

96

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 14 stycznia 2009 r.

w sprawie wprowadzenia do obrotu i stosowania w żywności na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej określonych substancji dodatkowych

Na podstawie art. 11 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 oraz z 2008 r. Nr 214, poz. 1346, Nr 223, poz. 1463 i Nr 234, poz. 1570) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) substancje dodatkowe niezamieszczone w wykazie, o którym mowa w art. 10 pkt 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zwane dalej „substancjami dodatkowymi”, które mogą być wprowadzone do obrotu i stosowane w żywności na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 2) warunki stosowania substancji dodatkowych;

- 3) rodzaj środków spożywczych, w których mogą być stosowane substancje dodatkowe;
- 4) maksymalne dopuszczalne poziomy substancji dodatkowych.

§ 2. Z wyjątkami określonymi w § 3 nie można dodawać barwników do:

- 1) analogów serów dojrzewających (produktów seropodobnych) bez dodatków smakowych;
- 2) spirytusu butelkowanego.

§ 3. Warunki stosowania barwników do analogów serów dojrzewających (produktów seropodobnych) oraz do niektórych fermentowanych napojów winiarskich określa tabela 1.

Tabela 1

Środek spożywczy	Numer substancji wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa substancji	Maksymalne dopuszczalne poziomy
Analogi serów dojrzewających (produkty seropodobne)	E 160a	Karoteny	<i>quantum satis</i>
	E 160c	Ekstrakt z papryki	
	E 160b	Annato, biksyna, norbiksyna	15 mg/kg
Wino Polskie aromatyzowane, Napoje winopochodne owocowe, w tym napoje winopochodne owocowe aromatyzowane, Napoje winopodobne owocowe, w tym napoje winopodobne owocowe aromatyzowane, Napoje niskoalkoholowe, w tym napoje niskoalkoholowe aromatyzowane	E 100	Kurkumina	200 mg/l
	E 102	Tartrazyna	
	E 104	Żółcień chinolinowa	
	E 110	Żółcień pomarańczowa FCF, Żółcień pomarańczowa S	
	E 120	Koszenila, Kwas karminowy, Karminy	
	E 122	Azorubina, Karmoizyna	
	E 124	Czerwień koszenilowa A, Pąs 4R	
	E 129	Czerwień Allura AC	
	E 131	Błękit patentowy V	
	E 132	Indygotyna, Indygokarmin	
E 133	Błękit brylantowy FCF		

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 216, poz. 1607).

E 142	Zieleń S
E 151	Czerń brylantowa BN, Czerń PN
E 155	Brąz HT
E 160d	Likopen
E 160e	Beta-apo-8'-karotenal (C 30)
E 160f	Ester etylowy kwasu beta-apo-8'-karotenowego (C 30)
E 161b	Luteina

§ 4. Warunki stosowania substancji słodzących do niektórych fermentowanych napojów winiarskich określa tabela 2.

Tabela 2

Środek spożywczy	Numer substancji wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa substancji	Maksymalne dopuszczalne poziomy
Napoje winopodobne owocowe, w tym napoje winopodobne owocowe aromatyzowane, Napoje winopochodne owocowe, w tym napoje winopochodne owocowe aromatyzowane, Napoje niskoalkoholowe, w tym napoje niskoalkoholowe aromatyzowane	E 950	Acesulfam K	350 mg/l
	E 951	Aspartam	600 mg/l
	E 954	Sacharyna i jej sole: sodowa, potasowa i wapniowa	80 mg/l
	E 959	Neohesperydyna DC	20 mg/l
	E 955	Sukraloza	50 mg/l
	E 962 ¹⁾	Sól aspartamu i acesulfamu	350 mg/l ²⁾

¹⁾ Określone maksymalne dopuszczalne poziomy soli aspartamu i acesulfamu są pochodną określonych maksymalnych dopuszczalnych poziomów jej części składowych: aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950). Maksymalne dopuszczalne poziomy określone dla aspartamu (E 951) i acesulfamu K (E 950) nie mogą być przekroczone w wyniku użycia soli aspartamu i acesulfamu, pojedynczo lub łącznie z E 950 lub z E 951.

²⁾ Maksymalny dopuszczalny poziom w przeliczeniu na acesulfam K.

§ 5. Warunki stosowania niektórych substancji dodatkowych innych niż substancje słodzące i barwniki do określonych środków spożywczych określa tabela 3.

Tabela 3

Środek spożywczy	Numer substancji wg systemu oznaczeń Unii Europejskiej	Nazwa substancji	Maksymalne dopuszczalne poziomy
Analogi serów dojrzewających (produkty seropodobne)	E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>
	E 500ii	Wodorowęglan sodu	<i>quantum satis</i> (dotyczy wyłącznie sera z ukwaszonego mleka)

	E 504	Węglany magnezu	<i>quantum satis</i>
	E 509	Chlorek wapnia	
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	
Plasterkowane i utarte analogi serów dojrzewających (produkty seropodobne)	E 170	Węglan wapnia	<i>quantum satis</i>
	E 460	Celulozy	
	E 504	Węglany magnezu	
	E 509	Chlorek wapnia	
	E 575	Lakton kwasu glukonowego	
Analogi serów dojrzewających (produkty seropodobne)	E 234	Nizyna ¹⁾	12,5 mg/kg
Analogi serów dojrzewających (produkty seropodobne) – wyłącznie na powierzchnię	E 235	Natamycyna	1 mg/dm ² powierzchni (nieobecne w powierzchniowej 5 mm warstwie produktu)
Analogi serów dojrzewających (produkty seropodobne)	E 1105	Lizozym	<i>quantum satis</i>
Fermentowane napoje winiarskie o zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l	E 242	Dimetylodiwęglan	200 g/l ilość wprowadzona do napoju, pozostałość niewykrywalna
Polskie Wino, Polskie Wino aromatyzowane, Napoje winopochodne owocowe, w tym napoje winopochodne owocowe aromatyzowane, Napoje winopodobne owocowe, w tym napoje winopodobne owocowe aromatyzowane, Napoje niskoalkoholowe, w tym napoje niskoalkoholowe aromatyzowane, Wino bezalkoholowe owocowe, Wino owocowe aromatyzowane	E 220	Bezwodnik kwasu siarkawego (dwutlenek siarki)	200 mg/l
	E 221	Siarczyn sodu	
	E 222	Wodorosiarczyn sodu	
	E 223	Pirosiarczyn sodu	
	E 224	Pirosiarczyn potasu	
	E 226	Siarczyn wapnia	
	E 227	Wodorosiarczyn wapnia	
	E 228	Wodorosiarczyn potasu	
Polskie Wino, Polskie Wino aromatyzowane	E 353	Kwas metawinowy	100 mg/l

¹⁾ Nizyna może występować naturalnie w niektórych serach jako wynik procesów fermentacji.

§ 6. Warunki stosowania substancji konserwujących, takich jak sorbiniany, benzoesany i para-hydroksybenzoesany, do określonych środków spożywczych określa tabela 4.

Tabela 4

Środek spożywczy	Maksymalny poziom (mg/kg lub mg/l odpowiednio)					
	Sa ¹⁾	Ba ¹⁾	PHB ¹⁾	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Paczkowane, plasterkowane analogi serów dojrzewających (produkty seropodobne)	1000					
Analogi serów dojrzewających (produkty seropodobne) przekładane i z dodatkiem środków spożywczych	1000					
Polskie Wino, Polskie Wino aromatyzowane, Napoje winopochodne owocowe, w tym napoje winopochodne owocowe aromatyzowane, Napoje winopodobne owocowe, w tym napoje winopodobne owocowe aromatyzowane, Napoje niskoalkoholowe, w tym napoje niskoalkoholowe aromatyzowane, Wina owocowe aromatyzowane	200					

¹⁾ Skróty zgodnie z tabelą 3 w załączniku nr 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 177, poz. 1094).

Uwagi:

- 1) maksymalne poziomy wszystkich określonych powyżej substancji są podane w przeliczeniu na wolny kwas;
- 2) skróty użyte w tej tabeli oznaczają:
 - a) Sa + Ba: Sa i Ba użyte pojedynczo lub łącznie,
 - b) Sa + PHB: Sa i PHB użyte pojedynczo lub łącznie,
 - c) Sa + Ba + PHB: Sa, Ba i PHB użyte pojedynczo lub łącznie;
- 3) maksymalne poziomy wskazanego zastosowania odnoszą się do gotowych do spożycia środków spożywczych przygotowanych zgodnie z instrukcjami producentów.

§ 7. Substancje dodatkowe wymienione w tabeli 1 załącznika nr 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 września 2008 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. Nr 177, poz. 1094) oraz Lizozym E 1105 stosuje się do fermentowanych napojów winiarskich w dawce *quantum satis*, zgodnie z przepisami w sprawie szczegółowego sposobu wy-

robu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej.

§ 8. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Zdrowia: E. Kopacz