

# VESTNÍK

**Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka  
Slovenskej republiky**

Ročník XLIII

30. marec 2011

Čiastka 11

O b s a h:

30. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. marca 2011 č. 02374-OL-2011, ktorým sa mení a dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 11. februára 2008 č. 04650/2008-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách v znení neskorších predpisov

30

## V Ý N O S

**Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky**

**a**

**Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky**

**zo 14. marca 2011 č. 02374-OL-2011,**

**ktorým sa mení a dopĺňa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 11. februára 2008 č. 04650/2008-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách v znení neskorších predpisov**

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky a Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 3

ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 195/2007 Z. z. ustanovujú:

## Čl. I

Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 11. februára 2008 č. 04650/2008-OL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca prídavné látky v potravinách (oznámenie č. 67/2008 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 15. marca 2010 č. 08936/

2010-OL (oznámenie č. 149/2010 Z. z.) a výnosu Ministerstva pôdohospodárstva, životného prostredia a regionálneho rozvoja Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 30. septembra 2010 č. 18764/2010-OL (oznámenie č. 397/2010 Z. z.), sa mení a dopĺňa takto:

1. V prílohe č. 1 časti C tabuľke č. 9 sa text vzťahujúci sa na potravinu "Balené mäsové prípravky z čerstvého mletého mäsa" nahrádza textom, ktorý znie:

„ Balené mäsové prípravky z čerstvého mletého mäsa	E 261 octan draselný E 262i octan sodný E 262ii hydrogénoctan sodný E 300 kyselina askorbová E 301 askorban sodný E 302 askorban vápenatý E 325 mliečnan sodný E 326 mliečnan draselný E 330 kyselina citrónová E 331 citrany sodíka E 332 citrany draslíka E 333 citrany vápnika	NM
--	--	----

”

2. V prílohe č. 1 časti C sa tabuľka č. 9 dopĺňa textom, ktorý znie:

<p>„ Výrobky z neochutenej kyslej smotany so živými kultúrami a jej náhrady s množstvom tuku menej ako 20 %</p>	<p>E 406 agar E 407 karagénan E 410 karobová guma E 412 guarová guma E 415 xantánová guma E 440 pektíny E 460 celulóza E 466 karboxymetylcelulóza E 471 monoglyceridy a diglyceridy mastných kyselín E 1404 oxidovaný škrob E 1410 monoškrobfosfát E 1412 diškrobfosfát E 1413 fosfátový diškrobfosfát E 1414 acetylovaný diškrobfosfát E 1420 acetylovaný škrob E 1422 acetylovaný diškrobadiipát E 1440 hydroxypropylškrob E 1442 hydroxypropyl diškrobfosfát E 1450 škrobový oktenyljantaran sodný E 1451 acetylovaný oxidovaný škrob</p>	<p>NM</p>
---	--	-----------

3. V prílohe č. 1 časti C sa tabuľka č. 10 dopĺňa textom, ktorý znie:

<p>„ Náhrady výrobkov z rýb na báze morských rias</p>	<p>1 000</p>	<p>500</p>				
<p>Pivo v sudoch s množstvom viac ako 0,5 % pridaných kvasiteľných cukrov alebo ovocných štiav (samostatne alebo v kombinácii)</p>	<p>200</p>	<p>200</p>		<p>400</p>		
<p>Čerstvé nelúpané citrusové plody (len na ošetrovanie povrchu)</p>	<p>20</p>					
<p>Výživové doplnky v tuhej forme s množstvom vitamínu A a v kombinácii vitamínov A a D (v produkte pripravenom na konzum)</p>				<p>1 000</p>		

4. V prílohe č. 1 časti C sa tabuľka č. 11 dopĺňa textom, ktorý znie:

„Čučoriedky (len <i>Vaccinium corymbosium</i> )	10
Škorica (len <i>Cinnamomum ceylanicum</i> )	150

5. V prílohe č. 1 časti C tabuľka č. 13 znie:

Kód E	Látka	Potravina	Najvyššie povolené dávkovanie v mg.l <sup>-1</sup>	Najvyššie prípustné množstvo rezíduí v mg.kg <sup>-1</sup>
E 234	Nizín	Pudingy krupicové zo semoliny, pudingy z tapiokov a obdobné výrobky  Zrejúce syry a tavené syry <i>Clotted cream,</i> <i>Mascarpone</i>  Pasterizované tekuté vajcia (bielok, žltok alebo celé vajce)		3  12,5 10 6,25
E 235	Natamycín (Pimaricín)	Tvrde, polotvrde a polomäkké syry – len na ošetrovanie povrchu  Trvanlivé sušené salámy a klobásky, len na ošetrovanie povrchu		1 mg.dm <sup>-2</sup> (neprítomnosť v hĺbke 5 mm)
E 239	Hexametyléntetramín (ako formaldehyd)	Syr <i>Provolone</i>		25
E 242	Dimetyldikarbónát	Ochutené nealkoholické nápoje  Tekuté čajové koncentráty  Nealkoholické víno  Jablčný mušt (cider), hruškový mušt, ovocné vína	250  250 250 250	Nedetekovateľné  Nedetekovateľné Nedetekovateľné Nedetekovateľné

		Víno so zníženým množstvom alkoholu	250	Nedetekovateľné
		Nápoje na báze vína a aromatizované vína, aromatizované nápoje na báze vína a aromatizované koktaily z aromatizovaných vínnych produktov	250	Nedetekovateľné
E 284 E 285	Kyselina boritá Tetraboritan sodný (borax) (ako kyselina boritá)	Ikry z jesetera (Kaviár)		4 000
E 280 E 281 E 282 E 283	Kyselina propionová Propionan sodný Propionan vápenatý Propionan draselný (ako kyselina propionová)	Balený krájaný chlieb vrátane ražného		3 000
		Balený chlieb so zníženou energetickou hodnotou Balený predpečený chlieb a jemné pečivo (vrátane múčnych cukrárskych výrobkov) s aktivitou vody viac ako 0,65 Rolls, balené rožky, briošky a <i>pitta</i>		2 000
		Balený chlieb <i>Christmas pudding</i>		1 000
		Balený <i>polsebrod, boller a dansk flutes</i>		2 000
		Syry a náhrady syrov (len na ošetrovanie povrchu)		NM
E 1 105	Lyzozým	Zrejúce syry		NM

6. V prílohe č. 1 časti C tabuľke č. 14 sa za text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 316 Erytorban sodný“ vkladá text, ktorý znie:

„	E 392	Extrakty z rozmarínu (vyjadrené ako suma karnozolu a kyseliny karnozolovej) (vyjadrené na tuk)	Rastlinné oleje (okrem panenských a olivových olejov) určené na použitie v tepelne neopracovaných potravinových výrobkoch s množstvom polynenasýtených mastných kyselín vyšším ako 15 hmotnostných %	30 (vyjadrené na tuk)
---	-------	--	--	--------------------------

	celkových mastných kyselín	
	Rybí olej a olej z morských rias Bravčová masť, hovädzí loj, hydinový tuk, baraní loj a bravčový tuk Tuky a oleje určené na priemyselnú výrobu tepelne opracovaných potravín Tuky a oleje na vyprážanie okrem olivového oleja z olivových výliskov Snacky na báze obila, zemiakov alebo škrobu	50 (vyjadrené na tuk)
	Omáčky	100 (vyjadrené na tuk)
	Jemné pečivo	200 (vyjadrené na tuk)
	Výživové doplnky	400
	Dehydrované zemiaky Vaječné výrobky Žuvačky	200
	Sušené mlieko do automatov Koreniny a ochucovadlá Lúpané orechy	200 (vyjadrené na tuk)
	Dehydrované polievky a vývary	50
	Dehydrované mäso	150
	Mäsové výrobky a výrobky z rýb okrem dehydrovaného mäsa a sušenej klobásy	150 (vyjadrené na tuk)
	Sušená klobása	100
	Arómy	1 000
	Sušené mlieko na výrobu zmrzliny	30

»»

7. V prílohe č. 1 časti C tabuľka č. 15 znie:

Kód E	Potravina	Najvyššie prípustné množstvo v mg.kg <sup>-1</sup> alebo mg.l <sup>-1</sup>	
E 338	Kyselina fosforečná	Nealkoholické nápoje aromatizované	700
E 339	Fosforečnany sodné	Mlieko sterilizované a UHT	1 000
	i) dihydrogénfosforečnan sodný	Zahustené mlieko s množstvom sušiny menej ako 28 %	1 000
	ii) hydrogénfosforečnan sodný	Zahustené mlieko s množstvom sušiny viac ako 28 %	1 500
E 340	Fosforečnany draselné	Sušené mlieko a sušené odtučnené mlieko	2 500
	i) dihydrogénfosforečnan draselný	Pasterizovaná, sterilizovaná a UHT smotana	5 000
	ii) hydrogénfosforečnan draselný	Šľahačka a rastlinné náhrady tukov	5 000
	iii) fosforečnan draselný	Čerstvé syry okrem <i>Mozzarelly</i>	2 000
E 341	Fosforečnany vápenaté	Tavené syry a ich náhrady	20 000
	i) dihydrogénfosforečnan vápenatý	Mäsové výrobky	5 000
	ii) hydrogénfosforečnan vápenatý	Nápoje pre športovcov a pripravované stolové vody	500
	iii) fosforečnan vápenatý	Výživové doplnky	NM
E 343	Fosforečnany horečnaté	Jedlá soľ a jej náhrady	10 000
	i) dihydrogénfosforečnan horečnatý	Nápoje z rastlinných bielkovín	20 000
	ii) hydrogénfosforečnan horečnatý	Náhrady mlieka do nápojov	30 000
E 450	Difosforečnany	Náhrady mlieka do nápojov pre automaty	50 000
	i) dihydrogéndifosforečnan sodný	Zmrzliny	1 000
	ii) hydrogénfosforečnan sodný	Dezerty	3 000
	iii) difosforečnan sodný	Suché dezerty v prášku	7 000
	v) difosforečnan draselný	Jemné pečivo	20 000
	vi) difosforečnan vápenatý	Múka	2 500
	vii) dihydrogéndifosforečnan vápenatý	Múka s kypriacim prostriedkom	20 000
		Kandizované ovocie	800
E 451	Trifosforečnany	Prípravky na báze ovocia	800
	i) trifosforečnan sodný	Soda <i>bread</i> (nekysnutý chlieb)	20 000
	ii) trifosforečnan draselný	Vaječné hmoty tekuté (bielok, žltok alebo vaječná zmes)	10 000
		Omáčky	5 000

E 452	Polyfosfáty	Polievky a vývary	3 000
	i) polyfosforečnan sodný	Instantné čaje a instantné bylinné čaje	2 000
	ii) polyfosforečnan draselný	Žuvačky	NM
	iii) polyfosforečnan sodnovápenatý	Sušené potraviny v prášku	10 000
	iv) polyfosforečnan vápenatý	Čokoládové a sladové nápoje na báze mlieka	2 000
		Alkoholické nápoje (okrem vína a piva)	1 000
		Obilné raňajky	5 000
		Snacky	5 000
		<i>Surimi</i>	1 000
		Pasty z rýb a kôrovcov	5 000
		Polevy, a to sirupy na palacinky, aromatizované sirupy do koktailov a mrazených smotanových krémov a obdobné výrobky – <i>Toppingy</i>	3 000
		Potraviny na osobitné výživové účely	5 000
		Povrchová vrstva (glazúra) na mäsové výrobky a zeleninové výrobky	4 000
		Cukrovinky	5 000
		Práškový cukor	10 000
		Rezance	2 000
Trené cestá ( <i>Batters</i> )		12 000	
	Mrazené a hlbokozmrazené filety z nespracovaných rýb	5 000	
	Mrazené a hlbokozmrazené výrobky z nespracovaných a spracovaných kôrovcov a mäkkýšov	5 000	
	Spracované zemiakové výrobky vrátane mrazených, hlbokozmrazených, chladených a sušených a predsmážené mrazené a hlbokozmrazené zemiaky	5 000	
	Nápoje na báze kávy pre automaty	2 000	
	Vodné emulzné spreje na povrchové potretie plechov	30 000	
	Nátierky okrem masla <i>Beurre de crème acide</i> (maslo z kyslej smotany)	5 000	



		Konzervované výrobky z kôrovcov	1 000
		Arómy	40 000
		Nápoje pre športovcov s množstvom srvátkového proteínu	4 000
E 468	Sieťovaná sodná soľ karboxymetylcelulózy	Tuhé výživové doplnky	30 000
E 297	Kyselina fumarová	Plnky a polevy (topingy) na jemné pečivo	2 500
		Cukrovinky	1 000
		Dezerty so želé	4 000
		Dezerty s ovocnou arómou	1 000
		Dezertné zmesi v prášku	1 000
		Instantné práškové nápoje na báze ovocia	2 000
E 353	Kyselina metavínna	Domáce víno ( <i>made wine</i> )	100
E 355	Kyselina adipová	Plnky a polevy (toppingy) na jemné pečivo	2 000
E 356	Adipát sodný	Suché dezertné zmesi v prášku	1 000
E 357	Adipát draselný (ako kyselina adipová)	Dezerty so želé	6 000
		Dezerty s ovocnou arómou	1 000
		Prášky na domácu prípravu nápojov	10 000
E 363	Kyselina jantárová	Dezerty	6 000
		Polievky a vývary	5 000
		Prášky na domácu prípravu nápojov	3 000
E 385	Dvojsodno-vápenatá soľ kyseliny etyléndiamínotetraoctovej (CaNa <sub>2</sub> EDTA)	Emulgované omáčky	75
		Strukoviny, huby a artičoky v plechovkách a v skle	250
		Mäkkýše a kôrovce v plechovkách a v skle	75
		Ryby v plechovkách a v skle	75
		Tukové nátierky (najviac 41 % tuku)	100
		Mrazené a hlbokozmrazené kôrovce	75
		<i>Libamáj, egéshben és tömbben</i>	250
E 405	Propán 1,2-diol alginát	Tukové emulzie	3 000
		Jemné pečivo	2 000
		Plnky, polevy (toppingy) a glazúry na jemné pečivo a dezerty	5 000
		Cukrovinky	1 500
		Vodové zmrzliny	3 000

		Obilné snacky a zemiakové snacky	3 000
		Omáčky	8 000
		Pivo	100
		Žuvačky	5 000
		Ovocné prípravky a zeleninové prípravky	5 000
		Nealkoholické aromatizované nápoje	300
		Emulgované likéry	10 000
		Diétne potraviny na osobitné výživové účely, diétne zmesi ako náhrada celodennej stravy alebo jednotlivého jedla na redukčnú diétu	1 200
		Výživové doplnky	1 000
		Šťavy okrem <i>cidre bouché</i>	100
E 416	Guma karaya	Obilné snacky a zemiakové snacky	5 000
		Polevy na orechy	10 000
		Plnky a polevy na jemné pečivo	5 000
		Dezerty	6 000
		Emulgované omáčky	10 000
		Likéry na báze vajec	10 000
		Výživové doplnky	NM
		Žuvačky	5 000
		Arómy	50 000
E 420	Sorbitol <sup>1)</sup>	Potraviny všeobecne	
	i) Sorbitol	okrem nápojov a potravín, na	
	ii) Sorbitolový sirup	ktoré sa vzťahuje bod 6	
E 421	Manitol <sup>1)</sup>	textovej časti C	NM
E 953	Izomalt <sup>1)</sup>	Mrazené a hlbokozmrazené	
E 965	Maltitol <sup>1)</sup>	nespracované ryby, kôrovce,	
	i) Maltitol	mäkkýše a hlavonožce	
	ii) Maltitolový sirup	Likéry	
E 966	Laktitol <sup>1)</sup>		
E 967	Xylitol <sup>1)</sup>		
E 968	Erytritol <sup>1)</sup>		
E 427	Kasiová guma	Zmrzliny	
		Fermentované mliečne výrobky	
		okrem neochutených	
		fermentovaných živých	
		mliečnych výrobkov	2 500
		Mliečne dezerty a obdobné	
		výrobky	
		Náplne, polevy a povlakové	
		látky na jemné pečivo a dezerty	
		Tavené syry	
		Omáčky a šalátové dresingy	
		Dehydrované polievky	
		a vývary	

		Tepelne ošetrované mäsové výrobky	1 500
E 432	Polyoxyetylén sorbitan monolaurát (polysorbát 20) <sup>2)</sup>	Jemné pečivo	3 000
E 433	Polyoxyetylén sorbitan monooleát (polysorbát 80) <sup>2)</sup>	Emulgované tuky – majonézy na pečenie	10 000
E 434	Polyoxyetylén sorbitan monopalmitát <sup>2)</sup> (polysorbát 40)	Náhrady mlieka a smotany	5 000
E 435	Polyoxyetylén sorbitan monostearát <sup>2)</sup> (polysorbát 60)	Zmrzliny	1 000
E 436	Polyoxyetylén sorbitan tristearát <sup>2)</sup> (polysorbát 65)	Dezerty	3 000
		Cukrovinky nečokoládové	1000
		Emulgované omáčky	5 000
		Polievky	1 000
		Žuvačky	5 000
		Výživové doplnky	NM
		Diétne potraviny na osobitné výživové účely, diétne zmesi ako náhrada celodennej stravy alebo jednotlivého jedla na redukčnú diétu	1 000
		Arómy okrem tekutých dymových aróm a aróm na báze oleoresínu <sup>10)</sup>	10 000
		Arómy obsahujúce tekuté dymové arómy na báze oleoresínu	1000
E 442	Fosfatidy amónne	Kakaové výrobky a čokoládové výrobky vrátane náplní	10 000
		Cukrovinky na báze týchto výrobkov	
E 444	Izobutyrylát sacharózoacetátu	Aromatizované nealkoholické kalné nápoje	300
		Aromatizované liehoviny so základom s množstvom alkoholu menej ako 15 objemového %	
E 445	Glycerol-estery živíc dreva (kolofónie)	Aromatizované nealkoholické kalné nápoje, liehoviny so základom s množstvom alkoholu menej ako 15 objemového %	100
		Povrchové ošetrovanie citrusového ovocia	50
E 473	Sacharózové estery mastných kyselín <sup>2)</sup>	Kvapalná káva v plechovkách	1 000
E 474	Sacharózové glyceroly <sup>2)</sup> (na tuk)		Tepelne opracované mäsové výrobky
		Emulgované tuky na pečenie	10 000
		Jemné pečivo	10 000
		Bielidlá do nápojov	20 000
		Zmrzliny a mrazené krémy	5 000
		Nečokoládové cukrovinky	5 000
		Dezerty	5 000

		Omáčky	10 000
		Polievky a vývary	2 000
		Čerstvé ovocie na ošetrovanie povrchu	NM
		Nealkoholické nápoje na báze anízu	5 000
		Nealkoholické nápoje kokosové a mandľové	5 000
		Alkoholické nápoje okrem vína a piva	5 000
		Prášky na prípravu horúcich nápojov	10 000
		Mliečne nápoje	5 000
		Výživové doplnky	NM
		Diétne potraviny na osobitné medicínske účely, diétne zmesi ako náhrada celodennej stravy alebo jednotlivého jedla na redukčnú diétu	5 000
		Žuvačky	10 000 (samostatne alebo v kombinácii)
		Náhrady smotany	5 000
		Sterilizovaná smotana a sterilizovaná smotana s redukovaným množstvom tuku	5 000
E 426	Sójová hemicelulóza	Nápoje na báze mlieka určené pre maloobchod	5 000
		Výživové doplnky	1 500
		Emulgované omáčky	30 000
		Balené jemné pekárske výrobky určené pre maloobchod	10 000
		Balené hotové orientálne rezance určené pre maloobchod	10 000
		Predbalená hotová ryža určená pre maloobchod	10 000
		Balené spracované zemiakové a ryžové výrobky (vrátane mrazených, hlbokozmrazených, chladených a sušených spracovaných výrobkov) určených pre maloobchod	10 000
		Dehydrované, koncentrované, mrazené a hlbokozmrazené vaječné výrobky	10 000

		Želé cukrovinky okrem želé cukríkov vo forme pružných kalíškov alebo malých kapsúl (jelly mini cups)	10 000
E 475	Polyglycerol-estery masných kyselín	Jemné pečivo Emulgované likéry Vaječné výrobky Bielidlá do nápojov Žuvačky Tukové emulzie Náhrady mlieka a smotany Nečokoládové cukrovinky Dezerty Výživové doplnky Diétne potraviny na osobitné medicínske účely, diétne zmesi ako náhrada celodennej stravy alebo jednotlivého jedla na redukčnú diétu Obilné raňajky granulované	10 000 5 000 1 000 500 5 000 5 000 5 000 2 000 2 000 NM 5 000 10 000
E 479b	Termicky oxidovaný sójový olej s monoacyl-glycerolmi a diacyl-glycerolmi masných kyselín	Tuky na vyprážanie (fritovacie tuky)	5 000
E 481	Stearoyl-2-laktylát sodný <sup>2)</sup>	Jemné pečivo Predvarená ryža Obilné raňajky	5 000 4 000 5 000
E 482	Stearoyl-2-laktylát vápenatý <sup>2)</sup>	Emulgované likéry Lievoviny s menším množstvom alkoholu ako 15 objemových % Potraviny na báze obilia, snacky Žuvačky Tukové emulzie Dezerty, nečokoládové cukrovinky Bielidlá do nápojov na báze rastlinných tukov Obilné snacky a zemiakové snacky Konzervované mleté a krájané mäsové výrobky Prášky na prípravu horúcich nápojov Diétne potraviny na osobitné výživové účely, diétne zmesi ako náhrada celodennej	8 000 8 000 2 000 2 000 10 000 5 000 3 000 5 000 4 000 2 000 2 000

		stravy alebo jednotlivého jedla na redukčnú diétu Chlieb okrem druhov, na ktoré sa vzťahuje tab. č. 9 <i>Mostarda di frutta</i>	3 000 2 000
E 483	Stearyl-tartrát	Pečivo okrem druhov, na ktoré sa vzťahuje tab. č. 9 Dezerty	4 000 5 000
E 491	Sorbitan monostearát <sup>2)</sup>	Jemné pečivo	10 000
E 492	Sorbitan tristearát <sup>2)</sup>	Polevy (topingy) a glazúry na jemné pečivo	5 000
E 493	Sorbitan monolaurát <sup>2)</sup>	Rôsolovité marmelády	25 <sup>3)</sup>
E 494	Sorbitan monooleát <sup>2)</sup>	Tukové emulzie	10 000
E 495	Sorbitan monopalmitát <sup>2)</sup> (ako kyselina sorbová)	Náhrady mlieka a smotany Bielidlá do nápojov na báze rastlinných tukov	5 000 5 000
		Tekuté čajové koncentráty a tekuté ovocné a bylinné koncentráty	500
		Zmrzliny a mrazené krémy	500
		Cukrovinky na báze kakaa, vrátane čokolády	10 000 <sup>4)</sup>
		Emulgované omáčky	5 000
		Výživové doplnky	NM
		Droždie na pečenie	NM
		Žuvačky	5 000
		Diétne potraviny na osobitné výživové účely, diétne zmesi ako náhrada celodennej stravy alebo jednotlivého jedla na redukčnú diétu	5 000
		Dezerty, nečokoládové cukrovinky	5 000
E 512	Chlorid cínatý (ako Sn)	Biela špargľa v plechovkách a v skle	25
E 520	Síran hlinitý <sup>2)</sup>	Vaječný bielok	30
E 521	Síran hlinitosodný <sup>2)</sup>	Kandizované ovocie	
E 522	Síran hlinitodraselný <sup>2)</sup>	a kandizovaná zelenina	200
E 523	Síran hlinitoamónny <sup>2)</sup> (ako Al)		
E 535	Ferokyanid sodný <sup>2)</sup>	Jedlá soľ a jej náhrady	20
E 536	Ferokyanid draselný <sup>2)</sup>		
E 538	Ferokyanid vápenatý <sup>2)</sup> (ako anhydrid ferokyanidu draselného)		
E 541	Hydrogénfosforečnan hlinitosodný (ako Al)	Jemné pečivo (piškótové a čajové)	1 000
E 551	Oxid kremičitý	Sušené práškové potraviny	

E 552	Kremičitan vápenatý	(vrátane cukru)	10 000
E 553a	i) Kremičitan horečnatý	Jedlá soľ a jej náhrady	10 000
	ii) Trikremičitan	Výživové doplnky	NM
E 553b	horečnatý <sup>5)</sup>	Potraviny vo forme	
E 554	Mastenec <sup>5)</sup> (talk)	komprimátov a obalovaných	NM
E 555	Kremičitan sodnohlinitý	tabliet	
E 556	Kremičitan	Plátkový syr alebo strúhaný	10 000 <sup>2)</sup>
E 559	draselnohlinitý	tvrdý, polotvrdý a tavený syr	
	Kremičitan vápenatohlinitý	a ich analógy	50 000
	Kremičitan hlinitý (kaolín)	Žuvačky	
		Ryža	NM <sup>6)</sup>
		Salámy, klobásy len na povrchovú úpravu	
		Koreniny	30 000
		Cukrovinky okrem čokolády, len na povrchové ošetrenie	NM
		Prípravky na potieranie plechov na pečenie	30 000
E 579	Glukonan železnatý	Olivy stmavnuté oxidáciou	150
E 585	Mliečnan železnatý (ako Fe)		
E 620	Kyselina glutamová	Potraviny všeobecne okrem tých, na ktoré sa vzťahuje bod 6 textovej časti C	10 000 <sup>2)</sup>
E 621	Glutaman sodný		
E 622	Glutaman draselný		
E 623	Diglutaman vápenatý		
E 624	Glutaman amónny		
E 625	Diglutaman horečnatý (ako kyselina glutámová)		
		Koreninové zmesi	NM
E 626	Kyselina guanylová <sup>2)</sup>	Potraviny všeobecne okrem tých, na ktoré sa vzťahuje bod 6 textovej časti C	500
E 627	Guanylan disodný <sup>2)</sup>		
E 628	Guanylan didraselný <sup>2)</sup>		
E 629	Guanylan vápenatý <sup>2)</sup>		
E 630	Inozínová kyselina <sup>2)</sup> (ako kyselina guanylová)		
E 631	Inozinan disodný	Koreninové zmesi	NM
E 632	Inozinan didraselný		
E 633	Inozinan vápenatý		
E 634	Vápenaté soli 5'-ribonukleotidov		
E 635	Dvojsodné soli 5'-ribonukleotidov		
E 900	Dimetylpolysiloxán	Džemy, rôsoly, marmelády a obdobné ovocné nátierky vrátane nízkoenergetických Polievky a vývary	

		Oleje a tuky na vyprážanie Cukrovinky okrem čokolády Nealkoholické aromatizované nápoje Ananášová šťava Ovocie a zelenina v plechovkách a v skle <i>Sød...saft</i> Trené cestá ( <i>Batters</i> ) Jablčný mušt okrem <i>cidre bouché</i> Arómy	10
		Žuvačky	100
E 901 E 902 E 904	Biely a žltý včelí vosk Vosk kandelila Šelak	Len na poťahovanie a) cukroviniek vrátane čokolády, b) drobného jemného pečiva poťahovaného čokoládou, c) snackov, d) orechov, e) kávových zŕn f) balených oblátok obsahujúcich zmrzlinu (len pre E 901) Výživové doplnky Čerstvé citrusové ovocie, melóny, jablká, hrušky, ananás a broskyne, len na povrchové ošetrovanie	NM
		Arómy v nealkoholických aromatizovaných nápojoch (len pre E 901)	200
E 903	Karnaubský vosk	Len na poťahovanie a) cukroviniek vrátane čokolády, b) drobného jemného pečiva poťahovaného čokoládou, c) snackov, d) orechov, e) kávových zŕn Výživové doplnky Čerstvé citrusové ovocie, melóny, jablká, hrušky, ananás a broskyne, len na povrchové ošetrovanie	500 1 200 (len pre žuvačky) 200 200 200 200 200
E 905	Mikrokryštalický vosk	Na povrchové ošetrovanie a) cukroviniek okrem čokolády, b) žuvačiek,	NM



		c) melónov, papáje a avokáda	
E 912 E 914	Estery kyseliny montánovej Oxidovaný polyetylénový vosk	Čerstvé citrusové ovocie, (len na povrchové ošetrenie)  Čerstvý melón, mango, papája, avokado a ananás (len na povrchové ošetrenie)	NM
E 927b	Močovina (karbamid)	Žuvačky bez prídavku cukru	30
E 950 E 951 E 957	Acesulfám draselný <sup>7), 8)</sup> Aspartám <sup>7), 8)</sup> Taumatín <sup>7), 8)</sup>	Žuvačky s prídavkom cukru <sup>2)</sup>  Aromatizované nealko nápoje Dezerty – mliečne a nemliečne	800 2 500 10 0,5 5
E 959	Neohesperidín DC <sup>7), 8)</sup>	Žuvačky s prídavkom cukru <sup>2)</sup>  Margarín Mínarine Mäsové výrobky Ovocné želé Rastlinné bielkoviny	150  5
E 961	Neotam <sup>7)</sup>	Aromatizované nápoje so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru na báze vody Nápoje so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru na báze mlieka a mliečnych derivátov alebo na báze ovocných štiav  „Snacky“ – rôzne ochutené, solené, pikantné, suché výrobky na báze škrobu, obalované oriešky pripravené na konzum  Cukrovinky so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru na báze škrobu  Drobné cukríky (pastilky) na osvieženie dychu bez prídavku cukru Silne aromatizované osviežujúce pastilky na hrdlo, bez prídavku cukru  Žuvačky s prídavkom cukru Džemy, rósoly a marmelády so zníženou energetickou hodnotou	2  2  3  3 3 3 3 2

		Omáčky	2
		Výživové doplnky v tekutej forme	2
		Výživové doplnky v tuhej forme	2
		Výživové doplnky na báze vitamínov a minerálnych látok dodávané vo forme sirupov alebo nežuvacích tabliet	2
E 999	Extrakt quillaia (na bezvodý extrakt)	Aromatizované nealkoholické nápoje Jablčný mušt okrem <i>cidre bouché</i>	200
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrolidón Polyvinylpolypyrolidón	Výživové doplnky vo forme tabliet a poťahovaných tabliet	NM
E 1203	Polyvinylalkohol	Výživové doplnky vo forme kapsúl alebo tabliet	18 000
E 1505	Trietylcitrát	Sušený vaječný bielok Výživové doplnky vo forme kapsúl alebo tabliet	NM 3 500
E 1518	Glyceryltriacetát	Žuvačky	NM
E 459	Beta-cyklodextrín	Potraviny vo forme tabliet a poťahovaných tabliet Arómy v kapsuliach a) v aromatizovaných čajoch a aromatizovaných práškových instantných nápojoch b) aromatizovaných snackoch	NM 500 1000 v konzumnej forme alebo vo forme pripravenej podľa návodu na použitie
E 425	Konjak <sup>2), 9)</sup> i) Konjaková guma ii) Konjak – glukomanan	Potraviny všeobecne (okrem tých, na ktoré sa vzťahuje bod 6 textovej časti C a želé cukríky vo forme pružných kalíškov alebo malých kapsúl (jelly mini cups)	10 000
E 650	Octan zinočnatý	Žuvačky	1 000
E 943a E 943b E 944	Bután Izobután Propán	Rastlinný olej ako sprej na panvice (len profesionálne) Emulzné spraje na báze vody	NM
E 907	Hydrogenovaný poly-1-decén	Ako leštiace činidlo pre cukrovinky z cukru a pre sušené ovocie	2000
E 1505	Trietylcitrát	Arómy	3000

E 1517 E 1518 E 1520	Glyceryl diacetát (diacetin) Glyceryl triacetát (triacetin) Propán-1,2-diol (propylénglykol)		zo všetkých druhov potravín v konzumej forme pripravenej podľa návodu na použitie; samostatne alebo v kombinácii. Ak ide o nápoje okrem krémových likérov, pre E 1520 je hodnota 1000
E 1519	Benzyl alkohol	Arómy pre a) likéry, aromatizované vína, aromatizované nápoje na báze vín a aromatizované vínové výrobky, koktaily b) cukrovinky vrátane čokolády a jemné pečivo	100  250 zo všetkých druhov potravín v konzumej forme pripravenej podľa návodu na použitie
E 1204	Pullulán	Výživové doplnky vo forme kapsúl alebo tabliet	NM
		Drobné cukrovinky na osvieženie dychu vo forme tenkých plátok	NM
E 1452	Škrobový oktenyl jantaran hlinitý	Výživové doplnky – vitamínové vo forme kapsúl	35 000 (vo výživovom doplnku)
E 1521	Polyetylénglykol	Výživové doplnky vo forme kapsúl alebo tabliet	10 000

- 1) Na iné ako sladiace účely.
- 2) Samostatne alebo v kombinácii.
- 3) Len E 493.
- 4) Len E 492.
- 5) Neobsahuje azbest.
- 6) Len E 553b.
- 7) Len na zvýraznenie vône a chuti.
- 8) Ak sa látky E 950, E 951, E 957 a E 959 používajú v kombinácii v žuvačkách, najvyššie prípustné množstvo sa redukuje proporcionálne.
- 9) Tieto látky sa nesmú používať na výrobu dehydrovaných potravín, ktoré sa rehydrujú po konzumácii v zažívacom trakte.
- 10) Oleoresíny sú definované ako extrakty korenín, z ktorých po odparení zostane zmes prchavého oleja a živcový materiál.“.

8. V prílohe č. 1 časti C tabuľke č. 16 sa text vzťahujúci sa na prídavnú látku „Polyetylén-glykol 6000“ nahrádza textom, ktorý znie:

„ E 1521	Polyetylén-glykol 6000	sladidlá	„
----------	------------------------	----------	---

9. V prílohe č. 1 časti C sa tabuľka č. 19 dopĺňa textom, ktorý znie:

„ E 920	L-cysteín	Keksy a sušienky pre dojčatá a malé deti	1 000	„
---------	-----------	--	-------	---

10. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 160d Lykopén“ vrátane jej názvu znie:

## „E 160d Lykopén

### 1. Syntetický lykopén

#### Definícia

Chemický názov (synonymá) a vzorec:

$\psi,\psi$ -karotén, trans-lykopén, (E)-lykopén, (E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriakontatridekaén; lykopén získaný chemickou syntézou; je zmesou geometrických izomérov lykopénov a produkuje sa Wittigovou kondenzáciou syntetických medziproduktov, ktoré sa bežne používajú pri výrobe iných karotenoidov používaných v potravinách. Pozostáva prevažne z lykopénu, ktorý má výlučne trans väzby a obsahuje 5-cis-lykopén a menšie množstvá ďalších izomérov. Komerčné lykopénové prípravky určené na používanie v potravinách sú pripravované vo forme suspenzií v jedlých olejoch alebo vo forme prášku dispergovaného vo vode alebo rozpustného vo vode;  $C_{40}H_{56}$

Molekulová hmotnosť:

536,85

Kódy:

75125 (C.I.), 207-949-1 (Einecs), E 160d

Chemický rozbor:

Minimálne 96 % celkových lykopénov (minimálne 70 % lykopénu, ktorý má výlučne trans väzby)

$E_{1cm}^{1\%}$  pri 465 – 475 nm v hexáne (pre 100 % čistý lykopén, ktorý má výlučne trans väzby) je 3 450

Opis:

červený kryštalický prášok

### Identifikácia

Spektrofotometria:	roztok v hexáne ukazuje absorpčné maximum pri približne 470 nm
Test na karotenoidy:	farba roztoku vzorky v acetóne sa stratí po následných pridaniach 5 % roztoku dusitanu sodného a 1N kyseliny sírovej
Rozpustnosť:	nerozpustný vo vode, voľne rozpustný v chloroforme
Vlastnosti 1 % roztoku v chloroforme	je číry a má výraznú červeno-oranžovú farbu

### Čistota

Strata sušením:	max. 0,5 % (40 °C, 4 hod. pri 20 mm Hg)
Apo-12'-lykopénal:	max. 0,15 %
Trifenyfosfinoxid:	max. 0,01 %
Rezíduá rozpúšťadiel - metanol:	max. 200 mg.kg <sup>-1</sup>
hexán, propán-2-ol:	max. 10 mg.kg <sup>-1</sup> (samostatne)
dichlórmetán:	max. 10 mg.kg <sup>-1</sup> (len v komerčných prípravkoch)
Olovo:	max. 1 mg.kg <sup>-1</sup>

## **2. Lykopén z červených paradajok**

### Definícia

Chemický názov (synonymá) a vzorec:	Prírodná žltá 27, $\psi,\psi$ -karotén, trans-lykopén, (E)-lykopén, (E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriakontatridekaén; získava sa extrakciou rozpúšťadlom z červených paradajok ( <i>Lycopersicon esculentum L.</i> ) s následným odstránením rozpúšťadla. Možno použiť nasledovné rozpúšťadlá: oxid uhličitý, etylacetát, acetón, propán-2-ol, metanol, etanol, hexán. Hlavnou farbivou látkou paradajok je lykopén; môžu byť prítomné menšie množstvá aj iných karotenoidných pigmentov. Okrem iných pigmentov môže extrakt obsahovať oleje, tuky, vosky a aromatické zložky prirodzene sa vyskytujúce v paradajkách; C <sub>40</sub> H <sub>56</sub>
Molekulová hmotnosť:	536,85
Kódy:	75125 (C.I.), 207-949-1 (Einecs), E 160d
Chemický rozbor:	E <sub>1cm</sub> <sup>1%</sup> pri 465 – 475 nm v hexáne (pre 100 % čistý lykopén, ktorý má výlučne trans väzby) je 3 450; obsah najmenej 5 % celkových farbív
Opis:	tmavočervená viskózna kvapalina

### Identifikácia

Spektrofotometria: max. v hexáne pri približne 472 nm

### Čistota

Zvyšky rozpúšťadiel (etylacetát, metanol, etanol, acetón, hexán, propán-2-ol): max. 50 mg.kg<sup>-1</sup> (samostatne alebo v kombinácii)

Sulfátový popol: max. 1 %  
Arzén: max. 3 mg.kg<sup>-1</sup>  
Olovo: max. 2 mg.kg<sup>-1</sup>  
Ortuť: max. 1 mg.kg<sup>-1</sup>  
Kadmium: max. 1 mg.kg<sup>-1</sup>

### **3. Lykopén z *Blakeslea trispora***

#### Definícia

Chemický názov (synonymá) a vzorec: Prírodná žltá 27,  $\psi,\psi$ -karotén, trans-lykopén, (E)-lykopén, (E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktametyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriakontatridekaén; získava sa z hubovej biomasy čistí sa prostredníctvom kryštalizácie a filtrácie. Pozostáva prevažne z lykopénu, ktorý má výlučne trans väzby. Môžu byť prítomné menšie množstvá aj iných karotenoidov. Izopropylalkohol a izobutylacetát sú jedinými rozpúšťadlami používanými pri výrobe. Komerčné lykopénové prípravky určené na používanie v potravinách sú pripravené vo forme suspenzií v jedlých olejoch alebo vo forme prášku dispergovaného vo vode alebo rozpustného vo vode; C<sub>40</sub>H<sub>56</sub>

Molekulová hmotnosť: 536,85  
Kódy: 75125 (C.I.), 207-949-1 (Einecs), E 160d  
Chemický rozbor: minimálne 95 % celkových lykopénov a minimálne 90 % lykopénu všetkých farbív, ktorý má výlučne trans väzby. E<sub>1cm</sub><sup>1%</sup> pri 465 – 475 nm v hexáne (pre 100 % čistý lykopén, ktorý má výlučne trans väzby) je 3 450  
Opis: červený kryštalický prášok

#### Identifikácia

Spektrofotometria: max. v hexáne pri približne 470 nm

Test na karotenoidy: farba roztoku vzorky v acetóne sa stratí po následných pridaniach 5 % roztoku dusitanu sodného a 1N kyseliny sírovej

Rozpustnosť: nerozpustný vo vode, voľne rozpustný v chloroforme

Vlastnosti 1 % roztoku v chloroforme: číry s výraznou červenooranžovou farbou

	<u>Čistota</u>	
Strata sušením:		max. 0,5 % (40 °C, 4 hod. pri 20 mm Hg)
Iné karotenoidy:		max. 5 %
Rezíduá rozpúšťadiel – propán-2-ol:		max. 0,1 %
izobutylacetát:		max. 1,0 %
dichlórmetán:		max. 10 mg.kg <sup>-1</sup> (len v komerčných prípravkoch)
Sulfátový popol:		max. 0,3 %
Olovo:		max. 1 mg.kg <sup>-1</sup> „„

11. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 290 Oxid uhličitý“ vrátane jej názvu znie:

## „E 290 Oxid uhličitý

### Definícia

Chemický názov (synonymá) a vzorec:	Carbon dioxide, carbonic acid gas, Carbonic anhydride, suchý ľad (v pevnej forme); CO <sub>2</sub>
Molekulová hmotnosť:	44,01
Kódy:	204-696-9 (Einecs), E 290
Obsah:	namenej 99 % v/v (ako plyn)
Popis:	za normálnych podmienok bezfarebný plyn so slabo štiplavým zápachom. Dodáva sa skvapalnený v tlakových nádobách alebo ako suchý ľad, ktorý obsahuje rôzne prímеси

### Identifikácia

Tvorba zrazeniny:	pri jeho zavedení do vodného roztoku hydroxidu barnatého sa vytvorí biela zrazenina, ktorá sa rozpúšťa v zriedenej kyseline octovej, pritom sa uvoľňuje plyn
-------------------	--

### Čistota

Acidita:	pri prebublání 915 ml plynného CO <sub>2</sub> cez 50 ml čerstvo prevarenej vody sa nesmie zvýšiť kyslosť na indikátor metyloranž viacej ako 1 ml 0,01 N HCl v 50 ml čerstvo prevarenej vody
Redukujúce látky, fosfin a sírovodík, (fosfan a sulfán):	prebubláním 915 ml plynného CO <sub>2</sub> v 25 ml amoniakálneho roztoku AgNO <sub>3</sub> (s prídavkom 3 ml amoniaku) roztok sa nesmie zakaliť alebo sčernať
Oxid uhoľnatý:	max. 10 µl.l <sup>-1</sup>
Obsah oleja:	max. 5 mg.kg <sup>-1</sup> “.



12. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 sa za text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 385 Etyléndiamín tetraacetát vápenato-disodný“ vkladá text, ktorý znie:

### „E 392 Extrakty z rozmarínu

Chemický názov (synonymá) a vzorec: extrakt z rozmarínového listu (antioxidant); extrakty z rozmarínu (*Rosmarinus officinalis*) obsahujú niekoľko zložiek s dokázanými antioxidantnými účinkami, môžu tiež obsahovať triterpény a látku extrahovateľnú organickým rozpúšťadlom.

Skupina: fenolové kyseliny, flavonoidy, diterpenoidy  
Kódy: 283-291-9 (EINECS), E 392  
Popis: antioxidant extrahovaný z rozmarínových listov sa pripravuje extrakciou z listov *Rosmarinus officinalis* s použitím rozpúšťacieho systému povoleného pre potraviny. Extrakty môžu byť ďalej zbavené zápachu a farby a môžu byť štandardizované

#### Identifikácia

Referenčné antioxidantné zlúčeniny: fenolové diterpény: Kyselina karnozová ( $C_{20}H_{28}O_4$ ) a karnozol ( $C_{20}H_{26}O_4$ ), ktoré zahŕňajú aspoň 90 % celkových fenolových diterpénov  
Hlavné referenčné prchavé látky: borneol, bornyl, acetát, gáfor, 1,8 – cineol, verbenon  
Hustota:  $> 0,25 \text{ g.ml}^{-1}$   
Rozpustnosť: nerozpustný vo vode

#### Čistota

Strata sušením:  $< 5 \%$   
Arzén:  $\text{max. } 3 \text{ mg.kg}^{-1}$   
Olovo:  $\text{max. } 2 \text{ mg.kg}^{-1}$

#### **1. Extrakty z rozmarínu získané zo sušených rozmarínových listov acetónovou extrakciou**

Popis: získané zo sušených rozmarínových listov acetónovou extrakciou, filtráciou, purifikáciou a vyparovaním rozpúšťadla po ktorom nasleduje sušenie a preosievanie s cieľom získať jemný prášok alebo tekutinu

### Identifikácia

Obsah referenčných antioxidantných zložení:	$\geq 10$ % v/v ( ako celkové množstvo kyseliny karnozovej a karnozolu)
Pomer antioxidantných /prchavých látok:	(celkové % h/h kyseliny karnozovej a karnozolu) $\geq 15$ (% v/v hlavných referenčných prchavých látok)* (* ako percento z celkového množstva prchavých látok v extrakte, merané plynovou chromatografiou – zisťovaním hmoty spektrometriou, „GC-MSD“)
Reziduálne rozpúšťadlá – acetón:	max. 500 mg.kg <sup>-1</sup>

### **2. Extrakty z rozmarínu získané zo sušených rozmarínových listov pomocou superkritického oxidu uhličitého**

Popis:	získané extrakciou zo sušených rozmarínových listov pomocou superkritického oxidu uhličitého s malým množstvom etanolu ako pomocného rozpúšťadla
--------	--

### Identifikácia

Obsah referenčných antioxidantných zložení:	$\geq 13$ % v/v ( ako celkové množstvo kyseliny karnozovej a karnozolu)
Pomer antioxidantných /prchavých látok:	(celkové % v/v kyseliny karnozovej a karnozolu) $\geq 15$ (% v/v hlavných referenčných prchavých látok*) (* ako percento z celkového množstva prchavých látok v extrakte, merané plynovou chromatografiou – zisťovaním hmoty spektrometriou, „GC-MSD“)
Reziduálne rozpúšťadlá – etanol:	max. 2 %

### **3. Extrakty z rozmarínu získané z etanolového extraktu z rozmarínu zbaveného zápachu**

Popis:	získané z etanolového extraktu z rozmarínu zbaveného zápachu; extrakty môžu byť ďalej purifikované, napr. ošetrené prostredníctvom aktívneho uhlíka alebo molekulovou destiláciou; môžu sa suspendovať vo vhodných a povolených nosičoch alebo sušiť rozprašovaním
--------	--

### Identifikácia

Obsah referenčných antioxidantných zložení:  $\geq 5\%$  v/v ( ako celkové množstvo kyseliny karnozovej a karnozolu)

Pomer antioxidantných /prchavých látok: (celkové % v/v kyseliny karnozovej a karnozolu)  $\geq 15\%$  ( % v/v hlavných referenčných prchavých látok)\* (\* ako percento z celkového množstva prchavých látok v extrakte, merané plynovou chromatografiou – zisťovaním hmoty spektrometriou, „GC-MSD“)

Reziduálne rozpúšťadlá – etanol: max. 500 mg.kg<sup>-1</sup>

#### **4. Extrakty z rozmarínu, ktoré boli zbavené farby a zápachu a ktoré sa získali dvojstupňovou extrakciou s použitím hexánu a etanolu**

Popis: získané z etanolového extraktu z rozmarínu zbaveného zápachu; extrakty môžu byť ďalej purifikované, napr. ošetrené prostredníctvom aktívneho uhlíka alebo molekulovou destiláciou; môžu sa suspendovať vo vhodných a povolených nosičoch alebo sušiť rozprašovaním

### Identifikácia

Obsah referenčných antioxidantných zložení:  $\geq 5\%$  v/v ( ako celkové množstvo kyseliny karnozovej a karnozolu)

Pomer antioxidantných /prchavých látok: (celkové % v/v kyseliny karnozovej a karnozolu)  $\geq 15\%$  ( % v/v hlavných referenčných prchavých látok)\* (\* ako percento z celkového množstva prchavých látok v extrakte, merané plynovou chromatografiou – zisťovaním hmoty spektrometriou, „GC-MSD“)

Reziduálne rozpúšťadlá – etanol: max. 500 mg.kg<sup>-1</sup>  
hexán: max. 25 mg.kg<sup>-1</sup> „,

13. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 426 Sójová hemicelulóza“ vrátane jej názvu znie:

## **„E 426 Sójová hemicelulóza**

### Definícia

Chemický názov (synonymá):

sójová hemicelulóza je rafinovaný polysacharid rozpustný vo vode, získaný z čistej kultúry sójovej vlákniny extrakciou teplou vodou; nepoužíva sa žiadne iné organické zrážadlo ako etanol

Obsah:

najmenej 74 % sacharidov

Kódy:

E 426

Popis:

sypký biely až žltkastobiely prášok

### Identifikácia

Rozpustnosť:

rozpustná v teplej a studenej vode bez tvorby gélu

pH 1 % roztoku:

5,5 ± 1,5

Viskozita 10 % roztoku:

max. 200 mPa.s

### Čistota

Strata sušením:

max. 7 % (105 °C, 4 hod.)

Proteín:

max. 14 %

Popol celkom:

max. 9,5 % (600 °C, 4 hod.)

Arzén:

max. 2 mg.kg<sup>-1</sup>

Olovo:

max. 5 mg.kg<sup>-1</sup>

Ortuť:

max. 1 mg.kg<sup>-1</sup>

Kadmium:

max. 1 mg.kg<sup>-1</sup>

Etanol:

max. 2 %

### Mikrobiologické kritériá

CPM

max. 3000 kolónií.g<sup>-1</sup>

Kvasinky a plesne:

max. 100 kolónií.g<sup>-1</sup>

E. coli:

negatívna v 10 g “.

14. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 sa za text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 426 Sójová hemicelulóza“ vkladá text, ktorý znie:

### „E 427 Kasia guma

Definícia a vzorec:

mletý, purifikovaný endosperm semien *Cassia tora* a *Cassia obtusifolia* (*Leguminosae*) menej ako 0,05 % *Cassia occidentalis*. Pozostáva z polysacharidov vysokej molekulovej hmotnosti zložených najmä z lineárneho reťazca jednotiek 1,4- $\beta$ -D- manopyranózy s jednotkami 1,6- $\alpha$ -D – galaktopyranózy. Pomer manózy ku galaktóze je približne 5 : 1. Pri výrobe sa semená zbavujú pliev a klíčkov mechanickým tepelným ošetrením, po ktorom nasleduje mletie a skrining endospermu. Mletý endosperm sa ďalej purifikuje extrakciou izopropanolom.

Test obsahu:

najmenej 75 % galaktomananu

Kódy:

E 392

Popis:

bledožltý až špinavobiely prášok bez zápachu

#### Identifikácia

Tvorba gélu boritanom:

Do vodnej disperzie vzorky sa pridá dostatočné množstvo skúšobného roztoku boritanu sodného (TS) na zvýšenie pH nad 9; vytvorí sa gél

Tvorba gélu xantánovou živicom:

Odváži sa 1,5 g vzorky a 1,5 g xantánovej živice a zmiešajú sa. Táto zmes sa za rýchleho miešania pridá do 300 ml 80 °C vody v 400 ml kadičke. Zmes sa mieša kým sa nerozpustí. Následne sa pokračuje v miešaní ďalších 30 minút, pričom teplota sa udržiava na 60 °C. Po ukončení miešania sa nechá zmes vychladnúť pri izbovej teplote aspoň 2 hodiny.

Pri poklese teploty pod 40 °C sa vytvorí hustý viskózoelastický gél. Takýto gél sa nevytvorí v 1 % kontrolnom roztoku samotnej kasia gummy alebo xantánovej živice pripravenej obdobným spôsobom.

Rozpustnosť:

nerozpustný v etanole, rozptyľuje sa dobre v studenej vode, pričom vytvára koloidný roztok

Viskozita: menej ako 500 mPa.s (25 °C, 2 hod, 1 % roztok), čo zodpovedá priemernej molekulovej hmotnosti 200 000 – 300 000 D.

### Čistota

Látka nerozpustná v kyseline:	max. 2,0 %
pH:	5,5 – 8 (1 % vodný roztok)
Surový tuk:	max. 1 %
Bielkoviny:	max. 7 %
Celkový popol:	max. 1,2 %
Strata sušením:	max. 12 % (5 hodín, 105 °C)
Celkový obsah antrachinónov:	max. 0,5 mg.kg <sup>-1</sup> (detekčný limit)
Rezíduá rozpúšťadiel - izopropylalkohol:	max. 750 mg.kg <sup>-1</sup>
Olovo:	max. 1 mg.kg <sup>-1</sup>

### Mikrobiologické kritériá

Celkový počet mikroorganizmov na doštičke:	max. 5 000 jednotiek vytvárajúcich kolóniu.g <sup>-1</sup>
Kvasinky a plesne:	max. 100 jednotiek vytvárajúcich kolóniu.g <sup>-1</sup>
Salmonella spp:	neprítomná v 25 g
E. Coli:	neprítomná v 1 g “.

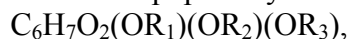
15. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 463 Hydroxypropylcelulóza“ vrátane jej názvu znie:

## „E 463 Hydroxypropylcelulóza

### Definícia

Chemický názov (synonymá) a vzorec:

Hydroxypropylcellulose, hydroxypropyléter celulózy; celulóza sa priamo získava z vláknitých rastlinných materiálov, je čiastočne éterifikovaná hydroxypropylovými skupinami. Polymér obsahuje substituované anhydroglukózové jednotky, ktoré možno všeobecne popísať týmto vzorcom:



kde každá zo skupín  $R_1$ ,  $R_2$ ,  $R_3$  môže predstavovať

- H
- $CH_2CHOHCH_3$
- $CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3$
- $CH_2CHO[CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3]CH_3$

Obsah:

najviac 80,5 % hydroxypropoxylových skupín ( $-OCH_2CHOHCH_3$ ), čo v priemere zodpovedá najviac 4,6 týchto skupín na jednu anhydroglukózovú jednotku (ako anhydrid)

Molekulová hmotnosť:

cca 30 000 až 1 000 000

Kódy:

E 463

Popis:

biely, slabo nažltlý alebo našedlý prášok zrnitého alebo vláknitého charakteru, slabo hygroskopický, bez zápachu a chuti

### Identifikácia

Rozpustnosť:

vo vode bobtná pri vzniku číreho až opaleskujúceho viskózneho koloidného roztoku, rozpustná v etanole, nerozpustná v éteri

Chromatografická analýza (plynová):

identifikácia príslušných substituentov

<u>Čistota</u>	
	max. 10 % (105 °C, 3 hod.)
	max. 0,5 % pri (800±25) °C
	5,0 až 8,0
Strata sušením:	max. 3 mg.kg <sup>-1</sup>
Sulfátový popol:	max. 5 mg.kg <sup>-1</sup>
pH 1 % koloidného roztoku:	max. 1 mg.kg <sup>-1</sup>
Arzén:	max. 1 mg.kg <sup>-1</sup>
Olovo:	max. 20 mg.kg <sup>-1</sup> “.
Ortuť:	
Kadmium:	
Ťažké kovy (ako Pb):	



16. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 949 Vodík“ vrátane jej názvu znie:

## **„E 949 Vodík**

### Definícia

Chemický názov (synonymá) a vzorec:	Vodík; H <sub>2</sub>
Molekulová hmotnosť:	2
Obsah:	najmenej 99,9 %
Kódy:	215-605-7 (Einecs)
Popis:	bezfarebný plyn alebo kvapalina s jemným charakteristickým zápachom

### Čistota

Voda:	max. 0,005 % v/v
Kyslík:	max. 0,001 % v/v
Dusík:	max. 0,07 % v/v “.

17. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 sa za text vzťahujúci sa na prídavnú látku „E 1202 Polyvinylpyrrolidón“ vkladá text, ktorý znie:

### „E 1203 Polyvinylalkohol

Definícia, chemický názov (synonymá) a vzorec:

Polymér vinylalkoholu, PVOH; syntetická živica získaná polymerizáciou vinylacetátu, po ktorej nasleduje čiastočná hydrolyza esteru za prítomnosti zásaditého katalyzátora. Fyzikálne vlastnosti výrobku závisia od stupňa polymerizácie a stupňa hydrolyzy.  
Poly(1-hydroxyetylén);  $(C_2H_3OR)_n$ , kde R = H alebo  $COCH_3$

Kódy:  
Popis:

E 1203  
priesvitný zrnitý prášok bielej alebo smotanovej farby bez chuti a zápachu

#### Identifikácia

Rozpustnosť:  
Zrážacia reakcia:

rozpustný vo vode, slabo rozpustný v etanole  
vzorka s hmotnosťou 0,25 g sa pri zohrievaní rozpustí v 5 ml vody a roztok sa nechá vychladnúť na izbovú teplotu. Pridaním 10 ml etanolu do tohto roztoku vznikne biela zakalená alebo vločkovitá zrazenina.

Farebná reakcia:

Vzorka s hmotnosťou 0,01 g sa pri zohrievaní rozpustí v 100 ml vody a roztok sa nechá vychladnúť na izbovú teplotu. Pridaním jednej kvapky skúšobného roztoku jódu a zopár kvapiek roztoku kyseliny boritej (do 5 ml roztoku) vznikne modrá farba.  
Vzorka s hmotnosťou 0,5 g sa pri zohrievaní rozpustí v 10 ml vody a roztok sa nechá vychladnúť na izbovú teplotu. Pridaním jednej kvapky skúšobného roztoku jódu do 5 ml roztoku vznikne tmavočervená až modrá farba.

Viskozita:

4,8 až 5,8 mPa.s (4 % roztok pri 20 °C) čo zodpovedá priemernej molekulovej hmotnosti 26 000 – 300 000 D.

### Čistota

Vo vode rozpustné látky:	max. 0,1 %
Esterové číslo:	125 mg - 153 mg KOH.g <sup>-1</sup>
Stupeň hydrolýzy:	86,5 až 89,0 %
Hodnota kyslosti:	max. 3,0
Rezíduá rozpúšťadiel - metanol:	max. 1,0 %
metylacetát:	max. 1,0 %
pH:	5,0 - 6,5 (4 % roztok)
Strata sušením:	max. 5,0 % (102 °C, 3 hodiny)
Rezíduum po žíhaní:	max. 1,0 %
Olovo:	max. 2,0 mg.kg <sup>-1</sup> „,

18. V prílohe č. 2 tabuľke č. 2 text vzťahujúci sa na prídavnú látku „Polyetylén glykol 6000“ vrátane jej názvu znie:

## „E 1521 Polyetylén glykoly

### Definícia

Chemický názov (synonymá) a vzorec:	Alfa-hydro-omega-hydroxypoly (oxy-1,2-etandiol), Makrogol, PEG, polyetylén oxid; $\text{HOCH}_2 - (\text{CH}_2 - \text{O} - \text{CH}_2)_n - \text{CH}_2\text{OH}$
Priemerná molekulová hmotnosť:	380 – 9 000 D.
Test obsahu:	PEG 400: najmenej 95 % a najviac 105 % PEG 3000: najmenej 90 % a najviac 110 % PEG 3350: najmenej 90 % a najviac 110 % PEG 4000: najmenej 90 % a najviac 110 % PEG 6000: najmenej 90 % a najviac 110 % PEG 8000: najmenej 87,5 % a najviac 112,5 %
Popis:	PEG 400 je číra, viskózna, bezfarebná alebo takmer bezfarebná hygroskopická kvapalina PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 a PEG 8000 sú biele alebo takmer biele pevné látky s voskovým alebo parafinovým vzhľadom

### Identifikácia

Teplota topenia:	PEG 400: 4 °C až 8 °C PEG 3000: 50 °C až 56 °C PEG 3350: 53 °C až 57 °C PEG 4000: 53 °C až 59 °C PEG 6000: 55 °C až 61 °C PEG 8000: 55 °C až 62 °C
Viskozita:	PEG 400: 105 až 130 mPa.s pri 20 °C PEG 3000: 75 až 100 mPa.s pri 20 °C PEG 3350: 83 až 120 mPa.s pri 20 °C PEG 4000: 110 až 170 mPa.s pri 20 °C PEG 6000: 200 až 270 mPa.s pri 20 °C PEG 8000: 260 až 510 mPa.s pri 20 °C v prípade polyetylén glykolov s priemernou molekulovou hmotnosťou väčšou ako 400 sa viskozita určuje na 50 percentnom m/m roztoku príslušnej látky vo vode
Rozpustnosť:	PEG 400 je miešateľný s vodou, ľahko rozpustný v acetóne, alkohole a metylénchloride, prakticky nerozpustný v masných olejoch a minerálnych olejoch

PEG 3000 a PEG 3350: ľahko rozpustný vo vode a v metylénchloride, veľmi ťažko rozpustný v alkohole a prakticky nerozpustný v masných olejoch a minerálnych olejoch

PEG 4000, PEG 6000 a PEG 8000: ľahko rozpustný vo vode a v metylénchloride, prakticky nerozpustný v alkohole a v masných olejoch a minerálnych olejoch

### Čistota

Kyslosť alebo zásaditosť:

Rozpustí sa 5,0 g v 50 ml vody zbavenej oxidu uhličitého a pridá sa 0,15 ml roztoku brómtymolovej modrej. Roztok je žltý alebo zelený. Na zmenu farby indikátora na modrú treba najviac 0,1 ml 0,1 M roztoku hydroxidu sodného.

Hydroxylové číslo:

PEG 400: 264 až 300  
PEG 3000: 34 až 42  
PEG 3350: 30 až 38  
PEG 4000: 25 až 32  
PEG 6000: 16 až 22  
PEG 8000: 12 až 16

Sulfátový popol:

max. 0,2 %

1,4 – dioxán:

max. 10 mg.kg<sup>-1</sup>

Etylénoxid:

max. 0,2 mg.kg<sup>-1</sup>

Etylénglykol a dietylénglykol:

spolu max. 0,25 % v/v jednotlivo alebo v kombinácii

Olovo:

max. 1 mg.kg<sup>-1</sup>“.

19. Príloha č. 5 sa dopĺňa siedmym až deviatym bodom, ktoré znejú:

- „7. Smernica Komisie 2010/67/EÚ z 20. októbra 2010, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2008/84/ES ustanovujúca osobitné kritériá čistoty potravinárskych prídavných látok iných ako farbivá a sladidlá (Ú. v. EÚ L 277, 21.10.2010).
8. Smernica Komisie 2010/69/EÚ z 22. októbra 2010, ktorou sa menia a dopĺňajú prílohy k smernici Európskeho parlamentu a Rady 95/2/ES o potravinárskych prídavných látkach iných ako farbivá a sladidlá (Ú. v. EÚ L 279, 23.10.2010).
9. Smernica Komisie 2011/3/EÚ zo 17. januára 2011, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2008/128/ES, ktorou sa stanovujú osobitné kritériá čistoty týkajúce sa farbív určených na používanie v potravinách (Ú. v. EÚ L 13, 18.1.2011).“.

## Čl. II

Tento výnos nadobúda účinnosť 31. marca 2011.

**Minister zdravotníctva  
Slovenskej republiky**

**Ivan Uhliarík, v. r.**

**Minister pôdohospodárstva  
a rozvoja vidieka  
Slovenskej republiky**

**Zsolt Simon, v. r.**