

Ročník 2004

---



# SBÍRKA ZÁKONŮ

## ČESKÁ REPUBLIKA

---

Částka 100

Rozeslána dne 18. května 2004

Cena Kč 63,50

---

### O B S A H:

304. Vyhláška, kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin
  305. Vyhláška, kterou se stanoví druhy kontaminujících a toxikologicky významných látek a jejich přípustné množství v potravinách
  306. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.
-

## 304

## VYHLÁŠKA

ze dne 6. května 2004,

**kteřou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin**

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 19 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“):

## § 1

Pro účely této vyhlášky a v souladu s právem Evropských společenství<sup>1)</sup> se rozumějí

a) barvivy látky získané chemickou syntézou a/nebo z potravin a dalších složek přírodního původu

<sup>1)</sup> Směrnice Rady 89/107/EHS ze dne 21. prosince 1989 o sblížování právních předpisů členských států týkajících se potravinářských látek přídatných povolených pro použití v potravinách určených k lidské spotřebě.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/34/ES ze dne 30. června 1994, kterou se mění směrnice 89/107/EHS o sblížování právních předpisů členských států týkajících se potravinářských látek přídatných povolených pro použití v potravinách určených k lidské spotřebě.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 95/2/ES ze dne 20. února 1995 o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a sladidla.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 96/85/ES ze dne 19. prosince 1996, kterou se mění směrnice 95/2/ES o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a sladidla.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 98/72/ES ze dne 15. října 1998, kterou se mění směrnice 95/2/ES o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a sladidla.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/5/ES ze dne 12. února 2001, kterou se mění směrnice 95/2/ES o potravinářských přídatných látkách jiných než barviva a sladidla.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2003/52/ES ze dne 18. června 2003, kterou se mění směrnice 95/2/ES týkající se podmínek používání E 425 konjacu jako aditivní látky.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/35/ES ze dne 30. června 1994 o sladidlech pro použití v potravinách.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 96/83/ES ze dne 19. prosince 1996, kterou se mění směrnice 94/35/ES o sladidlech pro použití v potravinách.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/36/ES ze dne 30. června 1994 o barvivech pro použití v potravinách.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 88/344/ES ze dne 14. června 1988 o sblížování právních předpisů členských států týkajících se extrakčních rozpouštědel používaných při výrobě potravin a složek potravin.  
Směrnice Rady 92/115/EHS ze dne 17. prosince 1992, kterou se poprvé mění směrnice 88/344/ES o sblížování právních předpisů členských států týkajících se extrakčních rozpouštědel používaných při výrobě potravin a složek potravin.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/52/ES ze dne 7. prosince 1994, kterou se podruhé mění směrnice 88/344/ES o sblížování právních předpisů členských států týkajících se extrakčních rozpouštědel používaných při výrobě potravin a složek potravin.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 97/60/ES ze dne 27. října 1997, kterou se potřetí mění směrnice 88/344/ES o sblížování právních předpisů členských států týkajících se extrakčních rozpouštědel používaných při výrobě potravin a složek potravin.  
Nařízení Komise č. 1607/2000/ES ze dne 31. května 2000, kterou se doplňuje nařízení Komise 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem, týkající se výrobních možností.  
Nařízení Komise č. 1622/2000/ES ze dne 24. července 2000, kterou se doplňuje nařízení Komise 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem.  
Nařízení Komise č. 1623/2000/ES ze dne 25. července 2000, kterou se doplňuje nařízení Komise 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem, týkající se obchodních mechanismů.  
Nařízení Rady č. 2826/2000/ES ze dne 19. prosince 2000 o informacích a propagačních akcích pro zemědělské produkty na vnitřním trhu.  
Nařízení Rady č. 1037/2001/ES ze dne 22. května 2001 o povolení nabídky a dodávky některých dovážených vín pro přímou lidskou spotřebu, která se používají ve vinařství.  
Nařízení Rady č. 2585/2001/ES ze dne 19. prosince 2001, kterou se doplňuje nařízení Komise 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem.  
Nařízení rady č. 527/2003/ES ze dne 17. března 2003 o povolení nabídky a dodávky některých dovážených vín z Argentiny pro přímou lidskou spotřebu, která se používají ve vinařství.  
Smlouva o přistoupení České republiky a ostatních kandidátských zemí k Evropské unii ze dne 16. dubna 2003.

- extrakcí fyzikální či chemické povahy, která má za následek selektivní oddělení barevné látky,
- b) pomocnými látkami látky používané při výrobě z technologických důvodů; nestávají se součástí potraviny, ale v konečném výrobku se mohou vyskytovat ve stopovém toxikologicky nevýznamném množství,
- c) rozpouštědlem látka pro rozpouštění potraviny nebo kterékoliv její složky včetně jakékoliv kontaminující látky přítomné v této potravíně nebo na této potravíně,
- d) extrakčním rozpouštědlem rozpouštědlo, které se používá při extrakčním procesu uplatňovaném během výroby potravinových surovin, potravin, při extrakci složek potravin a které je během dalšího postupu odstraněno. Použití rozpouštědla může vést k neúmyslné, ale technicky nevyhnutelné přítomnosti residuálních množství této látky či jejich derivátů v potravíně nebo její složce,
- e) nezpracovanými potravinami potraviny, které neprošly žádným technologickým pochodem, který by způsobil podstatnou změnu jejich původního stavu. Potraviny však mohou být očištěné, dělené, loupané, zbavené skořápek, mleté, řezané, krájené, upravené, chlazené, zmrazené, bez ohledu na to, zda jsou nebalené, balené, nebo zda se jedná o potraviny nebo suroviny v ochranné atmosféře,
- f) správnou výrobní praxí doporučené postupy při výrobě potravin podle zákona.

## § 2

Výrobci nebo dovozci smějí vyrábět nebo dovážet takové pomocné látky, které nepředstavují zdravotní nebezpečí pro spotřebitele.

## § 3

(1) Přídavné látky upravené v § 2 písm. j) zákona, které se smějí vyskytovat v potravinách, a jejich kód, pod kterým jsou označovány v číselném systému Evropské unie, jejich členění do kategorií, limity a další podmínky jejich použití a označování na obalech stanoví příloha č. 1.

(2) Extrakční rozpouštědla náležející mezi pomocné látky, která lze použít při výrobě potravin a potravinářských surovin, limity, další podmínky jejich použití a označování stanoví příloha č. 2.

## § 4

### Přechodné ustanovení

Potraviny, které byly vyrobeny a uvedeny do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

## § 5

### Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 20. května 2004.

Ministr:

MUDr. Kubinyi, Ph.D. v. r.

## PŘÍDATNÉ LÁTKY

### ČÁST 1

#### Oddíl A

##### **Obecná kritéria pro používání přídatných látek**

(1) Při výrobě potravin lze používat přídatné látky uvedené v této vyhlášce a schválené dle zákona.

(2) Přídatné látky smějí být používány při výrobě potravin uvedených ve výčtu u jednotlivých látek, a to nejvýše do hodnoty stanoveného „nejvyššího povoleného množství“ (NPM). Hodnoty nejvyššího povoleného množství se vztahují na potraviny ve stavu, v jakém jsou uváděny do oběhu, pokud dále není výslovně stanoveno jinak.

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

(4) Přídatné látky mohou být povoleny pouze za předpokladu, že

- a) je prokázána jejich technologická potřeba a účelu nelze dosáhnout jinými ekonomickými nebo technologickými prostředky,
- b) v navrhovaných množstvích nepředstavují žádné zdravotní riziko pro spotřebitele,
- c) nemohou uvádět spotřebitele v omyl.

(5) Přítomnost přídatné látky je povolena také

- a) ve složené potravíně, a to v takovém rozsahu, v jakém je přídatná látka povolena v jedné ze složek složené potraviny. Toto se netýká potravin uvedených v části 1 oddíle C bodech 3 až 5,
- b) jestliže je potravina určena pouze pro přípravu složené potraviny, a to v takovém rozsahu, aby složená potravina vyhovovala ustanovením této vyhlášky.

(6) Přídatné látky lze použít pouze tehdy, pokud je jisté, že jejich přidání do potravin bude prokazatelně prospěšné pro spotřebitele. Přídatné látky by měly být použity pro účely stanovené v následujících bodech a) až d), pokud těchto účelů nelze dosáhnout jinými ekonomicky a technologicky použitelnými prostředky a pokud použití přídatných látek nepředstavuje zdravotní riziko pro spotřebitele:

- a) zachování výživové hodnoty potraviny; úmyslné snížení výživové hodnoty potraviny je oprávněné jen, pokud potravina nepředstavuje podstatnou položku běžné stravy nebo pokud je použití přídatné látky nezbytné pro výrobu potravin určených pro zvláštní výživu,
- b) dodání potřebných přísad nebo složek do potravin určených pro zvláštní výživu,

- c) zvýšení trvanlivosti potravin nebo zlepšení jejich organoleptických vlastností za předpokladu, že se tím nezmění charakter, složení nebo jakost potravin, aby nemohl být spotřebitel uveden v omyl,
- d) pomoci při výrobě, zpracování, přípravě, úpravě, balení dopravě nebo skladování potravin za předpokladu, že přídatná látka nesmí být použita k zakrytí závadných surovin nebo nedodržení správné výrobní a hygienické praxe.

(7) Přídatné látky musí vyhovovat požadavkům na jejich identitu a čistotu, které jsou uvedeny ve zvláštním právním předpise.\*

(8) Za přídatné látky se nepovažují

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

## Oddíl B

### Kategorie přídatných látek

Přídatné látky se podle účelu použití zařazují do níže uvedených kategorií. Zařazení přídatné látky do kategorie je provedeno na základě její hlavní funkce, kterou přídatná látka v potravině obvykle plní. Zařazení přídatné látky do určité kategorie však nevylučuje možnost použití této látky pro další účely:

---

\* Vyhláška č. 54/2002 Sb., kterou se stanoví zdravotní požadavky na identitu a čistotu přídatných látek ve znění vyhlášky č. 318/2003 Sb.

- a) antioxidanty, kterými jsou látky, které prodlužují udržitelnost potravin a chrání je proti zkáze způsobené oxidací, jejímiž projevy jsou např. žluknutí tuků a barevné změny potravin,
- b) barviva, kterými jsou látky, které udělují potravině barvu, kterou by bez jejich použití neměla, nebo které rekonstruují barvu, která byla poškozena či zeslabena během technologického procesu,
- c) konzervanty, kterými jsou látky, které prodlužují udržitelnost potravin a které je chrání proti zkáze způsobené činností mikroorganismů,
- d) kyseliny, kterými jsou látky, které zvyšují kyselost potravin, nebo které jí udělují kyselou chuť,
- e) regulátory kyselosti, kterými jsou látky, které mění či udržují kyselost či alkalitu potravin,
- f) tavicí soli, kterými jsou látky, které mění vlastnosti bílkovin při výrobě tavených sýrů za účelem zamezení oddělování tuku,
- g) kypřící látky, kterými jsou látky nebo směsi látek, které vytváří plyny, a tak zvyšují objem těsta,
- h) sladidla, kterými jsou látky, které udělují potravinám sladkou chuť a nahrazují přírodní sladidla a med,
- i) látky zvýrazňující chuť a vůni, kterými jsou látky, které zvýrazňují již existující chuť nebo vůni potravin,
- j) zahušťovadla, kterými jsou látky, které zvyšují viskozitu potravin,
- k) želírující látky, kterými jsou látky, které udělují potravině texturu tím, že vytváří gel,
- l) modifikované škroby, kterými jsou látky, získávané výlučně chemickým zpracováním jedlých škrobů v nativním stavu nebo škrobů předtím pozměněných fyzikálními nebo enzymovými postupy nebo pozměněných působením kyselin, zásad nebo bělicích činidel,
- m) stabilizátory, kterými jsou látky, které umožňují udržovat fyzikální vlastnosti potravin. Mezi stabilizátory patří látky, které umožňují udržování homogenní disperze dvou nebo více nemísitelných látek v potravině. Dále sem patří látky, které stabilizují, udržují nebo posilují existující zbarvení potravin,
- n) emulgátory, kterými jsou látky, které umožňují tvorbu stejnorodé směsi dvou nebo více nemísitelných kapalných fází nebo které tuto směs udržují,
- o) nosiče a rozpouštědla, kterými jsou látky, které se užívají k rozpouštění, ředění, disperzi (rozptylování) a jiné fyzikální úpravě přídatné látky, potravního doplňku a arómatu, aniž přitom mění jejich technologickou funkci nebo mají vlastní technologický efekt a jejichž užití usnadňuje manipulaci, aplikaci nebo použití přídatné látky,
- p) protispékavé látky, kterými jsou látky, které snižují tendenci jednotlivých částic potravin ulpívat vzájemně na sobě,
- q) lešticí látky, kterými jsou látky, které po nanesení na vnější povrch udělují potravině lesklý vzhled nebo vytváří ochranný povlak. Povlaky, které jsou jedlé nebo které jsou snadno odstranitelné, se nepovažují za lešticí látky,
- r) balicí plyny, kterými jsou plyny jiné než vzduch, které se zavádí do obalu před, během, nebo po plnění potravin do obalu,
- s) propelanty, kterými jsou plyny jiné než vzduch, které vytlačují potravinu z obalu,
- t) odpeňovače, kterými jsou látky, které zabraňují vytváření pěny nebo snižující pěnění,
- u) pěnotvorné látky, kterými jsou látky, které umožňují vytváření stejnorodé disperze plynné fáze v kapalně nebo tuhé potravině,

- v) zvlhčující látky, kterými jsou látky, které chrání potravinu před vysycháním tím, že působí proti účinkům vzduchu s nízkou relativní vlhkostí. Dále jsou to i látky, které podporují rozpouštění práškovitých potravin ve vodném prostředí,
- w) plnidla, kterými jsou látky, které přispívají k objemu potraviny, aniž významně zvyšují její energetickou hodnotu,
- x) zpevňující látky, kterými jsou látky, které činí tkáň ovoce a zeleniny pevnými nebo křehkými nebo tuto pevnost udržují a dále látky, které reakcí se želírujícími látkami ztužují gely,
- y) sekvestranty, kterými jsou látky, které vytvářejí chemické komplexy s ionty kovů,
- z) látky zlepšující mouku, kterými jsou látky jiné než emulgátory, které se přidávají k mouce, nebo do těsta za účelem zlepšení pekařské kvality.

## Oddíl C

### Seznam přídatných látek všeobecně povolených k přidávání do potravin a podmínky jejich použití

(1) V tabulce je uveden seznam přídatných látek, které smějí být přidávány v nezbytném množství do všech druhů potravin s výjimkou potravin uvedených v odstavci 3 této části vyhlášky a do potravin uvedených v části 2 a 3. Tato výjimka neplatí pro balicí plyny a propelanty.

(2) Látky uvedené pod čísly E 407 a E 440 mohou být standardizovány s cukry za podmínky, že je toto uvedeno u čísla a názvu látky.

(3) Přídatné látky uvedené v tabulce, pokud není ve znění zvláštních předpisů výslovně stanoveno jinak, se nesmějí používat při výrobě těchto potravin:

- a) nezpracovaných potravin ,
- b) medu,
- c) neemulgovaného tuku a oleje,
- d) másla,
- e) pasterovaného nebo sterilovaného (včetně UHT sterilizace) mléka (nízkotučné, polotučné a plnotučné) a smetany,
- f) neochucených kysaných mléčných produktů,
- g) balených vod,
- h) kávy (kromě instantní kávy),
- i) nearomatizovaného čaje,
- j) cukru,
- k) sušených těstovin, kromě bezlepkových těstovin a/nebo těstovin určených pro hypoproteinové diety,
- l) neochuceného podmáslí.

(4) Potraviny uvedené v části 2 této vyhlášky smějí obsahovat pouze přídatné látky pro ně jmenovitě uvedené, a to v množství zde stanoveném.

(5) Potraviny určené pro výživu kojenců a malých dětí včetně potravin určených pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti uvedené v části 3 této vyhlášky smějí obsahovat pouze přídatné látky, pro ně povolené v této části, a to do množství zde stanovených.

(6) Potraviny uvedené v částech 4, 5, 6, 7 a 8 této vyhlášky smějí obsahovat pouze přídatné látky pro ně jmenovitě uvedené, a to v množství zde stanoveném.

### Tabulka

Číslo E	Název
E 170	Uhličitany vápenaté
	(i) uhličitan vápenatý
	(ii) hydrogenuhličitan vápenatý
E 260	Kyselina octová
E 261	(i) Octan draselný
E 262	Octany sodné
	(i) octan sodný
	(ii) hydrogenoctan sodný (diacetát sodný)
E 263	Octan vápenatý
E 270	Kyselina mléčná
E 290	Oxid uhličitý*)
E 296	Kyselina jablečná
E 300	Kyselina askorbová
E 301	Askorbát sodný
E 302	Askorbát vápenatý
E 304	Estery mastných kyselin askorbové kyseliny
	(i) Askorbylpalmitát
	(ii) Askorbylstearát
E 306	Přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů
E 307	Alfa-tokoferol
E 308	Gamma-tokoferol
E 309	Delta-tokoferol
E 322	Lecitiny
E 325	Mléčnan sodný
E 326	Mléčnan draselný
E 327	Mléčnan vápenatý
E 330	Kyselina citrónová
E 331	Citráty sodné
	(i) dihydrogencitrát sodný
	(ii) hydrogencitrát sodný
	(iii) citrát sodný
E 332	Citráty draselné
	(i) dihydrogencitrát draselný



Číslo E	Název
	(ii) citrát draselný
E 333	Citráty vápenaté
	(i) hydrogencitrát vápenatý
	(ii) dihydrogencitrát vápenatý
	(iii) citrát vápenatý
E 334	Kyselina vinná (L(+)-)
E 335	Vinany sodné
	(i) hydrogenvinán sodný
	(ii) vinan sodný
E 336	Vinany draselné
	(i) hydrogenvinán draselný
	(ii) vinan draselný
E 337	Vinan sodno-draselný
E 350	Jablečnany sodné
	(i) jablečnan sodný
	(ii) hydrogenjablečnan sodný
E 351	Jablečnan draselný
E 352	Jablečnany vápenaté
	(i) jablečnan vápenatý
	(ii) hydrogenjablečnan vápenatý
E 354	Vinan vápenatý
E 380	Citrát amonný
E 400	Kyselina alginová
E 401	Alginát sodný
E 402	Alginát draselný
E 403	Alginát amonný
E 404	Alginát vápenatý
E 406	Agar
E 407	Karagenan
E 407 a	Guma Euchema
E 410	Karubin**)
E 412	Guma guar**)
E 413	Tragant
E 414	Arabská guma
E 415	Xanthan**)
E 417	Guma tara **)
E 418	Guma gellan
E 422	Glycerol
E 440	Pektiny
	(i) pektin
	(ii) amidovaný pektin
E 460	Celulosa
	(i) mikrokrytalická celuloza

Číslo E	Název
	(ii) prášková celulosa
E 461	Methylcelulosa
E 463	Hydroxypropylcelulosa
E 464	Hydroxypropylmethylcelulosa
E 465	Ethylmethylcelulosa
E 466	Karboxymethylcelulosa (synonymum: Sodná sůl karboxymethylcelulosity)
E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymethylcelulosa
E 470 a	Soli (sodné, draselné a vápenaté) mastných kyselin z jedlých tuků
E 470 b	Hořečnaté soli mastných kyselin z jedlých tuků
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin (z jedlých tuků)
E 472 a	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou
E 472 b	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mléčnou
E 472 c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citrónovou
E 472 d	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou vinnou
E 472 e	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou
E 472 f	Směsné estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinami octovou a vinnou
E 500	Uhličitany sodné
	(i) uhličitán sodný
	(ii) hydrogenuhličitán sodný
	(iii) ekvimolární směs uhličitánu sodného a hydrogenuhličitánu (synonymum: seskvikarbonát sodný)
E 501	Uhličitany draselné
	(i) uhličitán draselný
	(ii) hydrogenuhličitán draselný
E 503	Uhličitany amonné
	(i) uhličitán amonný
	(ii) hydrogenuhličitán amonný
E 504	Uhličitany hořečnaté
	(i) uhličitán hořečnatý
	(ii) hydrogenuhličitán hořečnatý
E 507	Kyselina chlorovodíková
E 508	Chlorid draselný
E 509	Chlorid vápenatý
E 511	Chlorid hořečnatý
E 513	Kyselina sírová
E 514	Sírany sodné
	(i) síran sodný
	(ii) hydrogensíran sodný
E 515	Sírany draselné
	(i) síran draselný
	(ii) hydrogensíran draselný

Číslo E	Název
E 516	Síran vápenatý
E 524	Hydroxid sodný
E 525	Hydroxid draselný
E 526	Hydroxid vápenatý
E 527	Hydroxid amonný
E 528	Hydroxid hořečnatý
E 529	Oxid vápenatý
E 530	Oxid hořečnatý
E 570	Mastné kyseliny (z jedlých tuků)
E 574	Kyselina glukonová
E 575	Glukono-delta-lakton
E 576	Glukonát sodný
E 577	Glukonát draselný
E 578	Glukonát vápenatý
E 640	Glycin a jeho sodná sůl
E 920	L-cystein ***)
E 938	Argon*)
E 939	Helium*)
E 941	Dusík*)
E 942	Oxid dusný*)
E 948	Kyslík*)
E 949	Vodík*)
E 1103	Invertasa
E 1200	Polydextrosy
E 1404	Oxidovaný škrob
E 1410	Fosforečnanový monoester škrobu
E 1412	Fosforečnanový diester škrobu
E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu
E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan
E 1420	Acetylovaný škrob
E 1422	Acetylovaný škrobový adipan
E 1440	Hydroxypropylškrob
E 1442	Hydroxypropyl-diškrobový difosforečnan
E 1450	Škrobový oktenyljantarán sodný
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob

\* Látky E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 a E 949 mohou být přidávány také do potravin uvedených v bodě 3 oddíl C a do potravin uvedených v částech 2 a 3 této vyhlášky. Látka E 942 však nesmí být použita k výrobě dětské výživy.

\*\* Látky E 410, E 412, E 415 a E 41 nesmějí být používány pro výrobu dehydrovaných potravin určených k rehydrataci po požití.

\*\*\* Látka E 920 může být použita pouze jako prostředek pro ošetření mouky.

## Oddíl D

**Výrobky, u nichž mohou uvedené členské státy zachovat zákaz použití  
určitých kategorií přídatných látek**

V tabulce jsou uvedeny druhy potravin, u kterých je povoleno při jejich výrobě požadovat zákaz použití přídatných látek.

Členský stát	Potraviny	Kategorie přídatných látek, jejichž zákaz může být zachován
Německo	tradiční německé pivo („ <i>Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut</i> “)	všechny kromě propelantů
Řecko	sýr „ <i>Fetta</i> “	všechny
Francie	tradiční francouzský chléb	všechny
	tradiční francouzské sterilované lanýže	všechny
	tradiční francouzští hlemýždi	všechny
	tradiční francouzská husa a kachna zalitá v sádle („ <i>confit</i> “)	všechny
Rakousko	tradiční rakouský sýr „ <i>Bergkäse</i> “	všechny kromě konzervantů
Finsko	tradiční finská kaše „ <i>Mämmi</i> “	všechny kromě konzervantů
Švédsko Finsko	tradiční švédské a finské ovocné sirupy	barviva
Dánsko	tradiční dánské masové kuličky „ <i>Kodboller</i> “	konzervanty a barviva
	tradiční dánská pomazánka „ <i>Leverpostej</i> “	konzervanty (jiné než kyselina sorbová) a barviva
Španělsko	tradiční španělský salám „ <i>Lomo embuchado</i> “	všechny kromě konzervantů a antioxidantů
Itálie	tradiční italský salám „ <i>Salame cacciatore</i> “	všechny kromě konzervantů, antioxidantů, látek zvýrazňující chuť a vůni a balicích plynů
	tradiční italský salám „ <i>Mortadella</i> “	všechny kromě konzervantů, antioxidantů, látek pro úpravu pH, látek zvýrazňující chuť a vůni, stabilizátorů a balicích plynů
	tradiční italské uzeniny „ <i>Cotechino e zampone</i> “	všechny kromě konzervantů, antioxidantů, látek pro úpravu pH, látek zvýrazňující chuť a vůni, stabilizátorů a balicích plynů

## Oddíl E

### Označování přídatných látek

(1) Přídatné látky, které nejsou určeny přímému spotřebiteli, musí být na obalu čitelně, jednoznačně a nesmazatelně označeny těmito údaji:

- a) názvem přídatné látky včetně jejího číselného kódu (E číslo), jedná-li se o jednotlivou látku; v případě směsi přídatných látek musí být tyto údaje uvedeny v sestupném pořadí podle hmotnostního podílu látek ve směsi,
- b) označením přídatné látky podle bodu a) a výčtem všech složek v sestupném pořadí podle klesajícího množství, jsou-li ve směsi přídatných látek obsaženy ještě další složky, jako jsou jiné látky a materiály nebo potraviny, které usnadňují skladování, prodej, ředění nebo rozpouštění přídatných látek,
- c) slovy „pro potraviny“ nebo bližším určením skupiny potravin nebo jednotlivé potraviny, pro které je výrobek určen,
- d) údajem o procentuálním zastoupení každé složky, pro které je stanoveno touto vyhláškou nejvyšší povolené množství v potravine nebo odpovídajícími informacemi o složení, které by umožnily odběrateli dodržet platné předpisy. Jestliže se toto omezení vztahuje na skupinu složek, může být uvedeno celkové procentuální zastoupení jako jeden údaj,
- e) označením šarže,
- f) obchodním jménem a sídlem výrobce, balírny nebo prodejce,
- g) návodem k použití v případě, že by jeho neuvedení znemožnilo správné použití přídatné látky,
- h) údajem o množství,
- i) údajem o skladování nebo uchovávání, pokud charakter výrobku takové údaje vyžaduje.

(2) Údaje požadované v odstavci 1 bodech b), d) až g), je možno uvést také pouze v průvodní dokumentaci předkládané předem nebo současně s dodávkou za předpokladu, že na viditelné části obalu příslušného výrobku bude uveden údaj „určeno pro výrobu potravin, nikoliv pro maloobchodní prodej“.

(3) Přídatné látky, určené k přímému prodeji konečnému spotřebiteli mohou být uváděny do oběhu pouze tehdy, jsou-li na obale určeném pro spotřebitele čitelně, jednoznačně a nesmazatelně uvedeny údaje stanovené ve zvláštním právním předpise.\*

(4) Pokud nebyla učiněna jiná opatření k zajištění informovanosti spotřebitele, musí být údaje stanovené v odstavcích 1 a 3 uvedeny v jazyce, který je spotřebiteli srozumitelný. Tyto údaje mohou být uvedeny v různých jazycích.

---

\* Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobků označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb. a vyhlášky č. 259/2003 Sb.

## ČÁST 2

**Potraviny, při jejichž výrobě smí být použit pouze omezený počet  
přidatných látek uvedených v části 1**

V tabulce jsou uvedeny potraviny, ve kterých je možno použít uvedené látky až do výše nejvyššího povoleného množství.

**Tabulka**

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM* mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
Kakaový prášek, čokoláda a výrobky z čokolády	E 170	uhličitan vápenatý	70000 v sušině bez tuku
	E 322	lecitiny	NM**
	E 330	kyselina citronová	5000
	E 334	kyselina vinná	5000
	E 414	arabská guma (jen k leštění povrchu)	NM
	E 422	glycerol	NM
	E 440	pektiny (jen k leštění povrchu)	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 500	uhličitan sodný	70000 v sušině bez tuku
	E 501	uhličitan draselný	70000 v sušině bez tuku
	E 503	uhličitan amonný	70000 v sušině bez tuku
	E 504	uhličitan hořečnatý	70000 v sušině bez tuku
	E 524	hydroxid sodný	70000 v sušině bez tuku
	E 525	hydroxid draselný	70000 v sušině bez tuku
	E 526	hydroxid vápenatý	70000 v sušině bez tuku
	E 527	hydroxid amonný	70000 v sušině bez tuku
	E 528	hydroxid hořečnatý	70000 v sušině bez tuku
E 530	oxid hořečnatý	70000 v sušině bez tuku	
Ovocné a zeleninové šťávy 100%, nektary	E 300	kyselina askorbová	NM

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM* mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
Ovocné a zeleninové šťávy 100%	E 330	kyselina citrónová	3000
Ananasová šťáva 100%	E 296	kyselina jablečná	3000
Hroznová šťáva 100%	E 170	uhličitany vápenaté	NM
	E 336	vinany draselné	NM
Šťávy a nektary z ananasu a mučenky	E 440	pektiny	3000
Ovocné nektary	E 270	kyselina mléčná	5000
	E 330	kyselina citrónová	5000
Výběrové (extra) džemy a výběrové (extra) rosoly	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 296	kyselina jablečná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 331	citrát sodný	NM
	E 333	citrát vápenatý	NM
	E 334	kyselina vinná	NM
	E 335	vinan sodný	NM
	E 350	jablečnan sodný	NM
	E 440	pektiny	NM
	E 471	mono a diglyceridy mastných kyselin	NM
Džemy, rosoly, marmelády a podobné výrobky z ovoce včetně těchto výrobků se sníženým obsahem energie	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 296	kyselina jablečná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 331	citrát sodný	NM
	E 333	citrát vápenatý	NM
	E 334	kyselina vinná	NM
	E 335	vinan sodný	NM
	E 350	jablečnan sodný	NM
	E 400	kyselina alginová	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 401	alginát sodný	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 402	alginát draselný	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 403	alginát amonný	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 404	alginát vápenatý	10000 jednotlivě nebo v kombinaci

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM* mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
	E 406	agar	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 407	karagenan	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 410	karubin	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 412	guma guar	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 415	xanthan	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 418	guma gellan	10000 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 440	pektiny	NM
	E 471	mono a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM
	E 524	hydroxid sodný	NM
Zahuštěné mléko	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 322	lecitiny	NM
	E 331	citrát sodný	NM
	E 332	citrát draselný	NM
	E 407	karagenan	NM
	E 500(ii)	hydrogenuhlíčan sodný	NM
	E 501(ii)	hydrogenuhlíčan draselný	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM
Smetana neochucená pasterovaná	E 401	alginát sodný	NM
	E 402	alginát draselný	NM
	E 407	karagenan	NM
	E 466	karboxymethylcelulosa	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
Mlékárenské máslo se smetanovým zákysem	E 500	uhlíčitany sodné	NM
Sýr zrající	E 170	uhlíčitany vápenaté	NM
	E 504	uhlíčitany hořečnaté	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM
	E 575	glukono-delta-lakton	NM
Sýr zrající plátkovaný, strouhaný	E 170	uhlíčitany vápenaté	NM
	E 504	uhlíčitany hořečnaté	NM
	E 509	chlorid vápenatý	NM



Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM* mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
	E 575	glukono-delta-lakton	NM
	E 460	celulosa	NM
Sýr přírodní bílý, pařený např. typu <i>Mozzarella</i> a sýr syrovátkový	E 260	kyselina octová	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 575	glukono-delta-lakton	NM
Předvařená rýže	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 472 a	estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	NM
Čerstvé ryby, korýši a měkkýši, včetně zmrazených	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
Neemulgované oleje a tuky živočišného nebo rostlinného původu (kromě panenských olejů) a olivových olejů	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 306	přírodní extrakt s obsahem tokoferolů	NM
	E 307	alfa-tokoferol	NM
	E 308	gamma-tokoferol	NM
	E 309	delta-tokoferol	NM
	E 322	lecitin	30 000
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	10 000
Neemulgované oleje a tuky živočišného nebo rostlinného původu (kromě panenských olejů a olivových olejů) speciálně určené k vaření a/nebo smažení a pro přípravu omáček	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 306	přírodní extrakt s obsahem tokoferolů	NM
	E 307	alfa-tokoferol	NM
	E 308	gamma-tokoferol	NM
	E 309	delta-tokoferol	NM
	E 322	lecitin	30000
	E 330	kyselina citronová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
	E 471	mono a diglyceridy mastných kyselin	10000
E 472 c	estery mono a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	NM	
Rafinovaný olivový olej	E 307	alfa-tokoferol	200
Zmrazené a nezpracované ovoce a zelenina;	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM* mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
balené, chlazené nezpracované ovoce a chlazená nezpracovaná zelenina určená ke spotřebě a balené nezpracované a loupané brambory	E 330	kyselina citrónová	NM
Ovocné kompoty	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
Sterilované ovoce a zelenina ve sklenicích a plechovkách	E 260	kyselina octová	NM
	E 261	octan draselný	NM
	E 262	octan sodný	NM
	E 263	octan vápenatý	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 296	kyselina jablečná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
	E 326	mléčnan draselný	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
	E 334	kyselina vinná	NM
	E 335	vinany sodné	NM
	E 336	vinany draselné	NM
	E 337	vinan sodno-draselný	NM
E 509	chlorid vápenatý	NM	
E 575	glukono-delta-lakton	NM	
Čerstvé mleté maso, balené	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
Bourané a dělené maso	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
(pouze k ošetření povrchu)	E 326	mléčnan draselný	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
Vaječné obsahy	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
	E 326	mléčnan draselný	NM

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM* mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
Chléb (druhy připravené výlučně z mouky, vody, soli, droždí, kypřících látek a koření)	E 260	kyselina octová	NM
	E 261	octan draselný	NM
	E 262	octan sodný	NM
	E 263	octan vápenatý	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 322	lecitiny	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
	E 326	mléčnan draselný	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 472 a	estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	NM
	E 472 d	estery mono- a mastných kyselin s kyselinou vinnou	NM
	E 472 e	estery mono- a diglyceridů s kyselinou mono- a diacetyl vinnou	NM
E 472 f	estery mono- a diglyceridů s kyselinou octovou a vinnou	NM	
Nesušené (čerstvé) těstoviny	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 322	lecitiny	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 334	kyselina vinná	NM
	E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	NM
	E 575	glukono delta lakton	NM
Pivo	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 414	arabská guma	NM
Běžný francouzský chléb <i>pain courant francais</i>	E 260	kyselina octová	NM
	E 261	octan draselný	NM
	E 262	octan sodný	NM
	E 263	octan vápenatý	NM
	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
E 302	askorbát vápenatý	NM	

Název potraviny	Číslo E	Látka	NPM* mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
	E 304	estery kyseliny askorbové s mastnými kyselinami	NM
	E 322	lecitiny	NM
	E 325	mléčnan sodný	NM
	E 326	mléčnan draselný	NM
	E 327	mléčnan vápenatý	NM
	E 471	mono-a diglyceridy mastných kyselin	NM
Husí játra <i>foie gras entier,</i> <i>blocs de foie gras</i>	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
<i>Gehakt</i>	E 270	kyselina mléčná	NM
	E 300	kyselina askorbová	NM
	E 301	askorbát sodný	NM
	E 302	askorbát vápenatý	NM
	E 330	kyselina citrónová	NM
	E 331	citráty sodné	NM
	E 332	citráty draselné	NM
	E 333	citráty vápenaté	NM
<i>Olomoucké tvarůžky</i>	E 170	uhličitan vápenatý	NM
	E 500	uhličitan sodný	NM

\* Nejvyšší povolené množství.

\*\* Nezbytné množství.

### ČÁST 3

#### Přidatné látky povolené k výrobě potravin určených pro výživu kojenců a malých dětí \*

(1) Potraviny určené pro výživu kojenců a malých dětí smí obsahovat arabskou gumu E 414 a oxid křemičitý E 551 pocházející z přidaných nutričních přípravků v množství nejvýše 150 000 mg/kg látky E 414 a 10 000 mg/kg látky E 551. Dále smí obsahovat mannitol E 421, pokud byl užit jako nosič pro vitamín B<sub>12</sub> v množství nejméně 1 díl vitamínu B<sub>12</sub> na 1000 dílů mannitolu. Výrobek připravený ke spotřebě by neměl obsahovat více než 10 mg/kg přenesené látky E 414.

(2) Potraviny určené pro výživu kojenců a malých dětí smí obsahovat L-askorbát sodný E 301 použitý v nezbytném množství v povrchové vrstvě nutričních přípravků obsahujících

\* Vyhláška č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití.

polynenasycené mastné kyseliny. Výrobek připravený ke spotřebě nesmí obsahovat více než 75 mg/l přenesené látky E 301.

(3) Nejvyšší povolená množství se týkají potravin připravených ke spotřebě dle návodu výrobce.

## Oddíl A

### Přídavné látky povolené k výrobě počáteční kojenecké výživy určené k výživě zdravých kojenců

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

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

**Tabulka č. 1**

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

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

### Oddíl B

#### Přídavné látky povolené k výrobě pokračovací kojenecké výživy určené k výživě zdravých kojenců

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

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

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

Tabulka č. 2

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

Číslo E	Látka	NPM mg.l <sup>-1</sup>
E 332	citráty draselné	jednotlivě nebo v kombinaci
E 338	kyselina fosforečná	1000
E 339	fosforečnany sodné	jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	fosforečnany draselné	jednotlivě nebo v kombinaci
E 407	karagenan	300
E 410	karubin	1000
E 412	guma guar	1000
E 440	pektiny (pouze pro okyselenou pokračovací výživu kojenců a malých dětí)	5000
E 471	mono- a diglyceridy mastných kyselin	4000
E 472c	estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	7500 u výrobků v práškové formě 9000 u výrobků v tekuté formě, pokud výrobky obsahují částečně hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny
E 473	estery sacharosy s mastnými kyselinami	120 ve výrobcích obsahujících hydrolyzované bílkoviny, peptidy nebo aminokyseliny

### Oddíl C

#### Přídavné látky povolené k výrobě příkrmů pro zdravé kojence a malé děti

(1) Při výrobě příkrmů pro kojence a malé děti lze použít látky uvedené v tabulce č. 3a pouze k úpravě pH

Tabulka č. 3a

Číslo E	Látka	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg
E 170	uhličitany vápenaté	NM
E 260	kyselina octová	NM
E 261	octany draselné	NM
E 262	octany sodné	NM

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

(2) Látky uvedené v tabulce č. 3b lze použít až do výše nejvyššího povoleného množství.

**Tabulka č. 3b**

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
E 500 E 501 E 503	uhličitan sodný uhličitan draselný uhličitan amonný	kypřicí prostředky pro pekařské výrobky určené jako příkrmy	NM
E 300 E 301 E 302	kyselina L-askorbová askorbát sodný askorbát vápenatý	šťávy, nápoje na bázi ovoce a zeleniny a ostatní příkrmy	300 jednotlivě nebo v kombinaci jako kyselina askorbová
		obilné příkrmy včetně sušenek a sucharů s obsahem tuku	200 jednotlivě nebo v kombinaci jako kyselina askorbová
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	L-askorbylpalmitát přírodní extrakt s obsahem tokoferolů alfa-tokoferol gamma-tokoferol delta-tokoferol	obilné příkrmy, sušenky a suchary s obsahem tuku a ostatní příkrmy	100 jednotlivě nebo v kombinaci
E 322	lecitiny	obilné příkrmy, sušenky a suchary a ostatní příkrmy	10000
E 333	citráty vápenaté *	příkrmy na bázi ovoce s nízkým obsahem cukru	NM
E 341	fosforečnan vápenatý *	deserty na bázi ovoce	1000 jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>



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

\* Nesmí se používat při výrobě potravin určených pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti.

## Oddíl D

**Přídavné látky povolené k výrobě potravin určených pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti**

(1) K výrobě potravin určených pro zvláštní lékařské účely pro kojence a malé děti jsou povoleny přídavné látky uvedené v tabulkách č. 1 - 3 a dále látky uvedené v tabulce č. 4.

Tabulka č. 4

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

## ČÁST 4

### Barviva

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

(2) Barveny smějí být pouze potraviny, uvedené v tabulkách č. 3, 4 a 7, a to za podmínek tam uvedených. Nejvyšší povolená množství jsou stanovena pro obsah čistého barviva. Pokud potraviny vyžadují přípravu před spotřebou, nejvyšší povolená množství se týkají potravin připravených ke spotřebě dle návodu výrobce.

(3) Barvení se nesmí provádět u potravin, uvedených v tabulce č. 2, s výjimkou aplikací, povolených v tabulkách č. 3, 4 a 7 a u potravin určených pro výživu kojenců a malých dětí.

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

(5) Barviva, povolená pro barvení potravin, jsou uvedena v tabulce č. 5.

(6) Přítomnost barviva v potravinách je povolena také

- a) ve složených potravinách, jiných než uvedených v tabulce č. 2, pokud je barvivo povoleno v jedné ze složek složené potraviny nebo
- b) pokud je potravina (potravinová surovina) určena výhradně k použití pro přípravu složené potraviny, a to tak, aby složená potravina vyhovovala požadavkům stanoveným touto částí vyhlášky.

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

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

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

(10) Za barviva se nepovažují

- a) potraviny a aromatické látky, které se přidávají během výroby do potravin pro své aromatické, chuťové nebo výživové vlastnosti a přitom mají sekundární barvicí účinek, jako například mletá paprika, šafrán a kurkuma
- b) barviva, určená k barvení nejedlých vnějších částí potravin, jakými jsou například povrchové povlaky sýrů a salámová střeva.

## Tabulka č. 1

## Seznam barviv povolených k barvení potravin

Číslo E	Barvivo	číslo C. I.**
E 100	Kurkumin	75 300
E 101	(i) Riboflavin	
	(ii) Riboflavin-5'-fosforečnan	
E 102	Tartrazin	19 140
E 104	Chinolinová žlut'	47 005
E 110	Žlut' SY (synonymum Gelborange S)	15 985
E 120	Košenila, kys. karmínová, karmíny	75 470
E 122	Azorubin (synonymum Carmoisin)	14 720
E 123	Amarant (synonymum Viktoriarubín O)	16 185
E 124	Ponceau 4R (synonymum Košenilová červeň A)	16 255
E 127	Erythrosin	45 430
E 128	Červeň 2G	18 050
E 129	Červeň Allura AC	16 035
E 131	Patentní modř V	42 051
E 132	Indigotin (synonymum Indigocarmine)	73 015
E 133	Brilantní modř (synonymum Brilliant blue FCF)	42 090
E 140	Chlorofyly a chlorofyliny	
	(i) Chlorofyly	75 810
	(ii) Chlorofyliny	75 815
E 141	Mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů	75 815
	(i) Cu komplexy chlorofylů	
	(ii) Cu komplexy chlorofylinů	
E 142	Zeleň S	44 090
E 150 a	Karamel *	
E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	
E 150 c	Amoniakový karamel	
E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel	
E 151	Čerň BN (synonymum Brilliant black BN)	28 440
E 153	Medicínální uhlí (z rostlinné suroviny)	
E 154	Hněď FK	
E 155	Hněď HT	20 285
E 160 a	Karoteny	
	(i) směs karotenů	75 130
	(ii) Beta-karoten	40 800
E 160 b	Annato, bixin, norbixin	75 120
E 160 c	Paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubin	
E 160 d	Lykopen	75 125
E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal	40 820
E 160 f	Ethylester kyseliny beta-apo-8'-karotenové	40 825

Číslo E	Barvivo	číslo C. I.**
E 161 b	Lutein	
E 161 g	Kanthaxanthin	
E 162	Betalainová červeně, betanin (včetně extraktů z červené řepy)	
E 163	Anthokyany (získané fyzikálními postupy z ovoce a zeleniny)	
E 170	Uhličitan vápenatý	77 220
E 171	Oxid titaničitý (synonymum Titanová běloba)	77 891
E 172	Oxidy a hydroxidy železa	77 491
		77 492
		77 499
E 173	Hliník (v podobě pigmentu)	
E 174	Stříbro (v podobě pigmentu)	
E 175	Zlato (v podobě pigmentu)	
E 180	Litholrubin BK	

\* Termín karamel se vztahuje na výrobky více či méně intenzivní hnědé barvy, které jsou určeny k barvení potravin. Nejde o aromatický výrobek z cukru získaný zahřátím cukru, který je určen k aromatizaci potravin (např. cukrovinek, pečiva, alkoholických nápojů).

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

## Tabulka č. 2

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

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

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

Tabulka č. 3

## Potraviny, ke kterým smějí být přidávána pouze určitá barviva

Název potraviny	Číslo E	Barvivo	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
Chlėb vícezrnný, celozrnný, speciální, sladový	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel	NM
Pivo <i>Cidre bouche</i>	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel	NM

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

Název potraviny	Číslo E	Barvivo	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
aromatem ( <i>breakfast cereals</i> )	E 160 b	Annato, bixin, norbixin	25
	E 160 c	Paprikový extrakt	NM
Směsi z obilovin ochucené ovocným aromatem ( <i>breakfast cereals</i> )	E 120	Košenila, kys. karmínová, karmíny	200 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 162	Betalainová červeň	
	E 163	Anthokyany	
Džemy, rosoly, marmelády a podobné výrobky z ovoce včetně těchto výrobků se sníženým obsahem energie	E 100	Kurkumin	NM
	E 140	chlorofyly, chlorofyliny	NM
	E 141	mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů	NM
	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 160 a	Karoteny	NM
	E 160 c	Paprikový extrakt	NM
	E 162	Betalainová červeň	NM
	E 163	Anthokyany	NM
	E 104	Chinolinová žlut'	100 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 110	Žlut' SY	
	E 120	Košenila, kys. karmínová, karmíny	
	E 124	Ponceau 4R	
	E 142	Zeleň S	
	E 160 d	Lykopen	
	E 161 b	Lutein	
Párky a obdobné masné výrobky, paštiky <i>terrines</i>	E 100	Kurkumin	
	E 120	Košenila, kys. karmínová, karmíny	100
	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 160 a	Karoteny	20
	E 160 c	Paprikový extrakt	10
	E 162	Betalainová červeň	NM
Masné výrobky s minimálním obsahem obilné složky 6 % <i>breakfast sausages</i> Hamburgerové maso s minimálním obsahem rostlinné či obilné složky 4 %	E 128	Červeň 2G	20
	E 129	Červeň Allura AC	25
	E 120	Košenila, kys. karmínová, karmíny	100
	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM



Název potraviny	Číslo E	Barvivo	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
Sušené granulované brambory a bramborové vločky	E 100	Kurkumin	NM
Sterilovaný hrášek a drcený sterilovaný hrášek v (konzervách)	E 102	Tartrazin	100
	E 133	Brilantní modř FCF	20
	E 142	Zeleň S	10
Sýr <i>Sage Derby</i> (typický anglický sýr)	E 140	Chlorofyly, chlorofyliny	NM
	E 141	Měďnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů	NM
Sýr <i>Red Leicester</i> (typický anglický sýr)	E 160 b	Annatto, bixin a norbixin	50
Sýr <i>Mimolette</i> (typický francouzský sýr)	E 160 b	Annatto, bixin a norbixin	35
Sýr <i>Morbier</i> (typický francouzský sýr)	E 153	Medicínální uhlí	NM
<i>Red marbled cheese</i> (typický anglický sýr)	E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	125
	E 163	Anthokyany	NM
<i>Americano</i> (aperitiv)	E 150 a	Karamel	NM
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 163	Anthokyany	NM
	E 100	Kurkumin	100
	E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5-fosforečnan	jednotlivě nebo v kombinaci
	E 102	Tartrazin	
	E 104	Chinolinová žlut'	
	E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny,	
	E 122	Azorubín, Carmoisin	
	E 123	Amarant	
	E 124	Ponceau 4R	
<i>Bitter soda</i> , aromatizovaná vína typu <i>bitter</i>	E 150 a	Karamel	
	E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	NM
	E 150 c	Amoniakový karamel	NM
	E 150 d	Amoniak-sulfitový karamel	NM
	E 100	Kurkumin	100 jednotlivě nebo v kombinaci
	E 101	Riboflavin ii) Riboflavin-5-fosforečnan	
	E 102	Tartrazin	
	E 104	Chinolinová žlut'	
	E 110	Žlut' SY Gelborange S	
	E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	

Název potraviny	Číslo E	Barvivo	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
	E 122	Azorubín, Carmoisin	
	E 123	Amarant	
	E 124	Ponceau 4R, Košenilová červeň A	
	E 129	Červeň Allura AC	
<i>Luncheon meat</i>	E 129	Červeň Allura AC	25
<i>Chorizo Salchichon</i> (uzený masný výrobek)	E 120	Košenila, kyselina karmínová karmíny	200
	E 124	Ponceau 4R, Košenilová červeň A	250
<i>Sobrasada</i> (mallorská klobása)	E 110	Žlut' SY	135
	E 124	Ponceau 4R, Košenilová červeň A	200
<i>Pasturmas</i> (jedlý vnější povrch)	E 100	Kurkumin	NM
	E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5-fosforečnan	NM
	E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	NM

Tabulka č. 4

Barviva, která jsou povolena výhradně pro určité účely

Číslo E	Barvivo	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
E 123	Amarant	aromatizovaná vína, alkoholické nápoje	30
		rybí jikry a mlíčí	30
E 127	Erytrosin	koktejlové a kandované třešně,	200
		třešně <i>Bigareaux</i> v cukerném nálevu a koktejlech vč. smíšeného kompotu s třešněmi <i>Bigareaux</i>	150
E 154	Hněď FK	uzené ryby - kipry	20
E 161 g	Kanthaxanthin	štrasburské párky	15
E 173	Hliník	vnější povrch cukrovinek určených k dekoraci cukrářských výrobků	NM
E 174	Stříbro	vnější povrch cukrovinek určených k dekoraci cukrářských výrobků, dekorace čokolády a čokoládových bonbonů , likéry	NM
E 175	Zlato	vnější povrch cukrovinek určených k dekoraci cukrářských výrobků, dekorace čokolády a čokoládových bonbonů , likéry	NM
E 180	Litholrubin BK	jedlé povrchové vrstvy sýrů	NM
E 160 b	Annatto, bixin, norbixin	margaríny, margariny s nízkým obsahem tuku (minariny), směsné roztíratelné a emulgované tuky, ztužené a pokrmové tuky (bezvodé tuky)	10

Číslo E	Barvivo	Název potravin	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
		jedlé ozdoby a jedlé povrchové vrstvy	20
		jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky	10
		mražené krémy	20
		alkoholizované nápoje včetně nápojů s obsahem alkoholu nižším než 15 % (V/V)*	10
		sýry tavené a sýry zrající (barvy oranžové, žluté a bílé perleti)	15
		deserty ** včetně ochucených mléčných výrobků	10
		snacky *** neochucené, pikantní na bázi brambor, obilovin, škrobu, extrudované či expandované	20
		ostatní snacky a snacky na bázi obalených ořechových jader	10
		uzené ryby	10
		jedlé povrchové vrstvy sýrů, jedlá klihovková (kolagenová střívka)	20
		extrudované, expandované obilné snídaně, obilné snídaně ochucené ovocným aromatem	25
		sýr <i>Red Leicester</i> (typický anglický sýr)	50
		sýr <i>Mimolette</i> (typický francouzský sýr)	35
		E 128	Červeň 2G
		hamburgerové maso s minimálním obsahem rostlinné a/ nebo obilné složky 4 %	20

\* V/V objemová procenta.

\*\* Deserty – pro účely této vyhlášky se rozumí drobné potravinářské výrobky sladké chuti určené ke konzumaci po hlavním jídle (cukrářské výrobky, mražené krémy, pudinky apod.).

\*\*\* Snacky - pro účely této vyhlášky se rozumí drobné potravinářské výrobky obvykle na bázi obilovin nebo brambor určené zejména ke konzumaci mezi hlavními jídly (většinou slané chuti).

## Tabulka č. 5

### Barviva povolená k barvení potravin, neuvedených v tabulkách č. 2 a 3

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

Číslo E	Barvivo
E 101	(i) Riboflavin
	(ii) Riboflavin-5'-fosforečnan
E 140	Chlorofyly a chlorofyliny

Číslo E	Barvivo
E 141	Mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů
E 150 a	Karamel
E 150 b	Kaustický sulfitový karamel
E 150 c	Amoniakový karamel
E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel
E 153	Medicinální uhlí
E 160 a	Karoteny
E 160 c	Paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubin
E 162	Betalainová červeň, betanin
E 163	Anthokyany
E 170	Uhličitan vápenatý
E 171	Oxid titaničitý
E 172	Oxidy a hydroxidy železa

Tabulka č. 6

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

Číslo E	Barvivo
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolinová žlut'
E 110	Žlut' SY
E 120	Košeniľa, kyselina karmínová, karmíny
E 122	Azorubin
E 124	Ponceau 4R
E 129	Červeň Allura AC
E 131	Patentní modř V
E 132	Indigotin
E 133	Brilantní modř
E 142	Zeleň S
E 151	Čerň BN
E 155	Hněď HT
E 160 d	Lykopen
E 160 e	beta-apo-8'-karotenal
E 160 f	Ethylester kyseliny beta-apo-8'-karotenové
E 161 b	Lutein

Při použití v kombinaci se hodnota týká celkového množství použitých barviv. Pokud jsou do ochucených nealko nápojů, zmrzlin a mražených krémů, dezertů, jemného a trvanlivého pečiva, cukrářských výrobků a cukrovinek přidávána barviva E 110, E 122, E 124 a E 155 jednotlivě nebo v kombinaci, nesmí obsah jednotlivého barviva být vyšší než

50 mg.kg<sup>-1</sup> nebo 50 mg.l<sup>-1</sup>. Zároveň celkový obsah barviv nesmí překročit nejvyšší přípustné množství uvedené v tabulce č. 7.

### Tabulka č. 7

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

Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
ochucené nealkoholické nápoje a koncentráty pro jejich přípravu, nápoje v prášku	100
proslazené ovoce a zelenina, <i>Mostarda di frutta</i>	200
kompoty, ovoce červené barvy	200
cukrovinky	300
jedlé ozdoby a polevy na cukrářské výrobky	500
jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	200
mražené krémy	150
ochucené tavené sýry	100
deserty včetně ochucených mléčných výrobků	150
studené omáčky, kořenící směsi a přípravky (kari, <i>tandoori</i> ), sterilovaná a kořeněná zelenina v nálevu ( <i>pickles, piccalilli</i> ), <i>chutney</i>	500
hořčice	300
pasty z ryb a korýšů	100
předvařené jedlé části korýšů	250
náhražky lososa	500
surimi	500
rybí mlíčí a jikry	300
uzené ryby	100
snacky neochucené, pikantní na bázi brambor, obilovin, škrobu extrudované či expandované	200
ostatní pikantní snacky a pikantní snacky na bázi obalených ořechových jader	100
jedlý povrch sýrů	NM
jedlá klišovková (kolagenová) střívka	NM
potraviny pro zvláštní lékařské účely	50
potraviny určené ke snižování hmotnosti	50
tekuté doplňky stravy a potraviny pro sportovce	100
pevné doplňky stravy a potraviny pro sportovce	300
dehydratované výrobky (polévky)	50
analogy masa a rybího masa na bázi rostlinných bílkovin	100
alkoholické nápoje kromě alkoholických nápojů uvedených v tab. 2 nebo 3	200
aromatizovaná vína, nápoje a koktejly na bázi aromatizovaných vín, kromě uvedených v tab. 3	200
ovocná vína, včetně šumivých a perlivých, cidr (kromě <i>cidre bouche</i> ) a perry, aromatizovaná ovocná vína, aromatizovaný cidr a perry	200

## ČÁST 5

### Sladidla

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

(2) Sladidla smějí být používána s cílem udělit potravinám sladkou chuť a dále k přípravě stolních sladidel.\*

(3) Sladidla uvedená v tabulce nesmějí být používána pro výrobu potravin pro kojence a malé děti včetně potravin pro zvláštní lékařské účely určené pro kojence a malé děti.

(4) Přítomnost sladidel v potravinách je povolena také

- a) ve složených potravinách, a to bez přidaného cukru nebo se sníženým obsahem energie, ke snižování tělesné hmotnosti a u potravin s prodlouženou trvanlivostí, kromě potravin určených pro výživu kojenců a malých dětí, pokud je toto sladidlo povoleno v jedné ze složek potraviny nebo
- b) pokud je potravina (potravinová surovina) určena výhradně k použití pro přípravu složené potraviny, a to tak, aby složená potravina vyhovovala požadavkům stanoveným touto částí vyhlášky.

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

(6) Stolní sladidla musí obsahovat na obalu určeném pro spotřebitele jako součást označení text

- a) „Stolní sladidlo na bázi.....“ s použitím názvu sladidla,
- b) u stolních sladidel obsahující polyalkoholy „Nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky“,
- c) u stolních sladidel obsahující aspartam „Obsahuje zdroj fenylalaninu“.

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

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

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

(10) Za sladidla se nepovažují potraviny se sladkou chutí, jakými jsou přírodní sladidla a med.\*\*

---

\* Potraviny obsahující sladidla, příp. další složky, určené k přislažování pokrmu před spotřebou.

\*\* Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.

(11) Ustanoveními této části není dotčeno použití zde uvedených látek pro jiné účely, než je slazení.

### Tabulka

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp.mg.kg <sup>-1</sup>
E 420	Sorbitol	deserty * na bázi vody se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
	(i) Sorbitol		
	(ii) Sorbitol sirup	deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
E 421	Mannitol	deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol	deserty na bázi vajec se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
	(i) Maltitol		
	(ii) Maltitol sirup	deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
E 966	Laktitol	deserty na bázi tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
E 967	Xylitol	obilné snídaně a podobné výrobky na bázi obilovin se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
		mražené krémy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
		džemy, rosoly, marmelády se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a kandované ovoce	NM
		ovocné přípravky se sníženým obsahem cukru kromě těch, které jsou určeny pro výrobu nealkoholických nápojů na bázi ovocné šťávy	NM
		cukrovinky bez přidaného cukru	NM
		cukrovinky na bázi sušeného ovoce se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
		cukrovinky na bázi kakaa se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
		žvýkačka bez přidaného cukru	NM
		studené omáčky	NM
		hořčice	NM
		jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	NM
		doplňky stravy v pevné formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	NM
		stolní sladidla	NM

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



Číslo E	Látka	Název potravin	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
	Acesulfam K (pokračování)	tmavé pivo typu <i>oud bruin</i> , pivo s obsahem alkoholu do 1,2 % (V/V), pivo s titrační kyselostí vyšší než 30 mekv. NaOH.l <sup>-1</sup> pivo s koncentrací původní mladiny nižší než 6 % (m/m), pivo <i>Biere de table /Tafelbier /Table beer</i> kromě piva <i>Obergariges Einfachbier</i>	350
		studené omáčky	350
		hořčice	350
		saláty s obsahem studených omáček	350
		sladkokyselé konzervy a polokonzervy a marinády z ryb, koryšů a měkkýšů	200
		obilné snídaně s obsahem vlákniny vyšším než 15 % a obsahující nejméně 20 % otrub, se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1200
		polévky se sníženým obsahem energie	110
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	2500
		pivo se sníženým obsahem energie	25
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny nebo vína	350
		alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % (V/V) alkoholu	350
		kornouty a oplatky k mraženým krémům bez přidaného cukru	2000
		cukrovinky ve formě tablet a dražé se sníženým obsahem energie	500
		jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky pro speciální nutriční účely	1000
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	450
		potraviny určené ke snižování tělesné hmotnosti	450
		doplňky stravy v tekuté formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	350
		doplňky stravy v pevné formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	500
		doplňky stravy a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti na bázi vitaminů a minerálních látek ve formě tablet a sirupů	2000
		stolní sladidla	NM
		<i>Feinkostsalat</i>	350
		<i>Essoblaten</i>	2000

Číslo E	Látka	Název potravin	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp.mg.kg <sup>-1</sup>
E 951	Aspartam	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	600
		nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků a nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	600
		instantní čaj	350
		nealkoholické pivo	600
		deserty na bázi vody se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi vajec se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		deserty na bázi tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		ochucené snacky na bázi škrobu a ořechů	500
		mražené krémy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	800
		kompoty se sníženým obsahem energie, kompoty bez přidaného cukru	1000
		džemy, rosoly a marmelády se sníženým obsahem energie	1000
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem energie	1000
		ovoce a zelenina v sladkokyselém nálevu	300
		cukrovinky bez přidaného cukru	1000
		cukrovinky na bázi kakaa, nebo sušeného ovoce, ořechů se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	2000
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	2000
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce, nebo tuku se sníženým obsahem energie	1000
žvýkačka bez přidaného cukru	5500		
cidr a perry	600		

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp.mg.kg <sup>-1</sup>
	Aspartam (pokračování)	tmavé pivo typu <i>oud bruin</i> pivo s obsahem alkoholu do 1,2 % (V/V), pivo s titrační kyselostí vyšší než 30 mekv. NaOH l <sup>-1</sup> , pivo s koncentrací původní mladiny nižší než 6 % (m/m), pivo <i>Biere de table/Tafelbier/Table beer</i> kromě <i>Obergariges Einfachbier</i>	600
		studené omáčky	350
		hořčice	350
		sladkokyselé konzervy a polokonzervy a marinády z ryb, koryšů a měkkýšů	300
		obilné snídaně s obsahem vlákniny vyšším než 15 % a obsahující nejméně 20 % otrub se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		polévky se sníženým obsahem energie	110
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	6000
		pastilky pro osvěžení dechu s výraznou příchutí, bez přidaného cukru	2000
		pivo se sníženým obsahem energie	25
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny nebo vína	600
		alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % (V/V) alkoholu	600
		jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky pro speciální nutriční účely	1700
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	1000
		potraviny určené ke snižování tělesné hmotnosti	800
		doplňky stravy v tekuté formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	600
		doplňky stravy v pevné formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	2000
		doplňky stravy a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti na bázi vitamínů a minerálních látek ve formě tablet a sirupů	5500
		stolní sladidla	NM
		<i>Feinkostsalat</i>	350
E 952		Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl, počítáno jako volná kyselina	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)
	nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků nebo nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)		400

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
	Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl, počítáno jako volná kyselina (pokračování)	deserty na bázi vody se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		deserty na bázi vajec se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		deserty na bázi tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		cukrovinky bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi kakaa nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	500
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	2500
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	500
		žvýkačka bez přidaného cukru	1500
		mražené krémy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	250
		ovocné kompoty se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	1000
		džemy, rosoly a marmelády se sníženým obsahem energie	1000
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem energie	250
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny	250
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky určené pro speciální nutriční účely	1600
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	400
		potraviny určené ke snižování tělesné hmotnosti	400
		doplňky stravy v tekuté formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	400
		doplňky stravy v pevné formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	500
		doplňky stravy a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti na bázi vitamínů a minerálních látek ve formě tablet a sirupů	1250

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp.mg.kg <sup>-1</sup>
		stolní sladidla	NM
E 954	Sacharin a jeho sodná, draselná a vápenatá sůl, počítáno jako volný imid	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	80
		nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků a nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	80
		instantní čaj	80
		nealkoholické pivo	80
		deserty na bázi vody se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi vajec se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		deserty na bázi tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		ochucené snacky na bázi škrobů a ořechů	100
		mražené krémy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		kompoty se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	200
		džemy, rosoly a marmelády se sníženým obsahem energie	200
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	200
		ovoce a zelenina v sladkokyselém nálevu	160
		cukrovinky bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi kakaa, nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	500
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	300
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	3000
		oplatky	800
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	200
		žvýkačka bez přidaného cukru	1200
		cidr a perry	80

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg. kg <sup>-1</sup>
	Sacharin a jeho sodná, draselná a vápenatá sůl, počítáno jako volný imid (pokračování)	tmavé pivo typu <i>oud bruin</i> pivo s obsahem alkoholu do 1,2 % (V/V), pivo s titrační kyselostí vyšší než 30 mekv. NaOH l <sup>-1</sup> , pivo s koncentrací původní mladiny nižší než 6 % (m/m), pivo <i>Biere de table /Tafelbier /Table beer</i> , kromě piva <i>Obergariges Einfachbier</i>	80
		studené omáčky	160
		hořčice	320
		sladkokyselé konzervy a polokonzervy a marinády z ryb, koryšů a měkkýšů	160
		obilné snídaně s obsahem vlákniny vyšším než 15 % a obsahující nejméně 20 % otrub, se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		polévky se sníženým obsahem energie	110
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny nebo vína	80
		alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % (V/V) alkoholu	80
		kornouty a oplatky k mraženým krémům bez přidaného cukru	800
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky pro speciální nutriční účely	170
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	200
		potraviny určené ke snižování tělesné hmotnosti	240
		doplňky stravy v tekuté formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	80
		doplňky stravy v pevné formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	500
		doplňky stravy a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti na bázi vitamínů a minerálních látek ve formě tablet a sirupů	1200
		stolní sladidla	NM
		<i>Gaseosa</i> , nealkoholický nápoj na bázi vody s přidaným oxidem uhličitým, náhradními sladidly a látkami určenými k aromatizaci	100
		<i>Essoblaten</i>	800
		<i>Feinkostsalat</i>	160
E 957		Thaumatococcus	cukrovinky bez přidaného cukru
	cukrovinky na bázi kakaa nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru		50
	žvýkačka bez přidaného cukru		50
	mražené krémy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru		50

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.Γ <sup>-1</sup> resp.mg.kg <sup>-1</sup>
	Thaumatococcus (pokračování)	doplňky stravy a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti na bázi vitamínů a minerálních látek ve formě tablet a sirupů	400
E 959	Neohesperidin DC	ochucené nealko nápoje se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	30
		nápoje na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	50
		instantní čaj	30
		nápoje na bázi ovocné šťávy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a nápojové koncentráty pro přípravu těchto nápojů (po naředění podle návodu výrobce)	30
		nealkoholické pivo	10
		deserty na bázi vody se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi mléka a mléčných přípravků se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi ovoce a zeleniny se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi vajec se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi obilovin se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		deserty na bázi tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		mražené krémy se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		kompoty se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		džemy, rosoly a marmelády se sníženým obsahem energie	50
		ovocné a zeleninové přípravky se sníženým obsahem energie	50
		cukrovinky bez přidaného cukru	100
		cukrovinky na bázi kakaa, nebo sušeného ovoce se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	100
		cukrovinky na bázi škrobu se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	150
		cukrovinky pro osvěžení dechu bez přidaného cukru	400
		pomazánky na bázi kakaa, mléka, sušeného ovoce nebo tuku se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
žvýkačka bez přidaného cukru	400		

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
	Neohesperidin	cidr a perry	20
	DC (pokračování)	tmavé pivo typu <i>oud bruin</i> pivo s obsahem alkoholu do 1,2 % (V/V), pivo s titrační kyselostí vyšší než 30 mekv. NaOH l <sup>-1</sup> , pivo s koncentrací původní mladiny nižší než 6 % (m/m), pivo / <i>Biere de table/ Tafelbier/ Table beer</i> , kromě piva <i>Obergariges Einfachbier</i>	10
		sladkokyselé konzervy a polokonzervy a marinády z ryb, koryšů a měkkýšů	30
		studené omáčky	50
		hořčice	50
		ovoce a zelenina ve sladkokyselém nálevu	100
		obilné snídaně s obsahem vlákniny vyšším než 15 % a obsahující nejméně 20 % otrub, se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru	50
		polévky se sníženým obsahem energie	50
		nápoje sestávající ze směsi nealkoholického nápoje a piva, cidru, perry, lihoviny nebo vína	30
		alkoholické nápoje obsahující méně než 15 % (V/V) alkoholu	30
		kornouty a oplatky k mraženým krémům bez přidaného cukru	50
		pivo se sníženým obsahem energie	10
		snacky ochucené balené suché výrobky na bázi škrobu a ořechů s plevou	50
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky pro speciální nutriční účely	150
		potraviny pro zvláštní lékařské účely	100
		potraviny určené ke snižování tělesné hmotnosti	100
		doplňky stravy v tekuté formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	50
		doplňky stravy v pevné formě a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti	100
		doplňky stravy a další druhy potravin pro zvláštní výživu kromě potravin pro kojence a malé děti na bázi vitamínů a minerálních látek ve formě tablet a sirupů	400
		stolní sladidla	NM
		<i>Feinkostsalat</i>	50

\* Deserty - pro účely této vyhlášky se rozumí drobné potravinářské výrobky sladké chuti určené ke konzumaci po hlavním jídle (cukrářské výrobky, mražené krémy, pudinky apod.).

\*\* Snacky - pro účely této vyhlášky se rozumí drobné potravinářské výrobky obvykle na bázi obilovin nebo brambor určené zejména ke konzumaci mezi hlavními jídly (většinou slané chuti).



**ČÁST 6****Konzervanty a antioxidanty****Oddíl A****Kyselina sorbová, benzoová a p-hydroxybenzoová**

(1) Potraviny, které smějí být konzervovány látkami uvedenými v tabulce č. 1, až do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako příslušná volná kyselina, stanoví tabulka č. 2.

**Tabulka č. 1**

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

(2) Nejvyšší povolená množství jsou vztažena na potraviny připravené ke spotřebě podle návodu výrobce.

(3) Kyselina benzoová může být přirozeně přítomna v určitých fermentovaných výrobcích jako důsledek fermentačního procesu při zachování zásad správné výrobní praxe. V takovém případě se tato látka nepovažuje za látku přídatnou.

Tabulka č. 2

Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>					
	S	B	PHB	S+B	S+PH B	S+B+ PHB
ochucené nápoje na bázi vína	200	-	-	-	-	-
ochucené nealkoholické nápoje	300	150	-	250 S + 150 B	-	-
tekuté koncentráty z čaje, tekuté koncentráty výluhů z ovoce a výluhů z bylin	-	-	-	600	-	-
vína s výjimkou vín s přívlastkem, ovocná vína, fermentované ovocné šťávy například cidr a perry, nízkoalkoholické víno, <i>Made wine</i>	200	-	-	-	-	-
medovina	200	-	-	-	-	-
alkoholické nápoje s obsahem alkoholu méně než 15 % (V/V) kromě piva a vína	200	200	-	400	-	-
nezkvašená hroznová šťáva pro bohoslužebné účely	-	-	-	2000	-	-
sudové nealkoholické pivo	-	200	-	-	-	-
náplně pro ravioli, tortelini a podobné produkty	1000	-	-	-	-	-
džemy, rosoly a obdobné výrobky z ovoce se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru a ostatní obdobné výrobky na bázi ovoce	-	500	-	1000	-	-
marmeláda citrusová	-	-	-	1500	-	-
proslazené ovoce a zelenina	-	-	-	1000	-	-
sušené ovoce	1000	-	-	-	-	-
ovocné a zeleninové přípravky včetně ovocných omáček, kromě protlaků, mousse, kompotů, salátů a podobných sterilovaných výrobků v plechovkách nebo sklenicích	1000	-	-	-	-	-
nápojové koncentráty mimo nápoje v prášku	-	-	-	1500	-	-
chemicky konzervovaná zelenina v octě, soli, či oleji, kromě oliv	-	-	-	2000	-	-
vařená červená řepa		2000	-	-	-	-
olivy	1000	500	-	1000	-	-
bramborové těsto a bramborové plátky před smažením	2000	-	-	-	-	-
rybí polokonzervy včetně polokonzerv z rybiho mlíčí a jiker	-	-	-	2000	-	-
jedlé části koryšů vařené	-	-	-	2000	-	-
sušené ryby solené	-	-	-	200	-	-
gelovité povrchy masných výrobků (vařené, nasolené nebo sušené), <i>Pâté</i>					1000	

Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>					
	S	B	PHB	S+B	S+PH B	S+B+ PHB
ošetření povrchu sušených masných výrobků (typu pršut)	-	-	-	-	-	NM
analogy masa, ryb, koryšů a hlavonožců	2000	-	-	-	-	-
kolagenová střívka s vodní aktivitou vyšší než 0,6	NM	-	-	-	-	-
sýr plátkový balený	1000	-	-	-	-	-
sýr tavený	2000	-	-	-	-	-
sýr přírodní nezrající	1000	-	-	-	-	-
sýr a analogy sýra (pouze k ošetření povrchu)	NM	-	-	-	-	-
vrstvený sýr a sýr s přidanými potravinami	1000	-	-	-	-	-
analogy sýra na bázi rostlinné bílkoviny	2000	-	-	-	-	-
tepelně neošetřené deserty na bázi mléka	-	-	-	300	-	-
balený plátkový chléb s trvanlivostí delší než 5 dnů a žitný chléb	2000	-	-	-	-	-
předpečené balené jemné a trvanlivé pečivo s trvanlivostí delší než 5 dnů určené pro prodej přímému spotřebiteli	2000	-	-	-	-	-
jemné pečivo a cukrářské výrobky s trvanlivostí delší než 5 dní s vodní aktivitou více než 0,65	2000	-	-	-	-	-
neextrudované snacky na bázi obilovin, brambor a ořechů	-	-	-	-	1000 z toho max. 300 PHB	-
cukrovinky s výjimkou čokolády	-	-	-	-	-	1500 z toho max. 300 PBH
žvýkačky	-	-	-	1500	-	-
sladké dezertní omáčky (toppingy)	1000	-	-	-	-	-
roztíratelné a tekuté emulgované tuky kromě másla s obsahem tuku nejméně 60 % ( např. margarín)	1000	-	-	-	-	-
roztíratelné a tekuté emulgované tuky s obsahem tuku nižším než 60 %	2000	-	-	-	-	-
emulgované studené omáčky s obsahem tuku nejméně 60 %	1000	500	-	1000	-	-
emulgované studené omáčky s obsahem tuku nižším než 60 %	2000	1000	-	2000	-	-
neemulgované studené omáčky, kečupy	-	-	-	1000	-	-
balené pomazánky a balené saláty	-	-	-	1500	-	-
hořčice	-	-	-	1000	-	-

Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>					
	S	B	PHB	S+B	S+PH B	S+B+ PHB
koření a ochucovací přípravky	-	-	-	1000	-	-
polévky a vývary v tekuté formě (kromě konzerv)				500		
aspiky	1000	500	-	-	-	-
tekutá vejce (bílek, žloutek nebo vaječné obsahy)	-	-	-	5000	-	-
sušené, zahuštěné, zmrazené nebo hluboce zmrazené vaječné produkty	1000	-	-	-	-	-
směs k přípravě šlehaného těsta a k obalování potravin před smažením	2000	-	-	-	-	-
potraviny pro zvláštní lékařské účely, potraviny určené ke snižování hmotnosti	-	-	-	1500	-	-
doplňky stravy v tekuté formě a tekutá stolní sladidla	-	-	-	-	-	2000
<i>curdled milk</i>	1000					
<i>...Mehu a makeutettu ...Mehu</i>	500	200	-	-	-	-
<i>Dulce de membrillo</i>	-	1000	-	-	-	-
<i>ostkaka</i>	2000	-	-	-	-	-
<i>pasha</i>	1000	-	-	-	-	-
<i>Sod...saft</i> nebo <i>Sodet...saft</i>	500	200	-	-	-	-
<i>Frugtgrod a Rote Gruetze</i>	1000	500	-	-	-	-
<i>Gnocchi (noky)</i>	1000	-	-	-		-
<i>Polenta (kukuřičná kaše)</i>	200	-	-	-	-	-
<i>Semmelknodelteig</i>	2000					
<i>Crangon crangon</i> a <i>Crangon vulgaris</i> , vařené (synon. Garnát obecný)	-	-	-	6000	-	-

Zkratky uvedené v tabulce mají tento význam

S + B ..... použití kyseliny sorbové a kyseliny benzoové a jejich solí jednotlivě či v kombinaci

S + PHB ..... použití kyseliny sorbové a esterů kyseliny parahydroxybenzoové a jejich solí jednotlivě či v kombinaci

S + B + PHB .... použití kyseliny sorbové, kyseliny benzoové a esterů kyseliny parahydroxybenzoové a jejich solí jednotlivě či v kombinaci

## Oddíl B

### Oxid siřičitý a jeho sloučeniny

(1) Oxid siřičitý a jeho sloučeniny, které smějí být používány při výrobě potravin, které se používají též jako antioxidanty, stanoví tabulka č. 3

**Tabulka č. 3**

Číslo E	Látka
E 220	oxid siřičitý
E 221	siřičitan sodný
E 222	hydrogensiřičitan sodný
E 223	disiřičitan sodný
E 224	disiřičitan draselný
E 226	siřičitan vápenatý
E 227	hydrogensiřičitan vápenatý
E 228	hydrogensiřičitan draselný

(2) Nejvyšší povolená množství jsou vyjádřena jako oxid siřičitý v  $\text{mg.l}^{-1}$  nebo  $\text{mg.kg}^{-1}$  (podle charakteru potravin) a týkají se celkového obsahu  $\text{SO}_2$  bez ohledu na jeho původ.

(3) Obsah. oxidu siřičitého  $10 \text{ mg.kg}^{-1}$  nebo  $10 \text{ mg.l}^{-1}$  a nižší se považuje za nulový.

(4) V tabulce č. 4 jsou uvedeny potraviny, ve kterých je možno použít látky vyjmenované v tabulce č. 3 až do výše nejvyššího povoleného množství.

**Tabulka č. 4**

Název potravin	NPM $\text{SO}_2$ $\text{mg.l}^{-1}$ resp. $\text{mg.kg}^{-1}$
korýši a hlavonožci čerství a zmrazení (v jedlém podílu)	150
korýši a hlavonožci vaření (v jedlém podílu)	50
korýši rodu <i>panaeidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> , krevetovití (v jedlém podílu) :	
- do 80 jednotek*	150
- mezi 80 a 120 jednotkami	200
- přes 120 jednotek	300
sušené solené tresky ( <i>Gadidae</i> )	200
hamburgerové maso s minimálním obsahem zeleniny a/nebo obilovin 4 %	450
analogy masa, rybiho masa a korýšů na bázi bílkovin	200
trvanlivé pečivo typu biskvit, kreker	50
křupky	30
neextrudované snacky na bázi brambor a obilovin	50
škrob	50
ságo	30

Název potraviny	NPM SO <sub>2</sub> mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
sušené brambory	400
loupané (syrové) brambory	50
syrové výrobky z brambor (včetně zmrazených brambor)	100
bramborové těsto	100
sušená zelenina bílé barvy	400
mletý křen a výrobky z něj	800
zelenina a ovoce v octě, oleji nebo nálevu (kromě oliv)	100
zpracovaná zelenina bílé barvy (včetně zmrazené)	50
sušený zázvor	150
sušená rajčata	200
cibule, česnek a šalotka (zpracované)	300
žlutá paprika ve slaném nálevu	500
vakuově balená cukrová kukuřice	100
zpracované houby (včetně mrazených)	50
sušené houby	100
sušené meruňky, broskve, vinné bobule, švestky a fíky	2000
sušené banány	1000
sušená jablka a hrušky	600
ostatní sušené ovoce, ořechy ve skořápce	500
džemy, rosoly, marmelády (kromě extra džemů a extra rosolů) a podobné výrobky z ovoce včetně výrobků se sníženým obsahem energie	50
džemy, rosoly, marmelády vyrobené ze sířeného ovoce	100
proslazené, v cukru obalené nebo glazované ovoce a zelenina, nebo ovoce proslazené dosoušené a kůra z angeliky nebo citrusů **	100
ovocné náplně plněného pečiva	100
rosolotvorný extrakt z ovoce, tekutý pektin pro prodej konečnému spotřebiteli	800
sterilované třešně srdcovky, rehydratované sušené ovoce a liči	100
sterilované plátky citronu balené	250
sušený kokos	50
marinované ořechy	50
ochucovací přípravky na bázi citrusové šťávy	200
cukry (rafinovaný a afinovaný cukr, cukerný a invertní sirob (v sušíně), glukosa	10
ostatní cukry	40
škrobový sirup	20
cukrovinky na bázi glukosy, glukosového a škrobového sirupu	50 jen přenosem z těchto zdrojů
sladké dezertní omáčky (toppingy)	40
ovocné koncentráty z citrusové šťávy, jablečné šťávy a ananasové šťávy	350
pomerančová, grapefruitová, jablečná a ananasová šťáva	50

Název potravin	NPM SO <sub>2</sub> mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
citronová šťáva, limetová šťáva	350
nápojové koncentráty kromě nápojů v prášku s obsahem ovocné nebo zeleninové šťávy	200
ostatní koncentráty na bázi ovocné šťávy, či ovocné měli; <i>capilé groselha</i>	250
ochucené nápoje na bázi vody s obsahem glukosového sirupu nejméně 235 g.l <sup>-1</sup> (jen z použitých surovin)	50
ochucené nealko nápoje s obsahem zeleninové nebo ovocné šťávy	40 jen přenosem ze sirupů
nealkoholické víno	200
vína s obsahem zbytkového cukru do 5 g.l <sup>-1</sup> červená (s výjimkou šumivých a perlivých)	160
vína s obsahem zbytkového cukru do 5 g.l <sup>-1</sup> bílá a růžová (s výjimkou šumivých a perlivých)	210
vína s obsahem zbytkového cukru nad 5 g.l <sup>-1</sup> červená	210
vína s obsahem zbytkového cukru nad 5 g.l <sup>-1</sup> bílá a růžová	260
vína s přívlastkem z České republiky splňující požadavky *** na označení názvem „pozdní sběr“ a vína dovážená ze zemí EU splňující požadavky **** na označení názvem „pozdní sběr“	300
vína z dovozu bílá splňující požadavky **** na označení původu z oblasti Francie ( <i>Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes des Bordeaux St. Macaire, Premières Côtes de bordeaux, Sainte Foy Bordeaux, Côtes de Bergerac</i> s dodatkem i bez dodatku „ <i>Côtes de Saussignac</i> “, <i>Haut-Montravel, Côtes de Montravel</i> a <i>Rosette</i> ) a z oblasti Španělska ( <i>Allela, La mancha, Navarra, Penedés m Rioja, Rueda, Tarragona</i> a <i>Valencia</i> )	300
vína z dovozu bílá z oblasti Spojeného království Velké Británie a Severního Irsku splňující požadavky na označení „ <i>botrytis</i> “, „ <i>noble harvest</i> “ nebo „ <i>noble late harvested</i> “ a „ <i>special late harvested</i> “	300
vína s přívlastkem z České republiky splňující požadavky *** na označení názvem „výběr z hroznů“, dovážená vína splňující požadavky **** na označení „ <i>Auslese</i> “ a bílá vína dovážená z Rumunska splňující požadavky na označení některým z následujících názvů ( <i>Murfatlar, Cotnari, Tîrnave, Pietroasele, Valea Calugareasca</i> )	350
vína s přívlastkem z České republiky splňující požadavky *** na označení názvem „výběr z bobulí“, „ledové víno“ a „slámové víno“ a dovážená vína splňující požadavky **** na označení „ <i>Beerenauslese</i> “, „ <i>Ausbruch</i> “, „ <i>Ausbruchwein</i> “, „ <i>Trockenbeerenauslese</i> “, „ <i>Eiswein</i> “ a vína dovozová bílá z oblasti Francie splňující požadavky na označení oblasti původu ( <i>Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Crois-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Jurancon</i> )	400
víno šumivé a perlivé	235
vinný nápoj, fermentovaný nebo částečně fermentovaný ovocný nápoj	250
cidr, perry, ovocné víno, šumivé a perlivé ovocné víno	200
medovina	200
vinný a ovocný ocet	170
koncentrovaná hroznová šťáva pro domácí výrobu vína	2000

Název potraviny	NPM SO <sub>2</sub> mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
syrob a melasa, sirup do salátů (tekutý cukr)	70
koncentráty na bázi ovocné šťávy obsahující ne méně než 2,5 % ječmene ( <i>barley water</i> )	350
nezkvašená hroznová šťáva pro bohoslužebné účely	70
destilované alkoholické nápoje obsahující celé hrušky	50
pivo včetně nízkoalkoholického a nealkoholického	20
kvasnicové sudové pivo	50
hořčice francouzského typu ( <i>Dijon</i> )	500
hořčice ostatní	250
želatina	50
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca a Butifarra fresca</i>	450
<i>Mostarda di frutta</i>	100
<i>Made wine</i>	260

- \* Jednotkou se rozumí počet ks jedinců na anglickou libru (453,59 g).
- \*\* Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování
- \*\*\* Zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů, ve znění zákona č. 216/2000 Sb.
- \*\*\*\* Průvodní certifikát vystavený příslušným orgánem v zemi původu.

## Oddíl C

### Ostatní konzervanty

(1) V tabulce č. 5 jsou uvedeny potraviny, ve kterých je možno použít uvedené látky až do výše nejvyššího povoleného množství.

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

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

**Tabulka č. 5**

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
---------	-------	-----------------	---



Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
E 230	bifenyl	citrusové plody - jen k ošetření povrchu	70
E 231	orthofenylfenol *	citrusové plody - jen k ošetření povrchu	12
E 232	orthofenylfenolát sodný		jednotlivě nebo v kombinaci jako orthofenyl- fenol
E 234	nisin	puđinky ze semoliny a tapioky	3
		zrající sýry a tavené sýry vaječné obsahy	12,5
		<i>Clotted cream</i>	10
		<i>Mascarpone</i>	10
E 235	natamycin (synonymum: pimaricin)	sýry přírodní tvrdé, polotvrdé, poloměkké - jen k ošetření povrchu	1 mg.dm <sup>-2</sup> nepřítomnost v hloubce 5 mm
		trvanlivé salámy a trvanlivé masné výrobky uzené studeným kouřem - jen k ošetření povrchu	1 mg.dm <sup>-2</sup> nepřítomnost v hloubce 5 mm
E 239	hexamethylentetramin	sýr <i>Provolone</i>	25 zbytkové množství jako formaldehyd
E 242	dimethyldikarbonát	ochucené nealkoholické nápoje a nápojové koncentráty	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
		konzervované výluhy z čaje a z aromatických bylin	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
		nealkoholické víno	250 dávkování při výrobě, residua nesmí být detekovatelná
E 280	kyselina propionová propionát sodný propionát vápenatý propionát draselný	balený plátkový chléb s trvanlivostí delší než 5 dnů a žitný chléb	3000 jako kyselina propionová
E 281		chléb se sníženým obsahem energie s trvanlivostí delší než 5 dnů	2000 jako kyselina propionová
E 282			
E 283			

\* Použití thiabendazolu k ochraně zásob zemědělských plodin je uvedeno ve vyhlášce č. 465/2002 Sb., kterou se stanoví maximálně přípustné množství reziduí jednotlivých druhů pesticidů v potravinách a potravinových surovinách, ve znění vyhlášky č. 257/2003 Sb.

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
		delší než 5 dnů	jako kyselina propionová
		balené jemné pečivo a cukrářské výrobky z mouky s trvanlivostí delší než 5 dnů s vodní aktivitou vyšší než 0,65 balené výrobky <i>rolls, buns a pitta</i>	2000 jako kyselina propionová
		balený chléb s trvanlivostí delší než 5 dnů	1000 jako kyselina propionová
		<i>Christmas pudding</i>	1000 jako kyselina propionová
		balený <i>polsebrod, boller a dansk flutes</i>	2000 jako kyselina propionová
		sýr a analogy sýra (pouze k ošetření povrchu)	NM
E 284	kyselina boritá	kaviár	4000
E 285	tetraboritan sodný	kaviár	4000 jako kyselina boritá
E 1105	lysozym	sýr přírodní zrající	NM

(4) V tabulce č. 6 jsou uvedeny potraviny, ve kterých je možno použít dusitaný a dusičnaný až do výše nejvyššího povoleného množství.

(5) Dusitan draselný a dusitan sodný smějí být prodávány a používány k výrobě potravin pouze ve směsi se solí nebo s náhradou soli.

Tabulka č. 6

Číslo E	Látka	Název potraviny	Povolené dávkování mg.kg <sup>-1</sup>	Povolená rezidua mg.kg <sup>-1</sup>
E 249 E 250	dusitan draselný dusitan sodný	tepelně neopracované, uzené, sušené masné výrobky	150 jako NaNO <sub>2</sub>	50 jako NaNO <sub>2</sub>
		ostatní masné výrobky uzené a masné výrobky v konzervových plechovkách husí játra <i>foie gras entier, blocs de foie gras</i>	150 jako NaNO <sub>2</sub>	100 jako NaNO <sub>2</sub>
		uzená anglická slanina	nestanoví se	175 jako NaNO <sub>2</sub>
E 251 E 252	dusičnan sodný dusičnan draselný	masné výrobky uzené a masné výrobky v konzervových plechovkách	300	250 jako NaNO <sub>3</sub>
		tvrdé, polotvrdé a poloměkké sýry a jejich analogy na bázi mléka	nestanoví se	50 jako NaNO <sub>3</sub>

Číslo E	Látka	Název potraviny	Povolené dávkování mg.kg <sup>-1</sup>	Povolená reziduua mg.kg <sup>-1</sup>
		uzení a solení sledi a šproty	nestanoví se	200 jako NaNO <sub>2</sub>
		husí játra <i>foie gras entier, blocs de foie gras</i>	nestanoví se	50 jako NaNO <sub>3</sub>

## ODDÍL D

### Antioxidanty

- (1) Látky E 304 a E 306 až E 309, které smějí být používány při výrobě potravin také jako antioxidanty v nezbytném množství uvádí tabulka v části 1, oddíle C této vyhlášky.
- (2) V tabulce č. 7 jsou uvedeny látky, které smějí být používány jako antioxidanty až do výše nejvyššího povoleného množství uvedeného v tabulkách č. 8 a 9.
- (3) Při použití antioxidantů E 310, E 311, E 312, E 320 a E 321 v kombinaci smí být použit u každé z těchto látek jen takový procentní podíl nejvyššího povoleného množství, aby součet procentních podílů nepřekročil hodnotu 100 %.

Tabulka č. 7

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

- (4) V tabulce č. 8 jsou uvedeny potraviny, ve kterých je možno použít současně galáty, BHA a BHT.

Tabulka č. 8

Název potraviny	NPM pro galáty a BHA jednotlivě nebo v kombinaci mg.kg <sup>-1</sup>	NPM pro BHT mg.kg <sup>-1</sup>
tuky a oleje pro hromadnou výrobu tepelně opracovaných potravin		
oleje a tuky pro smažení (kromě olivového oleje z pokrutin)	200 počítáno na tuk	100 počítáno na tuk

Název potraviny	NPM pro galáty a BHA jednotlivě nebo v kombinaci mg.kg <sup>-1</sup>	NPM pro BHT mg.kg <sup>-1</sup>
sádlo, lůj, rybí tuk, drůbeží sádlo a skopový lůj		
žvýkačka	400	400
doplňky stravy		

(5) V tabulce č. 9 jsou uvedeny potraviny ve kterých je možno použít galáty a BHA.

**Tabulka č. 9**

Název potraviny	NPM pro galáty a BHA jednotlivě nebo v kombinaci mg.kg <sup>-1</sup>
sypké směsi pro přípravu moučníků	200 počítáno na tuk
snacky na bázi obilovin	
sušené mléko pro prodejní automaty	
dehydrované přípravky pro polévky a vývary	
koření a ochucovací přípravky	
studené omáčky a majonézy	
dehydrované maso	
výrobky z ořechových jader	
předvařené cereálie	
sušené brambory	

(6) V tabulce č. 10 jsou uvedeny potraviny, ve kterých je možno použít další antioxidanty až do výše nejvyššího povoleného množství.

**Tabulka č. 10**

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.l <sup>-1</sup> resp. mg.kg <sup>-1</sup>
E 315	kys. erythorbová (synonymum: kys. isoaskorbová)	masné konzervy a polokonzervy	500 jako kyselina erythorbová
E 316	erythorban sodný (synonymum: isoaskorbát sodný)	rybí konzervy a polokonzervy	1500 jako kyselina erythorbová
		zmrazené a hluboce zmrazené ryby s červenou kůží	1500 jako kyselina erythorbová

## ČÁST 7

### Nosiče a rozpouštědla

(1) V tabulce jsou uvedeny látky, které smějí být používány jako nosiče a rozpouštědla.

(2) Za nosiče a rozpouštědla se v rámci této vyhlášky nepovažují:

- a) látky obecně považované za potraviny,
- b) látky uvedené v části 1 oddíle A odst. 2,
- c) látky, které mají primárně funkci kyseliny nebo regulátoru kyselosti jako je kyselina citronová a hydroxid amonný.

### Tabulka

Číslo E	Látka	Omezení použití
E 170	Uhličitany vápenaté	
E 263	Octan vápenatý	
E 322	Lecitiny	barviva, antioxidanty rozpustné v tucích, lešticí látky pro ovoce
E 331	Citráty sodné	
E 332	Citráty draselné	
E 341	Fosforečnany vápenaté	
E 400	Kyselina alginová	
E 401	Alginát sodný	
E 402	Alginát draselný	
E 403	Alginát amonný	
E 404	Alginát vápenatý	
E 405	Propan 1,2 diolalginát	
E 406	Agar	
E 407	Karagenan	
E407a	Guma Euchema (synon. afinát řasy Euchema)	
E 410	Karubin	
E 412	Guma guar	
E 413	Tragant	
E 414	Arabská guma	
E 415	Xanthan	
E 420	Sorbitol	
E 421	Mannitol	
E 422	Glycerol	
E 425	Konjak i) konjaková guma ii) konjak glukomannan	
E 432	Polysorbat 20	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpeňovače, lešticí látky pro ovoce
E 433	Polysorbat 80	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpeňovače, lešticí látky pro ovoce
E 434	Polysorbat 40	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpeňovače, lešticí látky pro ovoce
E 435	Polysorbat 60	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpeňovače, lešticí látky pro ovoce
E 436	Polysorbat 65	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, odpeňovače, lešticí látky pro ovoce

Číslo E	Látka	Omezení použití
E 440	Pektiny	
E 442	Amonné soli fosfatidových kyselin	antioxidanty
E 459	Beta-cyklodextrin	1 000 mg/kg
E 460	Celulosa (i) i (ii)	
E 461	Methylcelulosa	
E 463	Hydroxypropyl-celulosa	
E 464	Hydroxypropylmethyl-celulosa	
E 465	Ethylmethylcelulosa	
E 466	Karboxymethyl-celulosa	
E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxymethyl-celulosa	sladidla
E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymethyl-celulosa	
E 470a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin	lešticí látky pro ovoce
E470b	Hořečnaté soli mastných kyselin	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E 471	Mono- a diglyceridy mastných kyselin	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata, lešticí látky pro ovoce
E472a	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E472c	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citrónovou	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E472e	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono- a diacetylvinnou	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami	barviva a v tuku rozpustné antioxidanty, aromata
E 491	Sorbitanmonostearát	barviva a odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 492	Sorbitantristearát	barviva a odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 493	Sorbitanmonolaurát	barviva a odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 494	Sorbitanmonooleát	barviva a odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 495	Sorbitanmonopalmitát	barviva a odpěňovače, lešticí látky pro ovoce
E 501	Uhličitan draselný	
E 504	Uhličitan hořečnatý	
E 508	Chlorid draselný	
E 509	Chlorid vápenatý	
E 511	Chlorid hořečnatý	
E 514	Sírany sodné	
E 515	Sírany draselné	
E 516	Sírany vápenaté	

Číslo E	Látka	Omezení použití
E 517	Sířany amonné	
E 551	Oxid křemičitý	nejvýše 5 %, pouze emulgátory, barviva, aromata
E 552	Křemičitan vápenatý	nejvýše 5 %, pouze emulgátory a barviva
E 553 b	Talek	nejvýše 5 %, pouze barviva
E 558	Bentonit	nejvýše 5 %, pouze barviva
E 559	Křemičitan hlinitý (kaolin)	nejvýše 5 %, pouze barviva
E 570	Mastné kyseliny	lešticí látky pro ovoce
E 577	Glukonát draselný	
E 640	Glycin a jeho sodná sůl	
E 900	Dimethylpolysiloxan	lešticí látky pro ovoce
E 901	Včelí vosk	pouze barviva
E 953	Isomalt	
E 965	Maltitol	
E 966	Laktitol	
E 967	Xylitol	
E 1200	Polydextrozy	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	pouze sladidla
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	pouze sladidla
E 1404	Oxidovaný škrob	
E 1410	Fosforečnanový monoester škrobu	
E 1412	Fosforečnanový diester škrobu	
E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu	
E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan	
E 1420	Acetylovaný škrob	
E 1422	Acetylovaný škrobový adipan	
E 1440	Hydroxypropylškrob	
E 1442	Hydroxypropylškrobový fosforečnan	
E 1450	Škrobový oktenyljantaran sodný	
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob	
E 1505	Triethylcitrát	
E 1518	Glyceryltriacetát	
E 1520	Propan-1,2-diol (Propylenglykol)	barviva, emulgátory, antioxidanty, enzymy, aromata (maximálně 1 000 mg/kg v potravině)
Bez čísla E	Polyethylenglykol (6000)	pouze enzymové přípravky max. 10 %, náhradní sladidla

## ČÁST 8

### Další povolené přídatné látky

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

(2) Látky, u kterých je v tabulce uvedeno „jednotlivě nebo v kombinaci“, smějí být použity jednotlivě nebo v kombinaci do výše nejvyššího povoleného množství, počítáno jako suma těchto látek.

Tabulka

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
E 297	Kyselina fumarová	náplně a sladké dezertní omáčky (toppingy) pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2500
		cukrovinky	1000
		gelovité deserty	4000
		deserty s ovocnou příchutí	4000
		práškové směsi pro přípravu desertů	4000
		práškové výrobky pro přípravu nápojů na bázi ovoce	1000
		instantní výrobky pro přípravu aromatizovaného čaje a aromatizovaných instantních bylinných čajů	1000
		žvýkačka	2000
	V uvedených aplikacích mohou být uvedena nejvyšší množství kyseliny fosforečné a fosforečnanů E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 a E 452 přidána jednotlivě nebo v kombinaci (vyjádřeno jako P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )		
E 338	Kyselina fosforečná	ochucené nealkoholické nápoje	700
E 339	Fosforečnany sodné (i) dihydrogenfosforečnan sodný (ii) monohydrogenfosforečnan sodný (iii) fosforečnan sodný	sterilované a UHT mléko	1000
		proslazené ovoce	800
		ovocné přípravky	800
		zahuštěné mléko do 28 % sušiny	1000
E 340	Fosforečnany draselné (i) dihydrogenfosforečnan draselný (ii) monohydrogenfosforečnan draselný (iii) fosforečnan draselný	zahuštěné mléko s obsahem sušiny 28 % a více	1500
		sušené mléko a sušené odtučněné mléko	2500
		pasterovaná, sterilovaná a UHT smetana	5000
		šlehaná smetana a její náhrady s obsahem rostlinného tuku	5000
E 341	Fosforečnany vápenaté (i) dihydrogenfosforečnan vápenatý (ii) monohydrogen-	nápoje pro sportovce a balené stolní vody	500
		nápoje na bázi čokolády a sladu	2000
		nápoje s obsahem rostlinných bílkovin	20000



Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
E 343	fosforečnan vápenatý		
	(iii) fosforečnan vápenatý	alkoholické nápoje (mimo piva a vína)	1000
	Fosforečnany hořečnaté	nápoje na bázi kávy pro prodejní automaty	2000
E 450	(i) dihydrogenfosforečnan hořečnatý	instantní čaje a bylinné čaje	2000
	(ii) hydrogenfosforečnan hořečnatý	nezrající sýry (kromě sýra <i>Mozzarella</i> )	2000
	Difosforečnany	tavené sýry a náhrady tavených sýrů	20000
	(i) dihydrogen-difosforečnan sodný	masné výrobky	5000
	(ii) monohydrogen-difosforečnan sodný	sůl, náhrady soli	10000
	(iii) difosforečnan sodný	práškové náhrady mléka do teplých nápojů	30000
	(v) difosforečnan draselný	práškové náhrady mléka do teplých nápojů pro prodejní automaty	50000
E 451	(vi) difosforečnan vápenatý	mražené krémy	1000
	(vii) dihydrogen-difosforečnan vápenatý	deserty	3000
	Trifosforečnany	práškové směsi pro přípravu desertů	7000
	(i) trifosforečnan sodný	sušené práškové potraviny	10000
E 452	(ii) trifosforečnan draselný	těstoviny	2000
	Polyfosforečnany	směs k přípravě šlehaného těsta a k obalování potravin před smažením	12000
	(i) polyfosforečnan sodný	výrobky z brambor (včetně zmrazených, chlazených a sušených) a zmrazené a před smažením brambory	5000
	(ii) polyfosforečnan draselný	mouka	2500
	(iii) polyfosforečnan sodnovápenatý	mouka s kypřicím práškem do pečiva	20000
	(iv) polyfosforečnan vápenatý	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	20000
		sladké dezertní omáčky (toppingy) a podobné výrobky	3000
		studené omáčky	5000
		polévky a vývary	3000
		cidr a perry	2000
		žvýkačka	NM
	obilné snídaně	5000	
	snacky	5000	
	surimi	1000	

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM <sub>1</sub> mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
		zmrazené rybí filé (nezpracované)	5000
		pasty z ryb a koryšů	5000
		zmrazení měkkýši a koryši, zpracování a nezpracování	5000
		konzervované výrobky z koryšů	1000
		cukrovinky	5000
		moučkový cukr	10000
		tekutá vejce (bílek, žloutek nebo vaječné obsahy)	10000
		leštící látky pro masné a zeleninové výrobky	4000
		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky	5000
		mlékárenské máslo se smetanovým zákysem	2000
		rozprašovací vodní emulze na bázi vody pro potírání pečících plechů	30000
		doplňky stravy	NM
		potraviny pro zvláštní výživové účely	5000
		<i>kyprící prášek</i>	NM
		<i>soda bread</i>	20000
E 353	Kyselina metavinná	víno	100
		<i>Made wine</i>	100
E 355 E 356 E 357	Kyselina adipová Adipát sodný Adipát draselný	náplně a sladké dezertní omáčky (toppingy) pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2000 jako kyselina adipová
		gelovité deserty	6000 jako kyselina adipová
		deserty s ovocnou příchutí	1000 jako kyselina adipová
		práškové směsi pro přípravu desertů	1000 jako kyselina adipová
		nápoje v prášku	10000 jako kyselina adipová
E 363	Kyselina jantarová	deserty	6000
		polévky a vývary	5000
		nápoje v prášku	3000
E 385	Dvojsodno-vápenatá sůl kyseliny ethylen-diamintetraoctové (synonymum: kalciumdinatrium EDTA)	studené emulgované omáčky	75
		sterilované luštěniny, sterilovaná lusková zelenina, žampiony a artyčoky	250
		sterilované výrobky z koryšů a měkkýšů	75
		sterilované výrobky z ryb	75
		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky s obsahem tuku nejvýše 41 %	100

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
		zmrazení korýši	75
E 405	Propan 1,2-diol- alginát (synonymum: propylenglykol- alginát)	roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky	3000
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	2000
		náplně, sladké dezertní omáčky (toppingy) a polevy pro jemné a trvanlivé pečivo, cukrářské výrobky a deserty	5000
		cukrovinky	1500
		mražené krémy vodové	3000
		snacky na bázi obilovin či brambor	3000
		studené omáčky	8000
		žvýkačka	5000
		ovocné a zeleninové přípravky	5000
		ochucené nealkoholické nápoje	300
		emulzní likéry	10000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	1200
		doplňky stravy	1000
		pivo	100
		cidr kromě <i>cidre bouché</i>	100
E 416	Guma karaya	snacky na bázi obilovin či brambor	5000
		polevy na ořechová jádra	10000
		náplně, sladké dezertní omáčky (toppingy) a polevy pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5000
		deserty	6000
		studené emulgované omáčky	10000
		vaječné likéry	10000
		žvýkačka	5000
		doplňky stravy	NM
E 420	Sorbitol (i) Sorbitol (ii) Sorbitolový sirup	potraviny obecně (kromě nápojů a potravin uvedených v části 1 oddíle C odstavci 3, části 2 a 3)	NM jiný účel než sladidla
		zmražené nezpracované ryby, korýši, měkkýši a hlavonožci	NM jiný účel než sladidla
E 421	Mannitol		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltitol (i) Maltitol (ii) Maltitolový sirup		
E 966	Laktitol	likéry	NM jiný účel než sladidla
E 967	Xylitol		
E 425	Konjak * i) konjaková guma ii) konjakový glukomannan	potraviny obecně (kromě potravin uvedených v části 1 oddíle C odstavci 3, části 2 a 3 a želé cukrovinek <i>včetně</i> <i>mini-cups</i> )	10000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
	jednotlivě nebo v kombinaci		
E 432	Polyoxyethylen- sorbitanmonolaurát (synonymum : Polysorbate 20)	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	3000
E 433	Polyoxyethylen- sorbitanmonooleát (synonymum : Polysorbate 80)	roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky pro pekařské účely	10000
E 434	Polyoxyethylen- sorbitanmono- palmitát (synonymum : Polysorbate 40)	nemléčné náhrady mléka a smetany	5000
E 435	Polyoxyethylen- sorbitanmonostearát (synonymum : Polysorbate 60)	mražené krémy	1000
E 436	Polyoxyethylen- sorbitantristearát (synonymum: Polysorbate 65)	deserty	3000
	jednotlivě nebo v kombinaci	cukrovinky	1000
		studené emulgované omáčky	5000
		polévky	1000
		žvýkačka	5000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	1000
		doplňky stravy	NM
E 442	Amonné soli fostatidových kyselin (synonymum: Emulgátor RM, Emulgátor LM)	kakaové a čokoládové výrobky včetně náplní, cukrovinky na bázi těchto výrobků	10000
E 444	Acetát isobutyrát- sacharosy	nealkoholické ochucené zakalené nápoje	300
E 445	Glycerolester borovicové pryskyřice	nealkoholické ochucené zakalené nápoje	100
		alkoholické zakalené nápoje s obsahem alkoholu 15 % V/V a více	100
		alkoholické zakalené nápoje s obsahem alkoholu méně než 15 % V/V	100
		ošetření povrchu citrusových plodů	50
E 459	Beta-cyklodextrin	potraviny ve formě tablet a potahovaných tablet	NM
E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxy- methylcelulosity	pevné doplňky stravy	30000
E 473	Estery sacharosy s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	konzervovaný výluh z kávy	1000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
E 474	(synonymum : Cukroestery) Cukroglyceridy jednotlivě nebo v kombinaci		
		tepelně opracované masné výrobky	5000 v přepočtu na tuk
		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky pro pekařské účely	10000
		jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	20000
		mražené krémy	5000
		cukrovinky	5000
		deserty	5000
		studené omáčky	10000
		polévky a vývary	2000
		čerstvé ovoce (k ošetření povrchu)	NM
		alkoholické nápoje (kromě piva a vína)	5000
		práškové směsi pro přípravu teplých nápojů	10000
		nápoje na bázi mléka	5000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	5000
		doplňky stravy	NM
		žvýkačka	10000
		nealkoholické nápoje na bázi anýzu	5000
		nealkoholické nápoje na bázi kokosu a mandlí	5000
nemléčné náhrady smetany a mléka	5000		
trvanlivá smetana a trvanlivá smetana se sniženým obsahem tuku	5000		
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10000
		emulzní likéry	5000
		výrobky z vajec	1000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	500
		žvýkačka	5000
		emulgované tuky	5000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5000
		cukrovinky	2000
		deserty	2000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	5000
		doplňky stravy	NM
obilné snídaně typu <i>Granola</i>	10000		
E 476	Polyglycerol- polyricin-oleát	mlékárenské máslo, roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky s obsahem tuku nejvýše 41 % podobné roztíratelné výrobky s obsahem tuku méně než 10 %	4000
		dresingy	4000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
		čokoláda, čokoládové bonbony a cukrovinky na bázi čokolády nebo kakaá	5000
E 477	Estery propan-1,2-diolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5000
		emulgované tuky pro pekařské účely	10000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	1000
		mražené krémy	3000
		cukrovinky	5000
		deserty	5000
		přípravky nahrazující smetanu ke šlehání	30000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	1000
E 479 b	Směsný produkt interakce tepelně oxidovaného sojového oleje s mono- a diglyceridy mastných kyselin z jedlých tuků	roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky pro smažení	5000
E 481	Stearoyl-2-laktylát sodný	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	5000
E 482	Stearoyl-2-laktylát vápenatý jednotlivě nebo v kombinaci	předvařená rýže	4000
		obilné snídaně	5000
		emulzní likéry	8000
		snacky na bázi obilovin	2000
		žvýkačka	2000
		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky	10000
		deserty	5000
		cukrovinky	5000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	3000
		snacky na bázi obilovin a brambor	5000
		masové konzervy z mletého a mēlněného masa	4000
		práškové směsi pro přípravu teplých nápojů	2000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	2000
		chléb (kromě druhů uvedených v části 2 )	3000
		alkoholické nápoje s obsahem alkoholu méně než 15 % (V/V)	8000
		<i>Mostarda di frutta</i>	2000
E 483	Stearyltartarát	pečivo (kromě druhů uvedených v části 2)	4000
		deserty	5000
E 491	Sorbitanmonostearát	jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	10000
E 492	Sorbitantristearát	sladké dezertní omáčky (toppingy) a polevy	5000
E 493	Sorbitanmonolaurát	pro jemné a trvanlivé pečivo a cukrářské výrobky	
E 494	Sorbitanmonooleát		

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
E 495	Sorbitanmono- palmitát  jednotlivě nebo v kombinaci	rosoly (pouze E 493)	25
		roztíratelné, směsné roztíratelné a tekuté emulgované tuky	10000
		nemléčné náhrady mléka a smetany	5000
		práškové náhrady mléka do teplých nápojů	5000
		tekuté koncentráty z čaje, tekuté koncentráty výluhů z ovoce a z bylin	500
		mražené krémy	500
		deserty	5000
		cukrovinky na bázi cukru	5000
		čokoláda a cukrovinky na bázi čokolády a kakaa (pouze E 492)	10000
		emulgované studené omáčky	5000
		droždí	NM
		žvýkačka	5000
		potraviny určené ke snižování hmotnosti	5000
		doplňky stravy	NM
E 512	Chlorid cínatý	konzervovaný bílý chřest v plechovkách a sklenicích	25 jako cín
E 520	Síran hlinitý	vaječný bílek	30
E 521	Síran sodno-hlinitý	proslazené, v cukru obalené nebo glazované ovoce a zelenina	200 jako hliník
E 522	Síran draselno-hlinitý		
E 523	Síran amonno-hlinitý		
	jednotlivě nebo v kombinaci		
E 535	Hexakyno- železnatan sodný (synonymum: ferrokyanid sodný)	sůl a náhrady soli	20 jako ferrokyanid draselný
E 536	Hexakyno- železnatan draselný (synonymum: ferrokyanid draselný)		
E 538	Hexakyno- železnatan vápenatý (synonymum: ferrokyanid vápenatý) jednotlivě nebo v kombinaci		
E 541	Hydrogen- fosforečnan sodno- hlinitý	jemné pečivo (pouze <i>scones</i> a piškotové pečivo)	1000 jako hliník
E 551	Oxid křemičitý	rýže (pouze 553b)	NM
E 552	Křemičitan vápenatý	suché práškovité potraviny (včetně cukrů)	10000
E 553 a	Křemičitany hořečnaté (i) křemičitan	jedlá sůl a náhrady soli	10000

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM <sub>1</sub> mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
E 553 b	hořečnatý (ii) trisilikát hořečnatý (prostý azbestu)		
	Talek (prostý azbestu) (synonymum: Mastek)	plátkované nebo strouhané tvrdé, polotvrdé a tavené sýry	10000
E 554	Křemičitan sodno-hlinitý	plátkované nebo strouhané náhrady sýra a náhrady taveného sýra	10000
E 555	Křemičitan draselno-hlinitý	žvýkačka (pouze 553b)	NM
E 556	Křemičitan vápenato-hlinitý	drobné masné výrobky (pouze 553b a pouze k ošetření povrchu)	NM
E 559	Křemičitan hlinitý (synonymum: Kaolin)	koření	30000
		cukrovinky kromě čokolády (pouze k ošetření povrchu)	NM
		výrobky pro vymazání pečicích plechů tukem	30000
		tabletové potraviny	NM
		doplňky stravy	NM
E 579	Glukonát železnatý	olivy ztmavlé oxidací	150 jako železo
E 585	Mléčnan železnatý	olivy ztmavlé oxidací	150 jako železo
E 620	Kyselina glutamová	potraviny obecně (kromě potravin uvedených v části 1 oddíle C odstavci 3, části 2 a 3)	10 000 jako kyselina glutamová
E 621	Glutamát sodný		
E 622	Glutamát draselný		
E 623	Glutamát vápenatý		
E 624	Glutamát amonný		
E 625	Glutamát hořečnatý		
	jednotlivě nebo v kombinaci	koření a ochucovací přípravky	NM
E 626	Kyselina guanylová	potraviny obecně (kromě potravin uvedených v části 1 oddíle C odstavci 3, části 2 a 3)	500 jako kyselina guanylová
E 627	Guanylát sodný		
E 628	Guanylát draselný		
E 629	Guanylát vápenatý		
E 630	Kyselina inosinová		
E 631	Inosinát sodný	koření a ochucovací přípravky	NM
E 632	Inosinát draselný		
E 633	Inosinát vápenatý		
E 634	Vápenaté soli 5'-ribonukleotidů		
E 635	Sodné soli 5'-ribonukleotidů jednotlivě nebo v kombinaci		
E 650	Octan zinečnatý	žvýkačka	1000
E 900	Dimethylpolysiloxan	džemy, rosoly, marmelády a podobné výrobky z ovoce, zahuštěné zeleninové protlaky včetně těchto výrobků se sníženým obsahem energie	10



Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
		polévky a vývary	10
		tuky a oleje pro smažení	10
		cukrovinky (kromě čokolády)	10
		nealkoholické ochucené nápoje a nápojové koncentráty k jejich přípravě	10
		ananasová šťáva	10
		sterilované ovoce a zelenina	10
		směs k přípravě šlehaného těsta a k obalování potravin před smažením	10
		žvýkačka	100
		cidr kromě <i>cidre bouche</i>	10
		<i>Sod...Saft</i>	10
E 901	Včelí vosk bílý a žlutý	cukrovinky (pouze k leštění povrchu)	NM
E 902	Kandelilový vosk	čokoláda a drobné jemné a trvanlivé pečivo	NM
E 903	Karnaubský vosk	s čokoládovou polevou (pouze k leštění povrchu)	NM
E 904	Šelak	snacky (pouze k leštění povrchu)	NM
		ořechová jádra (pouze k leštění povrchu)	NM
		zrnková káva (pouze k leštění povrchu)	NM
		čerstvé ovoce (skupina citrusových plodů, melouny, jablka, hrušky, broskve, ananasy) (pouze k ošetření povrchu)	NM
		doplňky stravy	NM
		vařená vejce ve skořápce (k ošetření povrchu)	NM
E 905	Mikrokrystalický vosk	cukrovinky kromě čokolády (k ošetření povrchu)	NM
		žvýkačky (k ošetření povrchu)	NM
		meloun, papája, mango a avokádo (k ošetření povrchu)	NM
E 912	Estery montanových kyselin	čerstvé citrusové plody (pouze k ošetření povrchu)	NM
E 914	Oxidovaný polyetylénový vosk	meloun, mango, papája, avokádo a ananas (pouze k ošetření povrchu)	NM
E 927 b	Močovina (synonymum: Carbamid)	žvýkačka bez přidaného cukru	30000
E 943 a	Butan	rostlinné oleje ve spreji určené na pečící formy (pro profesionální užití)	NM
E 943 b	Isobutan		
E 944	Propan	emulgované spreje na bázi vody	NM
E 950	Acesulfam K	žvýkačka (pouze pro zvýraznění chuti) **	800
E 951	Aspartam	žvýkačka (pouze pro zvýraznění chuti) **	2500
E 957	Thaumatín	žvýkačka (pouze pro zvýraznění chuti) **	10
		ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody (pouze pro zvýraznění chuti)	0,5

Číslo E	Látka	Název potraviny	NPM, mg.kg <sup>-1</sup> resp. mg.l <sup>-1</sup>
		deserty na bázi mléka nebo bez mléka (pouze pro zvýraznění chuti)	5
E 959	Neohesperidin DC	žvýkačka (pouze pro zvýraznění chuti) **	150
		margariny a směsné emulgované tuky (pouze pro zvýraznění chuti)	5
		masné výrobky (pouze pro zvýraznění chuti)	5
		ovocné rosoly (pouze pro zvýraznění chuti)	5
		výrobky z rostlinných bílkovin (pouze pro zvýraznění chuti)	5
E 999	Extrakt z kvilaje	ochucené nealkoholické nápoje na bázi vody	200 jako bezvodý extrakt
		cidr kromě <i>cidre bouché</i>	200 jako bezvodý extrakt
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	doplňky stravy a náhradní sladidla ve formě tablet a potahovaných tablet	NM
E 1202	Polyvinylpoly-pyrrolidon	doplňky stravy a náhradní sladidla ve formě tablet a potahovaných tablet	NM
E 1505	Triethylcitrát	sušený vaječný bílek	NM
E 1518	Trioctan glycerinu (triacetin)	žvýkačky	NM

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

\*\* Při použití látek E 950, E 951, E 957 a E 959 k výrobě žvýkaček v kombinaci musí být množství každé z látek úměrně sníženo tak, aby suma jejich množství nepřekročila hodnotu nejvyššího povoleného množství.

## POMOCNÉ LÁTKY URČENÉ K VÝROBĚ POTRAVIN

### Extrakční rozpouštědla

(1) Tato příloha vyhlášky stanoví podmínky použití extrakčních rozpouštědel určených k výrobě potravin a potravinových surovin.

(2) Tato příloha se nevztahuje na extrakční rozpouštědla, která se používají při výrobě přídatných látek, vitamínů a potravních doplňků, pokud nejsou uvedeny v tabulkách. Rezidua extrakčních rozpouštědel v potravinách, která pocházejí z přídatných látek, vitamínů a potravních doplňků, nesmí ohrožovat zdraví lidí.

(3) Extrakční rozpouštědla musí být na obalu čitelně, zřetelně a nesmazatelně označena v jazyce snadno srozumitelném kupujícímu:

- a) obchodním názvem, jak je uvedeno v tabulkách,
- b) slovy „pro potraviny“ nebo bližším určením druhu, skupiny, podskupiny potravin nebo jednotlivé složky potraviny, pro kterou je extrakční rozpouštědlo určeno,
- c) označením šarže,
- d) obchodním jménem a sídlem výrobce, balírny nebo prodejce,
- e) údajem čistého množství uvedeného v jednotkách objemu,
- f) údajem o zvláštních podmínkách skladování a použití, pokud je to potřeba.

(4) Údaje uvedené v odstavci 4 bodech c) - f) mohou být uvedeny také pouze v průvodní dokumentaci poskytnuté předem nebo současně s každou dodávkou nebo šarží.

(5) Extrakční rozpouštědla musí splňovat následující kritéria čistoty:

- a) nesmějí obsahovat toxikologicky nebezpečné množství látek,
- b) nesmějí obsahovat více než 1 mg/kg arsenu nebo více než 1 mg/kg olova kromě výjimek stanovených na základě specifických kritérií.

(6) Bez omezení účelu smí být používána při výrobě potravin, potravinových surovin a složek potravin v souladu se správnou výrobní praxí tato extrakční rozpouštědla<sup>\*)</sup>:

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

<sup>\*)</sup> Extrakční rozpouštědlo je používáno v souladu se správnou výrobní praxí pokud jeho použití vede k přítomnosti zbytkového množství nebo derivátů pouze v technicky nevyhnutelných množstvích, která nepředstavují nebezpečí pro zdraví lidí.

(7) K extrakci smí být použita také voda, která může obsahovat regulátory kyselosti či alkality a dále potraviny nebo potravinářské suroviny, které mají vlastnosti extrakčních rozpouštědel.

(8) Pro povolený účel použití uvedený v tabulkách č. 1 a 2 nesmí být obsah hexanu v ethylmethylketonu vyšší než 50 mg.kg<sup>-1</sup>. Hexan a ethylmethylketon nelze použít souběžně.

(9) Tabulka č. 1 uvádí extrakční rozpouštědla, která smí být používána pouze pro určité účely.

**Tabulka č. 1**

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

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

(10) Tabulka č. 2 uvádí extrakční rozpouštědla, která smí být používána výhradně k výrobě přírodních aromatických látek. Tabulka dále uvádí nejvyšší povolená množství reziduí extrakčních rozpouštědel v potravině pocházejících z aromatických látek použitých při

výrobě potravin. Nejvyšší povolená množství se týkají potravin upravených ke spotřebě podle návodu výrobce, pokud takovou úpravu před spotřebou vyžadují.

**Tabulka č. 2**

Látka	NPM reziduí rozpouštědla v potravine mg.kg <sup>-1</sup>
diethylether	2
hexan *	1
methylacetát	1
butan-1-ol	1
butan-2-ol	1
ethylmethylketon	1
dichlormethan	0,02 **
1,1,1,2-tetrafluorethan	0,02
propanol	1
cyklohexan	1

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

\*\* Výjimka: 1 mg/kg v cukrovinkách a pečivu, které obsahují aromatické látky, charakteristické pro potravinu a které se získávají z extraktů alkoholických nápojů o obsahu alkoholu přes 35 %.

## 305

## VYHLÁŠKA

ze dne 6. května 2004,

**kteřou se stanoví druhy kontaminujících a toxikologicky významných látek  
a jejich přípustné množství v potravinách**

Ministerstvo zdravotnictví stanoví podle § 19 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“):

## § 1

Tato vyhláška v souladu s právem Evropských společenství<sup>1)</sup> stanoví přípustná množství a druhy kontaminujících látek, toxikologicky významných látek a látek vznikajících činností mikroorganismů, které smějí potraviny a suroviny obsahovat. Nejvyšší přípustné úrovně radioaktivní kontaminace potravin stanoví zvláštní právní předpisy.<sup>2)</sup>

## § 2

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

- a) nejvyšší přípustné množství (dále jen „NPM“), při jehož překročení je potravina a potravinová surovina vyloučena z oběhu, je stanoveno v příloze, nebo
- b) přípustné množství (dále jen „PM“), podmínky posouzení potravin podle této limitní hodnoty se řídí limitní hodnotou stanovenou v příloze pro kontaminující látku histamin.

(2) Kontaminující látky,<sup>3)</sup> toxikologicky významné látky a látky vznikající činností mikroorga-

<sup>1)</sup> Směrnice Rady č. 76/621/EHS ze dne 20. července 1976, kterou se stanoví nejvyšší množství kyseliny erukové v olejích a tucích určených jako takových k lidské spotřebě a v potravinách obsahujících oleje nebo tuky.

Nařízení Komise č. 1014/90/EHS ze dne 24. dubna 1990, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu lihovin.

Nařízení Komise č. 466/2001/ES ze dne 8. března 2001, kterým se stanoví maximální limity určitých kontaminujících látek v potravinách.

Nařízení Rady č. 2375/2001/ES ze dne 29. listopadu 2001, kterým se mění nařízení Komise č. 466/2001/ES, kterým se stanoví maximální limity určitých kontaminujících látek v potravinách.

Doporučení Komise č. 201/2002/ES ze dne 4. března 2002 o snížení výskytu dioxinů, furanů a polychlorovaných bifenyly v krmivech a potravinách.

Nařízení Komise č. 221/2002/ES ze dne 6. února 2002, kterým se mění nařízení č. 466/2001/ES, kterým se stanoví maximální limity určitých kontaminujících látek v potravinách.

Nařízení Komise č. 257/2002/ES ze dne 12. února 2002, kterým se mění nařízení č. 194/97/ES, kterým se stanoví maximální limity určitých kontaminujících látek v potravinách, a nařízení č. 466/2001/ES, kterým se stanoví maximální limity určitých kontaminujících látek v potravinách.

Nařízení Komise č. 472/2002/ES ze dne 12. března 2002, kterým se mění nařízení č. 466/2001/ES, kterým se stanoví maximální limity určitých kontaminujících látek v potravinách.

Nařízení Komise č. 563/2002/ES ze dne 2. dubna 2002, kterým se mění nařízení č. 466/2001/ES, kterým se stanoví maximální limity určitých kontaminujících látek v potravinách.

Nařízení Komise č. 1425/2003/ES ze dne 11. srpna 2003 týkající se patulinu.

Nařízení Komise č. 2174/2003/ES ze dne 12. prosince 2003, kterým se mění nařízení Komise č. 466/2001/ES, týkající se aflatoxinů.

Nařízení Komise č. 655/2004/ES ze dne 7. dubna 2004, kterým se mění nařízení Komise č. 466/2001/ES, týkající se dusičnanů v potravinách pro kojence a malé děti.

Nařízení Komise č. 683/2004/ES ze dne 13. dubna 2004, kterým se mění nařízení Komise č. 466/2001/ES, týkající se aflatoxinů a ochratoxinu A v potravinách pro kojence a malé děti.

Nařízení Komise č. 684/2004/ES ze dne 13. dubna 2004, kterým se mění nařízení č. 466/2001/ES, týkající se dioxinů.

Doporučení komise 2003/10/ES týkající se a koordinující úřední kontrolu potravin ve shodě se směrnicí 91/493/EHS.

<sup>2)</sup> Zákon č. 18/1997 Sb., o mírovém využívání jaderné energie a ionizujícího záření (atomový zákon) a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění zákona č. 83/1998 Sb., zákona č. 71/2000 Sb., zákona č. 132/2000 Sb., zákona č. 13/2002 Sb., zákona č. 310/2002 Sb., zákona č. 320/2002 Sb. a zákona č. 279/2003 Sb.

Vyhláška č. 307/2002 Sb., o radiační ochraně.

<sup>3)</sup> § 2 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění zákona č. 306/2000 Sb.

nismů, limity a další podmínky jejich výskytu v potravinách jsou uvedeny v příloze.

(3) Množství nežádoucích příměsí a kontaminujících látek, jejichž obsah v čisté látce (v potravním doplňku a přídatné látce) je omezen zvláštním právním předpisem,<sup>4)</sup> se v nařazených formách snižuje podle stupně nařazení.

(4) Stanovené limitní hodnoty jednotlivých kontaminujících látek platí pro jedlý podíl potravin. Jedlým podílem se rozumí potravinu zbavená nejedlých částí (například slupka, pecky, kosti). Sušené a dehydratované výrobky se hodnotí, pokud jsou obnovovány s přídavkem vody, ve stavu po obnově. Zahušťované výrobky se hodnotí podle limitu pro původní suroviny a přepočtou se koeficientem charakterizujícím příslušnou ztrátu vody, pokud není určen limit přímo pro zahuštěný nebo sušený výrobek.

(5) Pokud je u potravin určených pro dětskou a kojeneckou výživu uváděno: „na bázi mléka“, „na

bázi obilovin“ a jiných, rozumí se tím, že výrobek obsahuje více než 50 procent uvedené suroviny. Pokud se uvádí: „s obsahem ...“, rozumí se podíl nižší než 50 procent.

(6) Množství dusičnanů je stanoveno jako dusičnanový iont  $\text{NO}_3^-$ .

### § 3

#### Přechodné ustanovení

Potraviny, které byly vyrobeny a uvedeny do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky, se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

### § 4

#### Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 20. května 2004.

Ministr:

MUDr. Kubinyi, Ph.D. v. r.

<sup>4)</sup> Vyhláška č. 54/2002 Sb., kterou se stanoví zdravotní požadavky na identitu a čistotu přídatných látek, ve znění vyhlášky č. 318/2003 Sb.

Příloha k vyhlášce č. 305/2004 Sb.

**Oddíl A****Část 1****ARSEN**

Potravina	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
čokoláda a kakaové máslo	0,5
výrobky z kaka	1,0
dětská a kojenecká výživa	0,1
ocet	1,0
ovoce a ovocné šťávy	0,2

**Část 2****KADMIUM**

Potraviny	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
mléko	0,01
vejce	0,02
luštěniny	0,2
chléb, pečivo	0,1
dětská a kojenecká výživa	0,1
nealkoholické nápoje	0,05
pivo	0,05
víno	0,05

**Část 3****M Ě Ď**

Potravina	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
jedlé tuky a oleje	0,1
živočišné tuky	0,4
oleje panenské a lisované za studena	0,4
margariny, minariny	0,1



**Část 4**  
**O L O V O**

<b>Potravina</b>	<b>NPM mg.kg<sup>-1</sup></b>
potraviny v plechových obalech s výjimkou nápojů a kojenecké a dětské výživy	1,0
brambory a výrobky z brambor*	0,2

\* U brambor se hodnota vztahuje na loupáné brambory.

**Část 5**  
**R T U Ť**

<b>Potravina</b>	<b>NPM mg.kg<sup>-1</sup></b>
drůbež	0,05
obiloviny	0,05
mouka	0,03
rýže	0,03
zelenina	0,03
brambory	0,02
ovoce	0,03
dětská a kojenecká	0,02

**Část 6**  
**Z I N E K**

<b>Potravina</b>	<b>NPM mg.kg<sup>-1</sup></b>
ovocné šťávy	5,0

**Část 7**  
**Ž E L E Z O**

<b>Potravina</b>	<b>NPM mg.kg<sup>-1</sup></b>
jedlé tuky, oleje	2,5
jedlé oleje panenské a lisované za studena	5,0
margariny, minariny	1,5

## Část 8

## POLYCYKLIČKÉ AROMATICKÉ UHLOVODÍKY\*

Potravina	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
jedlé oleje	0,002

\* Polycyklickými aromatickými uhlovodíky se rozumí benzo(*a*)anthracen, benzo(*b*)fluoranthen, benzo(*k*)fluoranthen, chryzen, dibenzo(*a,h*)anthracen, benzo(*a*)pyren, indeno(*1,2,3-cd*)pyren, dibenzo(*a,i*)pyren, dibenzo(*a,h*)pyren. Nejvyšší přípustné množství je stanoveno pro jednotlivé látky jednotlivě. Celkový obsah vyjmenovaných látek v potravinech nesmí překročit desetinásobek nejvyššího přípustného množství.

## Část 9

## N-NITROSAMINY

Potravina	NPM NDMA* mg.kg <sup>-1</sup>	NPM Suma nitrosaminů mg.kg <sup>-1</sup>
pivo	0,0005	0,0015

\* Nejvyšší přípustné množství pro *N*-nitrosodimethylamin.

\*\* Nejvyšší přípustné množství pro sumu nitrosaminů zahrnující (*N*-nitrosodimethylamin, *N*-nitrosodiethylamin, *N*-nitrosopyrrolidin, a *N*-nitrosopiperidin, *N*-nitrosomorfolin a *N*-nitrosodi-*n*-butylamin.

## Část 10

## POLYCHLOROVANÉ BIFENYLY (PCB)

Potravina	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
mléko a mléčné výrobky	0,1 <sup>2), 3)</sup>
kojenecká a dětská výživa na bázi mléka	0,05 <sup>2), 3)</sup>
maso hovězí a masné výrobky	0,2 <sup>2), 3)</sup>
maso vepřové a masné výrobky	0,2 <sup>2), 3)</sup>
játra hovězí	0,7 <sup>2), 3)</sup>
játra vepřová	0,5 <sup>2), 3)</sup>
lůj hovězí	0,7 <sup>2), 3)</sup>
sádlo vepřové	0,5 <sup>2), 3)</sup>
drůbeží maso a drůbeží výrobky	0,2 <sup>2), 3)</sup>
játra drůbeží	0,5 <sup>2), 3)</sup>
vejce, vaječné výrobky	0,2 <sup>2), 3)</sup>

Potravina	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
ryby mořské <sup>1)</sup>	1,0 <sup>3)</sup>
ryby mořské dravé <sup>1)</sup>	3,0 <sup>3)</sup>
ryby sladkovodní dravé <sup>1)</sup>	2,0 <sup>3)</sup>
rybí výrobky	2,0 <sup>2), 3)</sup>
játra rybí (tresčí)	5,0 <sup>2), 3)</sup>
zvěřina <sup>1)</sup>	2,0 <sup>3)</sup>
zajíci <sup>1)</sup>	1,0 <sup>3)</sup>

Poznámky v tabulce:

1) jedlý podíl

2) vztaženo na tuk

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

## Část 11

### MYKOTOXINY

Tabulka č. 1

#### Deoxinivalenol (DON)

Potravina	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
obiloviny pro přímou spotřebu a zpracované obilí, kromě tvrdé pšenice	0,5
chléb a jemné pečivo	0,35
výrobky z obilovin určené pro dětskou výživu	0,1

Tabulka č. 2

#### Zearalenon

Potravina	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
dětská výživa a kojenecká výživa z obilovin	0,02
obiloviny a výrobky z obilovin	0,05

## Část 12

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

#### Glykoalkaloidy

Potravina	NPM mg.kg <sup>-1</sup>
brambory ( alfa-solanin)	200,0

## Část 13

## TOXICKÉ LÁTKY VZNIKAJÍCÍ PŘI VÝROBĚ POŽIVATIN

Tabulka č. 1

## Ethylkarbamat (uretan)

Potravina	NPM mg.l <sup>-1</sup>
víno	0,03
ovocná a likérová vína	0,1
lihoviny s výjimkou ovocných destilátů	0,15
saké	0,2
ovocné destiláty a ovocné, míchané a ostatní lihoviny	0,4

Tabulka č. 2

## Methanol

Potravina	NPM mg.l <sup>-1</sup> vyjádřeno na 100 % objemových etanolu
vinný destilát	2 000
vínovice	2 000
matolinovice vinná	15 000
ovocný destilát a ovocný průtahový destilát s výjimkou destilátů ze švestek, slív, mirabelek, jablek a hrušek	10 000
matolinovice ovocná	15 000
ovocná lihovina z červeného rybízu, černého rybízu a černého bezu	13 500
ovocný destilát výhradně z hrušek odrůdy Williams	15 000
genever	50
lihoviny ostatní, konzumní líh	800
lihoviny míchané	1 800
destiláty ostatní	6 000
destiláty pravé, destiláty ze švestek, slív, mirabelek, jablek, malin, ostružin a hrušek, s výjimkou hrušek odrůdy Williams	12 000

**Oddíl B****Část 1****C Í N (anorganický)**

Upraveno nařízením Komise 242/2004/ES, kterým se mění nařízení 466/2001/ES.

**Část 2****K A D M I U M**

Upraveno nařízením Komise 221/2002/ES, kterým se mění nařízení 466/2001/ES.

**Část 3****O L O V O**

Upraveno nařízením Komise 221/2002/ES, kterým se mění nařízení 466/2001/ES.

**Část 4****R T U Ť**

Upraveno nařízením Komise 221/2002/ES, kterým se mění nařízení 466/2001/ES.

**Část 5****D U S I Č N A N Y**

Upraveno nařízením Komise 563/2002/ES a 655/2004/ES.

**Část 6****M Y K O T O X I N Y**

Upraveno nařízením Komise 472/2002/ES, 257/2002/ES, 1425/2003/ES, 2174/2003/ES, 683/2004 a 684/2004.

**Část 7****PŘÍROZENĚ SE VYSKYTUJÍCÍ TOXIKOLOGICKY VÝZNAMNÉ LÁTKY A  
LÁTKY VZNIKAJÍCÍ PŮSOBENÍM BIOLOGICKÝCH FAKTORŮ****Tabulka č. 1****Histamin**

<b>Potravina</b>	<b>PM mg.kg<sup>-1</sup> (9/2)</b>
ryby, rybí výrobky	100*

\* U dvou vzorků překročení maximálně o 100%.

**Tabulka č. 2****Kyselina eruková**

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

**Část 8****3-MONOCHLORPROPAN-1,2 DIOL (3-MCPD)**

Upraveno nařízením Komise 466/2001/ES.

**Část 9****KYSELINA KYANOVODÍKOVÁ**

Upraveno nařízením Komise 1014/90/ES.

**306****VYHLÁŠKA**

ze dne 6. května 2004,

**kteřou se mění vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.**

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

**Čl. I**

Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb., se mění takto:

§ 1 včetně poznámek pod čarou č. 1) a 2), § 2 odst. 1 a 2 včetně poznámek pod čarou č. 3) a 4), § 3 odst. 1 až 3, § 4 odst. 1 a 2 včetně poznámek pod čarou č. 7) a 8), a § 5 včetně poznámky pod čarou č. 9) a přílohy č. 1 až 3 se zrušují.

**Čl. II****Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 20. května 2004.

Ministr:

MUDr. Kubinyi, Ph.D. v. r.



**Vydává a tiskne:** Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 974 887 395 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: 974 832 341 a 974 833 502, fax: 974 833 502 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 519 305 161, fax: 519 321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel.: 00421 2 44 45 46 28, fax: 00421 2 44 45 46 27. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha na rok 2004 činí 3000,- Kč, druhá záloha na rok 2004 činí 3000,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné – 516 205 176, 519 305 176, objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 179, 519 305 179, objednávky-knihkupci – 516 205 161, 519 305 161, faxové objednávky – 519 321 417, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna:** www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej – Benešov:** Oldřich HAAGER, Masarykovo nám. 231; **Brno:** Ing. Jiří Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14, Knihkupectví JUDr. Oktavián Kocián, Příkop 6, tel.: 545 175 080; **Břeclav:** Prodejna tiskovin, 17. listopadu 410, tel.: 519 322 132, fax: 519 370 036; **České Budějovice:** SEVT, a. s., Česká 3, tel.: 387 432 244; **Hradec Králové:** TECHNOR, Wonkova 432; **Hrdějovice:** Ing. Jan Fau, Dlouhá 329; **Cheb:** EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov:** DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň:** Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, nám. Míru 169; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Litoměřice:** Jaroslav Tvrdlík, Lidická 69, tel.: 416 732 135, fax: 416 734 875; **Most:** Knihkupectví „U Knihomila“, Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; **Olomouc:** ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Opava:** FERRAM, a. s., prodejna KNIHA Mezi trhy 3; **Ostrava:** LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Nádražní 29, Petr Gřeš, Markova 34; **Otrokovice:** Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; **Pardubice:** LEJHANEC, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň:** TYPOS, a. s. Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; **Praha 1:** Dům učebnic a knih Černá Labuť, Na Poříčí 25, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, NEOLUXOR s. r. o., Václavské nám. 41; **Praha 2:** ANAG, spol. s r. o., nám. Míru 9 (Národní dům); **Praha 4:** SEVT, a. s., Jihlavská 405, Donáška tisku, Nuselská 53, tel.: 272 735 797-8; **Praha 5:** SEVT, a. s., E. Peškové 14; **Praha 6:** PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17; **Praha 8:** JASIPA, Zenklova 60, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Sokolovská 35, tel.: 224 813 548; **Praha 9:** Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362, po-pá 7-12 hod., tel.: 286 888 382, e-mail: tiskovy.servis@abonent.cz; **Praha 10:** BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190; **Přerov:** Knihkupectví EM-ZET, Bartošova 9, Jana Honková – YAHOO – i – centrum, Komenského 38; **Sokolov:** KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22, tel.: 352 303 402; **Šumperk:** Knihkupectví D & G, Hlavní tř. 23; **Tábor:** Milada Šimonová – EMU, Budějovická 928; **Teplíce:** Knihkupectví L & N, Masarykova 15; **Trutnov:** Galerie ALFA, Bulharská 58; **Ústí nad Labem:** Severočeská distribuční, s. r. o., Havířská 327, tel.: 475 259 032, fax: 475 259 029, Kartoan, s. r. o., Solvayova 1597/3, Vazby a doplňování Sbírek zákonů včetně dopravy zdarma, tel.+fax: 475 501 773, www.kartoon.cz, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh:** Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Zatec:** Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76, Jindřich Procházka, Bezděkov 89 – Vazby Sbírek, tel.: 415 712 904. **Distribuční podmínky předplatného:** jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevidování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklamacce:** informace na tel. číslech 516 205 174, 519 305 174. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnícká osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.