) alkoholu	80
		kornouty a oplatky ke zmrzlině a mraženým krémům bez přidaného cukru	800
		<i>Feinkostsalat</i>	160
E 957	Thaumatococin	cukrovinky bez přidaného cukru	50
		cukrovinky na bázi kakaa nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		žvýkačka bez přidaného cukru	50
		zmrzliny a mražené krémy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
E 959	Neohesperidin DC	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	30
		nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	50
		nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	30
		nealkoholické pivo	10
		deserty na bázi vody se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi vajec se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi tuku se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		zmrzliny, mražené krémy se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		kompoty se sníženým obsahem využitelné energie, nebo bez přidaného cukru	50
		ovocné pomazánky se sníženým obsahem využitelné energie	50
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem využitelné energie	50
		cukrovinky bez přidaného cukru	100
		cukrovinky na bázi kakaa, nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	100
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	150
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	400
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem využitelné energie nebo bez přidaného cukru	50
		žvýkačka bez přídavku cukru	400
		cidr a perry	20

Číslo E	Látka	Název potravin	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
	Neohesperidin DC (pokrač.)	tmavé pivo typu <i>oud bruin</i> pivo s obsahem alkoholu do 1,2 % (V/V), pivo s titrační kyselostí vyšší než 30 mekv. NaOH l ⁻¹ , pivo s koncentrací původní mladiny nižší než 6 % (m/m), pivo / <i>Biere de table/ Tafelbier/Table beer</i> , kromě piva <i>Obergariges Einfachbier</i>	10
		sladkokyselé konzervy a polokonzervy a marinády z ryb, koryšů a měkkýšů	30
		studené omáčky	50
		hořčice	50
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky pro speciální nutriční účely	150
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	100
		potraviny ke snižování hmotnosti	100
		stolní sladidla	NM
		ovoce a zelenina ve sladkokyselém nálevu	100
		obilné snídaně s obsahem vlákniny vyšším než 15 % a obsahující nejméně 20 % otrub, se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		polévky se sníženým obsahem energie	50
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny nebo vína	30
		alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % (V/V) alkoholu	30
		kornouty a oplatky ke zmrzlině a mraženým krémům bez přidaného cukru	50
		pivo se sníženým obsahem energie	10
		snacky ochucené balené suché výrobky na bázi škrobu a ořechů s polevou	50
		<i>Feinkostsalat</i>	50

Část 9

Látky zvýrazňující chuť a vůni

(1) Nejvyšší povolená množství, uvedená v této části, se týkají potravin, připravených ke spotřebě podle návodu výrobce, pokud přípravu před spotřebou vyžadují.

(2) Látky, které smějí být používány při výrobě potravin v nezbytném množství, stanoví tabulka č. 1.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka
bez čísla E	Oktaacetylsacharosa

(3) Látky, které smějí být používány při výrobě potravin omezeně a potraviny, ke kterým je povoleno tyto látky přidávat, stanoví tabulka č. 2.

Tabulka č. 2

A) Tam, kde je povoleno použití kyseliny glutamové, je povoleno použití těchto látek:

Číslo E	Látka
E 620	kyselina glutamová
E 621	glutamát sodný
E 622	glutamát draselný
E 623	glutamát vápenatý
E 624	glutamát amonný
E 625	glutamát hořečnatý

Tyto látky se smějí používat jednotlivě nebo v kombinaci až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako kyselina glutamová. Při použití v kombinaci nesmí suma jejich množství překročit hodnotu nejvyššího povoleného množství.

B) Tam, kde je vyznačeno použití kyseliny guanylové, je povoleno použití těchto látek:

Číslo E	Látka
E 626	Kyselina guanylová
E 627	Guanylát sodný
E 628	Guanylát draselný
E 629	Guanylát vápenatý
E 630	Kyselina inosinová
E 631	Inosinát sodný
E 632	Inosinát draselný

Číslo E	Látka
E 633	Inosinát vápenatý
E 634	Vápenaté soli 5'-ribonukleotidů
E 635	Sodné soli 5'-ribonukleotidů

Tyto látky se smějí používat jednotlivě nebo v kombinaci až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako kyselina guanylová. Při použití v kombinaci nesmí suma jejich množství překročit hodnotu nejvyššího povoleného množství.

(4) Při použití látek E 950, E 951, E 957, E 959 k výrobě žvýkačky (jen pro zvýraznění aromatu) v kombinaci smí být použit u každé z těchto látek jen takový procentní podíl nejvyššího povoleného množství, aby součet procentních podílů nepřekročil hodnotu 100 %.

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 620 až E 625	kyselina glutamová	potraviny obecně kromě nealkoholických nápojů	10 000
		koření a ochucovací přípravky	NM
E 626 až E 635	kyselina guanylová	potraviny obecně kromě nealkoholických nápojů	500
		koření přípravky	NM
E 950	Acesulfam K	žvýkačka	800
E 951	Aspartam	žvýkačka	2500
E 957	Thaumatococcus	žvýkačka	10
		ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody	0,5
		dezerty na bázi mléka nebo bez mléka (pouze pro zvýraznění chuti)	5
E 959	Neohesperidin DC	žvýkačka	150
		margariny, směsné emulgované tuky	5
		masné výrobky	5
		ovocné rosoly	5
		výrobky z rostlinných bílkovin	5

Část 10

Zahušťovadla, stabilizátory

(1) Látky, které smějí být používány při výrobě potravin, zejména jako zahušťovadla a stabilizátory, v nezbytném množství, stanoví tabulka č. 1.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka
E 400	Kyselina alginová
E 401	Alginát sodný

Číslo E	Látka
E 402	Alginát draselný
E 403	Alginát amonný
E 404	Alginát vápenatý
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407a	Guma Euchema (synon. afinát řasy Euchema)
E 410	Karubin
E 412	Guma guar
E 413	Tragant
E 414	Arabská guma
E 415	Xanthan
E 417	Guma tara
E 418	Guma gellan
E 440	Pektiny
	(i) pektin
	(ii) amidovaný pektin
E 460	Celulosa
	(i) mikrokrystalická celuloza
	(ii) prášková celuloza
E 461	Methylcelulosa
E 463	Hydroxypropylcelulosa
E 464	Hydroxypropylmethylcelulosa
E 465	Ethylmethylcelulosa
E 466	Karboxymethylcelulosa (Synonymum - Sodná sůl karboxymethylcelulosity).
E 1200	Polydextrozy
E 1404	Oxidovaný škrob
E 1410	Fosforečnanový monoester škrobu
E 1412	Fosforečnanový diester škrobu
E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu
E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan
E 1420	Acetylovaný škrob
E 1422	Acetylovaný škrobový adipan
E 1440	Hydroxypropylškrob
E 1442	Hydroxypropylškrobový difosforečnan
E 1450	Škrobový oktenyljantaran sodný

(2) Látky, které smějí být používány při výrobě potravin jako zahušťovadla a stabilizátory omezeně a potraviny, ke kterým je povoleno tyto látky přidávat, stanoví tabulka č. 2.

Tabulka č. 2

Číslo E	Látka	Název potravin	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 444	Acetát isobutyryl-sacharosy	zakalené ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody	300
E 445	Glycerolester borovicové pryskyřice	zakalené ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody	100
		zakalené alkoholické nápoje s obsahem alkoholu méně než 15 %	100
		ošetření povrchu citrusových plodů	50
E 405	Propan 1,2-diol-alginát (synonymum: propylenglykolalginát)	emulgované tuky	3000
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2000
		náplně, sladké dezertní omáčky (toppingy) a polevy pro jemné pečivo, cukrářské výrobky a deserty	5000
		cukrovinky na bázi cukru	1500
		vodové zmrzliny a vodové mražené krémy	3000
		snacky na bázi obilovin či brambor	3000
		studené omáčky	8000
		žvýkačka	5000
		ovocné a zeleninové přípravky	5000
		ochucené nealkoholické nápoje	300
		emulzní likéry	10000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	1200
		doplňky stravy	1000
		pivo	100
		cidr kromě cidre bouché	100
E 416	Guma karaya	snacky na bázi obilovin či brambor	5000
		polevy na ořechová jádra	10000
		cukrářské a cukrovinkářské náplně, sladké dezertní omáčky (toppingy) a polevy pro jemné pečivo, trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5000
		dezerty	6000
		studené omáčky	10000
		vaječné likéry	10000
		žvýkačka	5000
		doplňky stravy	NM
E 425	Konjak * i) konjaková guma ii) konjakový glukomannan	potraviny obecně (kromě těch uvedených v části 1 odst.4, části 2, 3)	10000 jednotlivě nebo v kombinaci

* Tyto látky se nesmějí použít pro výrobu dehydratovaných potravin určených k rehydrataci při spotřebě.

Část 11

Emulgátory

(1) Látky, které smějí být používány při výrobě potravin jako emulgátory v nezbytném množství, stanoví tabulka č. 1.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka
E 322	Lecitiny
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin (z jedlých tuků)
E 472 (a)	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou
E 472 (b)	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mléčnou
E 472 (c)	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citrónovou
E 472 (d)	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou vinnou
E 472 (e)	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou
E 472 (f)	Směsné estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinami octovou a vinnou

(2) Další látky, které smějí být používány při výrobě potravin jako emulgátory a potraviny, ke kterým je povoleno tyto látky přidávat, stanoví tabulka č. 2.

A) Tam, kde je vyznačeno použití polysorbátů, je povoleno použití těchto látek

Číslo E	Látka
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurát (synonymum : Polysorbate 20)
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleát (synonymum : Polysorbate 80)
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitát (synonymum : Polysorbate 40)
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearát (synonymum : Polysorbate 60)
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearát (synonymum : Polysorbate 65)

Tyto látky se smějí používat jednotlivě, nebo v kombinaci, až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako suma všech těchto použitých látek.

B) Tam, kde je vyznačeno použití cukroesterů, je povoleno použití těchto látek

Číslo E	Látka
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami (z jedlých tuků) (synonymum : Cukroestery)
E 474	Cukroglyceridy

Tyto látky se smějí používat jednotlivě, nebo v kombinaci až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako suma obou látek.

C) Tam, kde je vyznačeno použití stearoyllaktylátů, je povoleno použití těchto látek

Číslo E	Látka
E 481	Stearoyl-2-laktylát sodný
E 482	Stearoyl-2-laktylát vápenatý

Tyto látky se smějí používat jednotlivě, nebo v kombinaci až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako suma těchto látek.

D) Tam, kde je vyznačeno použití sorbitanmonostearátu, je povoleno použití těchto látek

Číslo E	Látka
E 491	Sorbitanmonostearát
E 492	Sorbitantristearát
E 493	Sorbitanmonolaurát
E 494	Sorbitanmonooleát
E 495	Sorbitanmonopalmitát

Tyto látky se smějí používat jednotlivě, nebo v kombinaci až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako suma těchto látek.

E)

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 432, E 433, E 434, E 435, E 436	Polysorbáty	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	3000
		emulgované tuky pro pekařské účely	10000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5000
		zmrzliny, mražené krémy	1000
		dezerty	3000
		cukrovinky na bázi cukru	1000
		studené emulgované omáčky	5000
		polévky	1000
		žvýkačka	5000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	1000
		doplňky stravy	NM
E 442	Amonné soli fostatidových kyselin (synonymum: Emulgátor RM, Emulgátor LM)	kakaové a čokoládové výrobky včetně náplní	10000
E 473, E 474	Cukroestery	konzervovaný výluh z kávy	1000
		tepelně opracované masné výrobky	5000 v přepočtu na tuk
		emulgované tuky pro pekařské účely	10000
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	20000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
	Cukroestery (pokrač.)	zmrzliny, mražené krémy	5000
		cukrovinky na bázi cukru	5000
		dezerty	5000
		studené omáčky	10000
		polévky a vývary, polévkové přípravky	2000
		čerstvé ovoce (k ošetření povrchu)	NM
		alkoholické nápoje (kromě piva a vína)	5000
		práškové směsi pro přípravu teplých nápojů	10000
		nápoje na bázi mléka	5000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	5000
		doplňky stravy	NM
		žvýkačka	10000
		nealkoholické nápoje na bázi anýzu	5000
		nealkoholické nápoje na bázi kokosu a mandlí	5000
		analogy smetany a mléka	5000
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10000
		emulzní likéry	5000
		výrobky z vajec	1000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	500
		žvýkačka	5000
		emulgované tuky	5000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5000
		cukrovinky na bázi cukru	2000
		dezerty	2000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	5000
		doplňky stravy	NM
		obilné snídaně typu Granola	10000
E 476	Polyglycerol- polyricin-oleát	margariny, směsné emulgované tuky, jejichž obsah tuku je nejvýše 41 % a podobné roztíratelné výrobky s obsahem tuku méně než 10 %	4000
		dresingy	4000
		čokoládové cukrovinky, čokoláda	5000
E 477	Estery propan-1,2- diolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5000
		emulgované tuky pro pekařské účely	10000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	1000
		zmrzliny, mražené krémy	3000
		cukrovinky na bázi cukru	5000
		dezerty	5000
		přípravky nahrazující smetanu ke šlehání	30000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	1000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
E 479 b	Směsný produkt interakce tepelně oxidovaného sojového oleje s mono- a diglyceridy mastných kyselin z jedlých tuků	emulgované tuky pro smažení	5000
E 481 E482	Stearoyl laktyláty	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5000
		předvařená rýže	4000
		obilné snídaně	5000
		emulzní likéry	8000
		snacky na bázi obilovin	2000
		žvýkačka	2000
		emulgované tuky	10000
		dezerty	5000
		cukrovinky na bázi cukru	5000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů (bez fosforečnanů)	3000
		snacky na bázi obilovin a brambor	5000
		masové konzervy z mletého a mēlněného masa	4000
		práškové směsi pro přípravu teplých nápojů	2000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	2000
		chléb (kromě druhů uvedených v části 2)	3000
		alkoholické nápoje s obsahem alkoholu méně než 15 % (V/V)	8000
		Mostarda di frutta	2000
E 483	Stearyl tartarát	pečivo (kromě druhů uvedených v části 2)	4000
		dezerty	5000
E 491, E 492, E 493, E 494, E 495	Sorbitan monostearát	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10000
		sladké dezertní omáčky (toppingy) a polevy pro cukrářské výrobky	5000
		rosoly (pouze E 493)	25
		emulgované tuky	10000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	5000
		tekuté koncentráty z čaje, tekuté koncentráty výluhů z ovoce a z bylin	500
		zmrzliny, mražené krémy	500
		dezerty	5000
		cukrovinky na bázi cukru	5000
		čokoláda a cukrovinky na bázi čokolády a kakaa (pouze E 492)	10000
		emulgované studené omáčky	5000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
	Sorbitan monostearát (pokrač.)	droždí	NM
		žvýkačka	5000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	5000
		doplňky stravy	NM

Část 12

Nosiče, rozpouštědla

(1) Jako nosiče a rozpouštědla určená k rozpouštění, ředění a podobné úpravě přídatných látek, potravních doplňků a aromat smějí být používány látky uvedené v tabulce č. 1.

(2) Při použití propan-1,2-diolu jako rozpouštědla pro povolená použití musí být dávkování doporučené výrobcem produktu, ve kterém je toto rozpouštědlo použito, upraveno tak, aby obsah propan-1,2-diolu v potravine upravené k požívání nepřekročil tato nejvyšší povolená množství.

Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
nealkoholické nápoje	500
ostatní potraviny kromě potravin pro kojence a malé děti	1000

(3) Jako nosiče pro látky určené k výrobě dětské výživy smějí být používány pouze látky uvedené v části 3, a to pouze za podmínek tam uvedených.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka	Omezení použití
E 170	Uhličitany vápenaté	
E 263	Octan vápenatý	
E 322	Lecitiny	barviva, antioxidanty rozpustné v tucích, lešticí látky pro ovoce
E 331	Citráty sodné	
E 332	Citráty draselné	
E 341	Fosforečnany vápenaté	
E 400	Kyselina alginová	
E 401	Alginát sodný	
E 402	Alginát draselný	
E 403	Alginát amonný	
E 404	Alginát vápenatý	

Číslo E	Látka	Omezení použití
E 405	Propan 1,2 diolalginát	
E 406	Agar	
E 407	Karagenan	
E407a	Guma Euchema (synon. afinát řasy Euchema)	
E 410	Karubin	
E 412	Guma guar	
E 413	Tragant	
E 414	Arabská guma	
E 415	Xanthan	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 422	Glycerol	
E 425	Konjak i) konjaková guma ii) konjak glukomannan	
E 432	Polysorbat 20	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 433	Polysorbat 80	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 434	Polysorbat 40	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 435	Polysorbat 60	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 436	Polysorbat 65	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 440	Pektiny	
E 442	Amonné soli fosfatidových kyselin	antioxidanty
E 459	Beta-cyklodextrin	1 g/kg
E 460	Celulosa (i) i (ii)	
E 461	Methylcelulosa	
E 463	Hydroxypropyl-celulosa	
E 464	Hydroxypropylmethyl-celulosa	
E 465	Ethylmethylcelulosa	
E 466	Karboxymethyl-celulosa	
E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxymethyl-celulosa	náhradní sladidla
E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymethyl-celulosa	
E 470a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin	lešticí látky pro ovoce
E470b	Hořečnaté soli mastných kyselin	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aroma
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aroma, lešticí látky pro ovoce

Číslo E	Látka	Omezení použití
E472a	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E472c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citrónovou	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E472e	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty. aromata
E 491	Sorbitanmonostearát	barviva a odpěňovače, leštící látky pro ovoce
E 492	Sorbitantristearát	barviva a odpěňovače, leštící látky pro ovoce
E 493	Sorbitanmonolaurát	barviva a odpěňovače, leštící látky pro ovoce
E 494	Sorbitanmonooleát	barviva a odpěňovače, leštící látky pro ovoce
E 495	Sorbitanmonopalmitát	barviva a odpěňovače, leštící látky pro ovoce
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	Sírany vápenaté	
E 517	Sírany amonné	
E 551	Oxid křemičitý	nejvýše 5 %, pouze emulgátory, barviva, aromata
E 552	Křemičitan vápenatý	nejvýše 5 %, pouze emulgátory a barviva
E 553 b	Talek	nejvýše 5 %, pouze barviva
E 558	Bentonit	nejvýše 5 %, pouze barviva
E 559	Křemičitan hlinitý (kaolin)	nejvýše 5 %, pouze barviva
E 570	Mastné kyseliny	leštící látky pro ovoce
E 577	Glukonát draselný	
E 640	Glycin a jeho sodná sůl	
E 900	Dimethylpolysiloxan	leštící látky pro ovoce
E 901	Včelí vosk	pouze barviva
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Laktitol	
E 967	Xylitol	
E 1200	Polydextrozy	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	pouze sladidla
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	pouze sladidla
E 1404	Oxidovaný škrob	

Číslo E	Látka	Omezení použití
E 1410	Fosforečnanový monoester škrobu	
E 1412	Fosforečnanový diester škrobu	
E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu	
E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan	
E 1420	Acetylovaný škrob	
E 1422	Acetylovaný škrobový adipan	
E 1440	Hydroxypropylškrob	
E 1442	Hydroxypropylškrobový fosforečnan	
E 1450	Škrobový oktenyljantarán sodný	
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob	
E 1505	Triethylcitrát	
E 1518	Glyceryltriacetát	
E 1520	Propan-1,2-diol (Propylenglykol)	barviva, emulgátory, antioxidanty, enzymy, aroma (maximálně 1 g/kg v potravine)
Bez čísla E	Polyethylenglykol (6000)	pouze enzymové přípravky max. 10 %, náhradní sladidla

Poznámky:

Za nosiče a rozpouštědla se v rámci této vyhlášky nepovažují:

- látky obecně považované za potraviny
- látky, které obecně mají primárně funkci kyseliny nebo regulátoru kyselosti a které se používají v „nezbytném množství“.

Použití potravin ve funkci nosičů a rozpouštědel je povoleno, není však předmětem této vyhlášky.

Část 13

Látky protispěkové (protihrudkující)

Jako protispěkové látky smějí být pro potraviny uvedené v tabulkách č. 2 a 3 použity látky uvedené v tabulce č. 1. Dále mohou být kromě látek uvedených v tabulce č. 1 používány také látky uvedené v části 10, tabulce č. 1. Jako protispěková látka smí být pro tyto účely používán také fosforečnan vápenatý E 341(iii), za podmínek uvedených v části 7, tabulce č. 2.

Tabulka č. 1**Látky, které smějí být používány jako látky protispékové a tabletové přísady**

Číslo E	Látka
E 551	Oxid křemičitý (amorfní)
E 552	Křemičitan vápenatý
E 553a	Křemičitany hořečnaté, (i) křemičitan hořečnatý, (ii) Trisilikát hořečnatý (prostý azbestu)
E 553b	Talek (prostý azbestu) (synonymum : Mastek)
E 554	Křemičitan sodno-hlinitý
E 555	Křemičitan draselno-hlinitý
E 556	Křemičitan vápenato-hlinitý
E 559	Křemičitan hlinitý (synonymum : Kaolin)

Tyto látky se smějí používat jednotlivě, nebo v kombinaci a nejvyšší povolené množství je stanoveno jako suma těchto látek.

Tabulka č. 2**Potraviny, ke kterým smějí být přidávány látky uvedené v tabulce č. 1.**

Název potravin	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
rýže (jen E 553 b)	NM
suché práškovité potraviny (včetně cukrů)	10000
jedlá sůl a náhrady soli	10000
plátkované nebo strouhané tvrdé, polotvrdé a tavené sýry	10000
plátkované nebo strouhané analogy sýra a analogy taveného sýra	10000
žvýkačka (jen E 553 b)	NM
drobné masné výrobky (jen E 553b a jen k ošetření povrchu)	NM
koření	30000
cukrovinky kromě čokolády (pouze k ošetření povrchu)	NM
výrobky pro vymazání pečicích plechů tukem	30000
tabletové potraviny	NM
doplňky stravy	NM

Tabulka č. 3**Látky, které smějí být používány výhradně jako protispékavé přípravky
do jedlé soli a náhrad soli**

Tam, kde je vyznačeno použití hexakynoželesnatanů, je povoleno použití těchto látek.

Číslo E	Látka
E 535	Hexakynoželesnatan sodný (synonymum: ferrokyanid sodný)
E 536	Hexakynoželesnatan draselný (synonymum: ferrokyanid draselný)
E 538	Hexakynoželesnatan vápenatý (synonymum: ferrokyanid vápenatý)

Látky které lze použít jednotlivě nebo v kombinaci. Nejvyšší povolené množství je počítáno jako hexakynoželesnatan draselný bezvodý.

číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg ⁻¹
E 535, E 536, E 538	Hexakynoželesnatany	sůl a náhrady soli	20

Část 14**Látky k leštění a úpravě povrchu potravin**

(1) K leštění a úpravě povrchu smějí být používány látky uvedené v tabulce č. 1.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka
E 901	Včelí vosk bílý a žlutý
E 902	Kandelilový vosk
E 903	Karnaubský vosk
E 904	Šelak

Uvedené látky se smějí používat jednotlivě, nebo v kombinaci k úpravě povrchu ovoce, nebo leštění (glazování) potravin uvedených v tabulce č. 2, v nezbytném množství.

(2) Potraviny, jejichž povrch smí být leštěn nebo upravován látkami, uvedenými v tabulce č. 1, v nezbytném množství, stanoví tabulka č. 2.

Tabulka č. 2

	Název potraviny
1.	cukrovinky
2.	čokoláda a drobné trvanlivé pečivo s čokoládovou polevou
3.	snacky
4.	ořechová jádra
5.	zrnková káva
6.	čerstvé ovoce (skupina citrusových plodů, melouny, jablka, hrušky, broskve, ananasy) pouze k ošetření povrchu.
7.	doplňky stravy

(3) Látky určené k tabletování a potahování potravin v tabletované formě stanoví tabulka č. 3

Tabulka č. 3

Číslo E	Látka	Název potraviny	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	tabletovaná sladidla, doplňky stravy	NM
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	tabletovaná sladidla, doplňky stravy	NM

(4) Látky určené výlučně k úpravě povrchu čerstvých citrusových plodů, melounu, manga, papaji, avokáda, a ananasu v nezbytném množství¹⁷⁾ stanoví tabulka č. 4

Tabulka č. 4

Číslo E	Látka
E 912	Estery montanových kyselin (synonymum: Montan acid esters)
E 914	Oxidovaný polyetylénový vosk

Část 15

Ostatní přídatné látky

(1) Látky, které smějí být používány při výrobě potravin v nezbytném množství, stanoví tabulka č. 1.

Tabulka č. 1

Číslo E	Látka
E 422	Glycerol

¹⁷⁾ Použití cukroesterů k úpravě povrchu ovoce je uvedeno v části 11.

(2) Plyny, které smějí být použity obecně k výrobě potravin v nezbytném množství (včetně potravin uvedených v částech 2 a 3), stanoví tabulka č. 2.

Tabulka č. 2

Číslo E	Látka
E 290	Oxid uhličitý
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Dusík
E 948	Kyslík
E 949	Vodík

(3) Plyny E 938, E 939, E 941 smějí být použity také k vytvoření ochranné atmosféry pro technologicky nezpracované potraviny. Vzduch není pro účely této vyhlášky přídavnou látkou.

(4) Polyalkoholy, které smějí být používány k výrobě potravin s výjimkou nealkoholických nápojů a potravin uvedených v částech 2 a 3 v nezbytném množství, stanoví tabulka č. 3.¹⁸⁾ Toto ustanovení se omezuje na použití polyalkoholů pro účely, které se netýkají funkce náhradních sladidel.

Tabulka č. 3

Číslo E	Látka	Název potraviny
E 420	Sorbitol, (i) Sorbitol, (ii) Sorbitolový sirup	potraviny obecně, s výjimkou potravin uvedených v části 1 odstavci 4, a dále zmrazené ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci
E 421	Mannitol	potraviny obecně, s výjimkou potravin uvedených v části 1 odstavci 4, a dále zmrazené ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci
E 953	Isomalt	potraviny obecně, s výjimkou potravin uvedených v části 1 odstavci 4, a dále zmrazené ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci
E 965	Maltitol, (i) Maltitol, (ii) Maltitolový sirup	potraviny obecně, s výjimkou potravin uvedených v části 1 odstavci 4, a dále zmrazené ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci
E 966	Laktitol	potraviny obecně, s výjimkou potravin uvedených v části 1 odstavci 4, a dále zmrazené ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci
E 967	Xylitol	potraviny obecně, s výjimkou potravin uvedených v části 1 odstavci 4, a dále zmrazené ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci

(5) Enzymy, které smějí být používány k výrobě některých potravin v nezbytném množství, stanoví tabulka č.4.

¹⁸⁾ Použití těchto látek ve funkci náhradních sladidel je uvedeno v části 8.

Tabulka č. 4

Číslo E	Látka	Název potraviny
E 1102	Glukosooxidasa	nealkoholické nápoje na bázi vody nebo ovocné šťávy, studené omáčky
E 1103	Invertasa	čokoládové a nečokoládové cukrovinky, náplně pro jemné pekařské a cukrářské výrobky

Tato tabulka neuvádí enzymy, které jsou považovány za pomocné látky.

Tabulka č. 5**Silikonové oleje**

Látka E 900 Dimethylpolysiloxan smí být používána při výrobě dále uvedených potravin jako odpěňovač a protispékavá přísada tak, aby nebyly překročeny pro ně stanovené hodnoty nejvyššího povoleného množství.

Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
ovocné pomazánky (džemy, rosoly, marmelády, povidla, klevely), zahuštěné zeleninové protlaky včetně těchto výrobků se sníženým obsahem využitelné energie	10
polévky a vývary	10
tuky a oleje pro smažení	10
cukrovinky (kromě čokolády)	10
nealkoholické ochucené nápoje a nápojové koncentráty k jejich přípravě	10
ananasová šťáva	10
sterilované ovoce a zelenina	10
směs k přípravě šlehaného těsta a k obalování potravin před smažením	10
žvýkačka	100
cidr kromě cidre bouche	10
<i>Sod...Saft</i>	10

(6) Další povolené přídatné látky, jiné než barviva a sladidla, uvádí tabulka č. 6

Tabulka č. 6

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 459	Beta-cyklodextrin	potraviny ve formě tablet a potahovaných tablet	NM
E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxymethylcelulosity	tuhé doplňky stravy	30000
E 512	Chlorid cínatý	konzervovaný bílý chřest v plechovkách a sklenicích	25 jako Sn
E 520	Síran hlinitý	vaječný bílek	30

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l ⁻¹ resp.mg.kg ⁻¹
E 521 E 522 E 523	Síran sodno-hlinitý Síran draselno-hlinitý Síran amonno-hlinitý	proslazené, v cukru obalené nebo glazované ovoce a zelenina	200 (jednotlivě nebo v kombinaci) jako hliník
E 541	Hydrogen-fosforečnan sodno-hlinitý	jemné pečivo (pouze <i>scones</i> a piškotové pečivo)	1000 jako hliník
E 650	Octan zinečnatý	žvýkačka	1000
E 905	Mikrokrystalický vosk	ošetření povrchu cukrovinek (kromě čokolády), žvýkaček, melounů, papáji, manga a avokáda	NM
E 943 a E 943 b E 944	Butan Isobutan Propan	Rostlinné oleje ve spreji určené na pečící formy (pro profesionální užití)	NM
		Emulgované spreje na bázi vody	NM
E 999	Extrakt z kvilaje	ochucené nealkoholické nápoje	200 jako bezvodý extrakt
		cidr kromě <i>cidre bouché</i>	200 jako bezvodý extrakt
E 1518	Trioctan glycerinu (triacetin)	žvýkačky	NM

KONTAMINUJÍCÍ LÁTKY V POTRAVINÁCH

Část 1

Výklad pojmů pro jednotlivé skupiny potravin

(1) U jednotlivých kontaminujících látek uvedených v této příloze jsou vyznačeny hodnoty nejvyššího přípustného množství, přípustného a speciálního množství pro potraviny a skupiny potravin. Do skupin potravin spadají pouze dále vyjmenované druhy potravin a platí pro ně stanovená limitní hodnota. Pro potraviny pro které nejsou uvedeny hodnoty jmenovitě nebo nejsou zařaditelné do skupiny potravin, platí limitní hodnota pro potraviny obecně (podle označení A nebo B pro potraviny obecně).

(2) Při zjištění, že je hodnota přípustného množství v potravíně překročena do 50 procent, odebere se ze šarže, ze které byla tato potravina vybrána, odpovídající počet vzorků (n). V případě, že překročení přípustného množství nebude prokázáno u vyššího počtu vzorků než (M), bude potravina posouzena jako zdravotně nezávadná. Počty vzorků jsou uvedeny u jednotlivých kontaminujících látek pro dané druhy potravin ve sloupci přípustné hodnoty zlomkem n/M . Při překročení o více než 50 procent přípustného množství se potravina pokládá za jinou než zdravotně nezávadnou.¹⁾

(3) Stanovené limitní hodnoty jednotlivých kontaminujících látek platí pro jedlý podíl potraviny. Jedlým podílem se rozumí potravina zbavená nejedlých částí (například slupka, pecky, kosti). Sušené a dehydratované výrobky se hodnotí ve stavu po obnovení; zahušťované výrobky se hodnotí podle limitu pro původní suroviny a přepočtou se koeficientem charakterizujícím příslušnou ztrátu vody. Limitní hodnoty pro čaj jsou stanoveny pro čaj jako nápoj podle ČSN ISO 3103 (58 0420) Čaj - Příprava nálevu pro senzorické hodnocení. Sušené a zahuštěné potraviny se hodnotí po obnovení podle návodu.

(4) Pokud je u potravin určených pro dětskou a kojeneckou výživu uváděno: „na bázi mléka“, „na bázi obilovin“ a jiných, rozumí se tím, že výrobek obsahuje více než 50 procent uvedené suroviny. Pokud se uvádí: „s obsahem...“, rozumí se podíl nižší než 50 procent.

(5) Pro potraviny obsahující více než 1 složku s rozdílným povoleným množstvím kontaminujících látek se stanoví limitní hodnota podle hmotnostního podílu zastoupení jednotlivých složek.

¹⁾ § 10 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb.

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Mléko		A
Tekuté i zakysané výrobky z mléka		B
Mléčné výrobky	zakysané - např. jogurty	B
	mléčné a tvarohové výrobky – např. mléčné pudinky, mléčné dezerty a pomazánky	B
	tvaroh měkký, tvrdý	B
Sýry	měkké - např. čerstvé sýry, plísňové sýry	B
	tavené	B
	tvrdé	B
Smetana		B

MRAŽENÉ KRÉMY A ZMRZLINY

Mražené krémy a zmrzliny		B
--------------------------	--	---

VEJCE

Vejce a výrobky z vajec		B
-------------------------	--	---

DĚTSKÁ A KOJENECKÁ VÝŽIVA

Hodnoty jsou uváděny po obnovení, příp. přípravě dle návodu		A
---	--	---

TUKY

Máslo	včetně pomazánkového másla a jiných výrobků, kde v názvu je obsaženo slovo máslo	B
Sádlo		B
Rostlinné oleje		B
Ztužené a emulgované tuky, margaríny		B
Olejnata semena	k přímé spotřebě a použití do výrobků (kromě lisování)	B

MASO, MASNÉ VÝROBKY

Maso	vepřové	A
	hovězí	A
	telecí	B
	ostatní druhy masa	B

Masné výrobky	trvanlivé	B
	drobné - např. párky, klobásy, špekáčky	B
	vařené - např. jaternice, jelítka, tlačanky	B
	měkké salámy	B
	uzená masa, šunka	B
	paštiky a výrobky z masa s obsahem pod 50 % jater	B
	speciality - např. cikánská pečeně, debrecínská pečeně, pršut	B

KONZERVY

Konzervy	masové a drůbeží	B
	hotové pokrmy	A
	sterilovaná zelenina	B

ZMRAZENÉ HOTOVÉ POKRMY A POLOTOVARY

Zmrazené hotové pokrmy a polotovary		A
-------------------------------------	--	---

DRŮBEŽ

Drůbež hrabavá i vodní		A
Drůbeží masné výrobky		B

ZVĚŘINA

Maso z lovné zvěře		B
--------------------	--	---

DROBY

Játra (včetně výrobků na bázi jater)	vepřová	B
	hovězí	B
	telecí	B
	drůbeží	B
	rybí a ostatní	B
Ledviny	vepřové	B
	hovězí	B
	telecí	B
Ostatní droby		B

RYBY, RYBÍ VÝROBKY, MĚKKÝŠI, KORÝŠI, HLAVONOŽCI

Ryby sladkovodní i mořské - čerstvé i zmrazené	např. úhoř, tuňák	B
Ryby sladkovodní i mořské - konzervované ve vlastní šťávě a oleji		B
Rybí výrobky, včetně konzerv	např. ryby v majonéze, se zeleninou, antipasta, pečenáče	B
Měkkýši, korýši, hlavonožci		B

MLÝNSKÉ A PEKAŘSKÉ VÝROBKY, CUKRÁŘSKÉ A TRVANLIVÉ PEČIVO A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Obiloviny	celá zrna, případně mechanicky upravená	B
Mouka	např. hladká, hrubá, polohrubá	A
Celozrnná mouka, otruby a výrobky z nich		B
Trhanka		B
Krupice		B
Vločky		B
Kroupy, lámanka		B
Obilninový škrob		B
Jáhly		B
Triticale		B
Kukuřice	celá zrna, případně i mechanicky upravená	B
Rýže		A
Chléb a pečivo z chlebového těsta i celozrnné		A
Pečivo běžné i celozrnné	např. housky, rohlíky, večky	A
Jemné pečivo např. kynuté	např. vánočky, koláče	B
Trvanlivé pečivo	např. sušenky, keksy, oplatky s náplní	B
Cukrářské výrobky		B
Těstoviny		A
Strouhanka		B
Müsli a obdobné výrobky		B

ZELENINA A ZELENINOVÉ VÝROBKY

Zelenina čerstvá i zmrazená		A
Listová zelenina	např. salát, špenát, štěrбак (endivie), mangold	A
Naťová zelenina	např. petržel kadeřavá, pažitka, kopr, libeček	B
Kořenová zelenina	např. mrkev, petržel, celer, pastinák, červená řepa, ředkev, ředkvičky, křen	A
Cibulová zelenina	např. cibule, česnek, pórek	B
Košťálová zelenina	např. zelí, kapusta, růžičková kapusta, brukev (kedlubny), květák, brokolice	A

Plodová zelenina	např. rajčata, paprika, okurky, cukety, patisony, baklažány	A
Plodová zelenina tykvovitá	např. tykev, meloun	A
Lusková zelenina	např. zelený hrášek, zelené fazolové lusky	A
Výrobky ze zeleniny - sterilovaná zelenina, nakládaná zelenina, zmrazená zelenina		A
Sušená zelenina, zeleninové protlaky		B
Tekuté výrobky ze zeleniny	zeleninové šťávy, nektary	B

BRAMBORY, HOUBY, LUŠTĚNINY

Brambory		A
Výrobky z brambor	po úpravě k požívání podle návodu výrobce (pokud úpravu vyžadují)	B
Luštěniny a výrobky z nich	např. hrách, čočka, fazole, cizrna	B
Sója a výrobky ze sóji	např. analogy masa (po obnovení), tofu, tempeh, sojové mléko, sojové pečivo, sojová mouka	B
Houby čerstvé a výrobky z hub	např. sterilované	B
Houby sušené		B

CUKR, CUKROVINKY, ČOKOLÁDA

Cukr		B
Cukrovinky	nečokoládové např. dražé, karamely, želé, drops, komprimáty, lízátko, žvýkačky	B
	čokoládové cukrovinky, čokoládové výrobky	B
Čokoláda	čokoláda, čokoláda neplněná, hořká, mléčná čokoláda plněná	B

OVOCE A OVOCNÉ VÝROBKY

Ovoce	čerstvé i zmrazené	B
	bobulové, jádrové, peckové	B
	jižní a exotické např. citrusové plody, banány, ananas, mango, avokádo, kiwi, kaki	B
Výrobky z ovoce	např. kompoty, džemy, marmelády, dřeně, pulpy, rosoly	B
Tekuté výrobky z ovoce	např. mošty, šťávy, nektary	B
Sušené ovoce a proslazené ovoce		B
Rozinky		B
Ořechy	např. vlašské, lískové, pistácie, para, arašídy, kešu, kokosové a mandle	B

OSTATNÍ POTRAVINY

Ocet		B
Sůl		B
Kakao		B
Káva pražená (mletá a nemletá), instantní, kávoviny		B
Koření suché	např. plody, listy, natě	B
Kvasnice	pekařské droždí a pivovarské kvasnice	B
Hořčice		B
Semena z olejnin	např. olivy, slunečnice, mák	B
Ochucovací přísady	tekuté - např. polévkové koření, sojová a worcestrová omáčka	B
	emulgované studené omáčky - např. majonézové omáčky	B
	neemulgované studené omáčky - např. kečupy	B
	sypké - např. náhražky soli a kořeníci soli	B
Med		B
Dehydratované výrobky		B
Doplňky stravy		B
Instantní polévky		B

NÁPOJE

Nealkoholické nápoje k přímé spotřebě na bázi vody	např. limonády, s výjimkou ovocných a zeleninových nápojů	A
Nápojové koncentráty	po úpravě k přímému použití podle návodu	B
Čaj	fermentovaný i nefermentovaný, aromatizovaný, bylinné čaje, čaje ze suchých plodů a květů, čajové směsi	A
Pivo, víno		A
Vína ovocná, bylinná a dezertní		B
Lihoviny včetně medoviny		B
Ostatní nápoje		B

Část 2
ARSEN

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2) [*]	
brambory	0,3		
cukr	1,0		
cukrovinky nečokoládové		1,0	
čaj (listový i porcovaný, instantní-granulovaný)		1,0	
čokoláda	0,5		
čokoládové cukrovinky		0,5	
dětská a kojenecká výživa na bázi zeleniny i obilovin			0,1
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka			0,05
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka s obsahem obilovin			0,07
dětská a kojenecká výživa na bázi ovoce			0,1
drůbež		0,1	
jáhly			0,2
játra	1,0		
kakao	1,0		
káva (zrnková i mletá, instantní) a kávoviny		1,0	
kompoty		0,5	
korýši, měkkýši, hlavonožci		8,0	
koření suché		5,0	
kroupy		0,2	
krupice		0,1	
kukuřice			0,2
ledviny	1,0		
lihoviny	0,2		
luštěniny		0,5	
marmelády, džemy		0,5	
masné výrobky a drůbeží masné výrobky		0,1	
maso	0,1		
masové konzervy		0,2	
měkké sýry		0,2	
mléčné výrobky, mražené krémy, zmrzliny		0,2	
mléko	0,05		
mouka		0,1	
nealkoholické nápoje (kromě minerálních vod)	0,1		
obilninový škrob		0,1	
otruby		0,2	

^{*} n/M

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
ovesné vločky		0,2	
ovoce	0,5		
ovocné šťávy	0,2		
pivo	0,2		
rybí výrobky		5,0	
ryby mořské	5,0		
ryby sladkovodní	1,0		
rýže kromě parboiled rýže a rýže neloupané nebo pololoupané		0,2	
nápojové koncentráty		1,0	
smetana		0,1	
sodová voda		0,05	
tavené sýry		0,2	
triticale		0,2	
tuky	0,1		
tvrdé sýry		0,5	
vejce	0,1		
víno	0,2		
želatina		2,0	
zelenina (s výjimkou brambor)	0,5		
zvěřina		0,2	
potraviny obecně A včetně nápojů		0,5	
potraviny obecně B včetně nápojů		3,0	

Část 3

C Í N

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
zahuštěné mléko v plechovém obalu	100,0		
ovocné šťávy, džusy v plechových obalech	150,0		
dehydratované polévky	150,0		
zeleninová dětská a kojenecká výživa			25,0
ovocná dětská a kojenecká výživa			25,0
výrobky z ovoce a zeleniny v plechových obalech	250,0		
potraviny obecně A vč. nápojů		100,0	
potraviny obecně B vč. nápojů		200,0	

Část 4

HLINÍK

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
mléko	1,0		
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka			1,0
maso	10,0		
výrobky v hliníkových obalech a fóliích	100,0		
nealkoholické nápoje	5,0		
pivo	5,0		

Část 5

CHROM

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
kakao	3,0		
potraviny obecně A		0,2	
potraviny obecně B		4,0	
nápoje obecně A		0,1	
nápoje obecně B		1,0	

Část 6

KADMIUM

Potraviny	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(7/1)*	
mléko	0,01		
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka			0,005
mléčné výrobky, mražené krémy, zmrzliny		0,05	
tvrdé sýry		0,06	
měkké sýry a tvaroh		0,05	
tavené sýry		0,05	
smetana		0,05	
vejce		0,02	
sádlo		0,02	
tuky		0,05	
maso pocházející z hovězího skotu, ovcí, prasat a drůbeže	0,05		
maso koňské	0,2		
masné výrobky a drůbeží masné výrobky		0,1	
drůbež		0,1	

Potraviny	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
játra - vepřová, telecí, ovčí, drůbeží	0,5		
ledviny - vepřové, telecí, ovčí, drůbeží	1,0		
zvěřina		0,1	
maso ryb druhu <i>Dicologlossa cuneata</i> , úhoře (<i>Anguilla anguilla</i>), evropské sardele (<i>Engraulis encrasicolus</i>), druhu <i>Luvarus imperialis</i> , kranase drsného nebo kranase (<i>Trachurus trachurus</i>), druhu <i>Mugil labrosus labrosus</i> , druhu <i>Diplodus vulgaris</i> , sardinky evropské nebo sardinky (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,1		
maso ostatních ryb	0,05		
rybí výrobky		0,1	
kaviár, výrobky ze sardelí		0,1	
tresčí játra		0,5	
dvouskořepinová měkkýši	1,0		
hlavonožci (bez vnitřností)	1,0		
korýši s vyloučením hnědého krabího masa	0,5		
masové konzervy	0,1		

Potraviny	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/1)*	
obiloviny kromě otrub, klíčků, pšeničného zrna a rýže	0,1		
otruby, klíčky, pšeničné zrna, rýže	0,2		
mouka kromě pšeničné		0,1	
mouka pšeničná		0,2	
krupice	0,1		
chléb, pečivo	0,07		
pečivo celozrnné	0,1		
ovesné vločky		0,1	
kroupy		0,1	
jáhly		0,05	
triticale		0,05	
kukuřice		0,1	
sójové boby	0,2		
sojová mouka		0,3	
výrobky ze sóji		0,2	
zelenina a ovoce s vyloučením listové zeleniny, čerstvých bylinek, veškerých hub, košťálové a kořenové zeleniny a brambor	0,05		
zelenina listová, čerstvé bylinky	0,2		

Potraviny	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/1)*	
zelenina plodová, cibulová, naťová	0,1		
zelenina kořenová, řapíkatá a brambory ²⁾	0,1		
celer	0,2		
zeleninové protlaky včetně rajčatového protlaku		0,07	
houby	0,2		
houby sušené	2,0		
luštěniny	0,1		
cukr	0,02		
cukrovinky nečokoládové		0,02	
ovoce bobulové	0,05		
ovoce jádrové		0,05	
ovoce peckové		0,05	
výrobky z ovoce		0,05	
kompoty		0,05	
ořechy mimo arašídy		0,7	
arašídy	0,2		
čokoláda		0,5	
čokoládové cukrovinky		0,5	
rozinky		0,5	
sušené a proslazené ovoce		0,3	
dětská a kojenecká výživa na bázi zeleniny			0,03
dětská a kojenecká výživa na bázi ovoce			0,03
dětská a kojenecká výživa s obsahem obilovin			0,04
kakaový prášek		0,5	
nealkoholické nápoje	0,05		
nápojové koncentráty		0,5	
pivo	0,01		
víno		0,05	
lihoviny		0,05	
ocet		0,07	
káva a kávoviny		0,1	
čaj		0,1	
koření suché, sušená zelenina		0,3	
olejniny k přímé spotřebě a použití			0,5
olejniny do výrobků (kromě lisování)		0,8	
potraviny obecně A		0,1	
potraviny obecně B		0,5	

²⁾ U brambor se hodnota vztahuje na loupáné brambory.

Část 7

M Ě Ď

Potraviny	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
mléko	0,4		
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka			0,8
dětská a kojenecká výživa na bázi zeleniny i obilovin			5,0
dětská a kojenecká výživa na bázi ovoce			5,0
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka s obsahem obilovin			5,0
mléčné výrobky, mražené krémy, zmrzliny		2,5	
sýry		20,0	
vejce		3,0	
máslo	0,4		
sádlo		0,4	
rostlinné tuky	0,4		
maso	5,0		
játra	80,0		
ledviny	60,0		
masné výrobky a drůbeží masné výrobky		5,0	
drůbež	5,0		
zvěřina		5,0	
ryby mořské		10,0	
ryby sladkovodní		10,0	
rybí konzervy a výrobky z ryb		10,0	
masové konzervy		10,0	
měkkýši, korýši, hlavonožci a výrobky z nich		30,0	
mouka	5,0		
zelenina		10,0	
výrobky ze zeleniny a ovoce		10,0	
rajčatový protlak	25,0		
luštěniny, sója a výrobky z nich		15,0	
brambory	3,0		
bramborový škrob		20,0	
ovoce	5,0		
marmelády, džemy		5,0	
kompoty		5,0	
ovocné šťávy	5,0		
rozinky		30,0	
cukr	1,0		
cukrovinky nečokoládové		15,0	
čokoláda	20,0		
čokoládové cukrovinky		20,0	

Potraviny	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
kakao		50,0	
nealkoholické nápoje	3,0		
nápojové koncentráty	30,0		
sodová voda	1,0		
pivo	5,0		
víno	7,0		
lihoviny		30,0	
káva a kávoviny		30,0	
droždí		12,0	

potraviny obecně A		20,0	
potraviny obecně B		80,0	
nápoje obecně A, B		20,0	

Část 8

N I K L

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
mléko	0,1		
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka			0,1
dětská a kojenecká výživa na bázi zeleniny nebo s obsahem obilovin			0,4
dětská a kojenecká výživa na bázi ovoce			0,4
rostlinné oleje	0,1		
margaríny a ztužené tuky	3,0		
maso	0,5		
masné výrobky a drůbeží masné výrobky		0,5	
drůbež		0,5	
zvěřina		0,5	
ryby		0,5	
mouka		2,0	
ovesné vločky	3,0		
rýže		2,0	
sója a sojové výrobky	10,0		
zelenina	2,5		
luštěniny	6,0		
brambory	0,5		
ovoce	0,5		
ořechy	10,0		

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
kakao		12,0	
čokoláda	5,0		
čokoládové cukrovinky	5,0		
nápojové koncentráty		10,0	
káva a kávoviny	8,0		

potraviny obecně A		2,0	
potraviny obecně B vč. nápojů		6,0	
nápoje A		1,0	

Část 9 O L O V O

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(7/1)*	
mléko	0,02		
mléčné výrobky, mražené krémy, zmrzliny		0,3	
tvrdé sýry		0,7	
měkké sýry		0,5	
tavené sýry		0,5	
smetana, máslo	0,1		
kaseiny a kaseináty	1,0		
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka			0,02

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
dětská a kojenecká výživa na bázi ovoce, zeleniny nebo s obsahem obilovin			0,1
vejce		0,1	
rostlinné tuky a oleje	0,1		
maso kromě vnitřností	0,1		
sádlo	0,1		
játra	0,5		
vnitřnosti	0,5		
masné výrobky a drůbeží masné výrobky	0,1		
potraviny v plechových obalech		1,0	
drůbež	0,1		
zvěřina		1,0	

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
maso ryb druhu <i>Dicologoglossa cuneata</i> , úhoře (<i>Anguilla anguilla</i>), druhu <i>Dicentrarchus punctatus</i> , kranase drsného nebo kranase (<i>Trachurus trachurus</i>), druhu <i>Mugil labrosus labrosus</i> , druhu <i>Diplodus vulgaris</i> , druhu <i>Pomadasys benneti</i> , sardinky evropské nebo sardinky (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,4		
maso ostatních ryb	0,2		
rybí výrobky		0,4	
dvouskořepinová měkkýši a hlavonožci bez vnitřností	1,0		
korýši kromě hnědého krabího masa	0,5		
obiloviny		0,2	
mouka	0,2		
mouka celozrnná	0,2		
otruby	0,7		
krupice		0,1	
ovesné vločky	0,2		
kroupy	0,2	0,3	
jáhly	0,2		
triticale	0,2		
kukuřice		0,5	
ryže	0,5		
ryže předvařená, včetně jiných úprav zkracujících vaření		0,3	
sója		0,5	
výrobky ze sóji		0,5	
chléb	0,1		
chléb celozrnný	0,3		
ochucovací přísady tekuté		2,0	
studené omáčky emulgované		0,3	
studené omáčky neemulgované		1,0	
zelenina mimo rostlin z rodu <i>Brassica</i> (tuřín a vodnice), listovou zeleninu, čerstvé bylinky a veškeré houby	0,1		
špenát	0,5		
rostliny rodu <i>Brassica</i> , listová zelenina	0,3		
rajčatový protlak		0,7	
luštěniny, luskoviny	0,2		
želatina	5,0		
brambory a výrobky z brambor ²⁾	0,1		
cukr	1,0		
cukrovinky nečokoládové		1,0	
ovoce mimo bobulové a drobné ovoce	0,1		
ovoce bobulové a drobné ovoce	0,2		
ovoce jádrové		0,1	
jeřabiny		0,2	

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
výrobky z ovoce		0,1	
výrobky z ovoce, zahuštěné		0,3	
kompoty		0,1	
ovocné šťávy neředěné, ovocné nektary, koncentrované ovocné šťávy po ředění	0,05		
ořechy		0,7	
olejníny		1,0	
houby pěstované		0,3	
houby		1,0	
houby sušené		10,0	
čokoláda		1,0	
čokoládové cukrovinky		1,0	
rozinky		3,0	
proslazené ovoce		1,0	
kakaový prášek		2,0	
nealkoholické nápoje	0,05		
nápojové koncentráty		0,5	
pivo		0,05	
víno ³⁾ (mimo ovocná likérová vína), aromatizovaná vína, aromatizované nápoje na bázi vína, dezertní vína, ovocná a bylinná vína ⁴⁾	0,2		
lihoviny	0,2		
ocet		1,0	
sůl		0,5	
káva a kávoviny		2,0	
čaj		0,2	
droždí		5,0	
polévky dehydratované		1,0	
polévky konzervované		0,5	
potraviny obecně A		0,4	
potraviny obecně B		8,0	

³⁾ Zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství, ve znění zákona č. 216/2000 Sb.

⁴⁾ Maximální hladina se vztahuje na produkty získané z ovoce ze sklizně počínaje rokem 2001.

Část 10
R T U Ť

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(7/1)*	
mléko	0,01		
mléčné výrobky, mražené krémy, zmrzliny		0,02	
sýry		0,02	
smetana		0,01	
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka			0,003
vejce	0,03		
sádlo		0,02	
tuky		0,01	
maso	0,05		
játra	0,1		
ledviny	0,1		
masné výrobky a drůbeží masné výrobky	0,05		
konzervy		0,05	
drůbež	0,05		
zvěřina	0,05		
ryby mořské a výrobky z nich	0,5		
ryby mořské dravé - např. ďas mořský (<i>Lophius</i> spp.), atlantická sumcovitá ryba (<i>Anarhichas lupus</i>), americký okoun (<i>Dicentrarchus labrax</i>), druh <i>Molva dipterygia</i> , makrelovité ryby (<i>Sarda</i> spp.), úhoř (<i>Anguilla</i> spp.), platýs obrovský (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>), malý tuňák (<i>Euthynnus</i> spp.), druh <i>Makaira</i> spp., štika (<i>Esox lucius</i>), makrelovitý druh <i>Orcynopsis unicolor</i> , portugalská máčka skvrnitá (<i>Centroscymines coelolepis</i>), rejnoci (<i>Raja</i> spp.), losos (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. Mentella</i> , <i>S. viviparus</i>), plachetník (<i>Istiophorus platypterus</i>), šupinoploutvec (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>), žralok (všechny druhy), druh makrelovitých <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i> , jeseter (<i>Acipenser</i> spp.), mečoun <i>Xiphias gladius</i> , tuňák (<i>Thunnus</i> spp.) a výrobky z nich	1,0		

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
ryby sladkovodní		0,1	
ryby sladkovodní dravé		0,5	
rybí výrobky ze sladkovodních ryb		0,5	
kaviár, tresčí játra		2,0	
měkkýši a hlavonožci		2,0	
korýši		0,5	
obiloviny		0,05	

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
mouka	0,03		
mouka celozrnná		0,01	
otruby		0,03	
krupice		0,02	
ovesné vločky		0,03	
kroupy		0,02	
jáhly		0,02	
triticale		0,02	
kukuřice		0,02	
rýže	0,03		
sója a výrobky ze sóji	0,07		
zelenina	0,03		
zelenina sušená		0,2	
luštěniny	0,03		
želatina		0,05	
brambory	0,02		
ovoce	0,01		
marmelády, džemy	0,04		
kompoty	0,01		
ovocné šťávy		0,01	
houby	0,5		
houby sušené	5,0		
houby pěstované	0,1		
houby pěstované sušené	1,0		
cukr	0,01		
cukrovinky nečokoládové	0,01		
kakao		0,01	
čokoláda a čokoládové cukrovinky		0,01	
rozinky		0,05	
dětská a kojenecká výživa na bázi zeleniny nebo s obsahem obilovin			0,01
dětská a kojenecká výživa na bázi ovoce			0,01
olejnatá semena		0,07	
nápoje		0,003	
nápojové koncentráty		0,03	
potraviny obecně A		0,05	
potraviny obecně B		0,5	

Část 11
Z I N E K

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/3)*	
mléko	10,0		
dětská a kojenecká výživa bázi mléka			12,0
dětská a kojenecká výživa ostatní			25,0
mléčné výrobky		20,0	
sýry tvrdé		80,0	
sýry měkké		60,0	
sýry tavené		60,0	
smetana		20,0	
vejce		25,0	
máslo		5,0	
sádlo vepřové		10,0	
tuky		5,0	
maso		50,0	
masné výrobky a drůbeží masné výrobky		50,0	
zvěřina		50,0	
ryby		50,0	
rybí výrobky		50,0	
masové konzervy		50,0	
mouka		40,0	
mouka celozrnná		50,0	
otruby		50,0	
krupice		40,0	
ovesné vločky		50,0	
kroupy		50,0	
zelenina		25,0	
rajčatový protlak		20,0	
luštěniny		80,0	
želatina		50,0	
brambory		10,0	
ovoce		10,0	
ovocné šťávy	5,0		
orechy	80,0		
čokoláda		50,0	
čokoládové cukrovinky		50,0	
rozinky		50,0	
nealkoholické nápoje		5,0	
potraviny obecně A		50,0	
potraviny obecně B		80,0	

Část 12

Ž E L E Z O

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/3)*	
tuky, oleje		5,0	
nápoje obecně		20,0	
kakaový prášek		750	
čokoláda, čokoládové výrobky, čokoládové cukrovinky		150	
suché koření		750	
potraviny obecně A		50,0	
potraviny obecně B		80,0	

Část 13

D U S I Č N A N Y

(1) Množství dusičnanů je stanoveno jako dusičnanový iont NO₃⁻.

(2) Pro výrobky ze zeleniny, sterilované, nakládané, zmrazené, kysané a pro zeleninové šťávy a dále pro výrobky z ovoce a ovocné šťávy platí přípustná množství jako pro výchozí základní suroviny.

(3) Pro obsah dusičnanů používaných jako přídatná látka jsou stanovena nejvyšší přípustná množství v příloze č. 1.

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
dětská a kojenecká výživa na bázi mléka			15,0
dětská a kojenecká výživa na bázi zeleniny a banánů pro děti po ukončeném 4. měsíci věku			200
dětská a kojenecká výživa na bázi ovoce pro děti po ukončeném 4. měsíci věku			70
zelenina - listová, kromě hlávkového salátu, pekingského a čínského zelí	1000		
plodová zelenina		400	
lusková zelenina		400	
kořenová zelenina		700	
košťálová zelenina		700	
čerstvý špenát (sklizeň od 1. 11. do 31. 3.)	3000		
čerstvý špenát (sklizeň od 1. 4. do 31. 10.)	2500		
špenát zmrazený, konzervovaný	2000		
čerstvý salát hlávkový (sklizeň od 1. 10. do 31. 3.)	4500 ⁵⁾		

⁵⁾ Chybí-li odpovídající značení, udávající výrobní způsob, aplikuje se limit pro volně pěstovaný (polní) salát.

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
čerstvý salát hlávkový (sklizeň od 1. 4. do 30. 9.) s výjimkou salátu polního	3500 ⁵⁾		
salát polní (sklizeň od 1. 5. do 31. 8.)	2500 ⁵⁾		
pekingské a čínské zelí		2500	
melouny, tykev, cuketa		700	
ředkvičky	1500		
brukev rychlená	1500		
červená řepa	3000		
brambory mimo brambory rané		300	
brambory rané (do 15.7.)		500	
ovoce bobulové		150	
ovoce jádrové		100	
banány		600	
nealkoholické nápoje		70	
pivo		50	
potraviny obecně A		200	
potraviny obecně B		2000	

Část 14

ALIFATICKÉ CHLOROVANÉ UHLOVODÍKY

Pod pojmem alifatické chlorované uhlovodíky se rozumí pro účely této vyhlášky dichlormetan, dichlorethan, trichlormetan, trichlorethan, trichlorethylen, tetrachlorethylen, tetrachlormetan, tetrachlorethan. Přípustné množství je stanoveno jako suma těchto látek.

Potravina	PM mg.kg ⁻¹
	(5/2)*
mléko	0,001
mléčné výrobky	0,002
tvrdé sýry a polotvrdé sýry	0,003
vejce	0,01
máslo	0,01
sádlo vepřové	0,01
rostlinné oleje	0,05
tuky	0,1
maso	0,02
masné výrobky a drůbeží masné výrobky	0,1
drůbež	0,003

Potravina	PM mg.kg ⁻¹
	(5/2)*
zvěřina	0,005
ryby	0,002
mouka	0,01
brambory	0,004
nápoje	0,07
káva a kávoviny	0,01
káva bez kofeinu	3,0
víno	0,1
lihoviny	0,005
potraviny obecně A	0,02
potraviny obecně B	0,2

Část 15

POLYCYKlickÉ AROMATICKÉ UHLOVODÍKY

Pod pojmem polycyklické aromatické uhlovodíky se rozumí benzo(*a*)antracen, benzo(*b*)fluoranten, benzo(*k*)fluoranten, chryzen, dibenzo(*a,h*)antracen, benzo(*a*)pyren, indeno(*1,2,3-cd*)pyren, dibenzo(*a,i*)pyren, dibenzo(*a,h*)pyren.

Přípustné množství je stanoveno pro jednotlivé látky jednotlivě. Celkový obsah vyjmenovaných látek v potravine nesmí překročit desetinásobek přípustného množství.

Potravina	PM mg.kg ⁻¹
	(5/2)*
masné výrobky, ryby uzené	0,003
káva pražená	0,002
obilí	0,002
ryby	0,001
ovoce	0,002
zelenina listová	0,002
tuky	0,002
látky určené k aromatizaci	0,001
nápoje, pivo, víno, čaj (výluh připravený podle návodu, případně podle ČSN ISO 3103 (580420) Čaj. Příprava nálevu pro senzorické hodnocení)	0,0005
lihoviny	0,001
potraviny obecně A	0,001
potraviny obecně B	0,01

Část 16

N-NITROSAMINY

V této části jsou stanoveny hodnoty nejvyššího přípustného množství zvlášť pro *N*-nitrosodimethylamin (NDMA) a NPM pro sumu nitrosaminů zahrnující (*N*-nitrosodimethylamin, *N*-nitrosodiethylamin, *N*-nitrosopyrrolidin, a *N*-nitrosopiperidin, *N*-nitrosomorfolin a *N*-nitrosodi-*n*-butylamin).

Potravina	NPM NDMA mg.kg ⁻¹	NPM Suma nitrosaminů mg.kg ⁻¹
masné výrobky	0,001	0,01
uzená masa	0,001	0,01
slanina	0,002	0,01
pivo	0,0005	0,0015
uzené ryby	0,0015	0,005

potraviny obecně A	0,0005	0,002
potraviny obecně B	0,001	0,01

Část 17

ESTERY KYSELINY FTALOVÉ

V této části je stanoveno přípustné množství esterů kyseliny ftalové, vyjádřeno jako suma bis(2-ethylhexyl)- a di-*n*-butyl- esterů kyseliny ftalové.

Potravina	PM mg.kg ⁻¹
	(5/3)*
lihoviny	1,0
potraviny obecně A	2,0
potraviny obecně B	4,0

Část 18

POLYCHLOROVANÉ BIFENYLY (PCB)

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
mléko a mléčné výrobky	0,1 Poz. 2,3		0,05 Poz. 2,3
maso hovězí a masné výrobky	0,2 Poz. 2,3		0,15 Poz. 2,3
maso vepřové a masné výrobky	0,2 Poz. 2,3		

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*	
játra hovězí		0,7 Poz. 2,3	
játra vepřová		0,5 Poz. 2,3	
lůj hovězí	0,7 Poz. 2,3		
sádlo vepřové	0,5 Poz. 2,3		
drůbež		0,5 Poz. 2,3	
drůbeží maso a drůbeží výrobky	0,2 Poz.2,3		
játra drůbeží		0,5 Poz. 2,3	
vejce, vaječné výrobky	0,2 Poz. 2,3		
ryby mořské Poz. 1	1,0 Poz. 3		
ryby mořské dravé Poz. 1	3,0 Poz. 3		
ryby sladkovodní dravé Poz. 1	2,0 Poz. 3		
rybí výrobky	2,0 Poz. 2,3		
játra rybí (tresčí)	5,0 Poz. 2,3		
zvěřina Poz. 1	2,0 Poz. 3		
zajíci Poz. 1	1,0 Poz. 3		

potraviny obecně A		0,5 Poz. 3	
potraviny obecně B	2,0 Poz. 3		

Poznámka :

1 - jedlý podíl

2 - vztaženo na tuk

3 - hodnoty představují sumu kongenerů 28, 52, 101, 118, 138, 153, 180

Část 19

MYKOTOXINY

Tabulka č. 1

Aflatoxin B₁

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹
dětská a kojenecká výživa	0,0005
arašídý k přímé spotřebě	0,002
arašídý jako surovina, kterou je nutno třídít nebo jinak fyzicky ošetřit před použitím k přímé spotřebě nebo jako surovina do potravin ⁶⁾	0,008
kakao	0,01

⁶⁾ Maximální limity se aplikují na jedlou část plodů podzemnice olejné, ořechová jádra a sušené ovoce. Jestliže se analyzují ořechová jádra ve skořápce, při výpočtu obsahu aflatoxinu se předpokládá, že veškerá kontaminace se týká jedlé části.

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹
ořechy a sušené ovoce jako surovina	0,005
ořechy a sušené ovoce pro přímou spotřebu	0,002
koření	0,02
obiloviny, včetně pohanky, a výrobky z nich	0,002
potraviny obecně A	0,005
potraviny obecně B	0,02

Tabulka č. 2

Aflatoxin M₁

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹
mléko syrové i tepelně ošetřené	0,00005
mléčná kojenecká a dětská výživa	0,00005

Tabulka č. 3

Aflatoxiny(suma B₁,B₂,G₁,G₂)

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹
ořechy včetně arašídů a sušené ovoce pro přímou spotřebu	0,004
arašídů jako surovina, kterou je nutno třídit nebo jinak fyzicky ošetřit před použitím k přímé spotřebě nebo jako surovina do potravin	0,015
ořechy a sušené ovoce jako surovina	0,010
obiloviny	0,004
dětská výživa (od ukončení 12. měsíce)	0,002
kojenecká výživa (od narození do ukončení 12. měsíce)	0,001
potraviny obecně A včetně nápojů A a B	0,008
potraviny obecně B	0,04

Tabulka č. 4

Sterigmatocystin

Potravina	PM mg.kg ⁻¹
	(5/3)*
potraviny obecně A	0,005
potraviny obecně B	0,02

Tabulka č. 5

Deoxinivalenol (DON)

Potravina	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
	(5/2)*	
obilí	2,0	
mouka	1,0	
rýže	2,0	
kukuřice	2,0	

Tabulka č. 6

Patulin

Potravina	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
	(5/2)*	
dětská výživa		0,03
kojenecká výživa		0,02
potraviny obecně A	0,05	
potraviny obecně B	0,1	

Tabulka č. 7

Ochratoxin A

Potravina	PM mg.kg ⁻¹	SM mg.kg ⁻¹
	(5/2)*	
dětská výživa a kojenecká výživa		0,001
mouka a cereální výrobky	0,003	
potraviny obecně A	0,005	
potraviny obecně B	0,01	

Část 20

PŘIROZENĚ SE VYSKYTUJÍCÍ TOXIKOLOGICKY VÝZNAMNÉ LÁTKY A
LÁTKY VZNIKAJÍCÍ PŮSOBENÍM BIOLOGICKÝCH FAKTORŮ

Tabulka č. 1

Histamin

Potravina	NPM mg.kg ⁻¹	PM mg.kg ⁻¹
		(5/2)*
ryby, rybí výrobky	200,0	
pivo, víno		20,0

Tabulka č. 2

Glykoalkaloidy

Potravina	PM mg.kg ⁻¹
	(5/1)*
brambory (alfa-solanin, alfa-chaconin)	200,0
rajčata (alfa-solanin, alfa-chaconin, tomatin)	200,0

Tabulka č. 3

Kyselina eruková

Potravina	NPM
rostlinné oleje, tuky	5 % z celkových mastných kyselin
potraviny s obsahem více než 5 % tuku	5 % z celkových mastných kyselin

Část 21

TOXICKÉ LÁTKY VZNIKAJÍCÍ PŘI VÝROBĚ POŽIVATIN

Tabulka č. 1

Ethylkarbamat (uretan)

Potravina	PM mg.l ⁻¹
	(5/2)*
víno	0,03
speciální vína	0,1
lihoviny, konzumní líh, s výjimkou ovocných destilátů	0,15
saké	0,2
ovocné destiláty	0,4

Methanol

Potravina	PM mg.l⁻¹ vyjádřeno na 100 % objemových etanolu
	(5/1)*
vinný destilát	2 000
vínovice	2 000
matolinovice	15 000
ovocný destilát a ovocný průtahový destilát ⁷⁾	10 000
matolinovice ovocná	15 000
destiláty z červeného rybízu, černého rybízu a černého bezu	13 500
destiláty ze švestek, slív, mirabelek, jablek, hrušek ⁸⁾ , malin a ostružin	12 000
destilát z hrušek odrůdy Williams	15 000
genever	50
lihoviny, konzumní líc	800
lihoviny s přídavkem destilátu	1 800
destiláty řezané kromě destilátů řezaných jemných	3 000
destiláty řezané jemné	6 000
destiláty pravé	12 000

Část 22**3-MONOCHLORPROPAN-1,2 DIOL (3-MCPD)**

Potravina	PM mg.kg⁻¹
hydrolyzovaná rostlinná bílkovina ⁹⁾ a potraviny obsahující hydrolyzovanou rostlinnou bílkovinu	0,02
sojová omáčka ⁹⁾	0,02

Část 23**KYSELINA KYANOVODÍKOVÁ**

Potravina	PM mg.l⁻¹ vyjádřeno na 100 % objemových etanolu
matolinovice vyrobená z peckovin	100

⁷⁾ S výjimkou destilátů ze švestek, slív, mirabelek, jablek a hrušek.

⁸⁾ S výjimkou hrušek odrůdy Williams.

⁹⁾ Maximální hladina je udána pro tekutý produkt obsahující 40 % sušiny, což odpovídá maximální hladině 0,05 mg/kg v sušině. Hladinu je třeba úměrně upravit v souladu s obsahem sušiny v produktech.

POMOCNÉ LÁTKY URČENÉ K VÝROBĚ POTRAVIN

Extrakční rozpouštědla

(1) Tato příloha stanoví podmínky použití extrakčních rozpouštědel určených k výrobě potravin a potravinových surovin nebo zamýšlených k použití pro tento účel.

(2) Extrakčními rozpouštědly ve smyslu této vyhlášky jsou rozpouštědla, která se používají při extrakčním procesu uplatňovaném během výroby potravinových surovin, potravin, při extrakci složek potravin a která jsou během dalšího postupu odstraněna. Po jejich použití smí v potravině nebo potravinové surovině přetrvávat pouze technicky nevyhnutelná rezidua těchto látek či jejich derivátů, která nejsou nebezpečná pro zdraví člověka.

(3) Extrakční rozpouštědla musí být na obalu čitelně, zřetelně a nesmazatelně označena, vedle údajů stanovených zákonem, v české řeči:

- a) označením rozpouštědla,
- b) slovy „pro potraviny“ nebo bližším určením druhu, skupiny, podskupiny potravin nebo jednotlivé potraviny, pro kterou je extrakční rozpouštědlo určeno,

(4) Bez omezení účelu smí být používána při výrobě potravin, potravinových surovin a složek potravin tato extrakční rozpouštědla:

- a) propan,
- b) butan,
- d) ethylacetát,
- e) ethanol,
- f) oxid uhličitý¹⁾
- g) aceton, s výjimkou jeho použití při rafinaci olivového oleje,
- h) oxid dusný.¹⁾

(5) K extrakci smí být použity také voda, případně obsahující regulátory kyselosti či alkality a dále kapalné potraviny. Tyto látky však nejsou ve smyslu této vyhlášky extrakčními rozpouštědly.

(6) Podmínky použití extrakčních rozpouštědel, která smí být používána pouze pro specifikované účely, jsou uvedeny v tabulce č. 1.

¹⁾ Látky oxid uhličitý a oxid dusný jsou také používány jako přídavné látky

Tabulka č. 1

Látka	Povolený účel použití	NPM ²⁾ reziduí rozpouštědla v extrahované potravíně mg.kg
Hexan ³⁾	Výroba či frakcionace tuků a olejů, výroba kakaového másla	1 v tuku, oleji či kakaovém prášku
	Výroba či frakcionace bílkovinných produktů a odtučněných mlýnských výrobků	10 v bílkovinném produktu či mlýnském výrobku
		30 v odtučněném sojovém produktu při prodeji spotřebiteli
	Výroba odtučněných obilných klíčků	5 v odtučněných klíčcích
Methylacetát	Výroba kávy a čaje bez kofeinu nebo odstraňování senzoricky nežádoucích látek a hořčin z těchto produktů	20 v kávě a čaji
	Výroba cukru z melasy	1 v cukru
Ethylmethyl-keton, synon. butan-2-on	Frakcionace tuků a olejů	5 v tuku či oleji
	Výroba kávy a čaje bez kofeinu nebo se sníženým obsahem kofeinu nebo odstraňování senzoricky nežádoucích látek a hořčin z těchto produktů	20 v kávě a čaji
Dichlormethan	Výroba kávy a čaje bez kofeinu nebo se sníženým obsahem kofeinu nebo odstraňování senzoricky nežádoucích látek a hořčin z těchto produktů	2 v pražené kávě 5 v čaji
Methanol	Výroba potravin	10 v potravině
Propan-2-ol synonym. isopropylalkohol	Výroba potravin	10 v potravině

(7) K výrobě přírodních aromatických látek při extrakci odpovídajících surovin smí být používána výhradně dále uvedená extrakční rozpouštědla. Přitom musí být podmínky použití extrakčních rozpouštědel upraveny tak, aby při použití aromatu v dávkování doporučeném jeho výrobcem nebyla překročena v potravíně, určené k prodeji spotřebiteli, nejvyšší povolená množství uvedená v tabulce č. 2. V tabulce č. 2 stanovená nejvyšší povolená množství se týkají potravin upravených ke spotřebě podle návodu výrobce, pokud takovou úpravu před spotřebou vyžadují.

²⁾ Nejvyšší povolené množství.

³⁾ Hexanem se ve smyslu této vyhlášky rozumí směs acyklických nasycených uhlovodíků obsahujících 6 uhlíkových atomů

Tabulka č. 2

Látka	NPM reziduí rozpouštědla mg.kg ⁻¹
diethylether	2
hexan ^{3/}	1
methylacetát	1
butan-1-ol	1
butan-2-ol	1
ethylmethylketon	1
dichlormethan	0,02
1,1,1,2-tetrafluorethan	0,02
propanol	1
cyklohexan	1

(8) Pro použití uvedené v tabulkách č. 1 a 2 nesmí být obsah hexanu v ethylmethylketonu vyšší než 50 mg.kg⁻¹. Hexan a ethylmethylketon nelze použít souběžně.

(9) Podmínky použití 1,2-diolu (propylenglykolu) jsou uvedeny v části 12 přílohy č. 1.

(10) K výrobě ovocných šťáv a nektarů lze použít i jedlou želatinu, taniny, bentonit, silikagel, kaolin, aktivní uhlí a inertní pomocné filtrační látky (perlit, promytou křemelinu, celulózu a nerozpustný polyamid⁴⁾).

⁴⁾ Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami.

POTRAVNÍ DOPLŇKY

Část 1

Úvodní ustanovení

(1) Tato příloha stanoví podmínky obohacování potravin potravními doplňky. Obohacováním potravin je přidávání potravních doplňků do potravin za účelem zvýšení jejich obsahu v potravinách.

(2) Ustanoveními této přílohy není dotčeno jiné použití látek, které mohou být, podle své funkce v potravině buď potravním doplňkem nebo přídatnou látkou. Podmínky použití ve funkci přídatných látek jsou uvedeny v příloze č. 1.

(3) Ustanovení této přílohy se nevztahují na potraviny pro zvláštní výživu.

Část 2

Povolené látky, referenční dávky

Povolené druhy potravních doplňků a jejich referenční dávky uvádí tabulka č. 1. Referenční dávka je množství potravního doplňku, které je základem pro určení horní hranice obohacování.

Tabulka č. 1

**Potravní doplňky povolené k obohacování potravin
a jejich referenční denní dávky**

Potravní doplněk	Referenční dávka
Vitamin B ₁	1,4 mg
Vitamin B ₂	1,6 mg
Vitamin C	60,0 mg
Vitamin E	10,0 mg
Karoten	16,0 mg
Niacin	18 mg
Kyselina listová	200 µg
Draslík	1000,0 mg
Hořčík	300,0 mg
Vápník	800,0 mg
Zinek	15,0 mg
Měď	2,0 mg
Jod	150,0 µg

Část 3

Druhy potravin, povolená množství

(1) Potravními doplňky smí být obohacovány potraviny uvedené v tabulce č. 2 a to nejvýše do množství odpovídající procentickému podílu referenční dávky uvedeném v tabulce. Dále smí být obohacena jedlá sůl jodem.

(2) Potraviny, které je třeba před spotřebou upravit k použití podle návodu výrobce, a které po této přípravě patří mezi potraviny uvedené v tabulce č. 2, smí být obohacovány tak, aby v potravíně určené ke spotřebě nebyly překročeny dané hodnoty procentického podílu referenční denní dávky.

(3) Podle předpokládané denní průměrné spotřeby se potraviny (kromě jedlé soli) zařazují do skupin A, B, C, a D.

Tabulka č. 2

Skupina	Potravina	Procentický podíl referenční dávky ve 100 g resp. ve 100 ml potraviny			
		Vitamin C %	Ostatní vitaminy a karoten %	Jód %	Ostatní minerálie* %
A	mléko	100	30	20	30
	chléb, běžné a jemné pečivo	100	50	20	30
	nealko nápoje, koncentrát k přípravě nealko nápojů	100	30	20	30
	pivo	100	30	20	30
	ovocný a bylinný čaj, instantní čaje, čajové extrakty	100	50	20	30
	dehydratované výrobky	100	50	20	30
B	masné a rybí výrobky	200	100	30	50
	výrobky z brambor	200	100	30	50
	těstoviny	200	100	30	50
	směsi z obilovin, (müsli)	200	100	30	50
	mléčné výrobky	200	100	30	50
C	zmrzliny a mražené krémy	200	200	-	100
	jedlé tuky a oleje	200	200	-	100
	zpracované ovoce a zelenina	200	200	50	100
	trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky	200	200	50	100
D	cukrovinky (kromě žvýkaček)	300	200	100	200
	žvýkačky	500	300	200	300
	kořeníci přípravky	500	300	200	300

* uvedené v tabulce č. 1

Obohacování jedlé soli

Obohacování jedlé soli jodem se provádí tak, aby obsah jodu (vyjádřeno jako prvek) nebyl nižší než 20 mg.kg^{-1} a vyšší než 34 mg.kg^{-1} soli.

Část 4

Formy potravních doplňků

Jednotlivé potravní doplňky určené pro obohacování potravin smí být přidávány do potravin výhradně ve formách stanovených v tabulce č. 3.

Tabulka č. 3

Formy potravních doplňků určené k obohacování potravin

Vitamin B ₁	thiamin hydrochlorid
	thiamin monohydrát
	thiamin nitrát
Vitamin B ₂	riboflavin
	riboflavin-5-fosfát, sodná sůl
Vitamin C	kyselina L-askorbová
	L-askorbát sodný
	L-askorbát vápenatý
	L-askorbát draselný
	askorbyl palmitát
Vitamin E	D-alfa-tokoferol
	DL-alfa-tokoferol
	D-alfa-tokoferol acetát
	DL-alfa-tokoferol acetát
	D-alfa-tokoferol jantaran
Niacin	Kyselina nikotinová
	nikotinamid
Kyselina listová	kyselina listová
Karoten	beta karoten
	směs karotenů
Draslík	hydrogenuhličitan draselný
	uhličitan draselný
	chlorid draselný
	draselné soli kyseliny citronové
	glukonát draselný
	mléčnan draselný
	draselné soli kyseliny orthofosforečné
	glycerofosforečnan draselný

Vápník	uhličitan vápenatý
	chlorid vápenatý
	vápenaté soli kyseliny citronové
	glukonát vápenatý
	glycerofosforečnan vápenatý
	mléčnan vápenatý
	vápenaté soli kyseliny orthofosforečné
	hydroxid vápenatý
Hořčík	oxid vápenatý
	glycerofosforečnan hořečnatý
	mléčnan hořečnatý
	octan hořečnatý
	uhličitan hořečnatý
	chlorid hořečnatý
	oxid hořečnatý
	hořečnaté soli kyseliny orthofosforečné
	síran hořečnatý
	glukonát hořečnatý
	hydroxid hořečnatý
Jod	hořečnaté soli kyseliny citronové
	jodid draselný
	jodid sodný
	jodičnan draselný
Zinek	jodičnan sodný
	octan zinečnatý
	chlorid zinečnatý
	mléčnan zinečnatý
	síran zinečnatý
	citrát zinečnatý
	glukonát zinečnatý
	oxid zinečnatý
	uhličitan zinečnatý
Měď	citrát měďnatý
	glukonát měďnatý
	síran měďnatý
	komplex lysin-měďnatý
	uhličitan měďnatý

Část 5

Značení a uvádění do oběhu

(1) Pro označování potravních doplňků v obohacených potravinách platí zvláštní předpis.¹⁾ V případech stanovených zvláštním předpisem se obsah potravních doplňků v obohacených potravinách značí jako součást značení výživové (nutriční) hodnoty.

(2) Obsah potravních doplňků na konci doby minimální trvanlivosti nebo doby použitelnosti obohacené potraviny musí odpovídat údajům uvedeným na obalu výrobku.

¹⁾ § 6 odst.1 písm. m) zákona č. 110/1997 Sb., a § 6 vyhlášky č. 293/1997 Sb., o způsobu výpočtu a uvádění výživové (nutriční) hodnoty potravin a o značení údaje o možném nepříznivém ovlivnění zdraví.



Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon (02) 792 70 11, fax (02) 795 26 03 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: (02) 614 32341 a 614 33502, fax (02) 614 33502 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon 0627/305 161, fax: 0627/321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel.: 00421 2 44 45 46 28, fax: 44 45 46 27. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha na rok 2002 činí 3000,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** celoroční předplatné i objednávky jednotlivých částek – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 0627/305 179, 305 153, fax: 0627/321 417. **Internetová prodejna:** www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej** – Benešov: HAAGER – Potřeby školní a kancelářské, Masarykovo nám. 101; Brno: Knihkupectví M. Ženíšská, Květinářská 1, M.C.DES, Cejl 76, SEVT, a. s., Česká 14; Břeclav: Jaroslav Polák, Lanžhotská 57; České Budějovice: PROSPEKTRUM, Kněžská 18, SEVT, a. s., Česká 3; Hradec Králové: TECHNOR, Wonkova 432; Hrdějovice: Ing. Jan Fau, Dlouhá 329; Cheb: EFREX, s. r. o., Karlova 31; Chomutov: DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; Kadaň: Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; Kladno: eL VaN, Ke Stadionu 1953; Klatovy: Krameriovo knihkupectví, Klatovy 169/I.; Liberec: Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; Litoměřice: Jaroslav Tvrdlík, Lidická 69, tel.: 0416/732135, fax: 0416/734875; Most: Knihkupectví Šeříková, Ilona Růžičková, Šeříková 529/1057, Knihkupectví „U Knihomila“, Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; Náchod: Olga Fašková, Kamenice 139, tel.: 0441/42 45 46; Olomouc: ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, BONUM, Ostružnická 10, Týcho, Ostružnická 3; Ostrava: LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Nádražní 29; Otrokovice: Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; Pardubice: LEJHANEK, s. r. o., Sladkovského 414; Plzeň: ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; Praha 1: Dům učebnic a knih Černá Labuť, Na Poříčí 25, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, KANT CZ, s. r. o., Hybernská 5, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, Moraviapress, a. s., Na Florenci 7-9, tel.: 02/232 07 66, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7; Praha 2: ANAG, spol. s r. o., nám. Míru 9 (Národní dům), BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190, NEWSLETTER PRAHA, Šafaříkova 11; Praha 4: PROSPEKTRUM, Nákupní centrum Budějovická, Olbrachtova 64, SEVT, a. s., Jihlavská 405; Praha 5: SEVT, a. s., E. Peškové 14; Praha 6: PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17; Praha 8: JASIPA, Zenklova 60, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Sokolovská 35, tel.: 02/475501773, www.kartoon.cz, e-mail: kartoon@kartoon.cz; Zábřeh: Knihkupectví PATKA, Žižkova 45; Žatec: Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76. **Distribuční podmínky předplatného:** jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevidování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklamacce:** informace na tel. čísle 0627/305 168. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnícká osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.