



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 47

Rozeslána dne 12. května 2011

Cena Kč 55,-

O B S A H:

121. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 235/2010 Sb., o stanovení požadavků na čistotu a identifikaci přídatných látek, ve znění vyhlášky č. 319/2010 Sb.
 122. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin, ve znění vyhlášky č. 130/2010 Sb.
 123. Sdělení Ministerstva vnitra o vyhlášení nových voleb do zastupitelstva obce
-

121**VYHLÁŠKA**

ze dne 30. dubna 2011,

**kterou se mění vyhláška č. 235/2010 Sb., o stanovení požadavků na čistotu a identifikaci
přídavných látek, ve znění vyhlášky č. 319/2010 Sb.**

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 19 odst. 1 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., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 316/2004 Sb. a zákona č. 120/2008 Sb.:

Čl. I

Vyhláška č. 235/2010 Sb., o stanovení požadavků na čistotu a identifikaci přídavných látek, ve znění vyhlášky č. 319/2010 Sb., se mění takto:

1. Poznámka pod čarou č. 1 zní:

„¹⁾ Směrnice Komise 2008/60/ES ze dne 17. června 2008, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu náhradních sladidel pro použití v potravinách.

Směrnice Komise 2008/84/ES ze dne 27. srpna 2008, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu potravinář-

ských přídavných látek jiných než barviva a náhradní sladidla.

Směrnice Komise 2008/128/ES ze dne 22. prosince 2008, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu týkající se barviv pro použití v potravinách.

Směrnice Komise 2009/10/ES ze dne 13. února 2009, kterou se mění směrnice 2008/84/ES, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu přídavných látek jiných než barviva a náhradní sladidla.

Směrnice Komise 2010/37/EU ze dne 17. června 2010, kterou se mění směrnice 2008/60/ES, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu náhradních sladidel.

Směrnice Komise 2010/67/EU ze dne 20. října 2010, kterou se mění směrnice Komise 2008/84/ES, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu potravinářských přídavných látek jiných než barviva a náhradní sladidla.

Směrnice Komise 2011/3/EU ze dne 17. ledna 2011, kterou se mění směrnice 2008/128/ES, kterou se stanoví specifická kritéria pro čistotu týkající se barviv pro použití v potravinách.“

2. V příloze č. 1 položka E 160d LYKOPEN zní:**„E 160d LYKOPEN****1. SYNTETICKÝ LYKOPEN****Synonyma****Definice**

lykopen získaný chemickou syntézou

Syntetický lykopen je směs geometrických izomerů lykopenů a vyrábí se Wittigovou kondenzací syntetických meziproductů běžně používaných při výrobě ostatních karotenoidů v potravinách. Syntetický lykopen se skládá především z all-trans-lykopenu a 5-cis-lykopenu a menších množství dalších izomerů. Komerční lykopenové přípravky určené k použití v potravinách mají formu suspenzí v jedlých olejích nebo prášku rozměnitelného nebo rozpustného ve vodě.

75125

Číslo C.I.

Einecs	207-949-1
Chemický název	ψ,ψ -karoten, all-trans-lykopen, (all-E)-lykopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktamethyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriakontatridekaen
Chemický vzorec	$C_{40}H_{56}$
Relativní molekulová hmotnost	536,85
Obsah	nejméně 96% lykopenů celkem (nejméně 70% all-translykopenu) $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 3450 při 465 – 475 nm v hexanu pro 100% čistý all-lykopen
Popis	červený krystalický prášek
Identifikace	
Spektrofotometrie	maximální absorpce roztoku v hexanu při cca 472 nm
Zkouška na karotenoidy	Barva roztoku vzorku v acetonu zmizí po opakovaném přidání 5%ního roztoku dusitanu sodného a 1 N kyseliny sirové.
Rozpuštěnost	nerozpuštěný ve vodě, volně rozpustný v chloroformu
Vlastnosti 1%ního roztoku v chloroformu	čirý roztok sytě červenooranžové barvy
Čistota	
Úbytek hmotnosti sušením	nejvýše 0,5 % při 40 ⁰ C po dobu 4 hodin při 20 mm Hg
Apo-12'-lykopenal	nejvýše 0,15 %
Trifenylfosfin-oxid	nejvýše 0,0 1 %
Zbytky rozpouštědel	methanol hexan, propan-2-ol dichlormethan
	nejvýše 200 mg/kg nejvýše 10 mg/kg, jednotlivě nejvýše 10 mg/kg (pouze v komerčních přípravcích)
olovo	nejvýše 1,0 mg/kg

2. ZE ZRALÝCH RAJČAT

Synonyma

Definice

Číslo C.I.

Einecs

Chemický název

Chemický vzorec

Relativní molekulová hmotnost

Obsah

Popis

přírodní žlut 27

Lykopen se získává extrakcí rozpouštědly ze zralých rajčat (*Lycopersicon esculentum* L.) s následným odstraněním rozpouštědla. Mohou se použít pouze tato rozpouštědla: oxid uhličitý, octan ethylnatý, aceton, propan-2-ol, methanol, ethanol, hexan. Hlavní barevnou látkou rajčat je lykopen, mohou být přítomna menší množství jiných karotenoidových pigmentů. Kromě barevných pigmentů může výrobek obsahovat oleje, tuky, vosky a aromatické složky přirozeně se vyskytující v rajčatech.

75125

207-949-1

ψ,ψ -karoten, all-trans-lykopen, (all-E)-lykopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktamethyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriakontatridekaen

$C_{40}H_{56}$

536,85

nejméně 5,0 % barevných látek celkem

$E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 3450 při 465 – 475 nm v hexanu pro 100%ní čistý all-translykopen

tmavě červená viskózní kapalina

Identifikace

Spektrofotometrie

Čistota

Zbytky rozpouštědel

maximum při cca 472 nm v hexanu

octan ethylnatý

methanol

ethanol

aceton

hexan

propan-2-ol

nejvýše 1,0 %

nejvýše 3 mg/kg

nejvýše 2 mg/kg

nejvýše 1 mg/kg

nejvýše 1 mg/kg

nejvýše 50 mg/kg,
jednotlivě nebo v kombinaci

Síranový popel

Arzen

Olovo

Rtuť

Kadmium

3. Z BLAKESLEA TRISPORA**Synonyma****Definice**

přírodní žluť 27

Lykopen z *Blakeslea trispora* se extrahuje z houbové biomasy a následně se čistí krystalizací a filtrací. Tvoří ho zejména all-trans-lykopen. Rovněž obsahuje menší množství dalších karotenoidů. Mohou se použít pouze tato rozpouštědla: isopropanol a isobutylacetát. Komerční lykopenové přípravky určené k použití v potravinách mají formu suspenzí v jedlých olejích nebo prášku rozmělněného nebo rozpustného ve vodě.

75125

Číslo C.I.

Einecs

207-949-1

Chemický název

ψ,ψ-karoten, all-trans-lykopen, (all-E)-lykopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktamethyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriakontatridekaen

Chemický vzorec

C₄₀H₅₆

Relativní molekulová hmotnost

536,85

Obsah

nejméně 95 % lykopenů celkem a nejméně 90 % all-trans-lykopenu z barevných látek celkem

E_{1 cm}^{1%} 3450 při 465 – 475 nm v hexanu pro 100%ní čistý all-translykopen

červený krystalický prášek

Popis**Identifikace**

Spektrofotometrie

Zkouška na karotenoidy

maximální absorpce roztoku v hexanu při 470 nm

Barva roztoku vzorku v acetonu zmizí po opakovaném přidání 5%ního roztoku dusitanu sodného a 1 N kyseliny sirové.

nerozpustný ve vodě, volně rozpustný v chloroformu

Rozpustnost

Vlastnosti 1%ního roztoku v chloroformu

čirý roztok sytě červenooranžové barvy

Čistota

Úbytek hmotnosti sušením

nejvýše 0,5 % při 40⁰ C po dobu 4 hodin při 20 mm Hg

Ostatní karotenoidy

nejvýše 5,0 %

Zbytky rozpouštědel

isobutylacetát

propan-2-ol

dichlormethan

nejvýše 1,0 %

nejvýše 0,1 %

nejvýše 10 mg/kg, pouze v komerčních přípravcích

Olovo	nejvýše 1,0 mg/kg
Síranový popel	nejvýše 0,3 %“.

3. V příloze č. 3 položka E 290 OXID UHLIČITÝ zní:

„E 290 OXID UHLIČITÝ

A. Synonyma

plynný oxid uhličitý, suchý led (v pevné formě), anhydrid kyseliny uhličitě

Definice

Chemický název

oxid uhličitý

Einecs

204-696-9

Chemický vzorec

CO₂

Relativní molekulová hmotnost

44,01

Obsah

nejméně 99 % V/V, v plynném stavu

Popis

bezbarvý plyn, za normálních podmínek se slabě štiplavým zápachem. Komerčně je oxid uhličitý dodáván jako kapalina v tlakových lahvích nebo ve velkých zásobních systémech nebo ve stlačených pevných blocích „suchého ledu“. Pevné formy (suchý led) obvykle obsahují jako pojidla příměsi, např. propylenglykol nebo minerální olej.

Identifikace

A. tvorba sraženiny

Pokud je proud plynného vzorku zaváděn do roztoku hydroxidu barnatého, tvoří se bílá sraženina, která se za vývoje plynu rozpouští ve zředěné kyselině octové

Čistota

acidita

915 ml plynu probublaného 50 ml čerstvě převařené vody nesmí posunout její reakci při použití methyloranže do kyselé oblasti více, než učiní přídavek 1 ml 0,01N HCl do 50 ml čerstvě převařené vody

Redukující látky, fosfan a sulfan

915 ml plynu probublaného 25 ml amoniakálního roztoku KNO₃, ke kterému byly přidány 3 ml amoniaku, nesmí způsobit zakalení nebo zčernání tohoto roztoku

Oxid uhelnatý

nejvýše 10 µg/l

Obsah oleje

nejvýše 5 mg/kg“.

4. Do přílohy č. 3 se za položku E 385 vkládá položka E 392 ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY, která zní:

„E 392 ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY

OBECNÉ POŽADAVKY

Synonyma

Extrakt z listů rozmarýny (antioxidant)

Definice

Extrakty rozmarýny obsahují několik složek, u nichž bylo prokázáno, že mají antioxidační účinky. Tyto složky patří zejména do skupiny fenolických kyselin, flavonoidů, diterpenoidů. Vedle antioxidačních sloučenin mohou extrakty obsahovat také triterpeny a látky extrahovatelné organickými rozpouštědly konkrétně definované v následující specifikaci.

Chemický název

Rozmarýnový extrakt (*Rosmarinus officinalis*)

Einecs

283-291-9

Popis	Extrakt z listů rozmarýny jako antioxidant se připravuje extrakcí listů rostliny <i>Rosmarinus officinalis</i> pomocí soustavy rozpouštědel povolených pro potravinářské použití. Extrakty poté mohou být dezodorizovány a odbarveny. Extrakty mohou být standardizovány.
Identifikace	
Referenční antioxidační sloučeniny: fenolové diterpeny	kyselina karnosová ($C_{20}H_{28}O_4$) a karnosol ($C_{20}H_{26}O_4$) – nejméně 90 % celkových fenolových diterpenů
Referenční hlavní těkavé látky	borneol, bornylacetát, kafir, 1,8-cineol, verbenon
Hustota	více než 0,25 g/ml
Rozpustnost	nerozpustný ve vodě
Čistota	
Úbytek hmotnosti sušením	nejvýše 5 %
Arzen	nejvýše 3 mg/kg
Olovo	nejvýše 2 mg/kg

1. ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY VYROBENÉ ZE SUŠENÝCH LISTŮ ROZMARÝNY EXTRAKCÍ ACETONEM

Popis	Extrakty rozmarýny se vyrábějí ze sušených listů rozmarýny extrakcí acetonem, filtrací, čištěním a odpařením rozpouštědla, po níž následuje sušení a prosévání s cílem získat jemný prášek nebo kapalinu.
Identifikace	
Obsah referenčních antioxidačních sloučenin	rovno nebo více než 10 % hmot., vyjádřeno jako celkový obsah kyseliny karnosové a karnosolu
Poměr – antioxidanty/těkavé látky	rovno nebo více než 15 (celkové % hmot. kyseliny karnosové a karnosolu / % hmot. referenčních hlavních těkavých látek *)
	* jako celkové procento těkavých látek v extraktu, stanoveno plynovou chromatografií s hmotnostně spektrometrickou detekcí (GC-MSD)
Zbytková rozpouštědla: aceton	nejvýše 500 mg/kg

2. ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY PŘIPRAVENÉ EXTRAKCÍ SUŠENÝCH LISTŮ ROZMARÝNY POMOCÍ SUPERKRITICKÉHO OXIDU UHLÍČITÉHO

Extrakty rozmarýny vyrobené ze sušených listů rozmarýny extrakcí pomocí superkritického oxidu uhličitého s malým množstvím ethanolu jako pomocného rozpouštědla.

Identifikace	
Obsah referenčních antioxidačních sloučenin	rovno nebo více než 13 % hmot., vyjádřeno jako celkový obsah kyseliny karnosové a karnosolu
Poměr – antioxidanty/těkavé látky	rovno nebo více než 15 (celkové % hmot. kyseliny karnosové a karnosolu / % hmot. referenčních hlavních těkavých látek *)
	* jako celkové procento těkavých látek v extraktu, stanoveno plynovou chromatografií s hmotnostně spektrometrickou detekcí (GC-MSD)
Zbytková rozpouštědla: ethanol	nejvýše 2%

3. ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY PŘIPRAVENÉ Z DEZODORIZOVANÉHO ETHANOLOVÉHO EXTRAKTU ROZMARÝNY

Extrakty rozmarýny, které se připravují z dezodorizovaného ethanolového extraktu rozmarýny.

Extrakty mohou být dále čištěny, například působením aktivního uhlí anebo molekulární destilací. Mohou být suspendovány ve vhodném schváleném nosiči nebo sušeny rozprašováním.

Identifikace

Obsah referenčních antioxidačních sloučenin

rovno nebo více než 5 % hmot., vyjádřeno jako celkový obsah kyseliny karnosové a karnosolu pozitivní

Poměr – antioxidanty/těkavé látky

rovno nebo více než 15 (celkové % hmot. kyseliny karnosové a karnosolu / % hmot. referenčních hlavních těkavých látek *)

* jako celkové procento těkavých látek v extraktu, stanoveno plynovou chromatografií s hmotnostně spektrometrickou detekcí (GC-MSD)

Zbytková rozpouštědla: ethanol

nejvýše 500 mg/kg

4. ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY ODBARVENÉ A DEZODORIZOVANÉ, ZÍSKANÉ DVOUSTUPŇOVOU EXTRAKČÍ POMOCÍ HEXANU A ETHANOLU

Extrakty rozmarýny, které se připravují z dezodorizovaného ethanolového extraktu rozmarýny, podrobené extrakci hexanem. Extrakty mohou být dále čištěny, například působením aktivního uhlí nebo molekulární destilací. Mohou být suspendovány ve vhodném schváleném nosiči nebo sušeny rozprašováním.

Identifikace

Obsah referenčních antioxidačních sloučenin

rovno nebo více než 5 % hmot., vyjádřeno jako celkový obsah kyseliny karnosové a karnosolu pozitivní

Poměr – antioxidanty/těkavé látky

rovno nebo více než 15 (celkové % hmot. kyseliny karnosové a karnosolu / % hmot. referenčních hlavních těkavých látek *)

* jako celkové procento těkavých látek v extraktu, stanoveno plynovou chromatografií s hmotnostně spektrometrickou detekcí (GC-MSD)

Zbytková rozpouštědla: hexan
ethanol

nejvýše 25 mg/kg
nejvýše 500 mg/kg“.

5. V příloze č. 3 položka E 426 SÓJOVÁ HEMI-CELULÓZA zní:

„E 426 SÓJOVÁ HEMICELULÓZA

Definice

Sójová hemicelulóza je rafinovaný polysacharid rozpustný ve vodě získávaný z přirozeného kmene sójové vlákniny extrakcí horkou vodou. Kromě ethanolu se nesmí použít žádná jiná organická srážecí činidla.

Chemické názvy

sójové polysacharidy rozpustné ve vodě

Obsah

sójová vláknina rozpustná ve vodě

Popis

nejméně 74 % sacharidů

poléťavý bílý nebo nažloutle bílý prášek

Identifikace

A. rozpustnost

rozpustný v horké nebo studené vodě, bez tvorby gelu

B. pH 1%ního roztoku

5,5 ± 1,5

C. viskozita 10%ního roztoku

nejvýše 200 mPa.s

Čistota

Úbytek hmotnosti sušením

nejvýše 7 %, po sušení při 105⁰ C po dobu 4 hodin

bílkoviny

nejvýše 14,0 %

Celkový popel

nejvýše 9,5 %, po žihání při 600⁰ C po dobu 4 hodin

Arzen	nejvýše 2 mg/kg
Olovo	nejvýše 5 mg/kg
Rtuť	nejvýše 1 mg/kg
Kadmium	nejvýše 1 mg/kg
Ethanol	nejvýše 2 %
Celkový počet mikroorganismů	nejvýše 3 000/1 g
Kvasinky a plísňe	nejvýše 100/1 g
<i>Escherichia coli</i>	negativní v10 g“.

6. Do přílohy č. 3 se za položku E 426 vkládá položka E 427 KASIOVÁ GUMA, která zní:

„E 427 KASIOVÁ GUMA

Synonyma

Definice

Kasiová guma je rozemletý čištěný endosperm semen rostliny *Cassia tora* a *Cassia obtusifoli* (*Leguminosae*) obsahující méně než 0,05 % *Cassia occidentalis*. Hlavní složkou jsou polysacharidy s vysokou molekulovou hmotností složené především z lineárních řetězců jednotek 1,4-β-D-mannopyranosy spojených s jednotkami 1,6-α-D-galaktopyranosy. Poměr mannosy ke galaktóze je přibližně 5:1. Při výrobě se semena zbaví slupek a zárodků tepelným mechanickým ošetřením, po němž následuje mletí a třídění endospermu. Rozemletý endosperm se dále čistí extrakcí isopropanolem.

Obsah

nejméně 75 % galaktomannanu

Popis

světle žlutý až krémově bílý prášek bez zápachu

Identifikace

A. rozpustnost

nerozpustný v ethanolu, dobře se rozptyluje ve studené vodě a vytváří koloidní roztok

B. tvorba gelu pomocí boritanu

K vodné disperzi vzorku se přidá dostatečné množství zkušebního roztoku boritanu sodného, tím se zvýší pH na hodnotu vyšší než 9 a vytvoří se gel.

C. tvorba gelu pomocí xanthanu

Naváží se 1,5 g vzorku a 1,5 g xanthanu a obě množství se smíchají. Tato směs se přidá za rychlého míchání ke 300 ml vody o teplotě 80⁰ C v kádince o objemu 400 ml. Směs se míchá, dokud se nerozpustí, a po rozpuštění míchání pokračuje dalších 30 minut. Při míchání se teplota udržuje nad 60⁰ C. Poté se míchání přeruší a směs se nechá chlادنout při pokojové teplotě nejméně 2 hodiny.

D. viskozita

Poté, co teplota klesne pod 40⁰ C, se vytvoří pevný viskoelastický gel. Takový gel nevznikne v 1%ním kontrolním roztoku samotné kasiové gumy nebo xanthanu připraveném obdobným způsobem.

nejvýše 500 mPa.s (25⁰ C, 2 hodiny, 1 % roztok), což odpovídá průměrné molekulové hmotnosti 200 000 – 300 000 D

Čistota

Úbytek hmotnosti sušením

nejvýše 12 %, po sušení při 105⁰ C po dobu 5 hodin

Bílkoviny

nejvýše 7,0 %

Celkový popel

nejvýše 1,2 %

Látky nerozpustné v kyselině	nejvýše 2,0 %
pH 1%ního vodného roztoku	5,5 – 8,0
Hrubý tuk	nejvýše 1 %
Celkový obsah antrachinonů	nejvýše 0,5 mg/kg (mezí hodnota detekce)
Zbytky rozpouštědel	nejvýše 750 mg/kg isopropylalkoholu
Olovo	nejvýše 1 mg/kg
Celkový počet mikroorganismů	nejvýše 5 000 KTJ/1 g
Kvasinky a plísňe	nejvýše 100 KTJ/1 g
<i>Escherichia coli</i>	negativní v 1 g
<i>Salmonella</i> sp.	negativní v 25 g“.

7. V příloze č. 3 položka E 463 HYDROXY-
PROPYLCELULÓZA zní:

„E 463 HYDROXYPROPYLCELULÓZA

Synonyma	hydroxypropylether celulózy
Definice	hydroxypropylcelulóza je celulóza získaná přímo z přirozených rostlinných pletiv a částečně etherifikovaná hydroxypropylovými skupinami
Chemický název	hydroxypropylether celulózy
Chemický vzorec	Polymery obsahují substituované jednotky anhydroglukózy s obecným vzorcem $C_6H_7O_2(OR_1)(OR_2)(OR_3)$, kde každý z R_1, R_2, R_3 může být buď H, $CH_2CHOHCH_3$, $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$ nebo $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$
Relativní molekulová hmotnost	asi 30 000 – 1 000 000
Obsah	nejvýše 80,5 % hydroxypropoxylových skupin ($-OCH_2CHOHCH_3$) odpovídajících nejvýše 4,6-hydroxypropoxylovým skupinám na jednotku anhydroglukózy, vztaženo na sušinu
Popis	mírně hygroskopický, bílý nebo slabě nažloutlý nebo naředlý, zrnitý nebo vláknitý prášek bez pachu a chuti
Identifikace	
A. rozpustnost	Ve vodě bobtná, vytváří čiré až opaleskující, viskózní, koloidní roztoky, dobře rozpustná v ethanolu, nerozpustná v etheru
B. plynová chromatografie	substituenty se stanovují plynovou chromatografií
Čistota	
Úbytek hmotnosti sušením	nejvýše 10 %, po sušení při 105 ⁰ C po dobu 3 hodin
Síranový popel	nejvýše 0,5 % stanoveno po žíhání při 800 ± 25 ⁰ C
pH 1%ního koloidního roztoku	5,0 – 8,0
Propylenchlorhydriny	nejvýše 0,1 mg/kg
Arzen	nejvýše 3 mg/kg
Kadmium	nejvýše 1 mg/kg
Olovo	nejvýše 5 mg/kg
Rtuť	nejvýše 1 mg/kg
Těžké kovy (jako Pb)	nejvýše 20 mg/kg“.

8. V příloze č. 3 položka E 948 KYSLÍK zní:

„E 948 KYSLÍK

Definice	
Chemický název	kyslík

Einecs	231-956-9
Chemický vzorec	O ₂
Relativní molekulová hmotnost	32,00
Obsah	nejméně 99,0 %
Popis	bezbarvý nehořlavý plyn bez zápachu
Čistota	
Obsah vody	nejvýše 0,05 %
Methan a jiné uhlovodíky	nejvýše 100 µl/l“.

9. V příloze č. 3 položka E 949 VODÍK zní:

„E 949 VODÍK

Definice

Chemický název	vodík
Einecs	215-605-7
Chemický vzorec	H ₂
Relativní molekulová hmotnost	2,00
Obsah	nejméně 99,9 %
Popis	bezbarvý vysoce hořlavý plyn bez zápachu
Čistota	
Methan	nejvýše 0,005 % obj.
Kyslík	nejvýše 0,001 % obj.
Dusík	nejvýše 0,070 % obj.“.

10. Do přílohy č. 3 se za položku E 1202 vkládá položka E 1203 POLYVINYLALKOHOL, která zní:

„E 1203 POLYVINYLALKOHOL

Synonyma

Polymer vinylalkoholu, PVOH

Definice

Polyvinylalkohol je syntetická pryskyřice připravená polymerací vinylacetátu, po níž následuje částečná hydrolýza vzniklého esteru v přítomnosti alkalického katalyzátoru. Fyzikální vlastnosti produktu závisí na polymeračním stupni a stupni hydrolýzy.

Chemický název
Chemický vzorec
Obsah
Popis

Ethenol homopolymer
(C₂H₃OR)_n, kde R = H nebo COCH₃
11,0 – 12,8 % dusíku (N), vztaženo na bezvodou bázi
Průsvitný bílý nebo krémově zbarvený zrnitý prášek bez zápachu a bez chuti

Identifikace

A. rozpustnost
B. srážení reakce

C. barevná reakce

rozpustný ve vodě, mírně rozpustný v ethanolu
Vzorek o hmotnosti 0,25 g se zahříváním rozpustí v 5 ml vody a roztok se nechá zchladnout na pokojovou teplotu. Po přidání 10 ml ethanolu k tomuto roztoku vznikne bílá zakalená nebo vločkovitá sraženina.
Vzorek o hmotnosti 0,01 g se zahříváním rozpustí ve 100 ml vody a roztok se nechá zchladnout na pokojovou teplotu. Modré zabarvení vznikne přidáním jedné kapky zkušební roztoku jódu a několika kapek kyseliny borité k 5 ml roztoku.
Vzorek o hmotnosti 0,5 g se zahříváním rozpustí v 10 ml vody

D. viskozita 4%ního roztoku při 20 ⁰ C	a roztok se nechá zchladnout na pokojovou teplotu. Tmavě červené zabarvení vznikne přidáním jedné kapky zkušební roztoku jódu k 5 ml roztoku.
Čistota	4,8 – 5,8 mPa.s, což odpovídá průměrné molekulové hmotnosti 26 000 – 30 000 D
Esterové číslo	125 – 153 mg KOH/g
Stupeň hydrolyzy	86,5 – 89,0 %
Látky nerozpustné ve vodě	nejvýše 0,1 %
Kyselost	nejvýše 3,0
pH 4%ního roztoku	5,0 – 6,5
Zbytky rozpouštědel	nejvýše 1,0 % methanolu, 1,0 % methylacetátu
Úbytek hmotnosti sušením	nejvýše 5,0 % při 105 ⁰ C po dobu 3 hodin
Nespálitelný zbytek	nejvýše 1,0 %
Olovo	nejvýše 2,0 mg/kg“.

11. V příloze č. 3 se položka POLYETHYLENGLYKOL 6000 nahrazuje položkou E 1521 POLYETHYLENGLYKOLY, která zní:

„E 1521 POLYETHYLENGLYKOLY

Synonyma

PEG, makrogol, polyethylenoxid

Definice

Adiční polymery ethylenoxidu a vody obvykle označované číslem přibližně odpovídajícím molekulové hmotnosti.

Chemický název

α-hydro-Ω-hydroxypoly(oxy-1,2ethandiol)

Chemický vzorec

HOCH₂-(CH₂-O-CH₂)_n-CH₂OH

Průměr relativních molekulových hmotností

380 – 9 000 D

Obsah

PEG 400: 95 – 105 %

PEG 3000: 90 – 110 %

PEG 3350: 90 – 110 %

PEG 4000: 90 – 110 %

PEG 6000: 90 – 110 %

PEG 8000: 87,5 – 112,5 %

Popis

PEG 400 je čirá, viskózní, bezbarvá nebo téměř bezbarvá hygroskopická kapalina

PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 a PEG 8000 jsou bílé nebo téměř bílé pevné látky voskového nebo parafinového vzhledu

Identifikace

A. bod tání

PEG 400: 4 – 8⁰ C

PEG 3000: 50 – 56⁰ C

PEG 3350: 53 – 57⁰ C

PEG 4000: 53 – 59⁰ C

PEG 6000: 55 – 61⁰ C

PEG 8000: 55 – 62⁰ C

B. viskozita

PEG 400: 105 – 130 mPa.s při 20⁰ C

PEG 3000: 75 – 100 mPa.s při 20⁰ C

PEG 3350: 83 – 120 mPa.s při 20⁰ C

PEG 4000: 110 – 170 mPa.s při 20⁰ C

PEG 6000: 200 – 270 mPa.s při 20⁰ C

C. rozpustnost

PEG 8000: 260 – 510 mPa.s při 20⁰ C

V případě polyethylenglykolů, které mají průměrnou molekulovou hmotnost vyšší než 400, se viskozita určuje na 50%ním hmot. roztoku příslušné látky ve vodě.

PEG 400 je mísitelný s vodou, velmi dobře rozpustný v acetonu, v alkoholu a v methylenchloridu, prakticky nerozpustný v mastných a minerálních olejích.

PEG 3000 a PEG 3350 jsou velmi dobře rozpustné ve vodě a v methylenchloridu, velmi těžce rozpustné v alkoholu, prakticky nerozpustné v mastných a minerálních olejích.

PEG 4000, PEG 6000 a PEG 8000 jsou velmi dobře rozpustné ve vodě a v methylenchloridu, prakticky nerozpustné v alkoholu, prakticky nerozpustné v mastných a minerálních olejích.

Čistota

Kyselost nebo zásaditost

Navážka 5,0 g se rozpustí v 50 ml vody bez oxidu uhličitého a přidá se 0,15 ml roztoku bromthymolové modři. Roztok je žlutý nebo zelený. Na změnu zabarvení indikátoru do modra není potřeba více než 0,1 ml 0,1M hydroxidu sodného.

Hydroxylové číslo

PEG 400: 264 – 300

PEG 3000: 34 – 42

PEG 3350: 30 – 38

PEG 4000: 25 – 32

PEG 6000: 16 – 22

PEG 8000: 12 – 16

Síranový popel

nejvýše 0,2 %

1,4-dioxan

nejvýše 10,0 mg/kg

Ethylenoxid

nejvýše 0,2 mg/kg

Ethylenglykol a diethylenglykol

celkem nejvýše 0,25 % hmot. jednotlivě nebo v kombinaci

Olovo

nejvýše 1 mg/kg“.

Čl. II

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. června 2011, s výjimkou čl. I bodu 2, který nabývá účinnosti dnem 1. září 2011.

Ministr:

doc. MUDr. Heger, CSc., v. r.

122

VYHLÁŠKA

ze dne 2. května 2011,

kteřou se mění vyhláška č. 4/2008 Sb., kteřou se stanoví druhy a podmínky použití přidatných látek a extrakčních rozpoušťedel při výrobě potravin, ve znění vyhlášky č. 130/2010 Sb.

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 19 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobčích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 316/2004 Sb. a zákona č. 120/2008 Sb.:

Čl. I

Vyhláška č. 4/2008 Sb., kteřou se stanoví druhy a podmínky použití přidatných látek a extrakčních rozpoušťedel, ve znění vyhlášky č. 130/2010 Sb., se mění takto:

1. V § 1 odstavec 1 včetně poznámek pod čarou č. 1 a 2 zní:

„§ 1

Předmět úpravy

(1) Tato vyhláška zapracovává přislušné předpisy Evropské unie¹⁾, zároveně navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie²⁾ a upravuje množství a druhy přidatných látek, podmínky jejich použití při výrobě potravin, stanoví potraviny a skupiny potravin, v nichž se mohou tyto látky vyskytovat, a upravuje podmínky a požadavky na použití extrakčních rozpoušťedel při výrobě potravin.

se mění přílohy směrnice Evropského parlamentu a Rady 95/2/ES o potravinářských přidatných látkách jiných něž barviva a náhradní sladidla.

2) Nařízení Rady (EHS) č. 1601/91 ze dne 10. června 1991, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů.

Nařízení Rady (ES) č. 1037/2001 ze dne 22. května 2001, kterým se povoluje nabízení nebo dodávání některých dovážených vín, u nichž mohlo být použito enologických postupů nestanovených v nařízení (ES) č. 1493/1999, k přímé lidské spotřebě.

Nařízení Rady (ES) č. 2585/2001 ze dne 19. prosince 2001, kterým se mění nařízení (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem.

Nařízení Rady (ES) č. 527/2003 ze dne 17. března 2003, kterým se povoluje nabízení nebo dodávání některých vín dovážených z Argentiny, u nichž mohlo být použito enologických postupů nestanovených v nařízení (ES) č. 1493/1999, k přímé lidské spotřebě.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS.

Nařízení Komise (ES) č. 884/2007 ze dne 26. července 2007 o mimořádných opatřeních, kterými se pozastavuje používání barviva E 128 červěn 2G jako potravinového barviva. Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů).

Nařízení Rady (ES) č. 3/2008 ze dne 17. prosince 2007 o informačních a propagačních opatřeních na podporu zemědělských produktů na vnitřním trhu a ve třetích zemích.

Nařízení Komise (ES) č. 555/2008 ze dne 27. června 2008, kterým se stanoví prováděčí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008 o společné organizaci trhu s vínem, pokud jde o programy podpory, obchod se třetími zeměmi, produkční potenciál a kontroly v odvětví vína.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přidatných látkách.

Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděčí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí.

Nařízení Komise (ES) č. 607/2009 ze dne 14. července 2009, kterým se stanoví některá prováděčí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů.“.

2. V § 2 se na konci písmene d) tečka nahrazuje čárkou a doplňují se písmena e) a f), která znějí:

¹⁾ Přílohy I, II, III, IV a V směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/36/ES ze dne 30. června 1994 o barvivech pro použití v potravinách.

Přílohy I, II, III, IV, V a VI směrnice Evropského parlamentu a Rady 95/2/ES ze dne 20. února 1995 o potravinářských přidatných látkách jiných něž barviva a náhradní sladidla, ve znění směrnice 96/85/ES, směrnice 98/72/ES, směrnice 2001/5/ES, směrnice 2003/52/ES, směrnice 2003/114/ES, směrnice 2006/52/ES a směrnice 2010/69/EU.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/32/ES ze dne 23. dubna 2009 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se extrakčních rozpoušťedel používaných při výrobě potravin a složek potravin.

Směrnice Komise 2009/163/EU ze dne 22. prosince 2009, kteřou se mění směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/35/ES o náhradních sladidlech pro použití v potravinách, pokud jde o neotam.

Směrnice Komise 2010/59/EU ze dne 26. srpna 2010, o změně směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/32/ES o sbližování právních předpisů členských států týkajících se extrakčních rozpoušťedel používaných při výrobě potravin a složek potravin.

Směrnice Komise 2010/69/EU ze dne 22. října 2010, kteřou

- „e) rozpouštědlem látka používaná k rozpouštění potravin nebo jejich součástí včetně všech kontaminujících látek, které se vyskytují v potravinách nebo na jejich povrchu,
- f) extrakčním rozpouštědlem rozpouštědlo, které se používá při extrakčním procesu během zpracování surovin, potravin nebo jejich součástí nebo složek

a jež se odstraňuje, které však může vést k nezmýšlenému, ale technicky nevyhnutelnému výskytu reziduí nebo derivátů v potravinách nebo ve složkách potravin.“.

3. Příloha č. 2 včetně poznámky pod čarou č. 4 zní:

„Příloha č. 2 k vyhlášce č. 4/2008 Sb.

Seznam dalších přídatných látek povolených při výrobě potravin a skupin potravin s výjimkou barviv a sladidel a podmínky jejich použití

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 297	Kyselina fumarová	náplně a sladké desertní omáčky (toppingy) pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2 500
		cukrovinky	1 000
		gelovité deserty	4 000
		deserty s ovocnou příchutí	4 000
		práškové směsi pro přípravu desertů	4 000
		práškové výrobky pro přípravu nápojů na bázi ovoce	1 000
		instantní výrobky pro přípravu aromatizovaného čaje a aromatizovaných instantních bylinných čajů	1 000
		žvýkačky	2 000
Podle uvedených aplikací mohou být nejvyšší množství kyseliny fosforečné a fosforečnanů E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 a E 452 přidána jednotlivě nebo v kombinaci (vyjádřeno jako P ₂ O ₅)			
E 338	Kyselina fosforečná	ochucené nealkoholické nápoje	700
E 339	Fosforečnany sodné	sterilované a UHT mléko	1 000
		proslazené ovoce	800
		ovocné přípravky	800
		zahuštěné mléko do 28 % sušiny	1 000
E 340	Fosforečnany sodné	zahuštěné mléko s obsahem sušiny 28 % a více	1 500
		sušené mléko a sušené odtučněné mléko	2 500
		pasterovaná, sterilovaná a UHT smetana	5 000
		šlehaná smetana a její náhrady s obsahem rostlinného tuku	5 000
E 341	Fosforečnany draselné	nápoje pro sportovce a balené stolní vody	500
		nápoje na bázi čokolády a sladu	2 000
		nápoje s obsahem rostlinných bílkovin	20 000
		alkoholické nápoje (mimo piva a vína)	1 000

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 343	(iii) fosforečnan vápenatý	nápoje na bázi kávy pro prodejní automaty	2 000
	Fosforečnany hořečnaté	instantní čaje a bylinné čaje	2 000
E 450	(i) dihydrogen-fosforečnan hořečnatý	nezrající sýry (kromě sýra „Mozzarella“)	2 000
	(ii) hydrogen-fosforečnan hořečnatý	tavené sýry a analogy tavených sýrů	20 000
E 450	Difosforečnany	masné výrobky	5 000
	(i) dihydrogen-difosforečnan sodný	sůl, náhrady soli	10 000
E 451	(ii) monohydrogen-difosforečnan sodný	práškové náhrady mléka do teplých nápojů	30 000
	(iii) difosforečnan sodný	práškové náhrady mléka do teplých nápojů pro prodejní automaty	50 000
E 451	(v) difosforečnan draselný	mražené krémy, zmrzliny	1 000
	(vi) difosforečnan vápenatý	deserty s výjimkou mražených krémů a zmrzlin	3 000
E 451	(vii) dihydrogendi-fosforečnan vápenatý	práškové směsi pro přípravu desertů	7 000
	Trifosforečnany	sušené práškové potraviny	10 000
E 452	(i) trifosforečnan sodný	těstoviny	2 000
	(ii) trifosforečnan draselný	směs k přípravě šlehaného těsta a k obalování potravin před smažením	12 000
E 452	Polyfosforečnany	výrobky z brambor (včetně zmrazených, chlazených a sušených) a zmrazené a před smažené brambory	5 000
	(i) polyfosforečnan sodný	mouka	2 500
E 452	(ii) polyfosforečnan draselný	mouka s kypřicím práškem do pečiva	20 000
	(iii) polyfosforečnan sodnovápenatý	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	20 000
E 452	(iv) polyfosforečnan vápenatý	sladké desertní omáčky (toppingy) a podobné výrobky	3 000
		studené omáčky	5 000
E 452		polévky a vývary	3 000
		žvýkačky	NM ^{##}
E 452		obilné snídaně	5 000
		snacky	5 000
E 452		surimi	1 000
		zmrazené rybí filé (nezpracované)	5 000
E 452		pasty z ryb a koryšů	5 000
		zmrazení měkkýši a koryši, zpracování a nezpracování	5 000
E 452		konzervované výrobky z koryšů	1 000
		cukrovinky	5 000
E 452		moučkový cukr	10 000
		tekutá vejce (bílek, žloutek nebo vaječné obsahy)	10 000
E 452		lešticí látky pro masné a zeleninové výrobky	4 000

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky	5 000
		mlékařenské máslo se smetanovým zákysem	2 000
		rozprašovací vodní emulze na bázi vody pro potírání pečících plechů	30 000
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. ⁴⁾ v pevné formě	NM
		potraviny pro zvláštní výživové účely	5 000
		aromata	40 000
		kypřicí prášek	NM
		„soda bread“	20 000
		sportovní nápoje s obsahem syrovátkových bílkovin	4 000
E 353	Kyselina metavinná	víno	100
		„Made wine“	100
E 355 E 356 E 357	Kyselina adipová Adipát sodný Adipát draselný	náplně a sladké desertní omáčky (toppingy) pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2 000 jako kyselina adipová
		gelovité deserty	6 000 jako kyselina adipová
		deserty s ovocnou příchutí	1 000 jako kyselina adipová
		práškové směsi pro přípravu desertů	1 000 jako kyselina adipová
		nápoje v prášku	10 000 jako kyselina adipová
E 363	Kyselina jantarová	deserty	6 000
		polévky a vývary	5 000
		nápoje v prášku	3 000
E 385	Dvojsodno-vápenatá sůl kyseliny ethylen-diamintetraoctové (synonymum: kalciumdinatrium EDTA)	studené emulgované omáčky	75
		sterilované luštěniny, sterilovaná lusková zelenina, žampiony a artyčoky	250
		sterilované výrobky z korýšů a měkkýšů	75
		sterilované výrobky z ryb	75
		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky s obsahem tuku nejvýše 41 % podle nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ²⁾	100
		zmrazení a hluboko zmrazení korýši	75
		Libamáj, egéshben és tömbben	250

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 405	Propan 1,2-diol-alginát (synonymum: propylenglykol-alginát)	roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky	3 000
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2 000
		náplně, sladké desertní omáčky (toppingy) a polevy pro jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky a deserty s výjimkou mražených vodových krémů a zmrzlin	5 000
		cukrovinky	1 500
		mražené vodové krémy a zmrzliny	3 000
		snacky na bázi obilovin či brambor	3 000
		studené omáčky	8 000
		žvýkačky	5 000
		ovocné a zeleninové přípravky	5 000
		ochucené nealkoholické nápoje	300
		emulzní likéry	10 000
		potraviny pro zvláštní lékařské účely stanovené vyhláškou č. 54/2004 Sb. ³⁾	1 200
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	1 000
		pivo	100
		cider kromě „cidre bouché“	100
E 416	Guma karaya	snacky na bázi obilovin či brambor	5 000
		polevy na ořechová jádra	10 000
		náplně, sladké desertní omáčky (toppingy) a polevy pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5 000
		deserty	6 000
		studené emulgované omáčky	10 000
		vaječné likéry	10 000
		žvýkačky	5 000
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	NM
		aromata	50 000
E 420	Sorbitol (i) sorbitol (ii) sorbitolový sirup	potraviny obecně (kromě nápojů a potravin uvedených v § 4 odst. 3, potravin pro zvláštní kojeneckou a dětskou výživu a potravin uvedených v příloze č. 3 k této vyhlášce)	NM jiný účel než sladidla
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol (i) maltitol (ii) maltitolový sirup	zmražené nezpracované ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci	NM jiný účel než sladidla
E 966	Laktitol	likéry	NM
E 967	Xylitol		jiný účel než sladidla
E 968	Erytritol		

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 425	Konjak* i) konjaková guma ii) konjakový glukomannan jednotlivě nebo v kombinaci	potraviny obecně (kromě potravin uvedených v § 4 odst. 3, potravin pro zvláštní kojeneckou a dětskou výživu, potravin uvedených v příloze č. 3 k této vyhlášce, a želé cukrovinek včetně „mini-cups“)	10 000
E 426	Sójová hemicelulosa	nápoje na bázi mléka určené pro maloobchodní prodej	5 000
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb.	1 500
		emulgované omáčky	30 000
		balené jemné pekařské zboží určené pro maloobchodní prodej	10 000
		balené hotové orientální nudle určené pro maloobchodní prodej	10 000
		balená hotová rýže určená pro maloobchodní prodej	10 000
		balené zpracované produkty z brambor a rýže (včetně zmrazených, hluboce zmrazených, chlazených a sušených produktů) určené pro maloobchodní prodej	10 000
		sušené, zahuštěné, zmrazené nebo hluboce zmrazené vaječné výrobky	10 000
		želé cukrovinky, kromě želé cukrovinek ve tvaru minipohárků	10 000
E 427	Kasiová guma	potravinářský a nápojový led	2 500
		fermentované mléčné výrobky s výjimkou živých fermentovaných mléčných výrobků bez příchuti	2 500
		deserty na bázi mléka a obdobné výrobky	2 500
		náplně, sladké omáčky (toppingy) a polevy pro jemné pečárenské výrobky a deserty	2 500
		zpracované sýry	2 500
		omáčky a salátové zálivky (dressingy)	2 500
		dehydrované polévky a vývary	2 500
		tepelně ošetřené masné výrobky	1 500
E 432	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaurát (synonymum: Polysorbate 20)	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	3 000
E 433		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky pro pekařské účely	10 000

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 434	sorbitanmonooleát (synonymum: Polysorbate 80) Polyoxyethylen- sorbitanmono-palmitát	nemléčné náhrady mléka a smetany	5 000
		mražené krémy, zmrzliny	1 000
		deserty s výjimkou mražených krému a zmrzlin	3 000
		cukrovinky	1 000
E 435	Polyoxyethylen- sorbitanmono-palmitát (synonymum: Polysorbate 40) Polyoxyethylen- sorbitanmonostearát	studené emulgované omáčky	5 000
		polévky	1 000
		žvýkačky	5 000
		potraviny pro zvláštní lékařské účely stanovené vyhláškou č. 54/2004 Sb.	1 000
E 436	Polyoxyethylen- sorbitantristearát (synonymum: Polysorbate 60) Polyoxyethylen- sorbitantristearát (synonymum: Polysorbate 65) jednotlivě nebo v kombinaci	doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	NM
		aromata kromě tekutých kouřových aromat a látek na bázi oleoresinů z koření***	10 000
		potraviny obsahující tekutá kouřová aromata a aromata na bázi oleoresinů z koření	1 000
E 442	Amonné soli fostatidových kyselin (synonymum: Emulgátor RM, Emulgátor LM)	kakaové a čokoládové výrobky včetně náplní, cukrovinky na bázi těchto výrobků	10 000
E 444	Acetát isobutyrylát- sacharosy	nealkoholické ochucené zakalené nápoje	300
		ochucené alkoholické zakalené nápoje s obsahem alkoholu nižším než 15 % V/V	300
E 445	Glycerolester borovicové pryskyřice	nealkoholické ochucené zakalené nápoje	100
		alkoholické zakalené nápoje s obsahem alkoholu 15 % V/V a více	100
		alkoholické zakalené nápoje s obsahem alkoholu méně než 15 % V/V	100
		ošetření povrchu citrusových plodů	50
E 459	Beta-cyklodextrin	potraviny ve formě tablet a potahovaných tablet	NM
		aromata zapouzďená v těchto potravinových skupinách:	
		- ochucené čaje a ochucené instantní práškové nápoje	500

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
		- ochucené snacky	1 000 v potravinách určených k přímé spotřebě nebo připravovaných podle návodu výrobce
E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxy-methylcelulosity	doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	30 000
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami (z jedlých tuků) (synonymum: Cukroestery) Cukroglyceridy jednotlivě nebo v kombinaci	konzervovaný výluh z kávy	1 000
		tepelně opracované masné výrobky	5 000 v přepočtu na tuk
E 474		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky pro pekařské účely	10 000
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10 000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	20 000
		mražené krémy, zmrzliny	5 000
		cukrovinky	5 000
		deserty	5 000
		studené omáčky	10 000
		polévky a vývary	2 000
		čerstvé ovoce (k ošetření povrchu)	NM
		alkoholické nápoje (kromě piva a vína)	5 000
		práškové směsi pro přípravu teplých nápojů	10 000
		nápoje na bázi mléka	5 000
		potraviny pro zvláštní lékařské účely stanovené vyhláškou č. 54/2004 Sb.	5 000
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	NM
		žvýkačky	10 000
		nealkoholické nápoje na bázi anýzu	5 000
		nealkoholické nápoje na bázi kokosu a mandlí	5 000
		nemléčné náhrady smetany a mléka	5 000
		trvanlivá smetana a trvanlivá smetana se sníženým obsahem tuku	5 000
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10 000
		emulzní likéry	5 000
		výrobky z vajec	1 000

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	500
		žvýkačky	5 000
		emulgované tuky	5 000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5 000
		cukrovinky	2 000
		deserty	2 000
		potraviny pro zvláštní lékařské účely stanovené vyhláškou č. 54/2004 Sb.	5 000
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	NM
		obilné snídaně typu „Granola“	10 000
E 476	Polyglycerol-polyricinoleát	mlékárenské máslo, roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky s obsahem tuku nejvýše 41 %, podobné roztíratelné výrobky s obsahem tuku méně než 10 %	4 000
		dresingy	4 000
		čokoláda, čokoládové bonbony a cukrovinky na bázi čokolády nebo kakaa	5 000
E 477	Estery propan-1,2-diolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5 000
		emulgované tuky pro pekařské účely	10 000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5 000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	1 000
		mražené krémy, zmrzliny	3 000
		cukrovinky	5 000
		deserty s výjimkou mražených krému a zmrzlin	5 000
		přípravky nahrazující smetanu ke šlehání	30 000
		potraviny pro zvláštní lékařské účely stanovené vyhláškou č. 54/2004 Sb.	1 000
E 479 b	Směsný produkt interakce tepelně oxidovaného sojového oleje s mono- a diglyceridy mastných kyselin z jedlých tuků	roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky pro smažení	5 000
E 481	Stearoyl-2-laktylát sodný	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5 000
E 482	Stearoyl-2-laktylát vápenatý jednotlivě nebo	předvařená rýže	4 000
		obilné snídaně	5 000
		emulzní likéry	8 000

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
	v kombinaci	snacky na bázi obilovin	2 000
		žvýkačky	2 000
		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky	10 000
		deserty	5 000
		cukrovinky	5 000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	3 000
		snacky na bázi obilovin a brambor	5 000
		masové konzervy z mletého a mēlněného masa	4 000
		práškové směsi pro přípravu teplých nápojů	2 000
		potraviny pro zvláštní lékařské účely stanovené vyhláškou č. 54/2004 Sb.	2 000
		chléb (kromě druhů uvedených v části 2)	3 000
		alkoholické nápoje s obsahem alkoholu méně než 15 % (V/V)	8 000
		„Mostarda di frutta“	2 000
E 483	Stearyl tartarát	pečivo (kromě druhů uvedených v příloze č. 6 k této vyhlášce)	4 000
		deserty	5 000
E 491	Sorbitanmonostearát	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10 000
E 492	Sorbitantristearát		
E 493	Sorbitanmonolaurát	sladké desertní omáčky (toppingy)	5 000
E 494	Sorbitanmonooleát	a polevy pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	
E 495	Sorbitanmonopalmitát	rosoly (pouze E 493)	25
	(jednotlivě nebo v kombinaci)	roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky	10 000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5 000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	5 000
		tekuté koncentráty z čaje, tekuté koncentráty výluhů z ovoce a z bylin	500
		mražené krémy, zmrzliny	500
		deserty s výjimkou mražených krémů a zmrzlin	5 000
		cukrovinky na bázi cukru	5 000
		čokoláda a cukrovinky na bázi čokolády a kaka (pouze E 492)	10 000
		emulgované studené omáčky	5 000
		droždí	NM
		žvýkačky	5 000
		potraviny pro zvláštní lékařské účely stanovené vyhláškou č. 54/2004 Sb.	5 000

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	NM
E 512	Chlorid cínatý	konzervovaný bílý chřest v plechovkách a sklenicích	25 jako cín
E 520	Síran hlinitý	vaječný bílek	30
E 521	Síran sodno-hlinitý	proslazené, v cukru obalené nebo glazované ovoce a zelenina	200 jako hliník
E 522	Síran draselno-hlinitý		
E 523	Síran amonno-hlinitý jednotlivě nebo v kombinaci		
E 535	Hexakyanoželeznatan sodný (synonymum: ferrokyanid sodný)	sůl a náhrady soli	20 jako ferrokyanid draselný
E 536	Hexakyanoželeznatan draselný (synonymum: ferrokyanid draselný)		
E 538	Hexakyanoželeznatan vápenatý (synonymum: ferrokyanid vápenatý) jednotlivě nebo v kombinaci		
E 541	Hydrogenfosforečnan sodnohlinitý	jemné pečivo (pouze „scones“ a piškotové pečivo)	1 000 jako hliník
E 551	Oxid křemičitý	aromata (pouze E 551)	50 000
E 552	Křemičitan vápenatý	rýže (pouze E 553 b)	NM
E 553 a	Křemičitany hořečnaté (i) křemičitan hořečnatý	suché práškovité potraviny (včetně cukrů)	10 000
		jedlá sůl a náhrady soli	10 000
		plátkované nebo strouhané tvrdé, polotvrdé a tavené sýry	10 000
E 553 b	Talek (prostý azbestu) (synonymum: Mastek)	plátkované nebo strouhané náhrady sýra a náhrady taveného sýra	10 000
E 554	Křemičitan sodnohlinitý	žvýkačky (pouze E 553 b)	NM
E 555	Křemičitan draselnohlinitý	drobné masné výrobky (pouze E 553 b a pouze k ošetření povrchu)	NM
E 556	Křemičitan vápenatohlinitý	koření	30 000
E 559	Křemičitan hlinitý (synonymum: Kaolin)	cukrovinky kromě čokolády (pouze k ošetření povrchu)	NM
		výrobky pro vymazání pečicích plechů tukem	30 000
		tabletové potraviny	NM
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	NM
E 579	Glukonát železnatý	olivky ztmavlé oxidací	150 jako železo

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 585	Mléčnan železnatý	olivý ztmavlé oxidací	150 jako železo
E 620	Kyselina glutamová	potraviny obecně (kromě nápojů a potravin uvedených v § 4 odst. 3, potravin pro zvláštní kojeneckou a dětskou výživu a potravin uvedených v příloze č. 3 k této vyhlášce)	10 000 jako kyselina glutamová
E 621	Glutamát sodný		
E 622	Glutamát draselný		
E 623	Glutamát vápenatý		
E 624	Glutamát amonný		
E 625	Glutamát hořečnatý jednotlivě nebo v kombinaci	koření a ochucovací přípravky	NM
E 626	Kyselina guanylová	potraviny obecně (kromě potravin uvedených v části 1 oddíle C odstavci 3, části 2 a 3)	500 jako kyselina guanylová
E 627	Guanylát sodný		
E 628	Guanylát draselný	koření a ochucovací přípravky	NM
E 629	Guanylát vápenatý		
E 630	Kyselina inosinová		
E 631	Inosinát sodný		
E 632	Inosinát draselný		
E 633	Inosinát vápenatý		
E 634	Vápenaté soli 5'- ribonukleotidů		
E 635	Sodné soli 5'- ribonukleotidů jednotlivě nebo v kombinaci		
E 650	Octan zinečnatý	žvýkačky	1 000
E 900	Dimethylpolysiloxan	džemy, rosoly, marmelády a podobné výrobky z ovoce, zahuštěné zeleninové protlaky včetně těchto výrobků se sníženou energetickou hodnotou	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
		žvýkačky	100
		aromata	10
		cider kromě „cidre bouché“	10
		„Sod ... Saft“	10
E 901	Včelí vosk bílý a žlutý	cukrovinky (pouze k leštění povrchu)	NM
E 902	Kandelilový vosk	čokoláda a drobné jemné a trvanlivé pečivo s čokoládovou polevou (pouze k leštění povrchu)	NM
E 904	Šelak		

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
		snacky (pouze k leštění povrchu)	NM
		ořechová jádra (pouze k leštění povrchu)	NM
		zrnková káva (pouze k leštění povrchu)	NM
		čerstvé ovoce (skupina citrusových plodů, melouny, jablka, hrušky, broskve, ananasy) (pouze k ošetření povrchu)	NM
		aromata pro nealkoholické ochucené nápoje (pouze u E 901)	200 v ochucených nápojích
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě	NM
		balené oplatky ke zmrzlině (pouze u E 901 a pouze pro leštění povrchu)	NM
E 903	Karnaubský vosk	vařená vejce ve skořápce (k ošetření povrchu)	NM
		leštící látka pouze pro:	
		- cukrovinky (včetně čokolády)	500 1 200 (jen pro žvýkačky)
		- drobné jemné a trvanlivé pečivo s čokoládovou polevou	200
		- snacky	200
		- ořechová jádra	200
		- zrnková káva	200
		- doplňky stravy	200
		- čerstvé citrusové ovoce, melouny, jablka, hrušky, broskve, ananasy (pouze k ošetření povrchu)	200
E 905	Mikrokrystalický vosk	leštící látka pouze pro - cukrovinky (včetně čokolády)	500 1 200 (jen pro žvýkačky)
		- drobné jemné a trvanlivé pečivo s čokoládovou polevou	200
		- snacky	200
E 912	Estery montanových kyselin	- ořechová jádra	200
E 914	Oxidovaný polyetylenový vosk	- zrnková káva	200
E 927 b	Močovina (synonymum: Carbamid)	- doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb.	200

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 943 a E 943 b E 944	Butan Isobutan Propan	- čerstvé citrusové ovoce, melouny, jablka, hrušky, broskve, ananasy (pouze k ošetření povrchu)	200
		emulgované spreje na bázi vody	NM
E 950	Acesulfam K	žvýkačky (pouze pro zvýraznění chuti)**	800
E 951	Aspartam	žvýkačky (pouze pro zvýraznění chuti)**	2 500
E 957	Thaumatococcus	žvýkačky (pouze pro zvýraznění chuti)**	10
		ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody (pouze pro zvýraznění chuti)	0,5
		deserty na bázi mléka nebo bez mléka (pouze pro zvýraznění chuti)	5
E 959	Neohesperidin DC	žvýkačky (pouze pro zvýraznění chuti)**	150
		margaríny a směsné emulgované tuky (pouze pro zvýraznění chuti)	5
		masné výrobky (pouze pro zvýraznění chuti)	5
		ovocné rosoly (pouze pro zvýraznění chuti)	5
		výrobky z rostlinných bílkovin (pouze pro zvýraznění chuti)	5
E 961	Neotam	ochucené nápoje na bázi vody se sníženou energetickou hodnotou nebo bez přidaného cukru (látka zvýrazňující chuť)	2
		mléčné nápoje a nápoje na bázi mléka nebo ovocné šťávy se sníženou energetickou hodnotou a bez přidaného cukru (látka zvýrazňující chuť)	2
		snacky v podobě ochucených balených suchých výrobků na bázi škrobu a ořechů s polevou (látka zvýrazňující chuť)	2
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženou energetickou hodnotou nebo bez přidaného cukru (látka zvýrazňující chuť)	3
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru (látka zvýrazňující chuť)	3
		pastilky pro osvěžení dechu s výraznou příchutí bez přidaného cukru (látka zvýrazňující chuť)	3

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
		žvýkačky s přidaným cukrem (látka zvýrazňující chuť)	3
		džemy, rosoly a marmelády se sníženou energetickou hodnotou (látka zvýrazňující chuť)	2
		omáčky (látka zvýrazňující chuť)	2
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v tekuté formě (látka zvýrazňující chuť)	2
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v pevné formě (látka zvýrazňující chuť)	2
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. na bázi vitaminů nebo minerálních látek a dodávané ve formě sirupu nebo žvýkacích tablet (látka zvýrazňující chuť)	2
E 999	Extrakt z kvilaje	ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody	200 jako bezvodý extrakt
		cider kromě „cidre bouché“	200 jako bezvodý extrakt
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpoly- pyrrolidon	doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. ve formě tablet a potahovaných tablet	NM
E 1203	Polyvinylalkohol	doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. ve formě tablet a tobolek	18 000
E 1204	Pullulan	doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. ve formě tablet a potahovaných tablet	NM
		mikrocukrovinky na osvěžení dechu ve formě plátek	NM
E 1452	Škrobový oktenyl- sukcinát hlinitý (SAOS)	vitaminové přípravky stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. ve formě tobolek v doplňcích stravy	35000 doplňku stravy
E 1505	Triethylcitrát	sušený vaječný bílek	NM
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. ve formě tobolek a tablet	3 500
E 1518	Trioctan glycerinu (triacetin)	žvýkačky	NM
E 907	Hydrogenovaný poly- 1-decen	lešticí látka pouze pro - cukrovinky	2 000
		- sušené ovoce	2 000

Číslo E	Přídavná látka	Potravina nebo skupina potravin	NPM [#] mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	Triethylcitrát Glyceryl-diacetát (diacetin) Glyceryl-triacetát (triacetin) Propandiol (propylenglykol)	aromata	3 000 ze všech zdrojů v potravinách určených k přímé spotřebě nebo k přípravě podle návodu výrobce, jednotlivě nebo v kombinaci
E 1519	Benzylalkohol	aromata pro - likéry, aromatizovaná vína, nápoje na bázi aromatizovaného vína a míchané nápoje obsahující aromatizované víno	100
		- cukrovinky včetně čokolády a jemné trvanlivé pečivo	250 ze všech zdrojů v potravinách určených k přímé spotřebě nebo k přípravě podle návodu výrobce
E 1520	Propandiol (propylenglykol)	nápoje	1 000
E 1521	Polyethylenglykol	doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. ve formě tablet a tobolek	10 000

Poznámka:

Nejvyšší povolené množství.

Nezbytné množství.

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

** Při použití přídavných látek E 950, E 951, E 957 a E 959 k výrobě žvýkaček v kombinaci musí být množství každé z látek úměrně sníženo tak, aby jejich celkové množství nepřekročilo nejvyšší povolené množství.

*** Oleoresiny z koření jsou definovány jako směs těkavého oleje a pryskyřičnatých látek vyextrahovaných z koření po odpaření extrakčního rozpouštědla.

⁴⁾ Vyhláška č. 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin, ve znění vyhlášky č. 352/2009 Sb.⁴⁾

4. V příloze č. 3 položka „Balené polotovary z čerstvě mletého masa“ zní:

„Balené polotovary z čerstvě mletého masa	E 261	octan draselný	NM
	E 262 (i)	octan sodný	NM
	E 262 (ii)	hydrogenoctan sodný	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 330	kyselina citrónová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM.“.

5. V příloze č. 3 se na konci tabulky doplňuje nová položka „Neochucené kysané smetanové výrobky s živou kulturou a náhražky o obsahu tuku nižším než 20 %“, která zní:

„Neochucené kysané smetanové výrobky s živou kulturou a náhražky o obsahu tuku nižším než 20%“	E 406	agar	NM
	E 407	karagenan	NM
	E 410	karubin	NM
	E 412	guma guar	NM
	E 415	xanthan	NM
	E 440	pektiny	NM
	E 460	celulosa	NM
	E 466	karboxymethylcelulosa	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 1404	oxidovaný škrob	NM
	E 1410	fosfát škrobu	NM
	E 1412	zesíťovaný fosfát škrobu	NM
	E 1413	fosfát zesíťovaného fosfátu škrobu	NM
	E 1414	acetylovaný zesíťovaný fosfát škrobu	NM
	E 1420	acetylovaný škrob	NM
	E 1422	acetylovaný zesíťovaný adipát škrobu	NM
	E 1440	hydroxypropylether škrobu	NM
	E 1442	hydroxypropylether zesíťovaného fosfátu škrobu	NM
	E 1450	sodná sůl oktenylsukcinátu škrobu	NM
	E 1451	acetylovaný oxidovaný škrob	NM.“.

6. V příloze č. 6 se na konci tabulky č. 2 doplňují nové položky, které znějí:

„Analogy výrobků z ryb na bázi mořských řas	1 000	500	-	-	-	-
Pivo v KEG sudech obsahující více než 0,5 % přidaného fermentovatelného cukru a/nebo ovocné šťávy či koncentrátů	200	200	-	400	-	-
Neloupané čerstvé citrusové plody (pouze k ošetření povrchu)	20	-	-	-	-	-
Doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb. v sušené formě s obsahem přípravků vitaminu A a kombinací vitaminu A a D	-	-	-	1 000 ve výrobku určeném k přímé spotřebě	-	„“.

7. V příloze č. 6 se na konci tabulky č. 4 doplňují nové položky, které znějí:

„borůvky (pouze <i>Vaccinium corymbosum</i>)	10
skořice (pouze <i>Cinnamomum ceylanicum</i>)	150.“.

8. V příloze č. 6 tabulka č. 5 zní:

„Tabulka č. 5

Seznam dalších konzervantů povolených při výrobě potravin nebo skupiny potravin a podmínky jejich použití

Číslo E	Konzervant	Potravina nebo skupina potravin	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 234	nisin*	pudinky ze semoliny a tapioky a podobné výrobky	3
		zrající sýry a tavené sýry	12,5
		<i>Clotted cream</i>	10
		<i>Mascarpone</i>	10
		tekutá pasterizovaná vejce (bílek, žloutek nebo celá vejce)	6,25
E 235	natamycin (synonymum: pimaricin)	sýry přírodní tvrdé, polotvrdé, poloměkké – jen k ošetření povrchu	1 mg.dm ⁻² nepřítomnost v hloubce 5 mm
		trvanlivé salámy a trvanlivé masné výrobky sušené studeným kouřem – jen k ošetření povrchu	1 mg.dm ⁻² nepřítomnost v hloubce 5 mm
E 239	hexamethylenetetramin	sýr „Provolone“	25 zbytkové množství jako formaldehyd

Číslo E	Konzervant	Potravina nebo skupina potravin	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
E 242	dimethyldihličitán	ochucené nealkoholické nápoje	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
		tekuté čajové koncentráty	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
		nealkoholické víno	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
		jablečné víno (cider), hruškové víno (poiré), ovocná vína	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
		vína s nízkým obsahem alkoholu	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
		ochucené nápoje na bázi vína a výrobky z oblasti působnosti nařízení Rady (EHS) č. 1601/91 ²⁾	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
E 280 E 281 E 282 E 283	kyselina propionová propionát sodný propionát vápenatý propionát draselný	balený plátkový chléb s trvanlivostí delší než 5 dnů a žitný chléb	3 000 jako kyselina propionová
		chléb se sníženým obsahem energie s trvanlivostí delší než 5 dnů	2 000 jako kyselina propionová
		předpečený balený chléb s trvanlivostí delší než 5 dnů	2 000 jako kyselina propionová
		balené jemné pečivo, cukrářské výrobky z mouky s trvanlivostí delší než 5 dnů s vodní aktivitou vyšší než 0,65 a balené výrobky „rolls“, „buns“ a „pitta“	2 000 jako kyselina propionová
		balený chléb s trvanlivostí delší než 5 dnů	1 000 jako kyselina propionová

Číslo E	Konzervant	Potravina nebo skupina potravin	NPM mg.l ⁻¹ resp. mg.kg ⁻¹
		„Christmas pudding“	1 000 jako kyselina propionová
		balený „palsebrod“, „boller“ a „dansk flutes“	2 000 jako kyselina propionová
		sýr a analogy sýra (pouze k ošetření povrchu)	NM
E 284	kyselina boritá	kaviár	4 000
E 285	tetraboritan sodný	kaviár	4 000 jako kyselina boritá
E 1105	lysozym	sýr přírodní zrající	NM
		víno v souladu s nařízením Komise (ES) č. 606/2009 ²⁾	NM

Poznámka:

* Tato látka se může nacházet v některých sýrech v důsledku procesu fermentace.“.

9. Příloha č. 7 zní:

„Příloha č. 7 k vyhlášce č. 4/2008 Sb.

Seznam antioxidantů povolených při výrobě potravin a podmínky jejich použití

Číslo E	Antioxidant	Potravina nebo skupina potravin	NPM mg.kg ⁻¹
E 310	Propylgalát	tuky a oleje pro výrobu tepelně opracovaných potravin	200* (galáty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
E 311	Oktylgalát		
E 312	Dodecylgalát		
E 319	Terciární butyl- hydrochinon (TBHQ)	oleje a tuky na smažení, kromě oleje z olivových výlisků	100* (BHA) obojí vyjádřeno na tuk
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	sádlo; rybí tuk; hovězí lůj, drůbeží tuk a skopový lůj	
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	směsi pro přípravu moučníků snacky na bázi obilovin sušené mléko pro prodejní automaty sušené polévky a vývary omáčky sušené maso zpracovaná ořechová jádra předvařené obiloviny	

Číslo E	Antioxidant	Potravina nebo skupina potravin	NPM mg.kg ⁻¹
		kořenící a ochucovací přípravky	200 (galáty, a BHA jednotlivě nebo v kombinaci) vyjádřeno na tuk
		sušené brambory	25 (galáty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		žvýkačky	400 (galáty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb.	400 (galáty, TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		vonné silice	1 000 (galáty, TBHQ, BHT a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
		látky určené k aromatizaci jiné než vonné silice	100* (galáty jednotlivě nebo v kombinaci) 200 (TBHQ a BHA jednotlivě nebo v kombinaci)
E 315 E 316	Kyselina erythorbová (synonymum: kyselina isoaskorbová) Erythorban sodný (synonymum: isoaskorbát sodný)	masné výrobky nasolené či naložené do solící směsi a masné konzervy	500 (jako kyselina erythorbová)
		rybí konzervy a polokonzervy	1 500 (jako kyselina erythorbová)
		zmrazené a hluboce zmrazené ryby s červenou kůží	1 500 (jako kyselina erythorbová)
E 392	Rozmarýnové extrakty	rostlinné oleje (kromě panenských olejů a olivových olejů) a tuky s obsahem polynenasycených mastných kyselin vyšším než 15 % hmotnostních z celkového množství mastných kyselin pro použití v tepelně neošetřených potravinářských výrobcích	30 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		rybí oleje a olej z mořských řas	50 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk

Číslo E	Antioxidant	Potravina nebo skupina potravin	NPM mg.kg ⁻¹
		hovězí a ovčí lůj, drůbeží a vepřový tuk	50 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		tuky a oleje pro profesionální výrobu tepelně ošetřených potravin	50 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		fritovací oleje a fritovací tuk, kromě olivového oleje a oleje z výlisků oliv	50 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		snacky na bázi obilovin, brambor nebo škrobu	50 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		omáčky	100 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		jemné pečárenské výrobky	200 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		doplňky stravy stanovené vyhláškou č. 225/2008 Sb.	400 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)
		sušené brambory	200 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)
		vaječné výrobky	200 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)

Číslo E	Antioxidant	Potravina nebo skupina potravin	NPM mg.kg ⁻¹
		žvýkačky	200 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)
		mléko v prášku pro použití v prodejních automatech	200 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		koření a ochucovadla	200 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		zpracované ořechy	200 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		dehydrované polévky a vývary	50 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)
		sušené maso	150 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)
		masné a rybí výrobky, kromě sušeného masa a sušených masných výrobků	150 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny) vyjádřeno na tuk
		sušené masné výrobky	100 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)
		potravinářská aromata	1 000 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)

Číslo E	Antioxidant	Potravina nebo skupina potravin	NPM mg.kg ⁻¹
		sušené mléko pro výrobu zmrzliny	30 (jako součet karnosolu a karnosolové kyseliny)
E 586	4-hexylresorcinol	čerství, zmrazení a hluboko zmrazení koryši	2 zbytkové množství v mase koryšů

Poznámka:

Pokud jsou galáty, TBHQ, BHA a BHT použity v kombinaci, musí být jejich jednotlivá množství úměrně snížena tak, aby jejich celkové množství nepřekročilo nejvyšší povolené množství.“.

10. V příloze č. 8 položka „Polyethylenglykol 6000“ zní:

„E 1521	Polyethylenglykol	sladidla.“.
---------	-------------------	-------------

11. V příloze č. 9 se na konci tabulky č. 4 doplňuje nová položka, která zní:

„E 920	L-cystein	sušenky pro kojence a malé děti	1 000.“.
--------	-----------	---------------------------------	----------

12. Příloha č. 10 zní:

„Příloha č. 10 k vyhlášce č. 4/2008 Sb.

Seznam extrakčních rozpouštědel povolených při výrobě potravin a podmínky jejich použití

Tabulka č. 1

Seznam extrakčních rozpouštědel povolených při výrobě potravin a podmínky jejich použití

Látka	Podmínky použití	NPM reziduí rozpouštědla v extrahované potravíně mg.kg ⁻¹
Hexan *	Výroba nebo 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

Látka	Podmínky použití	NPM reziduí rozpouštědla v extrahované potravíně mg.kg⁻¹
	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 potravíně
Propan-2-ol synon. isopropylalkohol	Výroba potravin	10 v potravíně
Dimethylether	Výroba odtučněných bílkovinných potravin živočišného původu	0,009 v odtučněné bílkovinné potravíně

Poznámka:

* Hexanem se ve smyslu této vyhlášky rozumí směs acyklických nasycených uhlovodíků obsahujících 6 uhlíkových atomů, a který se destiluje mezi 64 °C a 70 °C.

Tabulka č. 2

Nejvyšší povolená množství reziduí extrakčních rozpouštědel v potravíně

Látka	NPM reziduí rozpouštědla v potravíně při použití extrakčních rozpouštědel při přípravě látek určených k aromatizaci z přírodních aromatických surovin mg.kg⁻¹
diethylether	2
hexan*	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
methanol	1,5
propan-2-ol	1

Poznámka:

- * Hexanem se ve smyslu této vyhlášky rozumí směs acyklických nasycených uhlovodíků obsahujících 6 uhlíkových atomů, a který se destiluje mezi 64 °C a 70 °C.“.

Čl. II

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. června 2011.

Ministr:

doc. MUDr. Heger, CSc., v. r.

123**SDĚLENÍ****Ministerstva vnitra**

ze dne 2. května 2011

o vyhlášení nových voleb do zastupitelstva obce

Ministr vnitra podle § 58 odst. 4 zákona č. 491/2001 Sb., o volbách do zastupitelstev obcí a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, vyhláší na den 22. října 2011 nové volby do zastupitelstva obce:

obec	okres	kraj
Kratochvilka	Brno-venkov	Jihomoravský

Ministr:

Kubice v. r.



Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 974 887 395 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, nám. Hrdinů 1634/3, pošt. schr. 155/SB, 140 21 Praha 4, telefon: 974 817 289, fax: 974 816 871 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, tel.: 516 205 175, e-mail: sbirky@moraviapress.cz. 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: 00421 2 44 45 46 27. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku z předcházejícího roku 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 2011 činí 8 000,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné a objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 175, objednávky-knihkupci – 516 205 177, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna:** www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej** – **Benešov:** Oldřich HAAGER, Masarykovo nám. 231; **Brno:** Ing. Jiří Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14; **České Budějovice:** SEVT, a. s., Česká 3, tel.: 387 319 045; **Cheb:** EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov:** DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň:** Knihařství – Příbíkova, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953, tel.: 312 248 323; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, nám. Míru 169; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Litoměřice:** Jaroslav Tvrdík, Štursova 10, tel.: 416 732 135, fax: 416 734 875; **Most:** Knihkupectví „U Knihomila“, Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; **Olomouc:** ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava:** LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Denisova 1; **Otrokovice:** Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; **Pardubice:** LEJHANEČ, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň:** Typos, tiskařské závody s. r. o., Úslavská 2, EDICUM, Bačická 15, Technické normy, Na Roudné 5, Vydavatelství a naklad. Aleš Čeněk, nám. Českých bratří 8; **Praha 1:** NEOLUXOR, Na Poříčí 25, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, NEOLUXOR s. r. o., Václavské nám. 41, Právnické a ekonomické knihkupectví, Elišky Krásnohorské 14, tel.: 224 813 548; **Praha 6:** PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17, PERIODIKA, Komornická 6; **Praha 9:** Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362, po – pá 7 – 12 hod., tel.: 286 888 382, e-mail: tiskovy.servis@top-dodavatel.cz, DOVOZ TISKU SUWECO CZ, Klečákova 347; **Praha 10:** BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190, MONITOR CZ, s. r. o., Třebohostická 5, tel.: 283 872 605; **Přerov:** Odborné knihkupectví, Bartošova 9, Jana Honková-YAHO-i-centrum, Komenského 38; **Sokolov:** KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22, tel./fax: 352 605 959; **Tábor:** Milada Šimonová – EMU, Zavadilská 786; **Teplice:** Knihkupectví L & N, Kapelní 4; **Ústí nad Labem:** PNS Grosso s. r. o., Havířská 327, tel.: 475 259 032, fax: 475 259 029, Kartoony, s. r. o., Solvayova 1597/3, Vazby a doplňování Sbírek zákonů včetně dopravy zdarma, tel.-fax: 475 501 773, www.kartoon.cz, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh:** Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Zátec:** Simona Novotná, Brázda-prodejna u pivovaru, Žižkovo nám. 76, Jindřich Procházka, Bezděkov 89 – Vazby Sbírek, tel.: 415 712 904. **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. číslo 516 205 175. 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.