



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 47

Rozeslána dne 12. května 2011

Cena Kč 55,-

O B S A H:

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

121**VYHLÁŠKA**

ze dne 30. dubna 2011,

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

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

Čl. I

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

1. Poznámka pod čarou č. 1 zní:

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

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

ských přídavných látek jiných než barviva a náhradní sladidla.

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

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

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

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

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

2. V příloze č. 1 položka E 160d LYKOPEN zní:

„E 160d LYKOPEN**1. SYNTETICKÝ LYKOPEN****Synonyma****Definice**

lykopen získaný chemickou syntézou

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

75125

Číslo C.I.

| | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Einecs | 207-949-1 |
| Chemický název | ψ,ψ -karoten, all-trans-lykopen, (all-E)-lykopen, (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-oktamethyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriakontatridekaen |
| Chemický vzorec | $C_{40}H_{56}$ |
| Relativní molekulová hmotnost | 536,85 |
| Obsah | nejméně 96% lykopenů celkem (nejméně 70% all-translykopenu) $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ 3450 při 465 – 475 nm v hexanu pro 100% čistý all-lykopen |
| Popis | červený krystalický prášek |
| Identifikace | |
| Spektrofotometrie | maximální absorpce roztoku v hexanu při cca 472 nm |
| Zkouška na karotenoidy | Barva roztoku vzorku v acetonu zmizí po opakovaném přidání 5%ního roztoku dusitanu sodného a 1 N kyseliny sírové. |
| Rozpuštěnost | nerozpuštěný ve vodě, volně rozpustný v chloroformu |
| Vlastnosti 1%ního roztoku v chloroformu | čirý roztok sytě červenooranžové barvy |
| Čistota | |
| Úbytek hmotnosti sušením | nejvýše 0,5 % při 40 ⁰ C po dobu 4 hodin při 20 mm Hg |
| Apo-12'-lykopenal | nejvýše 0,15 % |
| Trifenylfosfin-oxid | nejvýše 0,01 % |
| Zbytky rozpouštědel | methanol hexan, propan-2-ol dichlormethan |
| | nejvýše 200 mg/kg nejvýše 10 mg/kg, jednotlivě nejvýše 10 mg/kg (pouze v komerčních přípravcích) |
| olovo | nejvýše 1,0 mg/kg |

2. ZE ZRALÝCH RAJČAT

Synonyma

Definice

Číslo C.I.

Einecs

Chemický název

Chemický vzorec

Relativní molekulová hmotnost

Obsah

Popis

přírodní žluť 27

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

75125

207-949-1

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

$C_{40}H_{56}$

536,85

nejméně 5,0 % barevných látek celkem

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

tmavě červená viskózní kapalina

Identifikace

Spektrofotometrie

Čistota

Zbytky rozpouštědel

maximum při cca 472 nm v hexanu

octan ethylnatý

methanol

ethanol

aceton

hexan

propan-2-ol

nejvýše 1,0 %

nejvýše 3 mg/kg

nejvýše 2 mg/kg

nejvýše 1 mg/kg

nejvýše 1 mg/kg

nejvýše 50 mg/kg,
jednotlivě nebo v kombinaci

Síranový popel

Arzen

Olovo

Rtuť

Kadmium

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

přírodní žluť 27

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

75125

Číslo C.I.

Einecs

207-949-1

Chemický název

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

Chemický vzorec

C₄₀H₅₆

Relativní molekulová hmotnost

536,85

Obsah

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

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

červený krystalický prášek

Popis**Identifikace**

Spektrofotometrie

Zkouška na karotenoidy

maximální absorpce roztoku v hexanu při 470 nm

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

Rozpustnost

nerozpustný ve vodě, volně rozpustný v chloroformu

Vlastnosti 1%ního roztoku v chloroformu

čirý roztok sytě červenooranžové barvy

Čistota

Úbytek hmotnosti sušením

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

Ostatní karotenoidy

nejvýše 5,0 %

Zbytky rozpouštědel

isobutylacetát

propan-2-ol

dichlormethan

nejvýše 1,0 %

nejvýše 0,1 %

nejvýše 10 mg/kg, pouze v komerčních přípravcích

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

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

„E 290 OXID UHLIČITÝ

A. Synonyma

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

Definice

Chemický název

oxid uhličitý

Einecs

204-696-9

Chemický vzorec

CO₂

Relativní molekulová hmotnost

44,01

Obsah

nejméně 99 % V/V, v plynném stavu

Popis

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

Identifikace

A. tvorba sraženiny

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

Čistota

acidita

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

Redukující látky, fosfan a sulfan

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

Oxid uhelnatý

nejvýše 10 µg/l

Obsah oleje

nejvýše 5 mg/kg“.

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

„E 392 ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY

OBECNÉ POŽADAVKY

Synonyma

Extrakt z listů rozmarýny (antioxidant)

Definice

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

Chemický název

Rozmarýnový extrakt (*Rosmarinus officinalis*)

Einecs

283-291-9

| | |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Popis | Extrakt z listů rozmarýny jako antioxidant se připravuje extrakcí listů rostliny <i>Rosmarinus officinalis</i> pomocí soustavy rozpouštědel povolených pro potravinářské použití. Extrakty poté mohou být dezodorizovány a odbarveny. Extrakty mohou být standardizovány. |
| Identifikace | |
| Referenční antioxidační sloučeniny: fenolové diterpeny | kyselina karnosová (C ₂₀ H ₂₈ O ₄) a karnosol (C ₂₀ H ₂₆ O ₄) – nejméně 90 % celkových fenolových diterpenů |
| Referenční hlavní těkavé látky | borneol, bornylacetát, kafir, 1,8-cineol, verbenon |
| Hustota | více než 0,25 g/ml |
| Rozpustnost | nerozpustný ve vodě |
| Čistota | |
| Úbytek hmotnosti sušením | nejvýše 5 % |
| Arzen | nejvýše 3 mg/kg |
| Olovo | nejvýše 2 mg/kg |

1. ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY VYROBENÉ ZE SUŠENÝCH LISTŮ ROZMARÝNY EXTRAKCÍ ACETONEM

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

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

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Extrakty rozmarýny vyrobené ze sušených listů rozmarýny extrakcí pomocí superkritického oxidu uhličitého s malým množstvím ethanolu jako pomocného rozpouštědla. | |
| Identifikace | |
| Obsah referenčních antioxidačních sloučenin | rovno nebo více než 13 % hmot., vyjádřeno jako celkový obsah kyseliny karnosové a karnosolu |
| Poměr – antioxidanty/těkavé látky | rovno nebo více než 15 (celkové % hmot. kyseliny karnosové a karnosolu / % hmot. referenčních hlavních těkavých látek *) |
| | * jako celkové procento těkavých látek v extraktu, stanoveno plynovou chromatografií s hmotnostně spektrometrickou detekcí (GC-MSD) |
| Zbytková rozpouštědla: ethanol | nejvýše 2% |

3. ROZMARÝNOVÉ EXTRAKTY PŘIPRAVENÉ Z DEZODORIZOVANÉHO ETHANOLOVÉHO EXTRAKTU ROZMARÝNY

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

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

Identifikace

Obsah referenčních antioxidačních sloučenin

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

Poměr – antioxidanty/těkavé látky

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

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

Zbytková rozpouštědla: ethanol

nejvýše 500 mg/kg

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

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

Identifikace

Obsah referenčních antioxidačních sloučenin

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

Poměr – antioxidanty/těkavé látky

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

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

Zbytková rozpouštědla: hexan
ethanol

nejvýše 25 mg/kg
nejvýše 500 mg/kg“.

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

„E 426 SÓJOVÁ HEMICELULÓZA

Definice

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

Chemické názvy

sójové polysacharidy rozpustné ve vodě
sójová vláknina rozpustná ve vodě

Obsah

nejméně 74 % sacharidů

Popis

polétavý bílý nebo nažloutle bílý prášek

Identifikace

A. rozpustnost

rozpustný v horké nebo studené vodě, bez tvorby gelu

B. pH 1%ního roztoku

5,5 ± 1,5

C. viskozita 10%ního roztoku

nejvýše 200 mPa.s

Čistota

Úbytek hmotnosti sušením

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

bílkoviny

nejvýše 14,0 %

Celkový popel

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

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

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

E 427 KASIOVÁ GUMA

Synonyma

Definice

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

Obsah

nejméně 75 % galaktomannanu

Popis

světle žlutý až krémově bílý prášek bez zápachu

Identifikace

A. rozpustnost

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

B. tvorba gelu pomocí boritanu

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

C. tvorba gelu pomocí xanthanu

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

D. viskozita

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

Čistota

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

Úbytek hmotnosti sušením

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

Bílkoviny

nejvýše 7,0 %

Celkový popel

nejvýše 1,2 %

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

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

„E 463 HYDROXYPROPYLCELULÓZA

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

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

„E 948 KYSLÍK

| | |
|-----------------|--------|
| Definice | |
| Chemický název | kyslík |

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

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

„E 949 VODÍK

Definice

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

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

„E 1203 POLYVINYLALKOHOL

Synonyma

Polymer vinylalkoholu, PVOH

Definice

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

| | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Chemický název | Ethenol homopolymer |
| Chemický vzorec | (C ₂ H ₃ OR) _n , kde R = H nebo COCH ₃ |
| Obsah | 11,0 – 12,8 % dusíku (N), vztaženo na bezvodou bázi |
| Popis | Průsvitný bílý nebo krémově zbarvený zrnitý prášek bez zápachu a bez chuti |

Identifikace

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

Vzorek o hmotnosti 0,5 g se zahříváním rozpustí v 10 ml vody

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

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

„E 1521 POLYETHYLENGLYKOLY

Synonyma

PEG, makrogol, polyethylenoxid

Definice

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

Chemický název

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

Chemický vzorec

$\text{HOCH}_2\text{-(CH}_2\text{-O-CH}_2\text{)}_n\text{-CH}_2\text{OH}$

Průměr relativních molekulových hmotností

380 – 9 000 D

Obsah

PEG 400: 95 – 105 %

PEG 3000: 90 – 110 %

PEG 3350: 90 – 110 %

PEG 4000: 90 – 110 %

PEG 6000: 90 – 110 %

PEG 8000: 87,5 – 112,5 %

Popis

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

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

Identifikace

A. bod tání

PEG 400: 4 – 8⁰ C

PEG 3000: 50 – 56⁰ C

PEG 3350: 53 – 57⁰ C

PEG 4000: 53 – 59⁰ C

PEG 6000: 55 – 61⁰ C

PEG 8000: 55 – 62⁰ C

B. viskozita

PEG 400: 105 – 130 mPa.s při 20⁰ C

PEG 3000: 75 – 100 mPa.s při 20⁰ C

PEG 3350: 83 – 120 mPa.s při 20⁰ C

PEG 4000: 110 – 170 mPa.s při 20⁰ C

PEG 6000: 200 – 270 mPa.s při 20⁰ C

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C. rozpustnost | PEG 8000: 260 – 510 mPa.s při 20 ⁰ C V případě polyethylenglykolů, které mají průměrnou molekulovou hmotnost vyšší než 400, se viskozita určuje na 50%ním hmot. roztoku příslušné látky ve vodě. PEG 400 je mísitelný s vodou, velmi dobře rozpustný v acetonu, v alkoholu a v methylenchloridu, prakticky nerozpustný v mastných a minerálních olejích. PEG 3000 a PEG 3350 jsou velmi dobře rozpustné ve vodě a v methylenchloridu, velmi těžce rozpustné v alkoholu, prakticky nerozpustné v mastných a minerálních olejích. PEG 4000, PEG 6000 a PEG 8000 jsou velmi dobře rozpustné ve vodě a v methylenchloridu, prakticky nerozpustné v alkoholu, prakticky nerozpustné v mastných a minerálních olejích. |
| Čistota Kyselost nebo zásaditost | Navážka 5,0 g se rozpustí v 50 ml vody bez oxidu uhličitého a přidá se 0,15 ml roztoku bromthymolové modři. Roztok je žlutý nebo zelený. Na změnu zabarvení indikátoru do modra není potřeba více než 0,1 ml 0,1M hydroxidu sodného. |
| Hydroxylové číslo | PEG 400: 264 – 300 PEG 3000: 34 – 42 PEG 3350: 30 – 38 PEG 4000: 25 – 32 PEG 6000: 16 – 22 PEG 8000: 12 – 16 |
| Síranový popel 1,4-dioxan Ethylenoxid Ethylenglykol a diethylenglykol Olovo | nejvýše 0,2 % nejvýše 10,0 mg/kg nejvýše 0,2 mg/kg celkem nejvýše 0,25 % hmot. jednotlivě nebo v kombinaci nejvýše 1 mg/kg“. |

Čl. II

Účinnost

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

Ministr:

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

122

VYHLÁŠKA

ze dne 2. května 2011,

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

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

Čl. I

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

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

„§ 1

Předmět úpravy

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nařízení Rady (ES) č. 3/2008 ze dne 17. prosince 2007 o informačních a propagačních opatřeních na podporu zemědělských produktů na vnitřním trhu a ve třetích zemích. Nařízení Komise (ES) č. 555/2008 ze dne 27. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008 o společné organizaci trhu s vínem, pokud jde o programy podpory, obchod se třetími zeměmi, produkční potenciál a kontroly v odvětví vína.

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

Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí. Nařízení Komise (ES) č. 607/2009 ze dne 14. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů.“

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Poznámka:

Nejvyšší povolené množství.

Nezbytné množství.

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

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

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

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

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

| | | | |
|-------------------------------------------|------------|----------------------|-------|
| „Balené polotovary z čerstvě mletého masa | E 261 | octan draselný | NM |
| | E 262 (i) | octan sodný | NM |
| | E 262 (ii) | hydrogenooctan sodný | NM |
| | E 300 | kyselina askorbová | NM |
| | E 301 | askorbát sodný | NM |
| | E 302 | askorbát vápenatý | NM |
| | E 325 | mléčnan sodný | NM |
| | E 326 | mléčnan draselný | NM |
| | E 330 | kyselina citrónová | NM |
| | E 331 | citráty sodné | NM |
| | E 332 | citráty draselné | NM |
| | E 333 | citráty vápenaté | NM.“. |

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

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

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

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

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

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

8. V příloze č. 6 tabulka č. 5 zní:

„Tabulka č. 5

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

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

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

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

Poznámka:

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

9. Příloha č. 7 zní:

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

Seznam antioxidantů povolených při výrobě potravin a podmínky jejich použití

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

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

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

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

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

Poznámka:

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

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

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

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

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

12. Příloha č. 10 zní:

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

Seznam extrakčních rozpouštědel povolených při výrobě potravin a podmínky jejich použití

Tabulka č. 1

Seznam extrakčních rozpouštědel povolených při výrobě potravin a podmínky jejich použití

| Látka | Podmínky použití | NPM reziduí rozpouštědla v extrahované potravíně mg.kg ⁻¹ |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Hexan * | Výroba nebo frakcionace tuků a olejů, výroba kakaového másla | 1 v tuku, oleji či kakaovém prášku |
| | Výroba či frakcionace bílkovinných produktů a odtučněných mlýnských výrobků | 10 v bílkovinném produktu či mlýnském výrobku |
| | | 30 v odtučněném sojovém produktu při prodeji spotřebiteli |

| Látka | Podmínky použití | NPM reziduí rozpouštědla v extrahované potravíně mg.kg ⁻¹ |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| | Výroba odtučněných obilných klíčků | 5 v odtučněných klíčcích |
| Methylacetát | Výroba kávy a čaje bez kofeinu nebo odstraňování 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 potravíně |
| Propan-2-ol synon. isopropylalkohol | Výroba potravin | 10 v potravíně |
| Dimethylether | Výroba odtučněných bílkovinných potravin živočišného původu | 0,009 v odtučněné bílkovinné potravíně |

Poznámka:

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

Tabulka č. 2

Nejvyšší povolená množství reziduí extrakčních rozpouštědel v potravíně

| Látka | NPM reziduí rozpouštědla v potravíně při použití extrakčních rozpouštědel při přípravě látek určených k aromatizaci z přírodních aromatických surovin mg.kg ⁻¹ |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| diethylether | 2 |
| hexan* | 1 |
| methylacetát | 1 |
| butan-1-ol | 1 |
| butan-2-ol | 1 |
| ethylmethylketon | 1 |
| dichlormethan | 0,02 |
| 1,1,1,2-tetrafluorethan | 0,02 |

| | |
|-------------|-----|
| propanol | 1 |
| cyklohexan | 1 |
| methanol | 1,5 |
| propan-2-ol | 1 |

Poznámka:

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

Čl. II
Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. června 2011.

Ministr:

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

123**SDĚLENÍ****Ministerstva vnitra**

ze dne 2. května 2011

o vyhlášení nových voleb do zastupitelstva obce

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

| obec | okres | kraj |
|---------------------|--------------------|---------------------|
| Kratochvilka | Brno-venkov | Jihomoravský |

Ministr:

Kubice v. r.



Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 974 887 395 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, nám. Hrdinů 1634/3, pošt. schr. 155/SB, 140 21 Praha 4, telefon: 974 817 289, fax: 974 816 871 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, tel.: 516 205 175, e-mail: sbirky@moraviapress.cz. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel.: 00421 2 44 45 46 28, fax: 00421 2 44 45 46 27. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku z předcházejícího roku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha na rok 2011 činí 8 000,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné a objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 175, objednávkovo-knihkupci – 516 205 177, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna:** www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej** – **Benešov:** Oldřich HAAGER, Masarykovo nám. 231; **Brno:** Ing. Jiří Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14; **České Budějovice:** SEVT, a. s., Česká 3, tel.: 387 319 045; **Cheb:** EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov:** DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň:** Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953, tel.: 312 248 323; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, nám. Míru 169; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Litoměřice:** Jaroslav Tvrdík, Štursova 10, tel.: 416 732 135, fax: 416 734 875; **Most:** Knihkupectví „U Knihomila“, Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; **Olomouc:** ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava:** LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Denisova 1; **Otrokovice:** Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; **Pardubice:** LEJHANEK, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň:** Typos, tiskařské závody s. r. o., Úslavská 2, EDICUM, Bačická 15, Technické normy, Na Roudné 5, Vydavatelství a naklad. Aleš Čeněk, nám. Českých bratří 8; **Praha 1:** NEOLUXOR, Na Pořiči 25, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, NEOLUXOR s. r. o., Václavské nám. 41, Právnické a ekonomické knihkupectví, Elišky Krásnohorské 14, tel.: 224 813 548; **Praha 6:** PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17, PERIODIKA, Komornická 6; **Praha 9:** Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362, po-pá 7-12 hod., tel.: 286 888 382, e-mail: tiskovy.servis@top-dodavatel.cz, DOVOZ TISKU SUWECO CZ, Klečákova 347; **Praha 10:** BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190, MONITOR CZ, s. r. o., Třebohostická 5, tel.: 283 872 605; **Prerov:** Odborné knihkupectví, Bartošova 9, Jana Honková-YAHO-i-centrum, Komenského 38; **Sokolov:** KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22, tel./fax: 352 605 959; **Tábor:** Milada Šimonová – EMU, Zavadilská 786; **Teplice:** Knihkupectví L&N, Kapelní 4; **Ústí nad Labem:** PNS Grosso s.r.o., Havířská 327, tel.: 475 259 032, fax: 475 259 029, Cartoon, s. r. o., Solvayova 1597/3, Vazby a doplňování Sbírky zákonů včetně dopravy zdarma, tel.+fax: 475 501 773, www.kartoon.cz, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh:** Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Zatec:** Simona Novotná, Brázda-prodejna u pivovaru, Žižkovo nám. 76, Jindřich Procházka, Bezděkov 89 – Vazby Sbírky, tel.: 415 712 904. **Distribuční podmínky předplatného:** jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyzarovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevizování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklamace:** informace na tel. číslo 516 205 175. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právník 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.