

72

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA

z dnia 27 grudnia 2000 r.

w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach.

Na podstawie art. 4 ust. 4 i 5 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1985 r. Nr 12, poz. 49, z 1989 r. Nr 35, poz. 192, z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456, z 1997 r. Nr 43, poz. 272, Nr 60, poz. 369 i Nr 88, poz. 554, z 1998 r. Nr 106, poz. 668 oraz z 2000 r. Nr 120, poz. 1268) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie ustala:

- 1) wykaz substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych i używek, według numerycznego systemu oznaczeń Unii Europejskiej, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia,
- 2) wykaz dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych i używek, według ich funkcji technologicznych, stanowiący załącznik nr 2 do rozporządzenia,
- 3) wykaz dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat, stanowiący załącznik nr 3 do rozporządzenia,
- 4) wykaz dopuszczalnych ilości zanieczyszczeń w środkach spożywczych i używkach oraz w substancjach dodatkowych dozwolonych, stanowiący załącznik nr 4 do rozporządzenia.

§ 2. 1. Substancje dodatkowe dozwolone, o których mowa w § 1 pkt 2 i 3, muszą być stosowane zgodnie z ich funkcją technologiczną oraz na warunkach i w dawkach ustalonych w załącznikach nr 2 i 3 do rozporządzenia.

2. Dawki substancji dodatkowych dozwolonych, o których mowa w § 1 pkt 2 i 3, stanowią maksymalne ilości dopuszczalne w gotowych do spożycia środkach spożywczych i używkach.

3. Substancje dodatkowe dozwolone, o których mowa w § 1 pkt 2 i 3, dla których nie ustalono dopuszczalnych dawek (wyrażono znakiem „—”), stosuje się zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną, czyli w dawce najniższej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego.

§ 3. 1. W produkcji jednego środka spożywczego dopuszczalne jest stosowanie mieszaniny substancji dodatkowych dozwolonych, o których mowa w § 1 pkt 2.

2. W przypadku stosowania kilku substancji konserwujących i przeciwutleniaczy w produkcji jednego środka spożywczego lub używki maksymalna dopuszczalna ilość każdej z tych substancji, ustalona dla danego produktu, stosowana pojedynczo, powinna być zmniejszona o taki procent, w jakim użyto drugiej substancji, z uwzględnieniem ust. 3.

3. Przepis ust. 2 nie ma zastosowania przy ustalaniu zawartości dwutlenku siarki oraz kwasu sorbowego w winach.

§ 4. Do produkcji środków spożywczych i używek wolno stosować:

- 1) barwiące części roślin jadalnych,
- 2) części jadalnych aromatycznych surowców roślinnych,
- 3) wyciągi z jadalnych aromatycznych surowców roślinnych,
- 4) destylaty z owoców jadalnych świeżych lub poddanych procesowi fermentacji,
- 5) kondensaty naturalnych substancji aromatycznych owocowych, uzyskanych ze świeżych jadalnych owoców, miazgi lub wytluków.

§ 5. 1. Zawartości zanieczyszczeń w środkach spożywczych i używkach oraz w substancjach dodatkowych dozwolonych nie mogą przekraczać ilości, o których mowa w § 1 pkt 4.

2. Zawartości zanieczyszczeń należy utrzymać na najniższym poziomie możliwym do uzyskania przy zastosowaniu zasad dobrej praktyki produkcyjnej na wszystkich etapach produkcji.

§ 6. Decyzje o zastosowaniu substancji dodatkowych dozwolonych, dodawanych do środków spożywczych oraz używek, wydaje wojewódzki inspektor sanitarny po zasięgnięciu opinii Państwowego Zakładu Higieny.

§ 7. Substancje dodatkowe dozwolone na podstawie dotychczasowych przepisów lub zezwoleń wydanych na ich podstawie, a nie ujęte w rozporządzeniu, mogą być stosowane przez okres 3 miesięcy od dnia wejścia w życie rozporządzenia.

§ 8. Tracą moc:

- 1) zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 marca 1993 r. w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach (Monitor Polski Nr 22, poz. 233),
- 2) § 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 8 października 1993 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości w środkach

spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin (Dz. U. Nr 104, poz. 476 i z 1997 r. Nr 43, poz. 273).

§ 9. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 30 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia: *G. Opala*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 27 grudnia 2000 r. (poz. 72)

Załącznik nr 1

WYKAZ SUBSTANCJI DODATKOWYCH DOZWOŁONYCH ^{1/}, DODAWANYCH DO ŚRODKÓW
SPOŻYWCZYCH I UŻYWEK, WEDŁUG NUMERYCZNEGO SYSTEMU OZNACZEŃ UNII
EUROPEJSKIEJ

Numer wg Systemu Oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim	Funkcja technologiczna
1	2	3	4
E 100	Kurkumina	Curcumin	barwnik
E 101	(i) Ryboflawina (ii) Ryboflawiny-5'-fosforan	(i) Riboflavin (ii) Riboflavin-5'-phosphate	barwnik barwnik
E 102	Tartrazyna	Tartrazine	barwnik
E 104	Żółcień chinolinowa	Quinoline Yellow	barwnik
E 110	Żółcień pomarańczowa S	Sunset Yellow FCF Orange Yellow S	barwnik
E 120	Koszenila, Kwas karminowy	Cochineal, Carminic acid, Carmines	barwnik
E 122	Azorubina	Azorubine, Carmoisine	barwnik
E 123	Amarant	Amaranth	barwnik
E 124	Czerwień koszenilowa	Ponceau 4R, Cochineal Red A	barwnik
E 127	Erytrozyna	Erythrosine	barwnik
E 128	Czerwień 2G	Red 2G	barwnik
E 129	Czerwień Allura AC	Allura Red AC	barwnik
E 131	Błękit patentowy V	Patent Blue V	barwnik
E 132	Indygotyna	Indigotine Indigo Carmine	barwnik
E 133	Błękit brylantowy FCF	Brilliant Blue FCF	barwnik
E 140	Chlorofile i chlorofiliny (i) Chlorofile (ii) Chlorofiliny	Chlorophylls and Chlorophyllins (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins	barwnik
E 141	Chlorofili i chlorofilin kompleksy miedziowe (i) Chlorofili kompleksy miedziowe (ii) Chlorofilin kompleksy miedziowe	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins (i) Copper complexe of chlorophylls (ii) Copper complexe of chlorophyllins	barwnik
E 142	Zieleń S	Green S	barwnik
E 150a	Karmel	Plain caramel	barwnik

1	2	3	4
E 150b	Karmel siarczynowy	Caustic sulphite caramel	barwnik
E 150c	Karmel amoniakalny	Ammonia caramel	barwnik
E 150d	Karmel amoniakalno-siarczynowy	Sulphite ammonia caramel	barwnik
E 151	Czerń brylantowa PN	Brilliant Black PN, Black BN	barwnik
E 153	Węgiel roślinny	Vegetable carbon	barwnik
E 154	Braz FK	Brown FK	barwnik
E 155	Braz HT	Brown HT	barwnik
E 160a	Karoteny (i) Mieszanina karotenów (ii) Beta-karoten	Carotenes (i) Mixed carotenes (ii) Beta-carotene	barwnik
E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	Annato, bixin, norbixin	barwnik
E 160c	Ekstrakt z papryki (kapsantyna, kapsorubina)	Paprika extract, capsanthin, capsorubin	barwnik
E 160d	Ekstrakt z pomidorów (likopen)	Lycopene	barwnik
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	barwnik
E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C30)	Ethyl ester of beta-apo-8' -carotenic acid (C30)	barwnik
E 161b	Luteina	Lutein	barwnik
E 161g	Kantaksantyna	Canthaxanthin	barwnik
E 162	Betanina, czerwień buraczana	Beetroot Red, Betanin	barwnik
E 163	Antocyjany	Anthocyanins	barwnik
E 170	Węglany wapnia (i) Węglan wapnia (ii) Wodorowęglan wapnia	Calcium carbonates (i) Calcium carbonat (ii) Calcium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje przeciwzbrylające, nośniki; barwnik – E170(i)
E 171	Dwutlenek tytanu	Titanium dioxide	barwnik
E 172	Tlenki i wodorotlenki żelaza	Iron oxides and hydroxides	barwnik
E 173	Aluminium	Aluminium	barwnik
E 174	Srebro	Silver	barwnik
E 175	Złoto	Gold	barwnik
E 180	Czerwień litolowa BK	Litholrubine BK	barwnik
E 200	Kwas sorbowy	Sorbic acid	substancja konserwująca
E 202	Sorbinian potasu	Potassium sorbate	substancja konserwująca
E 203	Sorbinian wapnia	Calcium sorbate	substancja konserwująca
E 210	Kwas benzoesowy	Benzoic acid	substancja konserwująca
E 211	Benzoesan sodu	Sodium benzoate	substancja konserwująca
E 212	Benzoesan potasu	Potassium benzoate	substancja konserwująca
E 213	Benzoesan wapnia	Calcium benzoate	substancja konserwująca
E 214	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Ethyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 215	Ester etylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego - sól sodowa	Sodium ethyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 216	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Propyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 217	Ester propylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego - sól sodowa	Sodium propyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca

1	2	3	4
E 218	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego	Methyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 219	Ester metylowy kwasu p-hydroksybenzoesowego - sól sodowa	Sodium methyl p-hydroxybenzoate	substancja konserwująca
E 220	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki)	Sulphur dioxide	substancja konserwująca
E 221	Siarczyn sodu	Sodium sulphite	substancja konserwująca
E 222	Wodorosiarczyn sodu	Sodium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 223	Pirosiarczyn sodu	Sodium metabisulphite	substancja konserwująca, substancja spulchniająca, przeciwutleniacz
E 224	Pirosiarczyn potasu	Potassium metabisulphite	substancja konserwująca
E 226	Siarczyn wapnia	Calcium sulphite	substancja konserwująca
E 227	Wodorosiarczyn wapnia	Calcium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 228	Wodorosiarczyn potasu	Potassium hydrogen sulphite	substancja konserwująca
E 230	Bifenyl, difenyl	Biphenyl, diphenyl	substancja konserwująca
E 231	Ortofenylofenol	Orthophenyl phenol	substancja konserwująca
E 232	Sól sodowa ortofenylofenolu	Sodium orthophenyl phenol	substancja konserwująca
E 234	Nizyna	Nisin	substancja konserwująca
E 235	Natamycyna	Natamycin, Pimaricin	substancja konserwująca
E 242	Dimetylo-diwęglan	Dimethyl dicarbonate	substancja konserwująca
E 250	Azotyn sodu	Sodium nitrite	substancja konserwująca
E 251	Azotan sodu	Sodium nitrate	substancja konserwująca
E 252	Azotan potasu	Potassium nitrate	substancja konserwująca
E 260	Kwas octowy	Acetic acid	regulator kwasowości, stabilizator
E 261	Octan potasu	Potassium acetate	stabilizator, regulator kwasowości
E 262	Octany sodu (i) Octan sodu (ii) Dioctan sodu	Sodium acetates (i) Sodium acetate (ii) Sodium hydrogen acetate (Sodium diacetate)	stabilizator, regulator kwasowości
E 263	Octan wapnia	Calcium acetate	stabilizator, nośnik, regulator kwasowości
E 270	Kwas mlekowy	Lactic acid	regulator kwasowości, przeciwutleniacz, kwas
E 280	Kwas propionowy	Propionic acid	substancja konserwująca
E 281	Propionian sodu	Sodium propionate	substancja konserwująca
E 282	Propionian wapnia	Calcium propionate	substancja konserwująca
E 290	Dwutlenek węgla	Carbon dioxide	gaz do pakowania
E 296	Kwas jabłkowy (DL-)	Malic acid (DL-)	regulator kwasowości
E 297	Kwas fumarowy	Fumaric acid	regulator kwasowości
E 300	Kwas askorbinowy	Ascorbic acid	przeciwutleniacz, substancja klarująca, regulator kwasowości, stabilizator
E 301	Askorbinian sodu	Sodium ascorbate	przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizatory
E 302	Askorbinian wapnia	Calcium ascorbate	przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizatory

1	2	3	4
E 304	Estry kwasów tłuszczowych i kwasu askorbinowego (i) Palmitynian askorbylu (ii) Stearynian askorbylu	Fatty acid esters of ascorbic acid (i) Ascorbyl palmitate (ii) Ascorbyl stearate	przeciwutleniacze, stabilizatory
E 306	Mieszanina tokoferoli	Tocopherol-rich extract	przeciwutleniacz
E 307	Alfa-tokoferol	Alpha-tocopherol	przeciwutleniacz
E 308	Gamma-tokoferol	Gamma-tocopherol	przeciwutleniacz
E 309	Delta-tokoferol	Delta-tocopherol	przeciwutleniacz
E 310	Galusan propylu	Propyl gallate (PG)	przeciwutleniacz
E 311	Galusan oktylu	Octyl gallate (OG)	przeciwutleniacz
E 312	Galusan dodecyłu	Dodecyl gallate (DDG)	przeciwutleniacz
E 315	Kwas izoaskorbinowy	Erythorbic acid	przeciwutleniacz
E 316	Izoaskorbinian sodu	Sodium erythorbate	przeciwutleniacz
E 320	Butylohydroksyanizol (BHA)	Butylated hydroxyanisole (BHA)	przeciwutleniacz
E 321	Butylohydroksytoluen (BHT)	Butylated hydroxytoluene (BHT)	przeciwutleniacz
E 322	Lecytyna	Lecithins	emulgator, nośnik
E 325	Mleczan sodu	Sodium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 326	Mleczan potasu	Potassium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 327	Mleczan wapnia	Calcium lactate	stabilizator, regulator kwasowości
E 330	Kwas cytrynowy	Citric acid	kwas, przeciwutleniacz, regulator kwasowości, stabilizator
E 331	Cytryniany sodu (i) Cytrynian monosodowy (ii) Cytrynian disodowy (iii) Cytrynian trisodowy	Sodium citrates (i) Monosodium citrate (ii) Disodium citrate (iii) Trisodium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory, nośniki, przeciwutleniacze
E 332	Cytryniany potasu (i) Cytrynian monopotasowy (ii) Cytrynian tripotasowy	Potassium citrates (i) Monopotassium citrate (ii) Tripotassium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory, nośniki, przeciwutleniacze
E 333	Cytryniany wapnia (i) Cytrynian monowapniowy (ii) Cytrynian diwapniowy (iii) Cytrynian triwapniowy	Calcium citrates (i) Monocalcium citrate (ii) Dicalcium citrate (iii) Tricalcium citrate	regulatory kwasowości, stabilizatory
E 334	Kwas winowy [L(+)-]	Tartaric acid[L(+)-]	regulator kwasowości
E 335	Winiany sodu (i) Winian monosodowy (ii) Winian disodowy	Sodium tartrates (i) Monosodium tartrate (ii) Disodium tartrate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające
E 336	Winiany potasu (i) Winian monopotasowy (ii) Winian dipotasowy	Potassium tartrates (i) Monopotassium tartrate (ii) Dipotassium tartrate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające
E 337	Winian sodowo-potasowy	Sodium potassium tartrate	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 338	Kwas fosforowy	Phosphoric acid	regulator kwasowości, substancja klarująca

1	2	3	4
E 339	Fosforany sodu (i) Fosforan monosodowy (ii) Fosforan disodowy (iii) Fosforan trisodowy	Sodium phosphates (i) Monosodium phosphate (ii) Disodium phosphate (iii) Trisodium phosphate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje spulchniające
E 340	Fosforany potasu (i) Fosforan monopotasowy (ii) Fosforan dipotasowy (iii) Fosforan tripotasowy	Potassium phosphates (i) Monopotassium phosphate (ii) Dipotassium phosphate (iii) Tripotassium phosphate	stabilizatory, substancje spulchniające
E 341	Fosforany wapnia (i) Fosforan monowapniowy (ii) Fosforan diwapniowy (iii) Fosforan triwapniowy	Calcium phosphates (i) Monocalcium phosphate (ii) Dicalcium phosphate (iii) Tricalcium phosphate	stabilizatory, substancje spulchniające, substancje wiążące, nośniki, substancje przeciwzbrylające
E 342	Fosforany amonu (i) ortofosforan monoam- nowy (ii) ortofosforan diamo- nowy	Ammonium phosphates (i) monoammonium orthophosphate (ii) diammonium orthophosphate	regulatory kwasowości
E 350	Jabłczany sodu (i) Jabłczan sodu (ii) Wodorojabłczan sodu	Sodium malates (i) Sodium malate (ii) Sodium hydrogen malate	regulatory kwasowości
E 353	Kwas metawinowy	Metatartaric acid	stabilizator
E 354	Winian wapnia	Calcium tartrate	regulator kwasowości
E 355	Kwas adypinowy	Adipic acid	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 356	Adypinian sodu	Sodium adipate	regulator kwasowości
E 357	Adypinian potasu	Potassium adipate	regulator kwasowości
E 363	Kwas bursztynowy	Succinic acid	regulator kwasowości
E 385	Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetra- -octowego (CaNa ₂ EDTA)	Calcium disodium ethylene diamine tetra-acetate (Calcium disodium EDTA)	przeciwutleniacz
E 400	Kwas alginowy	Alginic acid	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 401	Alginian sodu	Sodium alginate	zagęstnik, substancja żelująca, substancja klarująca, nośnik, stabilizator
E 402	Alginian potasu	Potassium alginate	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 403	Alginian amonu	Ammonium alginate	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 404	Alginian wapnia	Calcium alginate	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 405	Alginian propylenowo- -glikolowy	Propane-1, 2-diol alginate	zagęstnik, substancja żelująca, emulgator, nośnik, stabilizator
E 406	Agar	Agar	zagęstnik, substancja żelująca, substancja klarująca, nośnik, stabilizator
E 407	Karagen	Carrageenan	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, substancja klarująca i środek filtracyjny, nośnik
E 410	Mączka chleba świętojańskiego	Locust bean gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, nośnik

1	2	3	4
E 412	Guma guar	Guar gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, nośnik
E 413	Tragakanta	Tragacanth	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 414	Guma arabska	Acacia gum (gum Arabic)	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, emulgator, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 415	Guma ksantanowa	Xanthan gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię, nośnik
E 416	Guma karaya	Karaya gum	stabilizator
E 417	Guma Tara	Tara gum	stabilizator
E 418	Guma gellan	Gellan gum	zagęstnik, substancja żelująca, stabilizator
E 420	Sorbitol (i) sorbitol (ii) syrop sorbitolowy	Sorbitol (i) sorbitol (ii) Sorbitol syrup	substancje słodzące, substancje utrzymujące wilgotność, substancje do stosowania na powierzchnię, nośniki, substancje wypełniające
E 421	Mannitol	Mannitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 422	Glicerol (gliceryna)	Glycerol	stabilizator, substancja utrzymująca wilgotność, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 425	Konjac (i) Konjac guma (ii) Konjac glukomannan	Konjac (i) Konjac gum (ii) Konjac glucomannane	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik
E 432	Monolaurynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monolaurate (polysorbate 20)	emulgator, nośnik
E 433	Monooleinian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monooleate (polysorbate 80)	emulgator, nośnik
E 434	Monopalmitynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monopalmitate (polysorbate 40)	emulgator, nośnik
E 435	Monostearynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan monostearate (polysorbate 60)	emulgator, nośnik
E 436	Tristearynian polioksyetylenosorbitolu	Polyoxyethylene sorbitan tristearate (polysorbate 65)	emulgator, nośnik
E 440	Pektyny (i) pektyna (ii) pektyna amidowana	Pectins (i) pectin (ii) amidated pectin	zagęstniki, substancja żelująca, nośniki, substancje do stosowania na powierzchnię, stabilizatory
E 442	Fosfatydy amonu	Ammonium phosphatides	emulgator, nośnik
E 444	Octan izomaślanu sacharozy	Sucrose acetate isobutyrate	stabilizator
E 445	Ester glicerolu i żywicy roślinnej	Glycerol ester of wood resin	emulgator, stabilizator

1	2	3	4
E 450	Difosforany (i) Difosforan disodowy (ii) Difosforan trisodowy (iii) Difosforan tetrasodowy (iv) Difosforan dipotasowy (v) Difosforan tetrapotasowy (vi) Difosforan diwapniowy (vii) Diwodoro-difosforan wapnia	Diphosphates (i) Disodium diphosphate (ii) Trisodium diphosphate (iii) Tetrasodium diphosphate (iv) Dipotassium diphosphate (v) Tetrapotassium diphosphate (vi) Dicalcium diphosphate (vii) Calcium dihydrogen diphosphate	regulatory kwasowości, stabilizatory, substancje klarujące, substancje spulchniające
E 451	Trifosforany (i) Trifosforan pentasodowy (ii) Trifosforan pentapota - sowy	Triphosphates (i) Pentasodium triphosphate (ii) Pentapotassium triphosphate	stabilizatory
E 452	Polifosforany (i) Polifosforan sodu (ii) Polifosforan potasu (iii) Polifosforan sodowo-wapniowy (iv) Polifosforan wapnia	Polyphosphates (i) Sodium polyphosphate (ii) Potassium polyphosphate (iii) Sodium calcium polyphosphate (iv) Calcium polyphosphate	stabilizatory
E 460	Celuloza (i) Celuloza mikrokryształiczna (ii) Celuloza sproszkowana	Cellulose (i) Microcrystalline cellulose (ii) Powdered cellulose	substancja wypełniająca, zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 461	Metyloceluloza	Methyl cellulose	nośnik, stabilizator
E 463	Hydroksypropylceluloza	Hydroksypropyl cellulose	substancja wypełniająca, zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator
E 464	Hydroksypropylometyloceluloza	Hydroxypropyl methyl cellulose	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię, stabilizator
E 465	Etylometylceluloza	Ethyl methyl cellulose	nośnik, stabilizator
E 466	Karboksymetyloceluloza, sól sodowa karboksymetylocelulozy (CMC)	Carboxy methyl cellulose, Sodium carboxy methyl cellulose	zagęstnik, substancja żelująca, nośnik, stabilizator, substancja wypełniająca
E 468	Sól sodowa karboksymetylocelulozy usieciowana	Cross linked sodium carboxy methyl cellulose	nośnik
E 469	Enzymatycznie zhydrolizowana karboksymetyloceluloza	Enzymatically hydrolysed carboxy methyl cellulose	nośnik
E 470a	Sole sodowe, potasowe i wapniowe kwasów tłuszczowych	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	stabilizator, emulgator, nośnik
E 470b	Sole magnezowe kwasów tłuszczowych, w tym stearynian magnezu	Magnesium salts of fatty acids (Magnesium stearate)	substancja przeciwzbrylająca, nośnik
E 471	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych	Mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik

1	2	3	4
E 472a	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem octowym	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
E 472b	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mlekowym	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 472c	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
E 472d	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem winowym	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 472e	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylo- winowym	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator, nośnik
E 472f	Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane mieszaniną kwasu octowego i winowego	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 473	Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych	Sucrose esters of fatty acids	emulgator, nośnik
E 474	Sacharoglicerydy	Sucroglycerides	emulgator
E 475	Estry kwasów tłuszczowych i poliglicerolu	Polyglycerol esters of fatty acids	emulgator, nośnik
E 476	Polirycynoleinian poliglicerolu	Polyglycerol polyricinoleate	emulgator
E 477	Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego	Propane-1, 2-diol esters of fatty acids	emulgator
E 479b	Termoutleniony olej sojowy z mono- i diglicerydami kwasów tłuszczowych	Thermally oxydized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	emulgator
E 481	Stearoilomleczan sodu	Sodium stearoyl-2-lactylate	emulgator
E 482	Stearoilomleczan wapnia	Calcium stearoyl-2-lactylate	emulgator
E 491	Monostearynian sorbitolu	Sorbitan monostearate	emulgator, nośnik
E 492	Tristearynian sorbitolu	Sorbitan tristearate	emulgator, nośnik
E 493	Monolaurynian sorbitolu	Sorbitan monolaurate	nośnik
E 494	Monooleinian sorbitolu	Sorbitan monooleate	nośnik
E 495	Monopalmitynian sorbitolu	Sorbitan monopalmitate	nośnik
E 500	Węglany sodu (i) Węglan sodu (ii) Wodorowęglan sodu	Sodium carbonates (i) Sodium carbonate (ii) Sodium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające, stabilizatory, nośniki, substancje wzmacniające smak i zapach, substancje wypełniające
E 501	Węglany potasu (i) Węglan potasu (ii) Wodorowęglan potasu	Potassium carbonates (i) Potassium carbonate (ii) Potassium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające, nośniki
E 503	Węglany amonu (i) Węglan amonu (ii) Wodorowęglan amonu	Ammonium carbonates (i) Ammonium carbonate (ii) Ammonium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, substancje spulchniające

1	2	3	4
E 504	Węglany magnezu (i) Węglan magnezu (ii) Wodorowęglan magnezu	Magnesium carbonates (i) Magnesium carbonate (ii) Magnesium hydrogen carbonate	regulatory kwasowości, nośniki, substancje spulchniające, substancje przeciwzbrylające
E 507	Kwas chlorowodorowy (kwas solny)	Hydrochloric acid	regulator kwasowości
E 508	Chlorek potasu	Potassium chloride	regulator kwasowości, nośnik
E 509	Chlorek wapnia	Calcium chloride	regulator kwasowości, stabilizator, nośnik, sól emulgująca, substancja wiążąca
E 511	Chlorek magnezu	Magnesium chloride	nośnik
E 513	Kwas siarkowy	Sulphuric acid	regulator kwasowości
E 514	Siarczany sodu (i) siarczan sodu (ii) wodorosiarczan sodu	Sodium sulphates (i) sodium sulphate (ii) sodium hydrogensulphate	nośniki
E 515	Siarczany potasu (i) siarczan potasu (ii) wodorosiarczan potasu	Potassium sulphates (i) potassium sulphate (ii) potassium hydrogensulphate	nośniki
E 516	Siarczan wapnia	Calcium sulphite	regulator kwasowości, stabilizator, nośnik
E 517	Siarczan amonu	Ammonium sulphite	regulator kwasowości, nośnik
E 524	Wodorotlenek sodu	Sodium hydroxide	regulator kwasowości, substancja klarująca, nośnik
E 525	Wodorotlenek potasu	Potassium hydroxide	regulator kwasowości, nośnik
E 526	Wodorotlenek wapnia	Calcium hydroxide	regulator kwasowości, stabilizator
E 527	Wodorotlenek amonu	Ammonium hydroxide	regulator kwasowości
E 528	Wodorotlenek magnezu	Magnesium hydroxide	regulator kwasowości
E 529	Tlenek wapnia	Calcium oxide	regulator kwasowości
E 530	Tlenek magnezu	Magnesium oxide	regulator kwasowości
E 535	Żelazocyjanek sodu	Sodium ferrocyanide	substancja przeciwzbrylająca
E 536	Żelazocyjanek potasu	Potassium ferrocyanide	substancja klarująca, substancja przeciwzbrylająca
E 538	Żelazocyjanek wapnia	Calcium ferrocyanide	substancja przeciwzbrylająca
E 551	Amorficzny dwutlenek krzemu (kwas krzemowy)	Silicon dioxide amorphous (silicon acid)	substancja przeciwzbrylająca, nośnik, substancja klarująca
E 552	Krzemian wapnia	Calcium silicate	substancja przeciwzbrylająca, nośnik
E 553a	(i) Krzemian magnezu (ii) Trikrzemian magnezu	(i) Magnesium silicate (ii) Magnesium trisilicate	substancje przeciwzbrylające
E 553b	Talc	Talc	substancja do stosowania na powierzchnię, substancja wypełniająca, stabilizator, nośnik
E 554	Krzemian glinowo-sodowy	Sodium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 555	Krzemian glinowo-potasowy	Potassium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 556	Krzemian glinowo-wapniowy	Calcium aluminium silicate	substancja przeciwzbrylająca
E 558	Bentonit	Bentonite	substancja klarująca, nośnik
E 559	Krzemian glinu	Aluminium silicate (Kaolin)	nośnik, substancja przeciwzbrylająca

1	2	3	4
E 570	Kwasy tłuszczowe	Fatty acids	substancja przeciw pianotwórcza, nośnik
E 575	Lakton kwasu glukonowego	Glucono delta-lactone	regulator kwasowości, substancja spulchniająca
E 577	Glukonian potasu	Potassium gluconate	nośnik
E 578	Glukonian wapnia	Calcium gluconate	stabilizator, substancja wiążąca
E 579	Glukonian żelazawy	Ferrous gluconate	stabilizator
E 585	Mleczan żelazawy	Ferrous lactate	stabilizator
E 620	Kwas glutaminowy	Glutamic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 621	Glutaminian sodu	Monosodium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 622	Glutaminian potasu	Monopotassium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 623	Diglutaminian wapnia	Calcium diglutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 624	Glutaminian monoamonowy	Monoammonium glutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 625	Diglutaminian magnezu	Magnesium diglutamate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 626	Kwas guanylowy	Guanylic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 627	Guanylan disodowy	Disodium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 628	Guanylan dipotasowy	Dipotassium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 629	Guanylan wapnia	Calcium guanylate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 630	Kwas inozynowy	Inosinic acid	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 631	Inozynian disodowy	Disodium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 632	Inozynian dipotasowy	Dipotassium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 633	Inozynian wapnia	Calcium inosinate	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 634	Rybonukleotydy wapnia	Calcium 5'-ribonucleotides	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 635	Rybonukleotydy disodowe (guanylan disodowy + inozynian disodowy)	Disodium 5'-ribonucleotides	substancja wzmacniająca smak i zapach
E 640	Glicyna i jej sól sodowa	Glycine and its sodium salt	nośnik
E 900a	Dimetylopolisiloksan	Dimethyl polysiloxane, Polydimethylsiloxane	substancja przeciw pianotwórcza, nośnik
E 901	Wosk pszczeli biały i żółty	Beeswax, white and yellow	stabilizator, nośnik, substancja do stosowania na powierzchnię
E 902	Wosk candelilla	Candelilla wax	stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię

1	2	3	4
E 903	Wosk carnauba	Carnauba wax	stabilizator, substancja do stosowania na powierzchnię
E 904	Szelak	Shellac	substancja do stosowania na powierzchnię
E 905	Wosk mikrokrystaliczny	Microcrystalline wax	substancja do stosowania na powierzchnię
E 938	Argon	Argon	gaz do pakowania
E 939	Hel	Helium	gaz do pakowania
E 941	Azot	Nitrogen	gaz do pakowania
E 942	Podtlenek azotu	Nitrous oxide. Dinitrogen monoxide	gaz nośny
E 948	Tlen	Oxygen	gaz do pakowania
E 950	Acesulfam-K	Acesulfame K	substancja słodząca
E 951	Aspartam	Aspartame	substancja słodząca
E 952	Kwas cyklaminy i jego sole: sodowa i wapniowa	Cyclamic acid and its Na and Ca salts	substancja słodząca
E 953	Izomalt	Isomalt	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	Sacharin and its Na, K and Ca salts	substancja słodząca
E 957	Taumatyna	Thaumatococin	substancja słodząca
E 959	Neohesperydyna DC	Neohesperidine DC	substancja słodząca
E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Syrop maltitolowy	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitol syrup	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 966	Laktitol	Lactitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 967	Ksylitol	Xylitol	substancja słodząca, nośnik, substancja wypełniająca
E 999	Ekstrakty Quillaia	Quillaia Extracts	substancja pianotwórcza
E 1105	Lizozym	Lysozyme	substancja konserwująca
E 1200	Spolimeryzowana glukoza (polidekstroza)	Polydextrose	substancja wypełniająca, nośnik, substancja utrzymująca wilgotność
E 1201	Poliwinylopirolidon	Polyvinylpyrrolidone (PVP)	substancja klarująca, nośnik, substancja wypełniająca
E 1202	Poliwinylopolipirolidon	Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	nośnik, substancja wypełniająca
E 1404	Skrobia utleniona	Oxidized starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1410	Fosforan monoskrobiowy	Monostarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1412	Fosforan diskrobiowy	Distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1413	Fosforowany fosforan diskrobiowy	Phosphated Distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik

1	2	3	4
E 1414	Acetylowany fosforan diskrobiowy	Acetylated distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1420	Skrobia acetylowana	Acetylated starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1422	Acetylowany adypinian diskrobiowy	Acetylated distarch adipate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1440	Hydroksypropyloskrobia	Hydroxy propyl starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1442	Hydroksypropylofosforan diskrobiowy	Hydroxy propyl distarch phosphate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1450	Sól sodowa oktenylobursztynianu skrobiowego	Starch sodium octenylsuccinate	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1451	Acetylowana skrobia utleniona	Acetylated oxidised starch	skrobia modyfikowana (zagęstnik, stabilizator), nośnik
E 1504	Octan etylu	Ethyl acetate	rozpuszczalnik ekstrakcyjny, nośnik
E 1505	Cytrynian trietylowy	Triethyl citrate	substancja pianotwórcza, nośnik
E 1517	Diacetyna	Glycerol diacetate	nośnik
E 1518	Trioctan glicerolu (triacetyna)	Glyceryl triacetate (triacetin)	nośnik, stabilizator
E 1520	Glikol 1,2-propylenowy	Propan-1,2-diol (propylene glycol)	nośnik
-	Glikol polietylenowy 6000	Polyethyleneglycol 6000	nośnik
-	Chlorowodorek chininy	Quinine hydrochloride	substancja wzmacniająca smak (zgorzkniająca)

Substancje pomagające w przetwarzaniu środków spożywczych i używek^{2/}

Nazwa w języku polskim	Nazwa w języku angielskim	Funkcja technologiczna
Aceton	Acetone	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Alkohol benzylowy	Benzyl alcohol	nośnik
Benzyna ekstrakcyjna	Extraction naphtha	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Butan	Butane	gaz nośny
Butan-1-ol	Butan-1-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Butan-2-ol	Butan-2-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
1,1,1,2-tetrafluoroetan	1,1,1,2-tetrafluoroethane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Cykloheksan	Cyclohexane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Dichlorometan (chlorek metylenu)	Dichloromethane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Dwutlenek węgla spożywczy	Carbon dioxide food grade	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Etanol (alkohol etylowy spożywczy)	Ethanol	nośnik, rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Eter dietylowy	Diethyl ether	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Fiolet metylowy	Methyl violet	barwnik
Fitynian wapnia	Calcium phytate	substancja klarująca
Heksan	Hexane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Izobutan	Isobutane	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Karuk rybi	Isinglass	substancja klarująca i środek filtracyjny
Keton metyloetylowy	Ethylmethylketone	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Metanol	Methanol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Octan metylu	Methyl acetate	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Propan	Propan	gaz nośny
Propan-1-ol	Propan-1-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Propan-2-ol	Propan-2-ol	rozpuszczalnik ekstrakcyjny
Taniny	Tannins	substancja klarująca i środek filtracyjny
Węgiel roślinny (aktywny)	Vegetable carbon (Activated)	do klarowania i filtrowania
Ziemia krzemionkowa	Bleaching earth	do klarowania i filtrowania
Ziemia okrzemkowa	Diatomaceous earth	do klarowania i filtrowania

Objaśnienia:

1) Substancjami dodatkowymi do żywności „food additives” określa się substancje normalnie nie spożywane jako żywność, nie będące typowymi składnikami żywności, posiadające lub nie posiadające wartości odżywczej, których celowe użycie technologiczne w czasie produkcji, przetwarzania, preparowania, traktowania, pakowania, paczkowania, transportu i przechowywania spowoduje zamierzone lub spodziewane rezultaty w środku spożywczym albo w półproduktach będących jego komponentami. Substancje dodatkowe mogą stać się bezpośrednio lub pośrednio składnikami żywności lub w inny sposób oddziaływać na jej cechy charakterystyczne. Definicja nie obejmuje substancji dodawanych w celu zachowania lub poprawienia wartości odżywczej. Substancje dodatkowe dozwolone wymienione w załączniku nr 2 i 3 do rozporządzenia mogą być stosowane tylko wtedy, kiedy ich użycie jest technologicznie niezbędne i nie stwarza zagrożenia dla zdrowia konsumenta.

Substancjami dodatkowymi nie są następujące składniki:

- 1) substancje przeznaczone do wód do picia, mineralizowanych i innych,
- 2) produkty zawierające pektynę i pochodzące z wysuszonego miększu jabłek lub

wysuszonych wyłóków z jabłek lub skórek owoców cytrusowych albo ich mieszaniny, otrzymane przez działanie rozcieńczonym kwasem, po którym następuje częściowa neutralizacja solami sodową i potasową („pektyna płynna”),

- 3) baza gumy do żucia,
- 4) białe lub żółte dekstryny, prażona lub dekstrynizowana skrobia, skrobia modyfikowana działaniem kwasów bądź zasad, skrobia bielona, fizycznie modyfikowana skrobia i skrobia traktowana enzymami amylolitycznymi,
- 5) chlorek amonu,
- 6) plazma krwi, żelatyna spożywcza, hydrolizaty białkowe oraz ich sole, białka mleka i gluten,
- 7) aminokwasy oraz ich sole inne niż kwas glutaminowy, glicyna, cysteina i cystyna oraz ich sole i które nie spełniają funkcji dodatków,
- 8) kazeina i kazeiniany, białczany,
- 9) inulina.

Substancje dodatkowe dozwolone, z wyjątkami określonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia, nie mogą być dodawane do:

- 1) żywności nieprzetworzonej, czyli do środków spożywczych, które nie podlegały żadnemu traktowaniu powodującemu zmianę ich oryginalnego stanu, a zostały poddane w szczególności podziałowi, rozdzielaniu, rozcięciu, wyjęciu kości, siekaniu, obdarcu, obieraniu, oczyszczeniu, mieleniu, krojeniu, myciu, żyłowaniu, oziębieniu, mrożeniu, zamrożeniu, zmiażdżeniu albo wyłuskaniu, pakowaniu lub nie opakowane,
- 2) miodu pszczelego,
- 3) nieemulgowanych olejów i tłuszczów pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego,
- 4) masła,
- 5) mleka (pełnego, półtłustego i odtłuszczonego) pasteryzowanego i sterylizowanego (włączając sterylizację UHT) i zwykłej pasteryzowanej śmietany i śmietanki,
- 6) niearomatyzowanych i bez dodatków smakowych, fermentowanych przetworów mlecznych zawierających żywe kultury bakterii,
- 7) wód mineralnych i wód stołowych, wód źródłanych,
- 8) kawy (z wyjątkiem aromatyzowanej kawy instant) i ekstraktów kawy,
- 9) herbaty w liściach niearomatyzowanej,
- 10) cukrów,
- 11) suchych makaronów z wyjątkiem makaronów bezglutenowych i/albo makaronów przeznaczonych do diet niskobiałkowych,
- 12) maślanki naturalnej niearomatyzowanej (z wyjątkiem maślanki sterylizowanej) i/lub bez dodatków smakowych.

Substancje słodzące wymienione w załączniku nr 2 do rozporządzenia nie mogą być dodawane do środków spożywczych przeznaczonych dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat.

- 2) Substancja pomagająca w przetwarzaniu (processing aids)— oznacza substancję, która sama nie jest spożywana jako składnik żywności, jest celowo stosowana w przetwarzaniu surowców, żywności lub jej składników w celu osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego podczas oddziaływania lub przetwarzania, mogąca spowodować niezamierzone lecz technicznie nieuniknione jej pozostałości lub jej pochodnych w końcowym środku spożywczym, pod warunkiem, że nie zagrażają one w żaden sposób zdrowiu oraz nie wywierają technologicznego wpływu na produkt gotowy.

Załącznik nr 2

WYKAZ DOPUSZCZALNYCH IŁOŚCI SUBSTANCJI DODATKOWYCH DOZWOLONYCH, DODAWANYCH DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH I UŻYWEK, WEDŁUG ICH FUNKCJI TECHNOLOGICZNYCH

Grupa	1	-	Barwniki 1)
Grupa	2	-	Aromaty 2)
Grupa	3	-	Substancje konserwujące 3)
Grupa	4	-	Przeciwutleniacze 4)
Grupa	5	-	Kwasy i regulatory kwasowości 5)
Grupa	6	-	Stabilizatory i emulgatory 6)
Grupa	7	-	Sole emulgujące 7)
Grupa	8	-	Zagęstniki i substancje żelujące 8)
Grupa	9	-	Substancje wzmacniające smak i zapach 9)
Grupa	10	-	Skrobie modyfikowane 10)
Grupa	11	-	Substancje słodzące 11)
Grupa	12	-	Substancje wypełniające 12)
Grupa	13	-	Substancje wiążące (teksturotwórcze) 13)
Grupa	14	-	Substancje utrzymujące wilgotność 14)
Grupa	15	-	Substancje spulchniające (zwiększające objętość) 15)
Grupa	16	-	Substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące) 16)
Grupa	17	-	Substancje przeciwzbrylające 17)
Grupa	18	-	Nośniki 18)
Grupa	19	-	Rozpuszczalniki ekstrakcyjne 19)
Grupa	20	-	Gazy do pakowania 20)
Grupa	21	-	Gazy nośne (gazowe środki wypierające) 21)
Grupa	22	-	Substancje pianotwórcze 22)
Grupa	23	-	Substancje przeciwpianotwórcze (substancje zapobiegające pienieniu) 23)
Grupa	24	-	Substancje klarujące (środki filtracyjne)

Objaśnienia:

1) Barwniki - substancje nadające lub przywracające barwę środkom spożywczym, obejmujące naturalne składniki żywności oraz naturalne źródła, normalnie same nie spożywane jako żywność i nie używane jako charakterystyczne jej składniki. Preparaty otrzymane ze środków spożywczych i innych naturalnych źródeł surowcowych uzyskane w procesie fizycznej i/albo chemicznej ekstrakcji, w której ekstrahuje się selektywnie pigmenty odpowiednio pod kątem ich odżywczych albo aromatycznych składników. Barwniki stosuje się w celu odtworzenia pierwotnej barwy środków spożywczych, utraconej w wyniku ich przetwarzania, przechowywania, pakowania i dystrybucji. Barwniki stosuje się również w celu nadania barwy środkom spożywczym zazwyczaj bezbarwnym, w celu wzmocnienia istniejącej barwy, w celu podkreślenia aromatu (smaku) środka spożywczego związanego z konkretną barwą i uczynienia go łatwiejszym do rozpoznania. Tylko E129, E133, E155 lub mieszaninę E129 z E133 wolno stosować do znakowania, przez lekarza weterynarii, przydatności mięsa do spożycia oraz do pozostałego znakowania produktów mięsnych. Do ozdabiania skorupki jaj (np. pisanek wielkanocnych) lub do ostemplowania skorupki jaj wolno stosować wszystkie dozwolone barwniki.

Dopuszcza się obecność barwników w złożonych (wieloskładnikowych) środkach spożywczych w następujących przypadkach:

- w złożonych środkach spożywczych z wyjątkiem tych, do których nie mogą być dodawane barwniki, jeżeli barwnik jest dozwolony do jednego ze składników złożonego środka spożywczego,

- jeżeli produkt spożywczy (składnik) jest przeznaczony wyłącznie do produkcji złożonego środka spożywczego, a jest on zgodny z określeniami niniejszego rozporządzenia.

Barwnikami do środków spożywczych nie są:

- środki spożywcze suszone lub zagęszczone oraz składniki aromatyczne wchodzące do produkcji złożonych środków spożywczych, z powodu ich właściwości aromatycznych, smakowych lub odżywczych, przy tym mających skutek barwiący jako drugorzędny, w szczególności papryka, kurkuma i szafran,

- barwniki używane do barwienia zewnętrznych, niejadalnych części środków spożywczych, takich jak skórki serów i osłonki wyrobów mięsnych.

Barwniki wymienione w niniejszym załączniku, z wyjątkami określonymi w tym załączniku, nie mogą być dodawane do:

- 1) żywności nieprzetworzonej,
- 2) wszelkich wód opakowanych,
- 3) mleka, mleka półtłustego i odtłuszczonego, pasteryzowanego lub sterylizowanego (włączając sterylizację UHT), bez dodatków smakowych i aromatów,
- 4) mleka czekoladowego,
- 5) napojów mlecznych fermentowanych bez dodatków smakowych i aromatów,
- 6) mleka zagęszczonego i mleka w proszku,
- 7) maślanek bez dodatków smakowych i aromatów,
- 8) śmietany i śmietanki oraz śmietanki w proszku bez dodatków smakowych i aromatów,
- 9) olejów i tłuszczów zwierzęcych lub roślinnych,
- 10) jaj i przetworów z jaj (jaj w proszku, mrożonej masy jajowej itp.),
- 11) mąki i innych produktów przemiału zbóż oraz skrobi,
- 12) chleba i produktów podobnych,
- 13) makaronów i „gnocchi”
- 14) cukrów, włączając wszystkie mono- i dicukry,
- 15) przecierów, past i koncentratów pomidorowych, pomidorów w konserwach,
- 16) sosów na bazie pomidorów,
- 17) soków owocowych i nektarów owocowych oraz soków warzywnych,
- 18) owoców, warzyw (włączając ziemniaki) oraz grzybów w konserwach i suszonych, owoców i warzyw (włączając ziemniaki) przetworzonych,
- 19) dżemów wyborowych, galaretek wyborowych, kasztanów purée, kremu ze śliwek,
- 20) ryb, mięczaków i skorupiaków, mięsa, drobiu i dziczyzny oraz ich przetworów, z wyjątkiem gotowych posiłków zawierających te składniki,
- 21) wyrobów z kakao, mas i kuwertur czekoladowych, składników czekoladowych w wyrobach czekoladowych, polew kakaowych, mas czekoladopodobnych,
- 22) kawy palonej, herbaty, cykorii, ekstraktów herbaty i cykorii, herbatek owocowych i ziołowych; herbacianych, roślinnych, owocowych i zbożowych preparatów do sporządzania naparów oraz mieszanek i mieszanek instant wszystkich wyszczególnionych produktów,
- 23) soli, zamienników soli, przypraw i mieszanek przypraw,
- 24) wina i innych wyrobów winiarskich,
- 25) Korn, Kornbrand, napojów spirytusowych owocowych, wódek naturalnych z owoców, Ouzo, Grappa, Tsikoudia z Krety, Tsipouro z Macedonii, Tsipouro z Tessaly, Tsipouro z Tyrnavos, wódki naturalnej z wytlóków winogron Marque narodowej luksemburskiej, wódki naturalnej żytniej Marque narodowej luksemburskiej, London gin,
- 26) Sambuca, Maraschino i Mistra,

- 27) Sangria, Clarea i Zurra,
- 28) octu winnego,
- 29) żywności przeznaczonej dla niemowląt i dzieci w wieku do 3 lat,
- 30) miodu pszczelego,
- 31) słodu i przetworów słodowych,
- 32) dojrzewających i niedojrzewających serów bez dodatków smakowych,
- 33) tłuszczu z mleka owczego i koziego,
- 34) wódki czystej, spirytusu rektyfikowanego butelkowanego, Żubrówki.

2) Aromaty - substancje użyte albo przeznaczone do użycia w lub na środkach spożywczych do nadania zapachu i/albo smaku. Definicja obejmuje również surowce stosowane do ich produkcji. Aromatem określa się substancje aromatyczne, preparaty aromatyczne, aromaty przetworzone, aromaty dymu wędzarniczego oraz ich mieszaniny. Substancje aromatyczne są to substancje chemicznie zdefiniowane (zidentyfikowane) o właściwościach aromatyzujących:

a) naturalne – otrzymane przez odpowiednie procesy fizyczne (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikami) lub enzymatyczne albo mikrobiologiczne z oryginalnych surowców roślinnych lub zwierzęcych lub po ich przetworzeniu do spożycia przez ludzi, tradycyjnymi metodami produkcji żywności (uwzględniając suszenie, fermentację, prażenie i wysuszenie).

b) identyczne z naturalnymi – otrzymane przez chemiczną syntezę lub wyodrębnienie przy zastosowaniu procesów chemicznych substancji, które pod względem chemicznym są identyczne z substancjami naturalnie występującymi w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych określonych pod lit. a).

c) syntetyczne - otrzymane na drodze syntezy chemicznej i nie posiadające chemicznie identycznych odpowiedników substancji naturalnych obecnych w oryginalnych produktach roślinnych lub zwierzęcych, określonych pod lit. a).

Preparaty aromatyczne - oznaczają produkty inne niż substancje określone wyżej (pod lit. a), zagęszczone lub nie (mieszaniny), o właściwościach aromatyzujących, otrzymane w drodze odpowiednich procesów fizycznych (włączając destylację i ekstrakcję rozpuszczalnikami ekstrakcyjnymi) albo procesów enzymatycznych lub mikrobiologicznych z oryginalnych materiałów roślinnych lub zwierzęcych, w postaci surowców lub po ich przetworzeniu do spożycia przez ludzi, tradycyjnymi procesami produkcji żywności (włączając suszenie, podsuszanie, prażenie i fermentację).

Aromaty przetworzone - oznaczają produkty otrzymane zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną przez ogrzewanie do temp. 180°C przez okres czasu nie dłuższy niż 15 minut, mieszaniny składników niekoniecznie posiadających właściwości aromatyzujące, z których co najmniej 1 składnik zawiera azot aminowy, a inny jest cukrem redukującym.

Aromaty dymu wędzarniczego - ekstrakty dymu wędzarniczego stosowanego w tradycyjnych procesach wędzenia żywności.

Określenia powyższe nie obejmują:

- jadalnych substancji i produktów przeznaczonych do konsumpcji jako takie, z lub bez procesów rekonstytucji,
- substancji, które posiadają własny słodki, kwaśny lub słony smak,
- oryginalnych produktów roślinnych lub zwierzęcych posiadających właściwości aromatyzujące, jeżeli nie są one użyte jako źródła aromatyzowania.

Do produkcji aromatów wolno stosować surowce aromatyczne i substancje aromatyczne pochodzące z następujących źródeł:

- 1) aromatyzujące źródła surowcowe skomponowane ze środków spożywczych, ziół i przypraw normalnie uznawane za środki spożywcze,
 - 2) aromatyzujące źródła surowcowe skomponowane z surowców roślinnych lub zwierzęcych nie uznawane jako żywność,
 - 3) substancje aromatyzujące otrzymane fizycznymi, enzymatycznymi lub mikrobiologicznymi procesami z surowców roślinnych lub zwierzęcych,
 - 4) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące, identyczne pod względem chemicznym z substancjami aromatyzującymi naturalnie występującymi w żywności, ziołach i przyprawach uznanych za żywność,
 - 5) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące, identyczne pod względem chemicznym z substancjami obecnymi w surowcach roślinnych i zwierzęcych nie uznawanych za żywność,
 - 6) chemicznie syntetyzowane lub chemicznie wyizolowane substancje aromatyzujące inne niż określone w pkt 4 i 5,
 - 7) wyjściowe surowce użyte do produkcji aromatów dymu wędzarniczego i aromatów przetworzonych (process flavourings) oraz warunki reakcji, w jakich są one preparowane.
-
- 3) Substancje konserwujące - substancje przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez drobnoustroje.
 - 4) Przeciwutleniacze - substancje przedłużające trwałość środków spożywczych poprzez zabezpieczenie ich przed rozkładem spowodowanym przez utlenianie, takim jak jełczenie tłuszczu i zmiany barwy.
 - 5) Kwasy - substancje zwiększające kwasowość środków spożywczych i/lub wnoszące do nich kwaśny smak. Regulatory kwasowości - substancje zmieniające lub ustalające kwasowość środków spożywczych.
 - 6) Stabilizatory - substancje umożliwiające utrzymanie odpowiednich fizycznych i/lub chemicznych właściwości środka spożywczego; obejmują substancje ułatwiające utrzymanie jednolitej dyspersji dwóch lub więcej nie mieszających się substancji w środkach spożywczych. Emulgatory - substancje umożliwiające utworzenie lub utrzymanie jednolitej mieszaniny dwóch lub więcej wzajemnie nie mieszających się faz, takich jak olej i woda, w środkach spożywczych.
 - 7) Sole emulgujące - substancje, które zmieniają białka zawarte w serze w formę zdyspergowaną i w związku z tym powodują jednorodne rozmieszczenie tłuszczu i innych składników.
 - 8) Zagęstniki - substancje zwiększające lepkość środka spożywczego. Substancje żelujące - substancje nadające środkom spożywczym konsystencję przez tworzenie żelu.
 - 9) Substancje wzmacniające smak i zapach - substancje uwydatniające istniejący smak i/lub zapach środków spożywczych.
 - 10) Skrobie modyfikowane - substancje otrzymane ze skrobi spożywczych w wyniku działania czynników chemicznych lub enzymatycznych.
 - 11) Substancje słodzące – substancje, które są stosowane:
 - do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym, takiego jak przy zastosowaniu cukrów,
 - do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym o zredukowanej o co najmniej 30% wartości energetycznej w porównaniu z oryginalnymi lub podobnymi środkami spożywczymi,

- do nadania słodkiego smaku środkom spożywczym bez dodatku cukru, tzn. bez żadnego dodatku mono- lub dicukrów lub jakichkolwiek środków spożywczych o właściwościach słodzących,
 - jako słodziki stołowe.
- 12) Substancje wypełniające - substancje, które przyczyniają się do wypełnienia środków spożywczych bez istotnego wpływu na ich dostępną wartość energetyczną.
- 13) Substancje wiążące (teksturotwórcze) - substancje powodujące lub utrzymujące jędrność lub kruchość tkanek owoców i warzyw, lub współdziałające z substancjami żelującymi w utworzeniu lub wzmocnieniu żelu.
- 14) Substancje utrzymujące wilgotność - substancje zapobiegające wysychaniu środka spożywczego poprzez przeciwdziałanie wpływom atmosferycznym, posiadające niski stopień wilgotności lub ułatwiające rozpuszczanie się proszku w środowisku wodnym.
- 15) Substancje spulchniające (zwiększające objętość) - substancje lub mieszaniny substancji uwalniające gaz, a tym samym zwiększające objętość ciasta.
- 16) Substancje do stosowania na powierzchnię (substancje glazurujące) - substancje, które po zastosowaniu na zewnętrzną powierzchnię środka spożywczego tworzą warstwę ochronną lub błyszczący wygląd.
- 17) Substancje przeciwbrylające - substancje zapobiegające zlepianiu się poszczególnych cząstek środka spożywczego.
- 18) Nośniki - substancje użyte do rozpuszczania, rozcieńczania, dyspergowania lub innego fizycznego modyfikowania substancji dodatkowych do żywności, bez zmiany ich funkcji technologicznej (i które same nie wywołują działania technologicznego), w celu ułatwienia posługiwania się nimi, zastosowania i użytkowania.
- 19) Rozpuszczalniki ekstrakcyjne - rozpuszczalniki użyte do ekstrakcji w procesie preparowania surowców, środków spożywczych, ich komponentów lub składników i są z nich usunięte, ale mogą być obecne w sposób nie zamierzony, technicznie nieunikniony, jako pozostałość lub pochodna w środkach spożywczych lub ich składnikach, w ilościach dozwolonych.
- 20) Gazy do pakowania - gazy inne niż powietrze, wprowadzane do opakowania przed, w czasie lub po umieszczeniu środka spożywczego w tym opakowaniu.
- 21) Gazy nośne (gazowe środki wypierające) - gazy inne niż powietrze, które ułatwiają wypchnięcie środka spożywczego z pojemnika lub powodują uzyskanie odpowiedniej konsystencji środka spożywczego.
- 22) Substancje pianotwórcze - substancje umożliwiające utworzenie jednolitej dyspersji fazy gazowej w ciekłych lub stałych środkach spożywczych.
- 23) Substancje przeciwpianotwórcze (substancje zapobiegające pienieniu) - substancje, które chronią przed / lub zmniejszają powstawanie piany.

1. Barwniki

I. BARWNIKI ORGANICZNE NATURALNE

Lp.	Nazwa	Nr colour Index 1987	Nr	Mak- sy- malna dawka mg/kg	Środki spożywcze	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Annato (biksyna, norbiksyna)	75120	E 160b	10	Margaryny, mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny	Barwnikiem E 160b można barwić wyłącznie środki spożywcze wyszczególnio- ne w rubryce 6, z zastrzeżeniami wynikającymi z załącznika nr 2 p.1.
				20	Dekoracje i powłoki	
				10	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie	
				20	Lody i ich koncentraty	
				10	Likiery łącznie z napojami wzmocnionymi o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj.	
				15	Sery topione aromatyzowane lub z dodatkami smakowymi	
				15	Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane i/lub bez dodatków smakowych	
				10	Desery	
				20	Ekstrudowane lub ekspandowane aromatyzowane pikantne wyroby typu sneksy i chipsy	
				10	Aromatyzowane pikantne wyroby typu sneksy oraz aromatyzowane pikantne powłoki orzeszków	
				10	Ryby wędzone	
				20	Jadalne powłoki serów i jadalne osłonki	
				50	Red Leicester ser	
				35	Mimolette ser	
				25	Ekstrudowane, napowietrzane i/albo owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe	

1	2	3	4	5	6	7
2	Antocyjany ¹	-	E 163	-	Wyroby ciastkarskie i ciasta, wyroby cukiernicze, napoje winopodobne, napoje winopochodne, napoje i zaprawy do napojów bezalkoholowych, lody i ich koncentraty, napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe), desery mleczne, desery twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, serki twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, sery topione aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, koncentraty: ciast, deserów i napojów, polewy i sosy do deserów cukierniczych, ciast i lodów, półprodukty żelujące do dekoracji: ciast, deserów cukierniczych, lodów, kremy do ciast, wiórki kokosowe dekoracyjne, chrupki kukurydziane, napoje spirytusowe, sosy warzywne, sosy sałatkowe, wyroby typu sneksy i chipsy, śmietanka aromatyzowana (sterylizowana UHT, do ubijania lub ubita), śmietanka w proszku aromatyzowana, jadalne powłoki serów dojrzewających i jadalne osłonki, koncentraty obiadowe i koncentraty dodatków do potraw	Naturalnymi barwnikami organicznymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 6, z zastrzeżeniami wynikającymi z rubryki 7 oraz z załącznika nr 2 p.1.
3	Betanina (czerwień buraczana)	-	E 162	-		
4	Chlorofile	75810	E 140i	-		
5	Chlorofiliny	75815	E 140ii	-		
6	Chlorofili i chlorofilin kompleks miedziowy zawierający nie więcej niż 200 mg miedzi zjonizowanej na 1 kg barwnika	75815	E 141i E 141ii	-		
7	Ekstrakt z papryki (kapsantyna, kapsorubina)	-	E 160c	-		
8	Karmel ²	-	E 150a	-		
9	Koszenila ¹ (kwas karminowy)	75470	E 120	-		
10	Kurkumina	75300	E 100	-		
11	Likopen	-	E 160d	-		
12	Luteina	-	E 161b	-		
13	Mieszanina karotenów	75130	E160a (i)	-		
14	Węgiel roślinny	-	E 153	-		
				-	Whisky, Whiskey, napój spirytusowy zbożowy (inny niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódka naturalna z wina gronowego, rum, Brandy, Weinbrand, wódka naturalna z wyłóków winogron (inne niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wyłóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupnik, arak, winiak, starka, koniak	wyłącznie E 150a
				-	Miody pitne, piwo, ocet spirytusowy, <i>Cidre bouche</i>	wyłącznie E 150a
				-	Napoje typu kawa rozpuszczalna z zabielačem (kakaowe, smakowe)	wyłącznie E 100, E 150a, E 160a (i)
				-	Mleko zagęszczane smakowe	wyłącznie E 150a

1	2	3	4	5	6	7
				-	Majonezy	wyłącznie E 160a(i), E 160c
					Zabielacze do napojów	wyłącznie E 100, E 150a, E 160a(i)
					Koncentraty ziemniaczane	wyłącznie E 100
					Ostonki białkowe do wędlin	wyłącznie E 150a
				-	Mleko, śmietana i śmietanka przeznaczone do wyrobu masła i wszystkich innych przetworów z tłuszczu mlecznego zawierających poniżej 80% tłuszczu	wyłącznie E 160a(i)
					Mleko przeznaczone do wyrobu serów dojrzewających	wyłącznie E 160a(i), E 160c
					Sosy konserw rybnych z wyjątkiem sosów pomidorowych, półprodukty rybne, sosy konserw mięsnych i mięsno-warzywnych	wyłącznie E 160a(i) E 150a, E 160c
					Chleb żytni razowy z mąki typ 2000	wyłącznie E 150a
					Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina z wyjątkiem bitter soda	wyłącznie E 150a
					Wino aromatyzowane owocowe	wyłącznie E 150a E 163
					Margaryny, mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny	wyłącznie E 100 E 160a (i)
				-	Sage Derby ser	wyłącznie E 140, E 141
				-	Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane i/lub bez dodatków smakowych	wyłącznie E 160a(i), E 160c
				-	Morbier ser	wyłącznie E 153
				125	Red marbled ser	wyłącznie E 120
				-	Red marbled ser	E 163

1	2	3	4	5	6	7
				-	Americano	wyłącznie E 150a, E 163
				100 mg/l	Americano	wyłącznie E 100, E 120 oraz pojedynczo lub łącznie z E 101i, E 101ii, E 102 E 104, E 122 E 123, E 124
				-	Bitter soda, bitter wino	wyłącznie E 150a
				100	Bitter soda, bitter wino	wyłącznie E 100, E 120 oraz pojedynczo lub łącznie z E 101i, E 101ii, E 102 E 104, E 110 E 122, E 123, E 124, E 129
				-	Wina likierowe i markowe wina likierowe produkowane w określonych regionach	wyłącznie E 150a
				-	Warzywa w occie, solance i oleju (z wyjątkiem oliwek)	wyłącznie E 140, E 150a E 141, E 160a(i) E 162, E 163
				-	Ekstrudowane, napowietrzane i/albo owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe	wyłącznie E 160a(i), E 160c
				200	Owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	wyłącznie E 120 E 162, E 163 (pojedynczo lub łącznie)
				-	Dżemy, galaretki, marmolady i podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	wyłącznie E 100 E 140, E 141 E 150a, E 160a(i), E 160c, E 162 E 163
				100	Dżemy, galaretki, marmolady i podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	wyłącznie E 120 E 160d, E 161b pojedynczo lub łącznie z E 104, E 110 E 124, E 142

1	2	3	4	5	6	7
				100	Burger meat z dodatkiem warzyw i/albo przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	wyłącznie E 120
				-	Burger meat z dodatkiem warzyw i/albo przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	wyłącznie E 150a
				-	Pasturmas (jadalna zewnętrzna powłoka)	wyłącznie E 100 E 101i, E 120
				100	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	limitowanie dotyczy E 100, E 120, E 160d E 161b pojedynczo lub łącznie z E 160e, E 160f oraz z dozwolonymi syntetycznymi barwnikami organicznymi
				200	Kandyzowane owoce i warzywa, <i>Mostarda di frutta</i>	
				200	Półprodukty z czerwonych owoców	
				500	Elementy dekoracyjne i glazury wyrobów	
				200	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie (np. herbatniki, wafle)	
				500	Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	
				300	Musztarda	
				500	Zamienniki łososia	
				500	Surimi	
				100	Aromatyzowane sery topione	
				100	Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	
				250	Wstępnie obgotowane skorupiaki	
				300	Ikra ryb z wyjątkiem kawioru	
				200	Suche, pikantne ziemniaczane zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy:	
				100	ekstrudowane lub ekspandowane pikantne wyroby typu sneksy, inne pikantne wyroby typu sneksy i pikantne powłoki orzechów	
				200	Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina i aromatyzowane koktajle na bazie wina	
				200	Wino owocowe (spokojne i musujące), napoje winopodobne z wyjątkiem <i>Cidre bouche</i> , aromatyzowane wino owocowe	
				300	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich (np. herbatniki, wafle)	

1	2	3	4	5	6	7
				200	Napoje spirytusowe gatunkowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wytlóków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	limitowanie dotyczy E 100, E 120, E 160d E 161b pojedynczo lub łącznie z E 160e, E 160f oraz z dozwolonymi syntetycznymi barwnikami organicznymi
				50	Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	
				50	Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	
				300	Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	
				100	Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	
15	Kantaksantyna	-	E 161g	15	Wyłącznie do <i>Saucisses de Strasbourg</i>	wyłącznie E 161g

Objaśnienia:

¹ Wolne od mikotoksyn i pozostałości antybiotyków.

² Nie obejmuje cukrowych produktów aromatycznych, otrzymanych z ogrzewania cukrów i stosowanych do aromatyzowania środków spożywczych (np. wyrobów cukierniczych, napojów alkoholowych).

II. BARWNIKI IDENTYCZNE Z NATURALNYMI

Lp.	Nazwa	Nr colour Index 1987	Nr	Maksymalna dawka mg/kg	Środki spożywcze	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)	40820	E 160e	100 ¹	Sosy sałatkowe	Barwnikami identycznymi z naturalnymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 6, z zastrzeżeniami wynikającymi z rubryki 7 oraz z załącznika nr 2 p.1. Dopuszczalne jest stosowanie laków dozwolonych barwników.
2	Beta-karoten	40800	E 160a (ii)	150 ^f	Lody i ich koncentraty	
3	Ester etylowy kwasu Beta-apo-8' karotenowego (C 30)	40825	E160f		Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	
4	Karmel siarczynowy	-	E 150b	200 ¹	Napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu	
5	Karmel amoniakalny	-	E 150c	150 ¹	Desery mleczne i/lub z dodatkami smakowymi	
6	Karmel amoniakalno-siarczynowy	-	E 150d			
7	Ryboflawina	-	E 101i		Napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)	
8	Ryboflawiny 5'fosforan	-	E 101ii		Desery twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	
					Twarogi termizowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	
					Sery topione aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi	
					Koncentraty: ciast, deserów i napojów, zabielać do napojów	
					Polewy i sosy do deserów cukierniczych, ciast i lodów	
					Półprodukty żelujące do dekoracji: ciast, deserów cukierniczych, lodów	
					Kremy do ciast	
					Wiórki kokosowe dekoracyjne	
					Napoje winopodobne, napoje winopochodne	
					Chleb żytni razowy z mąki typ 2000	wyłącznie E 150b, E 150c, E 150d

1	2	3	4	5	6	7
					Piwo, ocet spirytusowy, sosy obiadowe, dodatki do potraw, <i>Cidre bouche</i>	wyłącznie: E 150b, E 150c, E 150d
					Majonezy	wyłącznie E 160a(ii)
					Margaryny oraz mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych, minarina, inne emulsje tłuszczowe, tłuszcz bezwodny	wyłącznie E 160a(ii)
				-	Koncentraty obiadowe i koncentraty dodatków do potraw	wyłącznie: E 101 (i), E 101(ii), E 150b, E 150c, E 150d, E 160a(ii)
					Koncentraty ziemniaczane, koncentraty purée ziemniaczanego	wyłącznie E 101(i), E 101(ii)
					Mleko, śmietana i śmietanka przeznaczone do wyrobu masła i wszystkich innych przetworów z tłuszczu mlecznego zawierających poniżej 80% tłuszczu	wyłącznie E 160a(ii)
					Ser dojrzewający Pomarańczowy, Żółty oraz lekko dobarwiany, sery topione niearomatyzowane i/lub bez dodatków smakowych	wyłącznie E 160a(ii)
					Sosy konserw rybnych z wyjątkiem sosów pomidorowych, prezerwy rybne, sosy konserw mięsnych i mięsno-warzywnych	wyłącznie E 150b, E 150c E 150d, E 160a(ii)
					Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina z wyjątkiem bitter soda	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
					Whisky, Whiskey, napój spirytusowy zbożowy (inny niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódka naturalna z wina gronowego, rum, Brandy, Weinbrand, wódka naturalna z wytlóków winogron (inne niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupnik, arak, winiak, starka, koniak	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
				-	Americano	wyłącznie E 150b E 150c E 150d

1	2	3	4	5	6	7
				100mg/l	Americano	wyłącznie E 101i E 101 ii pojedynczo lub łącznie z E 100 E 102 E 104 E 120 E 122 E 123 E 124
				-	Bitter soda, bitter wino	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
				100mg/l	Bitter soda, bitter wino	wyłącznie E 101i, E 101ii pojedynczo lub łącznie z E 100 i E 120 oraz z dozwolonymi syntetycznymi barwnikami organicznymi
				-	Wina likierowe i markowe wina likierowe produkowane w określonych regionach	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
				-	Warzywa w occie, solance i oleju (z wyjątkiem oliwek)	wyłącznie E 101i E 101ii E 150b E 150c E 150d E 160a(ii)
				-	Ekstrudowane, napowietrzane i/albo owocowo aromatyzowane śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia	wyłącznie E 150c E 160a(ii)
				-	Dżemy, galaretki, marmolady i podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	wyłącznie E 150b E 150c E 150d, E 160a(ii)
				-	Burger meat z dodatkiem warzyw i/albo przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	wyłącznie E 150b E 150c E 150d
				-	Pasturmas (jadalna zewnętrzna powłoka)	E 101i, E 101ii

1	2	3	4	5	6	7
				100	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	limitowanie dotyczy E 160e, E160f, pojedynczo lub łącznie z E 100, E 120, E 160d, E 161b oraz z dozwolonymi syntetycznymi barwnikami organicznymi
				200	Kandyzowane owoce i warzywa, <i>Mostarda di frutta</i>	
				200	Półprodukty z czerwonych owoców	
				500	Elementy dekoracyjne i glazury wyrobów	
				200	Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie (np. herbatniki, wafle)	
				500	Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	
				300	Musztarda	
				500	Zamienniki łososia	
				500	Surimi	
				100	Aromatyzowane sery topione	
				100	Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	
				250	Wstępnie obgotowane skorupiaki	
				300	Ikra ryb z wyjątkiem kawioru	
				200	Suche, pikantne ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy:	
				100	ekstrudowane lub ekspandowane pikantne wyroby typu sneksy	
					inne pikantne wyroby typu sneksy i pikantne powłoki orzechów	
				200	Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina i aromatyzowane koktajle na bazie wina	
				200	Wino owocowe (spokojne i musujące) napoje winopodobne z wyjątkiem <i>Cidre bouche</i> , aromatyzowane wino owocowe	
				300	Wyroby cukiernicze z wyjątkiem produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich (np. herbatniki, wafle)	
				200	Napoje spirytusowe gatunkowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wycieków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wycieków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiak, starki, koniaku	

1	2	3	4	5	6	7
				50	Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	limitowanie dotyczy E 160e, E160f, pojedynczo lub łącznie z
				50	Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	E 100, E 120, E 160d, E 161b oraz z
				300	Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	dozwołonymi syntetycznymi
				100	Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	barwnikami organicznymi.

¹ Limitowanie dotyczy E 160e i E 160f pojedynczo lub łącznie z E 100, E 120, E 160d, E 161b.

III. BARWNIKI ORGANICZNE SYNTETYCZNE

Lp.	Nazwa	Nr Colour Index 1987	Nr	Środki spożywcze	Maksy- malna dawka mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Azorubina	14720	E 122	Koncentraty deserów	200	Syntetycznymi barwnikami organicznymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 5 z zastrzeżeniami wynikającymi z rubryki 7 oraz z załącznika nr 2 p.1. Dopuszczalne jest stosowanie laków dozwolonych barwników
2	Błękit Patentowy V	42051	E 131	Półprodukty żelujące do dekoracji: ciast, deserów cukierniczych i wyrobów ciastkarskich. Kremy do wyrobów ciastkarskich	100	
3	Błękit brylantowy FCF	42090	E 133			
4	Braz HT	20285	E 155			
5	Czerwień Allura AC	16035	E 129			
6	Czerwień koszenilowa	16255	E 124			
7	Czerń brylantowa PN	28440	E 151			
8	Indygotyna	73015	E 132			
9	Tartrazyna	19140	E 102			
10	Zieleń S	44090	E 142			
11	Żółcień pomarańczowa	15985	E 110			
12	Żółcień chinolinowa	47005	E 104			
13	Erytrozyna	45430	E 127	Wyłącznie do wiśni i czereśni koktajlowych oraz wiśni i czereśni kandyzowanych	200	
				Wiśnie i czereśnie Bigarreaux w syropie i w koktajlach	150	
14	Amarant	16185	E 123	Wyłącznie do aperitifów na bazie wina, napojów spirytusowych gatunkowych łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wytlóków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	30	
				Ikra ryb	30	

1	2	3	4	5	6	7
15	Czerwień 2G	18050	E 128	Wyłącznie do Burger meat z dodatkiem przetworów zbożowych w ilości nie mniej niż 4%	20	
16	Braz FK	-	E 154	Wyłącznie do śledzi wędzonych	20	
17	Czerwień litolowa BK	15850	E 180	Wyłącznie do jadalnych powłok serów dojrzewających	-	
18	Fiolet metylowy	42535	-	Do znakowania tusz zwierząt po uboju, bekonu i powłok serów twardych dojrzewających	-	
				Americano	100	wyłącznie E 102, E 104, E 122, E 123, E 124 pojedynczo lub łącznie z E 100, E 101i, E 101ii, E 120
				Bitter soda, bitter wino	100	wyłącznie E 102, E 104, E 110, E 122, E 123, E 124, E 129 pojedynczo lub łącznie z E 100, E 101i, E 101ii, E 120
				Dzemy, galaretki, marmolady i podobne przetwory owocowe łącznie z produktami niskokalorycznymi	100	wyłącznie E 104, E 110, E 124, E 142 pojedynczo lub łącznie z E 120, E 160d, E 161b
				Przetworzony (purée) groszek i ogrodowy groszek (w puszkach)	100	wyłącznie E 102
					20	wyłącznie E 133
					10	wyłącznie E 142

1	2	3	4	5	6	7
				Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	100	wyłącznie E 102, E 104, E 110,
				Kandyzowane owoce i warzywa, <i>Mostarda di frutta</i>	200	E 122, E 124, E 129,
				Półprodukty z czerwonych owoców	200	E 131, E 132, E 133, E 142,
				Elementy dekoracyjne i glazury wyrobów	500	E 151, E 155, pojedynczo lub
				Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie (np. herbatniki, wafle)	200	łącznie z: E 100, E 120, E 160d, E 160e,
				Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	500	E 160f, E 161b, z tym że do
				Musztarda	300	napojów bezalkoholowych,
				Zamienniki łososia	500	deserów,
				Surimi	500	delikatesowych
				Aromatyzowane sery topione	100	produktów
				Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	100	piekarskich i
				Wstępnie obgotowane skorupiaki	250	wyrobów
				Ikra ryb z wyjątkiem kawioru	300	ciastkarskich,
				Jadalne powłoki serów dojrzewających i jadalne osłonki	-	wyrobów
				Suche, pikantne ziemniaczane zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy:		cukierniczych
				ekstrudowane lub ekspandowane		ilości każdego z
				pikantne wyroby typu sneksy,	200	następujących
				inne pikantne wyroby typu sneksy		barwników:
				i pikantne powłoki orzechów	100	E 110, E 122, E 124 i E 155 nie
				Wino owocowe (spokojne i musujące), napoje winopodobne z wyjątkiem <i>Cidre bouche</i> , aromatyzowane wino owocowe	200	mogą przekraczać 50mg/kg lub 50mg/l
				Wyroby cukiernicze z wyjątkiem produktów piekarskich delikatesowych i wyrobów ciastkarskich (np. herbatniki, wafle)	300	

1	2	3	4	5	6	7
				Napoje spirytusowe gatunkowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wytlóków winogron (innej niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wytlóków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	200	wyłącznie E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129, E 131, E 132, E 133, E 142, E 151, E 155, pojedynczo lub łącznie z: E 100, E 120, E 160d, E 160e, E 160f, E 161b, pojedynczo lub łącznie, z tym że do napojów bezalkoholowych, deserów,
				Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	50	delikatesowych produktów piekarskich i wyrobów ciastkarskich,
				Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	50	wyrobów cukierniczych ilości każdego z
				Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	300	następujących barwników:
				Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	100	E 110, E 122, E 124 i E 155 nie mogą przekraczać 50mg/kg lub 50mg/l

IV. BARWNIKI NIEORGANICZNE

Lp.	Nazwa	Nr Colour Index 1987	Nr	Środki spożywcze	Maksy- malna dawka mg/kg	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Dwutlenek tytanu	77891	E 171	Aromatyzowane oparte na wodzie napoje bezalkoholowe	-	Barwnikami nieorganicznymi można barwić środki spożywcze wymienione w rubryce 5 z zastrzeżeniami wynikającymi z załącznika nr 2 p.1.
2	Węglan wapnia	77220	E 170(i)	Kandyzowane owoce i warzywa, <i>Mostarda di frutta</i>	-	
3	Tlenki i wodorotlenki żelaza	77491 77492 77499	E 172	Półprodukty z czerwonych owoców	-	
				Elementy dekoracyjne i glazury wyrobów	-	
				Produkty piekarskie delikatesowe i wyroby ciastkarskie (np. herbatniki, wafle)	-	
				Dodatki do potraw z wyjątkiem przypraw	-	
				Musztarda	-	
				Zamienniki łososia	-	
				Surimi	-	
				Aromatyzowane sery topione	-	
				Pasty rybne i pasty ze skorupiaków	-	
				Wstępnie obgotowane skorupiaki	-	
				Ikra ryb z wyjątkiem kawioru	-	
				Jadalne powłoki serów dojrzewających i jadalne osłonki	-	
				Suche, pikantne ziemniaczane, zbożowe lub skrobiowe wyroby typu sneksy:	-	
				ekstrudowane lub ekspandowane pikantne wyroby typu sneksy, inne pikantne wyroby typu sneksy i pikantne powłoki orzechów	-	
				Wino aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina i aromatyzowane koktajle na bazie wina	-	
				Wino owocowe (spokojne i musujące), napoje winopodobne z wyjątkiem <i>Cidre bouche</i> , aromatyzowane wino owocowe	-	
				Wyroby cukiernicze z wyjątkiem produktów piekarskich delika- tesowych i wyrobów ciastkarskich (np. herbatniki, wafle)	-	

1	2	3	4	5	6	7
				Napoje spirytusowe gatunkowe łącznie z napojami o zawartości alkoholu mniej niż 15% obj. z wyjątkiem: Whisky, Whiskey, napoju spirytusowego zbożowego (innego niż Korn, Kornbrand albo wódka naturalna żytnia Marque narodowa luksemburska), wódki naturalnej z wina gronowego, rumu, Brandy, Weinbrand, wódki naturalnej z wyłoków winogron (inne niż Tsikoudia i Tsipouro i wódka naturalna z wyłoków Marque narodowa luksemburska), Grappa invecchiata, Bagaceira velha, krupniku, araku, winiaku, starki, koniaku	-	
				Produkty dietetyczne zastępujące posiłek lub całkowite dzienne posiłki stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała	-	
				Preparaty dietetyczne i uzupełniające dietę, przeznaczone do użycia pod kontrolą medyczną	-	
				Dodatki uzupełniające w postaci stałej do żywności dietetycznej	-	
				Dodatki uzupełniające w postaci płynnej do żywności dietetycznej	-	
4	Aluminium	-	E 173	Wyłącznie zewnętrzne powłoki wyrobów cukierniczych przeznaczonych do dekoracji ciast i ciasteczek	-	
5	Srebro (listki)	77820	E 174	Wyłącznie do elementów dekoracyjnych wyrobów cukierniczych, dekoracji czekolad, do likierów	-	
6	Złoto (listki)	77480	E 175			

2. Aromaty i substancje aromatyczne

A. NATURALNE ¹⁾

I. Olejki eteryczne

Lp.	Nazwa	Surowiec roślinny	Części roślin, z których otrzymuje się olejek
1	2	3	4
1.	anyżowy	<i>Pimpinella anisum</i> L.	owoce
2.	arcydzięglowy	<i>Angelica archangelica</i> L.	owoce, korzenie
3.	badianowy	<i>Illicium verum</i> Hook.	owoce
4.	bazyliowy	<i>Ocimum basilicum</i> L.	kwitnące ziele
5.	bejowy	<i>Pimenta racemosa</i> J.W. Moore	liście
6.	bergamotowy	<i>Citrus bergamina</i> (Risso et Poit.)	naowocnia, liście, gałązki
7.	cebulowy	<i>Allium cepa</i> L.	cebula
8.	czosnkowy	<i>Allium sativum</i> L.	cebula
9.	cynamonowy	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	kora, liście, gałązki
10.	cytronelowy cejloński	<i>Cymbopogon nardus</i> L.	cała naziemna część rośliny
11.	cytronelowy jawański	<i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt	cała naziemna część rośliny
12.	cytrynowy	<i>Citrus limon</i> Burm.	naowocnia, liście
13.	eukaliptusowy	<i>Eucalyptus globulus</i> Lab.	liście, szczyt pędu, gałązki
14.	eukaliptus citriodora	<i>Eucalyptus Citriodora</i> W.J.Hooker	liście, gałązki
15.	estragonowy	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	ziele
16.	fenkułowy gorzki	<i>Foeniculum vulgare</i> P.Mill. var. <i>Amara</i>	kwiatostany, górne liście
17.	fenkułowy słodki	<i>Foeniculum vulgare</i> P.Mill. var. <i>Dulce</i>	owoce
18.	geraniowy	<i>Pelargonium graveolens</i> L' Herit	ziele
19.	gorczyczny (gorczycowy)	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	nasiona
20.	goździkowy	<i>Eugenia caryophyllata</i> Thunb.	pąki, liście, łodygi
21.	grejpfrutowy	<i>Citrus paradisi</i> Macfayden	naowocnia
22.	gwajakowy	<i>Guaiaacum officinale</i> L.	drewno
23.	jałowcowy	<i>Juniperus communis</i> L.	szyszkojagody
24.	jodłowy	<i>Abies alba</i> Mill.	cetyna
25.	kamforowy	<i>Cinnamomum camphora</i> L.	drewno
26.	kardamonowy	<i>Elletaria cardamonum</i> L.	owoce
27.	kasjowy (cynamonowy chiński)	<i>Cinnamomum cassia</i> Blume	liście, gałązki, kora
28.	kminkowy	<i>Carrum carvi</i> L.	owoce
29.	kolendrowy	<i>Corriandrum sativum</i> L.	owoce
30.	koprowy	<i>Anaethum graveolens</i> L.	owoce, ziele
31.	kubebowy	<i>Piper Cubeba</i> L.	owoce
32.	lawendowy	<i>Lavendulla officinalis</i> Chaix.	kwitnące ziele
33.	lemongrasowy	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	ziele
34.	lebiodkowy (origanum)	<i>Origanum vulgare</i> L.	kwitnące ziele
35.	limetowy	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm) Swingle	naowocnia
36.	lubczykowy	<i>Levisticum officinale</i> Koch.	korzenie, owoce
37.	majerankowy	<i>Origanum majorana</i> L.	kwitnące ziele
38.	mandarynkowy	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	naowocnia
39.	marchwiowy	<i>Daucus carota</i> L.	owoce, nasiona
40.	melisowy	<i>Melissa officinalis</i> L.	ziele
41.	mięty kędzierzawej	<i>Mentha spicata</i> var. <i>Crispa</i> auct.	ziele
42.	mięty pieprzowej	<i>Mentha piperita</i> L.	ziele

Lp.	Nazwa	Surowiec roślinny	Części roślin, z których otrzymuje się olejek
1	2	3	4
43.	migdałowy	<i>Prunus armeniaca</i> L.	nasiona
44.	muszkatołowy z kwiatu	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	osłonka kwiatu
45.	muszkatołowy z gałki	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	nasiona
46.	neroli	<i>Citrus aurantium</i> L.	kwiaty
47.	palmarozowy	<i>Cymbopogon martini</i> W. Watson	cała naziemna część rośliny
48.	petitgrain	<i>Citrus aurantium</i> L.	liście, gałązki
49.	pietruszkowy	<i>Petroselinum sativum</i> Hofm.	owoce, liście
50.	pieprzowy	<i>Piper nigrum</i> L.	owoce
51.	pimentowy	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	owoce, liście
52.	piołunowy	<i>Artemisia absinthium</i> L.	ziele
53.	pomarańczowy gorzki	<i>Citrus aurantium</i> L.	naowocnia
54.	pomarańczowy słodki	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.	naowocnia
55.	rozmarynowy	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	kwitnące ziele, liście
56.	różany	<i>Rosa damascena</i> Mill.	kwiaty
57.	rumiankowy	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	kwiatostany
58.	rumianku rzymskiego	<i>Anthemis nobilis</i> L.	kwiatostany
59.	selerowy	<i>Apium graveolens</i> L.	owoce, liście
60.	sosnowy	<i>Pinus silvestris</i> L.	cetyna (pędy)
61.	świerkowy	<i>Picea excelsa</i> (Lam.) Lk.	cetyna (pędy)
62.	szałwiowy	<i>Salvia officinalis</i> L.	kwitnące ziele
63.	szałwi muszkatołowej	<i>Salvia sclarea</i> L.	kwitnące ziele
64.	tatarakowy	<i>Acorus calamus</i> L.	kłącze
65.	tymiankowy	<i>Thymus vulgaris</i> L.	kwitnące ziele
66.	wintergrinowy	<i>Gaultheria procumbens</i> L.	liście

II. Olejki destylowane/frakcjonowane pozbawione części składników

1.	bergamotowy odterpenowany
2.	bergamotowy bez bergaptenu
3.	cytrynowy odterpenowany
4.	cytrynowy wielokrotnie frakcjonowany
5.	grejpfrutowy odterpenowany
6.	grejpfrutowy wielokrotnie frakcjonowany
7.	mandarynkowy odterpenowany
8.	mandarynkowy wielokrotnie frakcjonowany
9.	mięty odmentolowany
10.	pomarańczowy odterpenowany
11.	pomarańczowy wielokrotnie frakcjonowany
12.	terpeny cytrynowe
13.	terpeny pomarańczowe
14.	terpeny mandarynkowe

III. Izolaty - składniki olejków wydzielone metodą destylacji frakcjonowanej

Lp.	Nazwa	Pochodzenie – nazwa olejku
1.	alicyna	czosnkowy
2.	anetol	anyżowy, badianowy
3.	anyżowy aldehyd	anyżowy, badianowy, akacjowy
4.	bisabolen	badianowy, opoponaksowy, jodłowy, sandałowy
5.	cymen	iglaste
6.	cynamonowy aldehyd	cynamonowy
7.	cytral	cytrusowe, Litsea cubeba
8.	cytronellal	citronelowy, Eucalyptus citriodora
9.	cytronellal	cytronelowy, werwenowy
10.	dekanal	cytrusowe
11.	eugenol	goździkowy
12.	eukaliptol	eukaliptusowy
13.	geraniol	geraniowy, palmarozowy
14.	iron	irysowy
15.	izoeugenol	goździkowy, cynamonowy
16.	jonony	kastusowy, Bornia Megastigma
17.	karwon	mięty kędzierzawej, kminkowy, koprowy
18.	limonen	cytrusowe
19.	linalol	lawendowy, kolendrowy
20.	mentol	miętowy
21.	nerolowy	neroli, pomarańczowy gorzki, petitgrain, różany
22.	octan linalilu	lawendowy, kolendrowy
23.	salicylan metylu	wintergrinowy, brzozy amerykański z kory
24.	terpineol	sosnowy, terpentynowy
25.	terpinen-4-ol	cyprysowy, jałowcowy z szyszkogagód
26.	tymol	tymiankowy

Naturalne aromaty i substancje aromatyczne wolno stosować do następujących środków spożywczych i używek w dawkach zgodnych z dobrą praktyką produkcyjną, czyli w dawce najniższej, niezbędnej do osiągnięcia zamierzonego efektu technologicznego:

- wyroby cukiernicze
- wino gronowe aromatyzowane
- wino owocowe aromatyzowane
- napoje winopodobne
- napoje winopochodne
- napoje bezalkoholowe i zaprawy do napojów bezalkoholowych
- koncentraty ciast, napojów i deserów
- polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)
- półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów
- kremy do ciast
- koncentraty obiadowe i dodatków do potraw oraz dania gotowe
- przyprawy do potraw - wyłącznie aromaty naturalne i ekstrakty z przypraw
- koncentraty purée ziemniaczanego aromatyzowane
- majonezy aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, sosy sałatkowe, sosy do potraw
- musztardy aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- dżemy, marmolady - wyłącznie aromaty owocowe
- przetwory warzywne, konserwy warzywno-mięsne
- mleko zagęszczone smakowe
- śmietanka (sterylizowana UHT, do ubijania, ubita), śmietanka w proszku
- napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu; napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- desery mleczne aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi

- napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)
- desery twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- serki twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi termizowane i nietermizowane
- lody i ich koncentraty
- sery topione aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- serki Fromage fin
- margaryny
- mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych
- konserwy mięsne, wędliny, wyroby garmażeryjne - wyłącznie aromaty naturalne i ekstrakty z przypraw
- przetwory rybne
- sosy pomidorowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- wyroby ciastkarskie, ciasta
- napoje spirytusowe z wyjątkiem wódek czystych i spirytusu rektyfikowanego butelkowanego
- herbatki owocowe i ziołowe - wyłącznie aromaty i ekstrakty z owoców, ziół i przypraw
- naturalna czarna herbata i zielona
- naturalna kawa
- mieszanki i ekstrakty kaw zbożowych
- wyroby typu sneksy i chipsy
- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia
- chrupki aromatyzowane
- prażona kukurydza

B. IDENTYCZNE Z NATURALNYMI ¹⁾

Aromaty identyczne z naturalnymi wolno stosować po uzyskaniu każdorazowo opinii Państwowego Zakładu Higieny (z wyjątkiem waniliny) do następujących środków spożywczych i używek:

- wyroby cukiernicze
- napoje bezalkoholowe i zaprawy do napojów bezalkoholowych
- koncentraty ciast, napojów i deserów
- polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)
- półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów
- kremy do ciast
- koncentraty obiadowe i dodatków do potraw oraz dania gotowe
- koncentraty purée ziemniaczanego aromatyzowane
- majonezy aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi, sosy sałatkowe, sosy do potraw
- musztardy aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- napoje mleczne fermentowane aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi poddane obróbce termicznej po ukwaszeniu
- desery mleczne aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- napoje mleczne niefermentowane aromatyzowane i/lub z naturalnymi dodatkami smakowymi (np. kakao, kawa, soki owocowe)
- desery twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- lody i ich koncentraty
- serki twarogowe aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi termizowane i nietermizowane
- sery topione aromatyzowane i/lub z dodatkami smakowymi
- serki Fromage fin
- margaryny
- mleko zagęszczone smakowe
- mieszaniny masła i tłuszczów roślinnych
- konserwy mięsne, konserwy warzywno-mięsne, wędliny, konserwy rybne - wyłącznie aromat dymu wędzarniczego
- wyroby ciastkarskie, ciasta

- napoje spirytusowe: kminkowe, jałowcowe, o smaku gorzkim lub *bitter*, likiery z wyjątkiem likierów lub kremów z owoców: ananas, czarna porzeczka, wiśnia, malina, jeżyna, czarna jagoda, owoce cytrusowe oraz likierów z roślin: mięta, gorczyca, anyż, bylica, przelot pospolity
- wino gronowe aromatyzowane
- wino owocowe aromatyzowane
- napoje winopodobne
- napoje winopochodne
- naturalna czarna herbata i zielona
- naturalna kawa
- mieszanki i ekstrakty kaw zbożowych
- wyroby typu sneksy i chipsy
- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia – tylko wanilina
- chrupki aromatyzowane
- prażona kukurydza

C. SYNTETYCZNE ¹⁾

Aromaty syntetyczne wolno stosować po uzyskaniu każdorazowo opinii Państwowego Zakładu Higieny (z wyjątkiem etylowaniliny) do następujących środków spożywczych:

- wyroby cukiernicze
- wyroby ciastkarskie, ciasta
- zaprawy i napoje bezalkoholowe produkowane bez dodatku przetworów owocowych, warzywnych oraz wyciągów ziołowych i korzennych
- koncentraty ciast, deserów i napojów (z wyjątkiem koncentratów napojów typu kawa rozpuszczalna oraz koncentratów napojów z dodatkiem suszu owocowego, ziołowego i przypraw naturalnych)
- polewy do deserów cukierniczych, ciast i lodów (z wyjątkiem polew kakaowych)
- kremy do ciast
- półprodukty żelujące do dekoracji ciast, deserów cukierniczych i lodów
- wyroby typu sneksy i chipsy
- śniadaniowe przetwory zbożowe preparowane do bezpośredniego spożycia – tylko etylowanilina
- chrupki aromatyzowane
- prażona kukurydza

¹⁾ W odniesieniu do aromatów przeznaczonych do produkcji środków spożywczych i używek nie jest konieczne deklarowanie na opakowaniu jednostkowym (bezpośrednim) jego składników z wyjątkiem substancji posiadających numery „E...”, a nie będących substancjami aromatycznymi. Niezbędne jest umieszczenie określenia „aromat do środków spożywczych”.

3. Substancje konserwujące

Lp.	Nazwa substancji	Nr	Środek spożywczy	Maksymalna dawka g/kg lub g/l	Uwagi
1	2	3	4	5	6
1	Kwas sorbowy oraz jego sole ¹ : potasowa, wapniowa	E 200 E 202 E 203	Pulpy, przeciery owocowe, soki owocowe surowe lub zagęszczone słodzone lub niesłodzone o ciężarze właściwym nie wyższym niż 1,33 - do dalszego przerobu, ogórki konserwowe, korniszony i inne przetwory owocowe lub warzywne w zalewie kwaśnej w opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg	1,5	z wyjątkiem soków i nektarów oraz przetworów i preparatów owocowych i warzywnych przeznaczonych do produkcji przetworów mlecznych
			Gotowane owoce w opakowaniach niehermetycznych powyżej 1 kg	1,2	
			Marmolady, powidła, dżemy niskosłodzone oraz dżemy w opakowaniach termoformowanych, galaretki owocowe	1	
			Warzywa kwaszone w beczkach i opakowaniach niehermetycznych, koncentrat pomidorowy i koncentrat szczawiu, sosy pomidorowe	1	
			Napoje typu cola oraz analogiczne zawierające ekstrakt naturalnej kawy zamiast ekstraktu orzeszków cola	0,08	
			Ptasie mleczko (korpus) – wyrób cukierniczy	1,5	
			Twarogi ziarniste	1	
			Sery dojrzewające twarde i półtwarde ⁵	0,1/dm ²	
			Serek „Fromage fin” ⁸	0,24	
			Margaryny	1	
			Owoce suszone	0,5	
			Koncentraty mieszanek żelujących do przetworów owocowych	1	
			Salatki warzywno-mięsne, warzywno-rybne, warzywno-majonezowe, warzywno-owocowe w jednostkowych opakowaniach niehermetycznych do sprzedaży detalicznej	1	
			Oliwki w zalewie, nadziewane pastami (paprykowa, anchovis itp.)	1	
			Krewetki gotowane i ich przetwory	2	
					pojedynczo lub łącznie z E 210, E 211 E 212, E 213

1	2	3	4	5	6
			Musztardy	1	
			Sosy sałatkowe, majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5% tł.), majonezy z naturalnymi dodatkami (przetwory owocowe i warzywne, grzyby, przyprawy ziołowe), polewy owocowe	1	
			Przetwory rybne: marynaty, półprodukty ryby solone	1	
			Polewy do wyrobów ciastkarskich i cukierniczych	1	z wyjątkiem polew kakaowych
			Napoje bezalkoholowe aromatyzowane z wyjątkiem napojów z udziałem mleka	0,3	w przypadku łącznego stosowania z E 210-E 213 w dawce do 0,4 g/kg
				0,25	
			Surowe ciasto ziemniaczane (np. na placki, kluski), placki (tortille) i wstępnie obsmażone ziemniaki w plasterkach	2	
			Nadzienia wyrobów cukierniczych typu marcepan i orzechowe	1	
			Wina	0,2	
			Napoje winopodobne Napoje winopochodne	0,2	
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	1	pojedynczo lub łącznie z E 210, E 211 E 212, E 213
			Rogaliki z ciasta francuskiego z nadzieniami	2	
			Hydrolizaty białkowe typu maggi	1	
			O słonki żelatynowe przetworów mięsnych (wędzonych, surowych)	1	wyłącznie E 200
2	Kwas benzoowy oraz jego sole ¹ sodowa, potasowa, wapniowa	E 210	Margaryny, tłuszcze cukiernicze, piekarskie i kuchenne	1	
		E 211	Koncentrat pomidorowy składowany w beczkach jako półprodukt	1,5	
		E 212 E 213	Krewetki gotowane i ich przetwory	2	pojedynczo lub łącznie z E 200, E 202 E 203

1	2	3	4	5	6
			Pulpy, przeciery owocowe, przetwory: owocowe, pomidorowe i rybne, sosy warzywne, warzywno-owocowe, ekstrakt słodowy stosowany w piekarstwie, musztarda	1	z wyjątkiem soków i nektarów oraz przetworów i preparatów owocowych i warzywnych przeznaczonych do produkcji przetworów mlecznych
			Napoje bezalkoholowe aromatyzowane z wyjątkiem napojów z udziałem mleka	0,15	
			Salatki warzywno-mięsne, warzywno-rybne, warzywno-majonezowe, warzywno-owocowe w jednostkowych opakowaniach niehermetycznych do sprzedaży detalicznej	1	
			Sosy sałatkowe, majonezy wyłącznie z naturalnymi dodatkami (przetwory owocowe i warzywne, przyprawy ziołowe, grzyby), majonezy niskotłuszczowe (poniżej 50,5 % tł.)	1	
			Napoje typu cola oraz analogiczne zawierające ekstrakt naturalnej kawy zamiast ekstraktu orzeszków cola	0,08	
			Koncentraty mieszanek żelujących do przetworów owocowych	1	tylko do przetworów niskosłodzonych
			Masło o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu wynosi 62-80%, 60-62%, 41-60%, 39-41% oraz mniej niż 39% - produkt mleczny niskotłuszczowy	1	pojedynczo lub łącznie z E 200, E 202 E 203