

Cekos In Ekspert

На основу члана 26. став 5. Закона о безбедности хране ("Службени гласник РС", број 41/09),

Министар здравља доноси

# ПРАВИЛНИК О ПРЕХРАМБЕНИМ АДТИВИМА

(Сл. гласник РС бр. 53/18)

Основни текст на снази од 19/07/2018 , у примени од 19/07/2018

## I. ПРЕДМЕТ, ПОДРУЧЈЕ ПРИМЕНЕ И ДЕФИНИЦИЈЕ

### 1. Опште одредбе

#### Предмет

##### Члан 1.

(1) Овим правилником прописују се правила о прехранбеним адитивима који се користе у храни, у циљу високог нивоа заштите здравља људи, заштите потрошача и њихових интереса, заштите животне средине где је применљиво, ефикасног функционисања тржишта, као и поштеног понашања у промету храном.

(2) Овим правилником утврђују се:

- 1) Листа прехранбених адитива који су одобрени за употребу у храни и услови њихове употребе ( Прилог 2. );
- 2) Листа прехранбених адитива укључујући носаче који су одобрени за употребу у адитивима, у ензимима за храну, у аромама и у нутријентима и услови њихове употребе ( Прилог 3. );
- 3) начин декларисања и означавања прехранбених адитива који се стављају у промет као такви;
- 4) спецификације прехранбених адитива.

(3) Прилози 2. и 3. из става 2. овог члана одштампани су уз овај правилник и чине његов саставни део.

#### Подручје примене

##### Члан 2.

(1) Одредбе овог правилника примењују се на прехранбене адитиве (у даљем тексту: адитиви).

(2) Овај правилник не примењује се на следеће супстанце, уколико се не користе као адитиви:

- 1) помоћна средства у производњи хране;
- 2) средства за заштиту биља и биљних производа;
- 3) супстанце које се додају храни као нутријенти;
- 4) супстанце које се користе за прераду воде за људску употребу;
- 5) ароме за храну и за неке састојке хране са ароматичним својствима који се користе у храни и на храни;

б) ензиме за храну.

(3) Одредбе овога правилника примењују се и на коришћење адитива:

1) у посебној храни;

2) за потребе друкчије од оних обухваћених овим правилником.

## Дефиниције

### Члан 3.

(1) У смислу овог правилника примењују се појмови утврђени законом којим се уређује безбедност хране и законом којим се уређују генетички модификовани организми.

(2) Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) прехранбени адитив је свака супстанца која се, без обзира на њену хранљиву вредност, не користи као храна, нити представља карактеристичан састојак хране, али се из технолошких разлога додаје храни у току производње, прераде, припреме, обраде, паковања, транспорта или чувања, тако да директно или индиректно преко својих међупроизвода постаје или може да постане састојак хране.

Адитивима се не сматрају следеће супстанце:

(1) моносахариди, дисахариди или олигосахариди и храна која садржи поменуте супстанце које се користе због њиховог својства заслађивања;

(2) храна у осушеном или концентрисаном облику, укључујући ароме додате у процесу производње сложене хране због њихових ароматичних својстава, укуса или хранљивих својстава, као и секундарног ефекта бојења;

(3) супстанце које се користе за покривање или облагање хране, које не чине саставни део хране и нису намењене конзумирању заједно са таквом храном;

(4) производи који садрже пектин, а добијају се од осушене пулпе јабуке или коре цитрус воћа или дуња или из њихове мешавине дејством разблажених киселина, а затим делимичном неутрализацијом солима натријума или калијума (течни пектин);

(5) базе за гуме за жвакање;

(6) бели или жути декстрин, печени или декстриниран скроб, скроб модификован третманом киселинама или базама, избељени скроб, физички модификован скроб и скроб третиран амилитичким ензимима;

(7) амонијум-хлорид;

(8) крвна плазма, јестиви желатин, хидролизати протеина и њихове соли, протеини млека и глутен;

(9) аминокиселине и њихове соли које немају технолошку функцију, изузев глутаминске киселине, глицина, цистеина и цистина и њихових соли;

(10) казеинати и казеин;

(11) инулин;

2) помоћно средство у производњи хране је свака супстанца која:

(1) се сама по себи не користи као храна;

(2) се намерно користи у процесу прераде сировина, хране или њихових састојака у сврху задовољења одређених технолошких потреба током производње, обраде или прераде;

(3) може имати за последицу ненамерну, али технолошки неизбежну присутност остатака те супстанце или њених деривата у готовом производу, под условом да њихова присутност не представља опасност по здравље, као и да нема технолошки ефекат у готовом производу.

3) функционална класа означава једну од категорија адитива дефинисаних у Прилогу 1. овог правилника заснована на технолошкој функцији коју адитив има у храни;

4) непрерађена храна је храна која није подвргнута било каквој обради која доводи до битне промене њеног првобитног стања (при чему она може бити издељена, сечена, одкоштена, уситњена, одвојена од коже или коре, млевена, резана, очишћена, дубоко замрзнута, замрзнута, охлађена, млевена у млину, ољуштена, упакована, распакована и сл.)

5) храна без додатог шећера означава храну која не садржи:

(1) додате моносахариде или дисахариде;

(2) додату храну која садржи моносахариде или дисахариде, која се користи због њених својстава заслађивања.

6) храна са смањеном енергетском вредношћу је храна чија је енергетска вредност умањена за најмање 30% у поређењу са изворном храном или сличним производом;

7) стони заслађивач је производ који садржи заслађиваче дозвољене за употребу, а може садржати и друге адитиве и/или састојке хране и који је намењен продаји крајњем потрошачу као замена за шећере;

8) quantum satis значи да максимално дозвољена количина адитива није прописана, али се адитив употребљава у складу са принципима добре произвођачке праксе у количини која није већа од потребне да се постигне жељени технолошки ефекат при чему адитив не мења природу, састав и квалитет производа на начин на који би довео потрошача у заблуду.

## II. ЛИСТЕ ОДОБРЕНИХ АДТИВА

### Листе адитива

#### Члан 4.

(1) Само адитиви из листа у Прилогу 2. овог правилника могу се стављати у промет и као такви користити у храни у складу са условима употребе наведеним у Прилогу 2. овог правилника.

(2) Само адитиви наведени у листи из Прилога 3. овог правилника могу се користити у прехранбеним адитивима, ензимима за храну и аромама за храну у складу са условима употребе наведеним у Прилогу 3. овог правилника.

(3) Адитиви из листе у Прилогу 2. овог правилника наведени су уз категорију хране у коју се могу додати.

(4) Адитиви из листе у Прилогу 3. овог правилника наводе се уз категорију адитива, ензима за храну, арома за храну и нутријената којима се могу додати.

(5) Адитиви морају да одговарају захтевима из члана 14. овог правилника.

### **Забрана стављања у промет адитива и/или хране који нису у складу са захтевима овог правилника**

#### Члан 5.

Забрањено је стављање у промет адитива или хране у којој је присутан адитив чије коришћење није у складу са захтевима овог правилника.

## Општи услови за укључивање адитива у листе адитива и њихова употреба

### Члан 6.

(1) Адитив може бити укључен у листе из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника и може се користити само ако задовољава следеће захтеве:

- 1) да на основу доступних научних доказа не представља опасност по здравље потрошача у концентрацији дозвољеној за употребу;
- 2) да је употреба адитива технолошки оправдана, када није могуће постићи захтевани ефекат другим економски и технолошки изводљивим путем;
- 3) да употреба адитива не доводи потрошача у заблуду.

(2) Да би био укључен у листе из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника, адитив, осим других предности, мора да има и корист за потрошача, и да се у том смислу употребљава за једну или више следећих намена:

- 1) очување хранљиве вредности хране;
- 2) обезбеђивање потребних састојака или конституенаса (саставних делова) хране за производе намењене групама потрошача са посебним дијететским потребама;
- 3) побољшање и очување квалитета, стабилности или органолептичких особина хране, при чему адитив не сме да мења природу, састав и квалитет хране на начин који би могао да доведе потрошача у заблуду;
- 4) обезбеђивање помоћи у производњи, преради, припреми, обради, паковању, транспорту или чувању производа, укључујући и адитиве, ензиме за храну и ароме за храну, при чему адитив не сме да се употребљава за прикривање неисправних сировина или лоших (укључујући и нехигијенске) технолошких поступака или праксе.

(3) Изузетак од става 2. тачка 1) овог члана представља употреба адитива који смањује хранљиву вредност хране, а који се може уврстити у листу из Прилога 2. овог правилника ако:

- 1) храна, која садржи адитив који смањује хранљиву вредност хране, не чини битан елемент уобичајене исхране;
- 2) је адитив неопходан за производњу хране намењене групама потрошача са посебним дијететским потребама.

### Посебни услови за заслађиваче

### Члан 7.

Адитив може бити укључен у функционалну класу заслађивача у листи из Прилога 2. овог правилника само ако уз коришћење за једну или више намена дефинисаних у члану 6. став 2. овог правилника задовољава једну или више наведених функција:

- 1) замењује шећере у производњи хране са смањеном енергетском вредношћу, хране која нема кариогени потенцијал или хране без додатог шећера;
- 2) замењује шећере уколико то продужава рок трајања такве хране;
- 3) омогућава производњу хране намењене потрошачима са посебним дијететским потребама у складу са прописима који регулишу област дијететских производа.

### Посебни услови за боје

## Члан 8.

Адитив може бити укључен у функционалну класу боја у листи из Прилога 2. овог правилника само ако, уз коришћење за једну или више намена дефинисаних у члану 6. став 2. овог правилника задовољава једну или више наведених функција:

- 1) обнављање првобитног изгледа хране чија боја може да се промени приликом прераде, чувања, паковања и дистрибуције, где долази до нарушавања визуелне прихватљивости готовог производа;
- 2) постизање веће визуелне прихватљивости хране;
- 3) давање боје храни која је иначе безбојна.

## Функционалне класе адитива

### Члан 9.

(1) Адитиви наведени у листама из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника могу бити сврстани у функционалне класе према основној технолошкој функцији адитива, дате у Прилогу 1. овог правилника који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

(2) Сврставање адитива у одређену функционалну класу не спречава његово коришћење за друге технолошке функције.

(3) У складу са новим научним сазнањима и технолошким развојем, допуњују се функционалне класе адитива.

## Садржај листе адитива

### Члан 10.

(1) У складу са међународно прихваћеном проценом ризика и новим научним сазнањима и технолошким развојем, ревидирају се листе из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника.

(2) Код укључивања адитива у листе из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника наводе се:

- 1) назив адитива и његов Е број;
- 2) категорија хране којој се адитив може додати;
- 3) услови употребе адитива;
- 4) ограничење употребе адитива, тамо где постоји, уколико се адитив директно продаје крајњем потрошачу.

## Дозвољене количине адитива за употребу

### Члан 11.

(1) Услови употребе адитива из члана 10. став 2. тачка 3) овог правилника су:

- 1) количина која се користи утврђена је тако да буде најмања потребна за постизање жељеног ефекта;
- 2) приликом одређивања количине адитива која ће се користити узети су у обзир:
  - (1) прихватљив дневни унос (енг. Acceptable Daily Intake - ADI) адитива или еквивалентна оцена утврђена за одређени адитив, као и могући дневни унос истог адитива из свих извора;

(2) када се адитив употребљава у храни намењеној групама потрошача са посебним дијететским потребама, мора се узети у обзир могући дневни унос тог адитива од стране потрошача који припадају поменутиим групама.

(2) Ако се адитив користи према начелу "quantum satis" не утврђује се максимално дозвољена количина адитива.

(3) Максимално дозвољена количина адитива утврђена у Прилогу 2. овог правилника односи се на храну која се ставља у промет, осим ако овим правилником није другачије одређено. Изузетно од овог принципа, код осушене и/или концентрисане хране која захтева надокнаду издвојене течности (припрему), максимално дозвољена количина се односи на храну која је припремљена према упутству за употребу на декларацији, узимајући у обзир најмањи фактор разређења.

(4) Максимално дозвољене количине боја за храну из листе у Прилогу 2. овог правилника односе се на количину основне боје из препарата боје (адитива) у храни припремљеној за употребу, осим ако није другачије назначено.

## **Промене производног поступка или улазних сировина за производњу адитива који је укључен у листе овог правилника**

### **Члан 12.**

Када је адитив укључен у листе из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника, а дође до значајне промене у начину његове производње или коришћењу полазних сировина, укључујући и промену величине честица (нпр. код примене нанотехнологије), тај адитив се сматра различитим адитивом и потребно је ново уврштавање у листе овог правилника или промена у спецификацијама адитива пре његовог стављања у промет.

## **Адитиви који подлежу условима стављања на тржиште генетички модификоване хране**

### **Члан 13.**

(1) Адитив који спада у подручје примене закона којим се уређује област генетички модификованих организима може бити укључен у листе адитива из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника у складу са овим правилником само ако задовољава захтеве прописане законом.

(2) Обавезно је истицање ознаке "генетички модификован" на декларацији поред ознаке адитива који је генетички модификован, или садржи генетички модификоване организме. Ова ознака може да буде истакнута и у фусноти испод листе састојака и повезана звездицом (\*) са адитивом на који се односи словима најмање исте величине као за листу састојака.

(3) Уколико се за производњу адитива који је већ укључен у листе адитива из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника користи састојак који је генетички модификован, или садржи генетички модификоване организме, неће бити потребан нови поступак одобравања адитива у смислу овог правилника, под условом да тај састојак испуњава захтеве утврђене законом којим се уређује област генетички модификованих организима, као и да је у складу са одредбама овог правилника.

## **Спецификације адитива**

### **Члан 14.**

(1) Адитиви који се први пут укључују у листе из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника морају да имају спецификације, које садрже податке о пореклу, критеријуме чистоће и друге потребне информације за идентификацију и оцену квалитета и здравствене исправности адитива.

(2) Спецификације адитива укључених у листе из Прилога 2. и Прилога 3. овог правилника наведене су у Прилогу 6. овог правилника који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

### **III. УПОТРЕБА АДТИВА У ХРАНИ**

#### **Употреба адитива у непрерађеној храни**

##### **Члан 15.**

Адитиви се не употребљавају у непрерађеној храни, осим када је таква употреба изричито предвиђена и наведена у Прилогу 2. овог правилника.

#### **Употреба адитива у храни за одојчад и малу децу**

##### **Члан 16.**

Адитиви се не употребљавају у храни за одојчад и малу децу, нити у храни за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене, како је дефинисано прописима који регулишу област здравствене исправности дијететских производа, осим када је таква употреба изричито предвиђена и наведена у Прилогу 2. овог правилника.

#### **Употреба боја за обележавање хране**

##### **Члан 17.**

Само боје наведене у Прилогу 2. овог правилника могу да се користе за обележавање меса и љуске јаја жигом и за украсно бојење љуске јаја.

#### **Принцип пренесених адитива**

##### **Члан 18.**

(1) Присуство адитива дозвољено је:

1) у сложеној храни осим у оној која је наведена у Прилогу 2. овог правилника, а у којој је адитив дозвољен у једном од састојака те сложене хране;

2) у храни којој је додат адитив, прехранбени ензим или прехранбена арома где је:

(1) присуство адитива дозвољено у самом адитиву, прехранбеном ензиму или прехранбеној ароми у складу са овим правилником;

(2) адитив пренесен у храну преко адитива, прехранбеног ензима или прехранбене ароме;

(3) уколико нема технолошку функцију у готовом производу;

3) у храни која се искључиво користи за припрему сложене хране, под условом да је сложена храна усклађена са овим правилником.

(2) Одредбе става 1. овог члана не примењују се на почетне и прелазне формуле за одојчад, прерађене хране на бази жита и осталу храну за одојчад и малу децу и храну за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене, како је дефинисано прописима који регулишу област здравствене исправности дијететских производа, осим ако је то предвиђено овим правилником.

(3) Када је адитив који се налази у адитиву, прехранбеном ензиму или прехранбеној ароми додат храни и има технолошку функцију у тој храни, сматра се адитивом те хране, а не адитивом који је додат адитиву, ензиму или ароми, и тада мора да буде у складу са условима употребе за храну за коју је намењен.

(4) Поред случајева допуштености присуства адитива из става 1. овог члана, присуство адитива као заслађивача дозвољено је и у сложеној храни без додатог шећера, у сложеној храни са смањеном енергетском вредношћу, у сложеним дијететским производима намењеним за смањење телесне масе, у некардионој (антикардионој) сложеној храни, и у сложеној храни са продуженим роком трајања, под условом да је заслађивач дозвољен у једном од састојака те хране.

## **Традиционална храна**

### **Члан 19.**

У традиционалној храни произведеној на територији Републике Србије може да буде забрањена употреба неких адитива. У Прилогу 4. који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део дата је Листа традиционалне хране појединих земаља у којима је забрањена употреба одређених категорија адитива.

## **IV. ОЗНАЧАВАЊЕ АДТИВА**

### **Означавање адитива који нису намењени за продају крајњем потрошачу**

#### **Члан 20.**

(1) Адитиви који нису намењени за продају крајњем потрошачу, било да се продају појединачно или као мешавина адитива и/или у мешавини са састојцима хране, могу да буду у продаји само са ознаком која је у складу са чланом 21. овог правилника, а која мора бити лако видљива, читљива и неизбрисива.

(2) Информације морају да буду приказане на српском језику чиме се не искључује навођење таквих информација и на више језика.

### **Општи захтеви за означавање адитива који нису намењени крајњем потрошачу**

#### **Члан 21.**

(1) На паковању адитива који нису намењени за продају крајњем потрошачу, а продају се појединачно или као мешавина адитива и/или у мешавини са састојцима хране, и/или са осталим супстанцама које су му додате, морају да постоје следеће информације:

- 1) назив и/или Е број сваког адитива како је то утврђено овим правилником или трговачки назив производа који укључује назив и/или Е број сваког адитива;
- 2) изјава "намењено за храну" или изјаву "ограничена употреба у храни" или посебна изјава која ближе описује употребу адитива у храни;
- 3) уколико је потребно, информације о посебним условима чувања и/или употребе адитива;
- 4) идентификациона ознака серије или лота адитива;
- 5) упутство за употребу адитива уколико би изостављање тог упутства онемогућило правилну употребу адитива у храни;



6) назив и седиште произвођача или субјекта који је производ упаковано (ако производ не пакује произвођач) или продавца;

7) максимални садржај сваког састојка или групе састојака чија је количина ограничена у храни и/или одговарајући подаци дати у јасним и лако разумљивим изразима који омогућавају кориснику да се усагласи са одредбама овог правилника или другим прописима; ако се исто ограничење односи на групу састојака који се користе појединачно или у комбинацији, заједнички проценат може да се изрази као један број или по принципу quantum satis;

8) нето количина;

9) рок употребе односно датум најмање трајности или датум употребе;

10) где је то неопходно, подаци о присуству алергена, у складу са прописом који регулише област декларисања и означавања хране.

(2) На паковању адитива који се продају као мешавина адитива и/или као мешавина са другим састојцима хране, мора да буде наведен списак свих састојака по опадајућем редоследу њихове процентуалне заступљености (масеног удела - m/m).

(3) У случају да су адитивима додате супстанце (укључујући и адитиве и друге састојке хране) које олакшавају њихово складиштење, продају, стандардизацију, разблаживање или растварање, на паковању мора да буде наведен списак свих таквих супстанци по опадајућем редоследу њихове процентуалне заступљености (m/m).

(4) Изузетно од ст. 1, 2. и 3. овог члана, информације које се захтевају у ставу 1. тач. 5)-7) овог члана као и у ст. 2. и 3. овог члана могу се навести само на документима који прате испоруку, под условом да се навод "није намењено за продају крајњем потрошачу" постави на лако видљивом делу паковања.

(5) Изузетно од ст. 1, 2. и 3. овог члана када се адитиви испоручују у великим количинама (контејнери, цистерне, танкови, итд.), све информације могу се навести само на пратећим документима који се односе на пошиљку која се испоручује, а која се доставља приликом испоруке.

## Означавање адитива намењених за продају крајњем потрошачу

### Члан 22.

(1) Поред информација из прописа који регулишу област декларисања, означавања и рекламирања хране, област ознака за идентификацију серије (лота) којој храна припада, као и област генетички модификованих организама, декларација адитива који се продају појединачно или у мешавини са другим адитивима и/или другим састојцима хране, а намењени су за продају крајњем потрошачу, мора да садржи следеће информације:

1) назив и Е број сваког адитива или назив под којим се продаје, а који укључује назив и Е број сваког адитива како је наведено у овом правилнику;

2) изјаву "намењено за храну" или изјаву "ограничена употреба у храни" или посебну изјаву која ближе описује употребу адитива у храни;

(2) Изузетно од става 1. тачка 1) овог члана, у склопу назива стоног заслађивача мора да постоји навод "стони заслађивач на бази...", при чему се наводе заслађивачи који се налазе у његовом саставу.

(3) На декларацији стоног заслађивача који садржи полиоле и/или аспартам и/или аспартам-ацесулфам со, морају да буду наведена следећа упозорења:

1) полиоли: "прекомерна употреба може да изазове лаксативни ефекат";

2) аспартам односно аспартам-ацесулфам со: "садржи извор фенилаланина".

(4) Произвођачи стоних заслађивача морају на одговарајући начин да обезбеде све податке који потрошачима омогућавају безбедну употребу.

(5) Информације из ст. 1. до 3. овог члана морају бити лако разумљиве, означене на видљивом месту на начин да су лако видљиве, читљиве и неизбрисиве. Ни на који начин не смеју бити скривене, покривене или прекинуте другим речима или ознакама.

### **Захтеви за означавање хране која садржи одређене боје за храну**

#### **Члан 23.**

(1) Поред информација утврђених прописима који уређују област декларисања, означавања и рекламирања хране, декларација хране која садржи боје наведене у Прилогу 5. овог правилника, мора да садржи и информацију наведену у Прилогу 5. овог правилника који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

(2) Информације из става 1. овог члана морају бити јасно уочљиве, читке, непроменљиве и не могу бити прекривене другим речима или ознакама.

## **V. ПОСТУПАЊЕ И СПРОВОЂЕЊЕ**

### **Обавеза информисања**

#### **Члан 24.**

(1) Произвођач или корисник адитива мора одмах да обавести министарство надлежно за послове здравља (у даљем тексту: Министарство) о свим новим научним или техничким сазнањима која би могла да утичу на процену безбедности адитива који користи.

(2) Произвођач или корисник адитива мора на захтев Министарства да приложи све потребне доказе и информације о стварној употреби адитива, наводећи све производе у којима се користи као и технолошки коришћене количине.

### **Мониторинг употребе адитива**

#### **Члан 25.**

Мониторинг употребе адитива врши се у складу са одредбама Закона о безбедности хране .

## **VI. ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**

#### **Члан 26.**

(1) Прелазне одредбе које се односе на услове употребе и максимално дозвољене количине за адитиве који садрже алуминијум наведене су у Прилогу 2. део А тачка 2.4, део В тачка 5, подтачка (п), као и део Д овог правилника, посебно за сваку категорију хране.

(2) Прелазне одредбе које се односе на услове употребе и максимално дозвољене количине за боје Е 104, Е 110 и Е 124 наведене су у Прилогу 2. део Д овог правилника, посебно за сваку категорију хране.

#### **Члан 27.**

(1) Субјекти у пословању храном који послују са адитивима за храну и храном која садржи адитиве, морају да ускладе своје пословање у року од највише 12 месеци од дана ступања на снагу овог правилника.

(2) Храна која је произведена у складу са Правилником о прехранбеним адитивима ("Службени гласник РС", број 63/13) и која је стављена у промет у периоду од највише 12 месеци од дана ступања на снагу овог правилника, може да се налази на тржишту до истека декларисаног рока употребе.

## **Престанак важења ранијег прописа**

### **Члан 28.**

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о прехранбеним адитивима ("Службени гласник РС", број 63/13).

## **Ступање на снагу**

### **Члан 29.**

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Србије".

Број 110-00-264/2018-10

У Београду, 18. јуна 2018. године

Министар,

асс. др Златибор Лончар, с.р.

---

## **ПРИЛОГ 1.**

### **Функционалне класе адитива према својим технолошким и функционалним својствима**

1. "Заслађивачи" су супстанце које се користе за постизање слатког укуса хране или као стони заслађивачи,
2. "Боје" су супстанце које дају или обнављају боју у храни, а укључују природне састојке хране и природне изворе који се обично као такви не користе као храна и нормално се не користе као карактеристични састојци хране. Препарати добијени из хране и других јестивих природних извора добијени физичком и/или хемијском екстракцијом, која резултира селективним издвајањем пигмената у односу на нутритивне или ароматичне састојке сматрају се бојама у смислу овог правилника;
3. "Конзерванси" су супстанце које продужавају трајност хране штитећи је од кварења узрокованог микроорганизмима и/или које штите од развоја патогених микроорганизама;
4. "Антиоксиданси" су супстанце које продужавају трајност хране штитећи је од кварења узрокованог оксидацијом, као што су ужеглост масти и промене боје;
5. "Носачи" су супстанце које се користе за растварање, разређивање, распршивање или друге физичке промене адитива или арома, ензима за храну, нутријената и/или других супстанци које се додају храни у прехранбене или физиолошке сврхе, без мењања њене функције, немају технолошко деловање а служе како би се олакшало поступање са храном, њена примена или употреба;
6. "Киселине" су супстанце које повећавају киселост хране и/или јој дају кисели укус;
7. "Регулатори киселости" су супстанце које мењају или контролишу киселост или алкалитет хране;
8. "Средства против згрудњавања" су супстанце које смањују адхерирање честица у прашкастој храни (спречавају стварање грудвица/ смањују тежњу појединих честица да се међусобно слепљују);
9. "Средства против стварања пене" су супстанце које спречавају или смањују формирање пене;

10. "Средства за повећање запремине" су супстанце које доприносе повећању запремине хране без значајног утицаја на њену енергетску вредност;
11. "Емулгатори" су супстанце које омогућавају формирање или одржавање хомогених мешавина две или више фаза које се не мешају у храни (као што су уље и вода);
12. "Емулгујуће соли" су супстанце које трансформишу протеине садржане у сиру у дисперговану форму и омогућавају формирање хомогене дистрибуције масти и других састојака;
13. "Учвршћивачи" су супстанце којима се постиже или одржава чврстина и хрскавост ткива воћа и поврћа или које у реакцији са средствима за желирање формирају или учвршћују гел;
14. "Појачивачи арома" су супстанце које појачавају постојећи укус односно мирис хране;
15. "Средства за стварање пене" су супстанце које омогућавају формирање хомогене дисперзије гасне фазе у течной или чврстој храни;
16. "Средства за желирање" су супстанце које храни дају конзистенцију гела;
17. "Средства за глазирање (укључујући и лубрикансе)" су супстанце које када се наносе на површину хране, дају сјајан изглед или обезбеђују заштитни омотач;
18. "Хумектанти" су супстанце које својим ниским степеном влажности спречавају сушење намирнице без обзира на атмосферски утицај или побошљавају растворљивост прашкастих супстанци у воденом медијуму;
19. "Модификовани скробови" су супстанце добијене једним или више хемијских третмана јестивих скрובהа који могу да претрпе физички или ензимски третман, а могу бити обрађени или избељени киселином или базом;
20. "Гасови за паковање" су гасови, изузев ваздуха, који се уводе у контејнер пре, за време или после стављања хране у контејнер;
21. "Пропеленти" су потисни гасови, изузев ваздуха који избацују храну из контејнера;
22. "Средства за дизање теста" су супстанце или комбинације супстанци које ослобађају гас и на тај начин повећавају запремину теста;
23. "Секвестранти" су супстанце које граде хемијске комплексе са металним јонима;
24. "Стабилизатори" су супстанце које одржавају физичко-хемијска стање хране; стабилизатори обухватају супстанце које омогућавају одржавање хомогене дисперзије две или више супстанци које се у храни међусобно не мешају, супстанце које стабилизују, задржавају или појачавају постојећу боју хране и супстанце које повећавају способност везивања састојака хране, укључујући стварање унакрсних веза између протеина које омогућавају везивање састојака хране у реконституисаној храни;
25. "Згушњивачи" су супстанце које повећавају вискозитет хране;
26. "Средства за третирање брашна" су супстанце, изузев емулгатора које се додају брашну или тесту за побољшање њихових својстава при печењу;
27. "Појачивачи контраста" су супстанце које нанесене на спољашњу површину воћа и поврћа након депигментације одређених делова (на пример ласерским поступком) помажу да се ти делови разликују од преостале површине бојењем које је последица интеракције са одређеним саставним деловима епидерма.

## ПРИЛОГ 2.

### Листа адитива који су одобрени за употребу у храни и услови употребе

#### ДЕО А

#### 1. Увод

Ова листа укључује:

- специфични назив адитива и његов Е број; као друга могућност могу се употребљавати специфичнији Е бројеви и називи наведени у Прилозима 2. и 3. овог правилника искључујући синониме ако су именовани прехранбени адитиви заиста додати одређеној храни,
- храну којој се адитив може додати,
- услове у којима се адитив може употребљавати,
- ограничења за директну продају крајњем потрошачу.

## 2. Опште одредбе о адитивима из листе и услови употребе

2.1. Само супстанце наведене у Листи дела Б овог прилога, како је дефинисано Прилозима 2. и 3. овог правилника, могу се користити као адитиви у храни, осим ако је ближе дефинисано у Делу Д.

2.2. Адитиви се могу користити у храни само под условима наведеним у делу Д овог прилога.

2.3. У делу Д овог прилога храна је наведена на основу категорија хране наведених у делу Г овог прилога, док су адитиви разврстани по групама и дефинисани у делу В овог прилога.

2.4. Алуминијумски лакови припремљени од свих боја из табеле 1 дела Б одобрени су за употребу до 31. јула 2014.

Од 1. августа 2014. само алуминијумски лакови припремљени од боја из табеле 3 дела А одобрени су за употребу, и само у оним категоријама хране за које су у делу Д овог прилога дефинисане максимално дозвољене количине алуминијума пореклом из лакова.

2.5. Боје Е 123, Е 127, Е 160b, Е 161g, Е 173 и Е 180 и њихове мешавине забрањене су за продају директно потрошачима.

2.6. Супстанце наведене под бројевима Е 407, Е 407a и Е 440 могу се стандардизовати са шећером, под условом да је то наведено поред Е броја или специфичног назива.

2.7. Када су означени наводом "за употребу у храни", нитрити могу се стављати у промет само у хомогеним смешама са сољу за људску употребу или са заменом за со за људску употребу, као соли за саламурење.

2.8. Принцип пренесених адитива из члана 18, став 1. тачка 1) овог правилника не примењује се на храну наведену у Табели 1, у смислу општег присуства адитива, и у Табели 2, у смислу присуства боја.

**Табела 1: Храна у којој присуство адитива није дозвољено по принципу пренесених адитива из члана 18 , став 1. тачка 1) овог правилника**

1	Непрерађена храна, како је утврђено у члану 3. овог правилника, искључујући месне прерађевине како је утврђено Правилником о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и условима хигијене хране животињског порекла ("Службени гласник РС", бр. 25/11 и 27/14)
2	Мед, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета меда
3	Неемулгована уља и масти животињског и биљног порекла
4	Маслац
5	Неароматизовано пастеризовано и стерилизовано (укључујући УНТ) млеко, и неароматизована пастеризована павлака (осим павлаке са смањеним садржајем масти)
	Неароматизовани ферментисани млечни производи који су термички нетретирани после

6	ферментације
7	Неароматизована млаћеница (осим стерилизоване млаћенице - buttermilk)
8	Природна минерална вода, како је дефинисано прописима који регулишу области квалитета и безбедности природне минералне воде, природне изворске воде и стоне воде и остале флаширане и упаковане воде
9	Кафа (осим ароматизоване инстант кафе) и екстракти кафе
10	Неароматизовани чај
11	Шећери, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета шећера
12	Сушена тестенина, осим тестенине без глутена и/или тестенине намењене хипопротеинској исхрани, како је дефинисано прописима који регулишу област безбедности дијететских производа
13.	Храна за одојчад и малу децу, како је дефинисано прописима који регулишу област безбедности дијететских производа укључујући храну за специјалне медицинске намене за одојчад и малу децу

**Табела 2: Храна у којој присуство боја није дозвољено по принципу пренесених адитива из члана 18 , став 1. тачка 1) овог правилника**

1	Непрерађена храна, како је утврђено у члану 3. овог правилника
2	Све флаширане или упаковане воде
3	Млеко, пуномасно, делимично обрано и обрано млеко, пастеризовано или стерилизовано (укључујући УНТ стерилизацију) (неароматизовано)
4	Чоколадно млеко
5	Ферментисано млеко (неароматизовано)
6	Конзервисано млеко, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета производа од млека (неароматизовано)
7	Млаћеница - buttermilk (неароматизована)
8	Павлака и павлака у праху (неароматизована)
9	Уља и масти животињског или биљног порекла
10	Сиреви без зрења и сиреви са зрењем (неароматизовани)
11	Маслац од овчијег и козијег млека
12	Јаја и производи од јаја, како је дефинисано прописима који регулишу области квалитета јаја и производа од јаја
13	Брашно и други млински производи и скробови
14	Хлеб и сродни производи
15	Тестенина и њоке

16	Шећер, укључујући све монои дисахариде
17	Концентрат парадајза, пасирани, и парадајз у конзервама, стакленој и осталој амбалажи
18	Сосеви на бази парадајза
19	Воћни сок и воћни нектар, како је дефинисано прописима који регулишу области квалитета воћних сокова, концентрисаних воћних сокова, воћних сокова у праху, воћних нектара и сродних производа; сок од поврћа и нектар од поврћа
20	Воће, поврће (укључујући кромпире) и печурке - у конзервама, стакленој и осталој амбалажи или сушено; прерађено воће, поврће (укључујући кромпир) и печурке
21	Extra jam и extra jelly, као и џем, мармелада, пекмез, воћни желе и сродни производи у складу са прописима који регулишу област квалитета производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата; crèmes de fruits и заслађени кестен пире
22	Риба, мекушци и ракови, месо, живина, дивљач, и њихове прерађевине, осим припремљених (готових) јела која садрже ове састојке
23	Какао производи и чоколадни делови у чоколадним производима, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета какао и чоколадних производа
24	Пржена кафа, чај, биљни и воћни инфузи, цикорија; екстракти чаја и биљних и воћних инфуза и цикорије; чајни, биљни и воћни инфузи и производи од жита за инфузе, као и мешавине и инстант мешавине тих производа
25	Со за људску употребу, замене за со за људску употребу, зачини и мешавине зачина
26	Вино и други производи, како је дефинисано прописима који регулишу област квалитета вина
27	Ракије, алкохолна пића (са називом воћа) произведена мацерацијом и дестилацијом, лондон џин, самбука, мараксино и мистра, у складу са прописима који регулишу области категорија, квалитета и декларисања ракије и других алкохолних пића
28	Sangria, Clarea и Zurra
29	Винско сирће
30	Храна за одојчад и малу децу, укључујући и храну за посебне медицинске намене за одојчад и малу децу
31	Мед
32	Слад и производи од слада

Табела 3: Боје које могу бити коришћене у облику лакова

Е број	Назив
Е 100	Куркумин
Е 101	Рибофлавини

Е 102	Тартразин
Е 104	Хинолин жута
Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)
Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин
Е 122	Азорубин (Кармоизин)
Е 123	Амарант
Е 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А
Е 127	Еритрозин
Е 129	Алура црвена АС
Е 131	Патент плава V
Е 132	Индиготин (Индиго кармин)
Е 133	Брилијант плава FCF
Е 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина
Е 142	Зелена S
Е 151	Брилијант црна PN
Е 155	Браон HT
Е 163	Антоцијани
Е 180	Литолрубин ВК

**ДЕО Б**  
**ЛИСТА ОДОБРЕНИХ АДТИВА**

**1. Боје**

Е број	Назив
Е 100	Куркумин
Е 101	Рибофлавини
Е 102	Тартразин
Е 104	Хинолин жута
Е 110	Сансет жута FCF (Оранж жута S)
Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин
Е 122	Азорубин (Кармоизин)



E 123	Амарант
E 124	Понсо 4R, Кошенила црвена А
E 127	Еритрозин
E 129	Алура црвена АС
E 131	Патент плава V
E 132	Индиготин (Индиго кармин)
E 133	Брилијант плава FCF
E 140	Хлорофили и хлорофилини
E 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина
E 142	Зелена S
E 150a	Карамел обични <sup>(1)</sup>
E 150b	Карамел каустично сулфитни
E 150c	Карамел амонијачни
E 150d	Карамел амонијачно сулфитни
E 151	Брилијант црна RN
E 153	Биљни угаљ
E 155	Браон НТ
E 160a	Каротени
E 160b	Анато, биксин, норбиксин
E 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин
E 160d	Ликопен
E 160e	Бета-апо-8'-каротенал (C30)
E 161b	Лутеин
E 161g	Кантаксантин(*)
E 162	Цвекла црвена, бетанин
E 163	Антоцијани
E 170	Калцијум-карбонат
E 171	Титан-диоксид
E 172	Оксиди и хидроксиди гвожђа
E 173	Алуминијум

E 174	Сребро
E 175	Злато
E 180	Литолрубин ВК

<sup>1</sup> Израз карамел односи се на производе више или мање интензивне смеђе боје који су намењени за бојење. Не односи се на шећерни ароматични производ добијен загревањем шећера и који се користи за ароматизовање хране (нпр. у кондиторским производима, пецивима, алкохолним пићима)

\* Кантаксантин није одобрен у категоријама хране из делова Г и Д. Супстанца се налази на листи Б1, обзиром да се користи у медицинским производима

## 2. Заслађивачи

Е број	Назив
E 420	Сорбитоли
E 421	Манитол
E 950	Ацесулфам К (калијум-ацесулфам)
E 951	Аспартам
E 952	Цикламат
E 953	Изомалт
E 954	Сахарини
E 955	Сукралоза
E 957	Тауматин
E 959	Неохесперидин DC
E 960	Стевиол гликозиди
E 961	Неотам
E 962	Аспартам-ацесулфам со
E 964	Сируп полиглицитола
E 965	Малтитоли
E 966	Лактитол
E 967	Ксилитол
E 968	Еритритол
E 969	Адвантам

### 3. Остали адитиви (осим боја и заслађивача)

Е број	Назив
Е 170	Калцијум-карбонат
Е 172	Оксиди и хидроксиди гвожђа
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калцијум-сорбат
Е 210	Бензоева киселина <sup>(1)</sup>
Е 211	Натријум-бензоат <sup>(1)</sup>
Е 212	Калијум-бензоат <sup>(1)</sup>
Е 213	Калцијум-бензоат <sup>(1)</sup>
Е 214	Етил -р-хидроксибензоат
Е 215	Натријум-етил -р-хидроксибензоат
Е 218	Метил -р-хидроксибензоат
Е 219	Натријум-метил -р-хидроксибензоат
Е 220	Сумпор-диоксид
Е 221	Натријум-сулфит
Е 222	Натријум-хидрогенсулфит
Е 223	Натријум-метаби сулфит
Е 224	Калијум-метаби сулфит
Е 226	Калцијум-сулфит
Е 227	Калцијум-хидрогенсулфит
Е 228	Калијум-хидрогенсулфит
Е 234	Низин
Е 235	Натамицин
Е 239	Хексаметилентетрамин
Е 242	Диметилдикарбонат
Е 243	Етил лауроил аргинат
Е 249	Калијум-нитрит

E 250	Натријум-нитрит
E 251	Натријум-нитрат
E 252	Калијум-нитрат
E 260	Сирћетна киселина
E 261	Калијум-ацетати <sup>(4)</sup>
E 262	Натријум-ацетати
E 263	Калцијум-ацетат
E 270	Млечна киселина
E 280	Пропионска киселина
E 281	Натријум-пропионат
E 282	Калцијум-пропионат
E 283	Калијум-пропионат
E 284	Борна киселина
E 285	Натријум-тетраборат (боракс)
E 290	Угљен-диоксид
E 296	Јабучна киселина
E 297	Фумарна киселина
E 300	Аскорбинска киселина
E 301	Натријум-аскорбат
E 302	Калцијум-аскорбат
E 304	Естри масних киселина аскорбинске киселине
E 306	Екстракт богат токоферолима
E 307	Алфа-токоферол
E 308	Гама-токоферол
E 309	Делта-токоферол
E 310	Пропилгалат
E 311	Октилгалат
E 312	Додецилгалат
E 315	Ериторбинска киселина (изоаскорбинска киселина)
E 316	Натријум-ериторбат (натријум-изоаскорбат)

E 319	Терцијарни бутил хидрохинон (TBHQ)
E 320	Бутилхидроксианизол (BHA)
E 321	Бутилхидрокситолуен (BHT)
E 322	Лецитини
E 325	Натријум-лактат
E 326	Калијум-лактат
E 327	Калцијум-лактат
E 330	Лимунска киселина
E 331	Натријум-цитрати
E 332	Калијум-цитрати
E 333	Калцијум-цитрати
E 334	L(+)-Винска киселина
E 335	Натријум-тартарати
E 336	Калијум-тартарати
E 337	Калијум-натријум-тартарат
E 338	Фосфорна киселина
E 339	Натријум-фосфати
E 340	Калијум-фосфати
E 341	Калцијум-фосфати
E 343	Магнезијум-фосфати
E 350	Натријум-малати
E 351	Калијум-малат
E 352	Калцијум-малати
E 353	Метавинска киселина
E 354	Калцијум-тартарат
E 355	Адипинска киселина
E 356	Натријум-адипат
E 357	Калијум-адипат
E 363	Ћилибарна киселина
E 380	Триамонијум-цитрат

E 385	Калцијум-динатријум-етилендиаминтетраацетат (калцијум-динатријум- EDTA)
E 392	Екстракти рузмарина
E 400	Алгинска киселина
E 401	Натријум-алгинат
E 402	Калијум-алгинат
E 403	Амонијум-алгинат
E 404	Калцијум-алгинат
E 405	Пропан-1,2-диоалгинат
E 406	Агар
E 407	Карагенан
E 407a	Обрађене еушеума алге
E 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)
E 412	Гуар гума
E 413	Трагакант гума (Трагаканта)
E 414	Арапска гума (акација гума)
E 415	Ксантан гума
E 416	Караја гума
E 417	Тара гума
E 418	Гелан гума
E 422	Глицерол
E 423	Гума арабика модификована октенил суцинском киселином
E 425	Коњак
E 426	Хемицелулоза из соје
E 427	Касија гума
E 431	Полиоксиетилен(40)стеарат
E 432	Полиоксиетиленсорбитанмонолаурат (полисорбат 20)
E 433	Полиоксиетиленсорбитанмоноолеат (полисорбат 80)
E 434	Полиоксиетиленсорбитанмонопалмитат (полисорбат 40)
E 435	Полиоксиетиленсорбитанмоностеарат (полисорбат 60)
E 436	Полиоксиетиленсорбитантристеарат (полисорбат 65)

E 440	Пектини
E 442	Амонијум-фосфати
E 444	Сахарозаацетатизобутират
E 445	Глицеролски естри смоле дрвета
E 450	Дифосфати
E 451	Трифосфати
E 452	Полифосфати
E 456	Калијум полиаспартат
E 459	Бета-циклодекстрин
E 460	Целулозе
E 461	Метилцелулоза
E 462	Етилцелулоза
E 463	Хидроксипропилцелулоза
E 464	Хидроксипропилметилцелулоза
E 465	Етилметилцелулоза
E 466	Натријум-карбоксиметилцелулоза, Целулозна гума
E 468	Унакрсно везана натријум-карбоксиметилцелулоза
E 469	Ензимски хидролизована карбоксиметилцелулоза, Ензимски хидролизована целулозна гума
E 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина
E 470b	Магнезијумове соли масних киселина
E 471	Моно- и диглицериди масних киселина
E 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472d	Естри винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472e	Естри моно- и диацетилвинске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 473	Естри сахарозе масних киселина
E 474	Сахарозоглицериди
E 475	Полиглицеролни естри масних киселина

E 476	Полиглицеролполирицинолеат
E 477	Пропан-1,2-диолни естри масних киселина
E 479b	Термички оксидовано сојино уље у интеракцији са моно- и диглицеридима масних киселина
E 481	Натријум-стеароил-2-лактат
E 482	Калцијум-стеароил-2-лактат
E 483	Стеарилтартарат
E 491	Сорбитанмоностеарат
E 492	Сорбитантристеарат
E 493	Сорбитанмонолаурат
E 494	Сорбитанмоноолеат
E 495	Сорбитанмонопалмитат
E 499	Биљни стероли богати стигмастеролом
E 500	Натријум-карбонати
E 501	Калијум-карбонати
E 503	Амонијум-карбонати
E 504	Магнезијум-карбонати
E 507	Хлороводонична киселина
E 508	Калијум-хлорид
E 509	Калцијум-хлорид
E 511	Магнезијум-хлорид
E 512	Стано-хлорид (калај (II) хлорид)
E 513	Сумпорна киселина
E 514	Натријум-сулфати
E 515	Калијум-сулфати
E 516	Калцијум-сулфат
E 517	Амонијум-сулфат
E 520	Алуминијум-сулфат
E 521	Алуминијум-натријум-сулфат
E 522	Алуминијум-калијум-сулфат
E 523	Алуминијум-амонијум-сулфат



E 524	Натријум-хидроксид
E 525	Калијум-хидроксид
E 526	Калцијум-хидроксид
E 527	Амонијум-хидроксид
E 528	Магнезијум-хидроксид
E 529	Калцијум-оксид
E 530	Магнезијум-оксид
E 534	Гвожђе-тартарат
E 535	Натријум фероцијанид
E 536	Калијум фероцијанид
E 538	Калцијум фероцијанид
E 541	Натријум-алуминијум-фосфат, кисели
E 551	Силицијум-диоксид
E 552	Калцијум-силикат
E 553a	Магнезијум-силикат
E 553b	Талк
E 554	Натријум-алуминијум-силикат
E 555	Калијум-алуминијум-силикат
E 556	Калцијум-алуминијум-силикат <sup>(2)</sup>
E 558	Бентонит <sup>(3)</sup>
E 559	Алуминијум-силикат (Каолин) <sup>(2)</sup>
E 570	Масне киселине
E 574	Глуконска киселина
E 575	Глуконо-делта-лактон
E 576	Натријум-глуконат
E 577	Калијум-глуконат
E 578	Калцијум-глуконат
E 579	Феро-глуконат
E 585	Феро-лактат
E 586	4-Хексилрезорцинол

E 620	Глутаминска киселина
E 621	Мононатријум-глутаминат
E 622	Монокалијум-глутаминат
E 623	Калцијум-диглутаминат
E 624	Моноамонијум-глутаминат
E 625	Магнезијум-диглутаминат
E 626	Гуанилна киселина
E 627	Динатријум-гуанилат
E 628	Дикалијум-гуанилат
E 629	Калцијум-гуанилат
E 630	Инозинска киселина
E 631	Динатријум-инозитат
E 632	Дикалијум-инозитат
E 633	Калцијум-инозитат
E 634	Калцијум 5'-рибонуклеотиди
E 635	Динатријум 5'-рибонуклеотиди
E 640	Глицин и његове натријумове соли
E 641	L -леуцин
E 650	Цинк-ацетат
E 900	Диметилполисилоксан
E 901	Пчелињи восак, бео и жут
E 902	Канделила восак
E 903	Карнауба восак
E 904	Шелак
E 905	Микрокристалан восак
E 907	Хидрогенизован поли-1-децен
-----	
E 914	Оксидован полиетиленски восак
E 920	L-Цистеин
E 927b	Карбамид

E 938	Аргон
E 939	Хелијум
E 941	Азот
E 942	Азот (I)-оксид
E 943a	Бутан
E 943b	Изобутан
E 944	Пропан
E 948	Кисеоник
E 949	Водоник
E 999	Квилаја екстракт
E 1103	Инвертаза
E 1105	Лизозим
E 1200	Полидекстроза
E 1201	Поливинилпиролидон
E 1202	Поливинилполипиролидон
E 1203	Поливинил алкохол (PVA)
E 1204	Пулулан
E 1205	Основни метакрилат кополимер
E 1206	Неутрални кополимер метакрилата
E 1207	Ањонски кополимер метакрилата
E 1208	Кополимер поливинилпиролидон -винил ацетат
E 1209	Поливинил алкохол полиетилен гликол-графт кополимер
E 1404	Оксидисан скроб
E 1410	Моноскробфосфат
E 1412	Дискробфосфат
E 1413	Фосфатиран дискробфосфат
E 1414	Ацетилован дискробфосфат
E 1420	Ацетилован скроб
E 1422	Ацетилован дискробадипат
E 1440	Хидроксипропилскроб

E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат
E 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб
E 1452	Алуминијум-октенилсукцинат скроб
E 1505	Триетилцитрат
E 1517	Глицерилдиацетат (диацетин)
E 1518	Глицерилтриацетат (триацетин)
E 1519	Бензил алкохол
E 1520	Пропан 1,2 - диол (пропиленгликол)
E 1521	Полиетиленгликол
<p>(1) Бензоева киселина може бити присутна у одређеним ферментисаним производима, који настају поступком ферментације у складу са добром произвођачком праксом.</p> <p>(2) Одобрено за употребу до 31. јануара 2014.</p> <p>(3) Одобрено за употребу до 31. маја 2013.</p> <p>(4) датум примене од 6. фебруара 2013.</p>	

**ДЕО В**  
**ДЕФИНИЦИЈЕ ГРУПА АДТИВА**

**1. Група I**

Е број	Назив	Максимално дозвољена количина
E 170	Калцијум-карбонат	quantum satis
E 260	Сирћетна киселина	quantum satis
E 261	Калијум-ацетати <sup>(4)</sup>	quantum satis
E 262	Натријум-ацетати	quantum satis
E 263	Калцијум-ацетат	quantum satis
E 270	Млечна киселина	quantum satis
E		

290	Угљен-диоксид	quantum satis
E 296	Јабучна киселина	quantum satis
E 300	Аскорбинска киселина	quantum satis
E 301	Натријум-аскорбат	quantum satis
E 302	Калцијум-аскорбат	quantum satis
E 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине	quantum satis
E 306	Екстракт богат токоферолима	quantum satis
E 307	Алфа-токоферол	quantum satis
E 308	Гама-токоферол	quantum satis
E 309	Делта-токоферол	quantum satis
E 322	Лецитини	quantum satis
E 325	Натријум-лактат	quantum satis
E 326	Калијум-лактат	quantum satis
E 327	Калцијум-лактат	quantum satis
E 330	Лимунска киселина	quantum satis
E 331	Натријум-цитрати	quantum satis
E 332	Калијум-цитрати	quantum satis
E 333	Калцијум-цитрати	quantum satis
E 334	L(+)-Винска киселина	quantum satis

E 335	Натријум-тартарати	quantum satis
E 336	Калијум-тартарати	quantum satis
E 337	Калијум-натријум-тартарат	quantum satis
E 350	Натријум-малати	quantum satis
E 351	Калијум-малат	quantum satis
E 352	Калцијум-малати	quantum satis
E 354	Калцијум-тартарат	quantum satis
E 380	Триамонијум-цитрат	quantum satis
E 400	Алгинска киселина	quantum satis <sup>1)</sup>
E 401	Натријум-алгинат	quantum satis <sup>1)</sup>
E 402	Калијум-алгинат	quantum satis <sup>1)</sup>
E 403	Амонијум-алгинат	quantum satis <sup>1)</sup>
E 404	Калцијум-алгинат	quantum satis <sup>1)</sup>
E 406	Агар	quantum satis <sup>1)</sup>
E 407	Карагенан	quantum satis <sup>1)</sup>
E 407a	Обрађене еушеума алге	quantum satis <sup>1)</sup>
E 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	quantum satis <sup>1) 2)</sup>
E 412	Гуар гума	quantum satis <sup>1) 2)</sup>
E		

413	Трагакант гума (Трагаканта)	quantum satis <sup>1)</sup>
E 414	Арапска гума (акација гума)	quantum satis <sup>1)</sup>
E 415	Ксантан гума	quantum satis <sup>1) 2)</sup>
E 417	Тара гума	quantum satis <sup>1) 2)</sup>
E 418	Гелан гума	quantum satis <sup>1)</sup>
E 422	Глицерол	quantum satis
E 425	Коњак: Коњак гума Коњак глукоманан	10 g/kg појединачно или у комбинацији <sup>1) 2) 3)</sup>
E 440	Пектини	quantum satis <sup>1)</sup>
E 460	Целулоза	quantum satis
E 461	Метилцелулоза	quantum satis
E 462	Етилцелулоза	quantum satis
E 463	Хидроксипропилцелулоза	quantum satis
E 464	Хидроксипропилметилцелулоза	quantum satis
E 465	Етилметилцелулоза	quantum satis
E 466	Натријум-карбоксиметилцелулоза, целуозна гума	quantum satis
E 469	Ензимски хидролизована карбоксиметилцелулоза	quantum satis
E 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина	quantum satis
E 470b	Магнезијумове соли масних киселина	quantum satis
E		

471	Моно- и диглицериди масних киселина	quantum satis
E 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis
E 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis
E 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis
E 472d	Естри винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis
E 472e	Естри моно- и диацетилвинске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis
E 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis
E 500	Натријум-карбонати	quantum satis
E 501	Калијум-карбонати	quantum satis
E 503	Амонијум-карбонати	quantum satis
E 504	Магнезијум-карбонати	quantum satis
E 507	Хлороводонична киселина	quantum satis
E 508	Калијум-хлорид	quantum satis
E 509	Калцијум-хлорид	quantum satis
E 511	Магнезијум-хлорид	quantum satis
E 513	Сумпорна киселина	quantum satis
E 514	Натријум-сулфати	quantum satis
E 515	Калијум-сулфати	quantum satis
E 516	Калцијум-сулфат	quantum satis



E 524	Натријум-хидроксид	quantum satis
E 525	Калијум-хидроксид	quantum satis
E 526	Калцијум-хидроксид	quantum satis
E 527	Амонијум-хидроксид	quantum satis
E 528	Магнезијум-хидроксид	quantum satis
E 529	Калцијум-оксид	quantum satis
E 530	Магнезијум-оксид	quantum satis
E 570	Масне киселине	quantum satis
E 574	Глуконска киселина	quantum satis
E 575	Глуконо-делта-лактон	quantum satis
E 576	Натријум-глуконат	quantum satis
E 577	Калијум-глуконат	quantum satis
E 578	Калцијум-глуконат	quantum satis
E 640	Глицин и његове натријумове соли	quantum satis
E 920	L-Цистеин	quantum satis
E 938	Аргон	quantum satis
E 939	Хелијум	quantum satis
E 941	Азот	quantum satis
E		

942	Азот (I)-оксид (азотсубоксид)	quantum satis
E 948	Кисеоник	quantum satis
E 949	Водоник	quantum satis
E 1103	Инвертаза	quantum satis
E 1200	Полидекстроза	quantum satis
E 1404	Оксидисан скроб	quantum satis
E 1410	Моноскробфосфат	quantum satis
E 1412	Дискробфосфат	quantum satis
E 1413	Фосфатиран дискробфосфат	quantum satis
E 1414	Ацетилован дискробфосфат	quantum satis
E 1420	Ацетилован скроб	quantum satis
E 1422	Ацетилован дискробадипат	quantum satis
E 1440	Хидроксипропилскроб	quantum satis
E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат	quantum satis
E 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	quantum satis
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб	quantum satis
E 620	Глутаминска киселина	10 g/kg појединачно или у комбинацији,
E 621	Мононатријум-глутаминат	
E 622	Монокалијум-глутаминат	

E 623	Калцијум-диглутаминат	изражено као глутаминска киселина
E 624	Моноамонијум-глутаминат	
E 625	Магнезијум-диглутаминат	
E 626	Гуанилна киселина	
E 627	Динатријум-гуанилат	
E 628	Дикалијум-гуанилат	
E 629	Калцијум-гуанилат	
E 630	Инозинска киселина	500 mg/kg појединачно или у комбинацији, изражено као гуанилна киселина
E 631	Динатријум-инозитат	
E 632	Дикалијум-инозитат	
E 633	Калцијум-инозитат	
E 634	Калцијум 5'-рибонуклеотиди	
E 635	Динатријум 5'-рибонуклеотиди	
E 420	Сорбитоли	
E 421	Манитол	
E 953	Изомалт	
E 965	Малтитоли	quantum satis (у сврхе различите од заслађивања)
E 966	Лактитол	
E		

967	Ксилитол
E 968	Квилаја екстракт

1) Није дозвољена употреба у желе mini-cups (кондиторски производи који се конзумирају у једном залагају и чије се пуњење истискује под притиском)  
2) Није дозвољена употреба у производњи дехидрисане хране која се као таква конзумира  
3) Није дозвољена употреба у желе кондиторским производима.  
4) датум примене од 6. фебруара 2013.

## 2. Група II. Боје дозвољене у количини quantum satis

Е број	Назив
E 101	Рибофлавини
E 140	Хлорофили и хлорофилини
E 141	Бакарни комплекси хлорофила и хлорофилина
E 150a	Карамел обични
E 150b	Карамел каустично сулфитни
E 150c	Карамел амонијачни
E 150d	Карамел амонијачно сулфитни
E 153	Биљни угаљ
E 160a	Каротени
E 160c	Паприка екстракт, капсантин, капсорубин
E 162	Цвекла црвена, бетанин
E 163	Антоцијани
E 170	Калцијум-карбонат
E 171	Титан-диоксид
E 172	Оксиди и хидроксиди гвожђа

## 3. Група III. Боје чије су количине ограничене када се користе појединачно или у комбинацији

--	--

Е број	Назив
Е 100	Куркумин
Е 102	Тартразин
Е 120	Кошенила, карминска киселина, кармин
Е 122	Азорубин (Кармоизин)
Е 129	Алура црвена АС
Е 131	Патент плава V
Е 132	Индиготин (Индиго кармин)
Е 133	Брилијант плава FCF
Е 142	Зелена S
Е 151	Брилијант црна PN
Е 155	Браон HT
Е 160e	Бета-апо-8'-каротенал (C30)
Е 161b	Лутеин

#### 4. Група IV. Полиоли

Е број	Назив
Е 420	Сорбитоли
Е 421	Манитол
Е 953	Изомалт
Е 965	Малтитоли
Е 966	Лактитол
Е 967	Ксилитол
Е 968	Еритритол

#### 5. Остали адитиви који могу бити коришћени у комбинацији

(a) Е 200-203: Сорбинска киселина - сорбати (SA)

Е	
---	--

број	Назив
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калцијум-сорбат

**(б) Е 210-213: Бензоева киселина - бензоати (ВА)**

Е број	Назив
Е 210	Бензоева киселина
Е 211	Натријум-бензоат
Е 212	Калијум-бензоат
Е 213	Калцијум-бензоат

**(в) Е 200-213: Сорбинска киселина - сорбати; Бензоева киселина - бензоати (SA + BA)**

Е број	Назив
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат
Е 203	Калцијум-сорбат
Е 210	Бензоева киселина
Е 211	Натријум-бензоат
Е 212	Калијум-бензоат
Е 213	Калцијум-бензоат

**(г) Е 200-219: Сорбинска киселина - сорбати; Бензоева киселина - бензоати; р-хидроксибензоати (SA + BA + р-НВ)**

Е број	Назив
Е 200	Сорбинска киселина
Е 202	Калијум-сорбат

E 203	Калцијум-сорбат
E 210	Бензоева киселина
E 211	Натријум-бензоат
E 212	Калијум-бензоат
E 213	Калцијум-бензоат
E 214	Етил -р-хидроксибензоат
E 215	Натријум-етил -р-хидроксибензоат
E 218	Метил -р-хидроксибензоат
E 219	Натријум-метил -р-хидроксибензоат

**(д) E 200-203; 214-219: Сорбинска киселина - сорбати; р-хидроксибензоати (SA + PHB)**

E број	Назив
E 200	Сорбинска киселина
E 202	Калијум-сорбат
E 203	Калцијум-сорбат
E 214	Етил -р-хидроксибензоат
E 215	Натријум-етил -р-хидроксибензоат
E 218	Метил -р-хидроксибензоат
E 219	Натријум-метил -р-хидроксибензоат

**(ђ) E 214-219: р-хидроксибензоати (PHB)**

E број	Назив
E 214	Етил -р-хидроксибензоат
E 215	Натријум-етил -р-хидроксибензоат
E 218	Метил -р-хидроксибензоат
E 219	Натријум-метил -р-хидроксибензоат

**(е) E 220-228: Сумпор-диокси-дсулфити**

Е број	Назив
E 220	Сумпор-диоксид
E 221	Натријум-сулфит
E 222	Натријум-хидрогенсулфит
E 223	Натријум-метабисулфит
E 224	Калијум-метабисулфит
E 226	Калцијум-сулфит
E 227	Калцијум-хидрогенсулфит
E 228	Калијум-хидрогенсулфит

**(ж) E 249-250: нитрити**

Е број	Назив
E 249	Калијум-нитрит
E 250	Натријум-нитрит

**(з) E 251-252: нитрати**

Е број	Назив
E 251	Натријум-нитрат
E 252	Калијум-нитрат

**(и) E 280-283: пропионска киселина - пропионати**

Е број	Назив
E 280	Пропионска киселина



Е 281	Натријум-пропионат
Е 282	Калцијум-пропионат
Е 283	Калијум-пропионат

**(j) Е 310-320: галати, ТВНQ и ВНА**

Е број	Назив
Е 310	Пропилгалат
Е 311	Октилгалат
Е 312	Додецилгалат
Е 319	Терцијарни бутил хидрохинон (ТВНQ)
Е 320	Бутилхидроксианизол (ВНА)

**(к) Е 338-341, Е 343 и Е 450-452: фосфорна киселина - фосфати -ди-, три- и полифосфати**

Е број	Назив
Е 338	Фосфорна киселина
Е 339	Натријум-фосфати
Е 340	Калијум-фосфати
Е 341	Калцијум-фосфати
Е 343	Магнезијум-фосфати
Е 450	Дифосфати <sup>1)</sup>
Е 451	Трифосфати
Е 452	Полифосфати

<sup>1)</sup> Е 450 (ix) није укључен

**(л) Е 355-357: Адипинска киселина-адипати**

Е број	Назив
	Адипинска

E 355	киселина
E 356	Натријум-адипат
E 357	Калијум-адипат

**(љ) E 432-436: полисорбати**

E број	Назив
E 432	Полиоксиетиленсорбитанмонолаурат (полисорбат 20)
E 433	Полиоксиетиленсорбитанмоноолеат (полисорбат 80)
E 434	Полиоксиетиленсорбитанмонопалмитат (полисорбат 40)
E 435	Полиоксиетиленсорбитанмоностеарат (полисорбат 60)
E 436	Полиоксиетиленсорбитантристеарат (полисорбат 65)

**(м) E 473-474: Естри сахарозе масних киселина, сахарозоглицериди**

E број	Назив
E 473	Сахарозни естри масних киселина
E 474	Сахарозоглицериди

**(н) E 481-482: стеароил-2-лактилати**

E број	Назив
E 481	Натријум-стеароил-2-лактилат
E 482	Калцијум-стеароил-2-лактилат

**(њ) E 491-495: Естри сорбитана**

E број	Назив
E 491	Сорбитанмоностеарат

E 492	Сорбитантристеарат
E 493	Сорбитанмонолаурат
E 494	Сорбитанмоноолеат
E 495	Сорбитанмонопалмитат

(о) E 520-523: Алуминијум-сулфати

Е број	Назив
E 520	Алуминијум-сулфат
E 521	Алуминијум-натријум-сулфат
E 522	Алуминијум-калијум-сулфат
E 523	Алуминијум-амонијум-сулфат

(п.1.) E 551-559: Силицијум-диоксид-силикати <sup>(1)</sup>

Е број	Назив
E 551	Силицијум-диоксид
E 552	Калцијум-силикат
E 553а	Магнезијум-силикат
E 553б	Талк
E 554	Натријум-алуминијум-силикат
E 555	Калијум-алуминијум-силикат
E 556	Калцијум-алуминијум-силикат
E 559	Алуминијум-силикат (Каолин)

(п.2.) E 551-553: Силицијум-диоксид-силикати <sup>(2)</sup>

Е број	Назив
E 551	Силицијум-диоксид

Е 552	Калцијум-силикат
Е 553а	Магнезијум-силикат
Е 553б	Талк

(1) Применљиво до 31. јануара 2014.

(2) Применљиво од 1. фебруара 2014.

**(р) Е 620-625: глутаминска киселинаглутаминати**

Е број	Назив
Е 620	Глутаминска киселина
Е 621	Мононатријум-глутаминат
Е 622	Монокалијум-глутаминат
Е 623	Калцијум-диглутаминат
Е 624	Моноамонијум-глутаминат
Е 625	Магнезијум-диглутаминат

**(с) Е 626-635: рибонуклеотиди**

Е број	Назив
Е 626	Гуанилна киселина
Е 627	Динатријум-гуанилат
Е 628	Дикалијум-гуанилат
Е 629	Калцијум-гуанилат
Е 630	Инозинска киселина
Е 631	Динатријум-инозитат
Е 632	Дикалијум-инозитат
Е 633	Калцијум-инозитат
Е 634	Калцијум 5'-рибонуклеотиди
	Динатријум 5'-

**ДЕО Г**  
**КАТЕГОРИЈЕ ХРАНЕ**

Број	Назив
0.	СВЕ КАТЕГОРИЈЕ ХРАНЕ
01.	МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И СРОДНИ ПРОИЗВОДИ
01.1	Неароматизовано пастеризовано и стерилизовано млеко (укључујући УНТ)
01.2	Неароматизовани ферментисани млечни производи, укључујући природну/обичну неароматизовану млаћеницу (осим стерилизоване млаћенице) термички нетретиране после ферментације
01.3	Неароматизовани ферментисани млечни производи, који су термички третирани после ферментације
01.4	Ароматизовани ферментисани млечни производи, укључујући термички третиране производе
01.5	Млеко у праху, у складу са прописима који регулишу област квалитета млека и производа од млека
01.6	Павлака и павлака у праху
01.6.1	Неароматизована пастеризована павлака (осим павлаке са смањеним садржајем масти)
01.6.2	Неароматизовани, природно ферментисани производи од павлаке и супституисани производи са садржајем масти мањим од 20%
01.6.3	Остале врсте павлаке
01.7	Сир и производи од сира
01.7.1	Сиреви без зрења осим производа из категорије 16
01.7.2	Сиреви са зрењем
01.7.3	Сиреви са јестивом кором
01.7.4	Сир од сурутке
01.7.5	Топљени сир
01.7.6	Производи од сира (осим производа из категорије 16)
01.8	Аналогни производи, укључујући белиоце напитака (замене за млеко или павлаку)
01.9	Јестиви казеинати
02.	МАСТИ И УЉА И ЕМУЛЗИЈЕ МАСТИ И УЉА
02.1	Масти и уља који су у суштини без воде (осим анхидроване млечне масти)

02.2	Емулзије масти и уља углавном типа вода у уљу
02.2.1	Маслац и концентровани маслац, и маслачно уље и анхидрована млечна маст
02.2.2	Остале емулзије масти и уља, укључујући намазе у складу са прописима који регулишу област квалитета масти и уља
02.3	Биљно уље у спреју
03.	СМРЗНУТИ ДЕЗЕРТИ (сладолед, млечни сладолед, крем сладолед, смрзнути ароматизовани дезерт, смрзнути воћни дезерт укључујући сорбет и шербет)
04.	ВОЋЕ И ПОВРЋЕ
04.1	Непрерађено воће и поврће
04.1.1	Цело свеже воће и поврће
04.1.2	Ољуштено, исецкано и/или уситњено воће и поврће
04.1.3	Смрзнуто воће и поврће
04.2	Прерађено воће и поврће
04.2.1	Сушено воће и поврће
04.2.2	Воће и поврће у сирћету, уљу или сланом раствору
04.2.3	Воће и поврће (пастеризовано) у лименкама, боцама или теглама
04.2.4	Производи од воћа и поврћа, осим производа категорије 5.4
04.2.4.1	Производи од воћа и поврћа, осим компота
04.2.4.2	Компот, осим производа из категорије 16
04.2.5	Џем, желе, мармелада и сродни производи
04.2.5.1	Extra jam и extra jelly, као и џем, мармелада, пекмез, воћни желе и сродни производи у складу са прописима који регулишу област квалитета производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата
04.2.5.2	Џем, желе, мармеладе (Jam, jellies и marmalades) и заслађени кестен пире
04.2.5.3	Остали сродни намази од воћа и поврћа
04.2.5.4	Маслаци и намази од језграстог воћа
04.2.6	Прерађени производи од кромпира
05.	КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ
05.1	Какао и чоколадни производи (изузев производа сличних чоколадним и крем производа)
05.2	Остали кондиторски производи укључујући и производе сличне чоколадним и крем производе, као и производе за освежење даха
05.3	Гуме за жвакање

05.4	Украси (декорације), премази, преливи и пуњења (надеви), осим пуњења на бази воћа категорије 4.2.4
06.	ЖИТА И ПРОИЗВОДИ ОД ЖИТА
06.1	Цела, ломљена или зрна у пахуљицама
06.2	Брашно и други млински производи и скробови
06.2.1	Брашно
06.2.2	Скробови
06.3	Жита за доручак
06.4	Тестенина
06.4.1	Свежа тестенина
06.4.2	Сушена тестенина
06.4.3	Свежа претходно термички обрађена тестенина
06.4.4	Њоке од кромпира
06.4.5	Пуњења (надеви) за пуњену тестенину (равиоли и слично)
06.5	Резанци
06.6	Тесто
06.7	Претходно термички обрађена или прерађена жита
07.	ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ
07.1	Хлеб и пецива
07.1.1	Хлеб припремљен искључиво од следећих састојака: пшеничног брашна, воде, квасца или средства за дизање теста, соли
07.1.2	Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
07.2	Фини пекарски производи
08.	МЕСО
08.1	Свеже месо, осим месних прерађевина (производи од меса)
08.2	Месне прерађевине
08.3	Производи од меса
08.3.1	Термички нетретирани производи од меса
08.3.2	Термички третирани производи од меса
08.3.3	Омотачи и средства за облагање и декорацију меса
	Традиционални саламурени месни производи са посебним условима за употребу нитрата и

08.3.4	нитрита
08.3.4.1	Традиционални влажно саламурени производи од меса (производи од меса саламурени потапањем у саламуру која садржи нитрате и/или нитрите, со и друге састојке)
08.3.4.2	Традиционални суво саламурени производи од меса (суво саламурање представља површинску обраду меса солима за саламурање у сувом облику, које садрже нитрате и/или нитрите и друге састојке, после чега следи период стабилизације/зрења)
08.3.4.3	Остали традиционални саламурени производи од меса (комбинација сувог и влажног саламурања потапањем или када су нитрити и/или нитрати укључени у састав производа убризгавањем саламуре пре кувања)
09.	РИБА И ПРОИЗВОДИ РИБАРСТВА
09.1	Непрерађена риба и производи рибарства
09.1.1	Непрерађена риба
09.1.2	Непрерађени мекушци и ракови
09.2	Прерађена риба и производи рибарства, укључујући мекушце и ракове
09.3	Рибља икра
10.	ЈАЈА И ПРОИЗВОДИ ОД ЈАЈА
10.1	Непрерађена јаја
10.2	Прерађена јаја и производи од јаја
11.	ШЕЋЕРИ, ШЕЋЕРНИ СИРУПИ, МЕД И СТОНИ ЗАСЛАЂИВАЧИ
11.1	Шећери и шећерни сирупи у складу са прописима који регулишу област квалитета шећера
11.2	Остали шећери и сирупи
11.3	Мед у складу са прописима који регулишу област квалитета меда
11.4	Стони заслађивачи
11.4.1	Стони заслађивачи у течном облику
11.4.2	Стони заслађивачи у праху
11.4.3	Стони заслађивачи у таблетама
12.	СОЛИ ЗА ЉУДСКУ УПОТРЕБУ, ЗАЧИНИ, СУПЕ, СОСЕВИ, САПАТЕ И БЕЛАНЧЕВИНАСТИ ПРОИЗВОДИ
12.1	Соли и замене за соли
12.1.1	Со за људску употребу
12.1.2	Замене за соли за људску употребу
12.2	Зачинско биље, зачини и додаци јелима



12.2.1	Зачинско биље и зачини
12.2.2	Додаци јелима и мешавине соли и зачина
12.3	Сирће и разблажена сирћетна киселина (разблажена водом на 4-30% Vol.)
12.4	Сенф
12.5	Супе и месне супе
12.6	Сосеви (мајонез, кечап, преливи за салату (дресинг) и сродни производи
12.7	Салате и зачињени намази за сендвиче
12.8	Квасац и производи од квасца
12.9	Беланчевинасти производи осим производа категорије 1.8.
13.	ДИЈЕТЕТСКИ ПРОИЗВОДИ
13.1	Храна за одојчад и малу децу, укључујући и формуле за одојчад
13.1.1	Почетне формуле за одојчад
13.1.2	Прелазне формуле за одојчад
13.1.3	Прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
13.1.4	Остала храна за малу децу
13.1.5	Храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене укључујући и специјалне формуле за одојчад
13.1.5.1	Храна за одојчад за посебне медицинске намене укључујући и специјалне формуле за одојчад
13.1.5.2	Храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене
13.2	Храна за посебне медицинске намене осим производа из категорије хране 13.1.5
13.3	Храна за особе на дијети за мршављење која се користи као замена за укупни дневни унос хране или за појединачне оброке (целодневна исхрана или њен део)
13.4	Храна за особе интолерантне на глутен
14.	ПИЋА (НАПИЦИ)
14.1	Безалкохолна пића (напици)
14.1.1	Вода, укључујући природну минералну воду, природну изворску воду и стону воду, као и све остале флаширане или паковане воде
14.1.2	Воћни сокови, концентрисани воћни сокови, воћни сокови у праху и сродни производи и сокови од поврћа
14.1.3	Воћни нектари и сродни производи и нектари од поврћа и сродни производи
14.1.4	Ароматизована пића (напици), укључујући освежавајућа безалкохолна пића
	Инфузи кафе, чајни, биљни и воћни инфузи, цикорија; екстракти чаја и биљних и воћних инфуза

14.1.5	и цикорије; чајни, биљни и воћни инфузи и производи од жита за инфузе; као и мешавине и инстант мешавине тих производа
14.1.5.1	Кафа и екстракти од кафе
14.1.5.2	Остало
14.2	Алкохолна пића (напици), укључујући пића из којих је уклоњен алкохол и нискоалкохолна пића
14.2.1	Пиво и пића од слада
14.2.2	Вино и други производи (на бази вина) и вино и други производи (на бази вина) из којих је уклоњен алкохол
14.2.3	Cider и Perry (вино од јабуке и вино од крушке)
14.2.4	Воћно вино и мешавине вина с другим производима (made wine)
14.2.5	Меад (алкохолни напици произведени од медоваче, слада и зачина, или само од меда укључујући и вино заслађено медом)
14.2.6	Алкохолна пића, у складу са прописима који регулишу области категорија, квалитета и декларисања ракије и других алкохолних пића
14.2.7	Ароматизовани производи на бази вина
14.2.7.1	Ароматизована вина
14.2.7.2	Ароматизована пића на бази вина
14.2.7.3	Ароматизовани коктели на бази вина
14.2.8	Остала алкохолна пића, укључујући мешавине алкохолних пића са безалкохолним пићима и жестока пића са уделом алкохола мањим од 15% (v/v)
15.	СНЕК ПРОИЗВОДИ (Готова слана или зачињена јела и грицкалице)
15.1	Снек производи на бази кромпира, жита, брашна или скроба
15.2	Прерађено језграсто воће, кикирики, семенке и сродни производи
16.	ДЕЗЕРТИ, ОСИМ ПРОИЗВОДА ИЗ КАТЕГОРИЈЕ 1, 3 И 4
17.	ДОДАЦИ ИСХРАНИ (дијететски суплементи), осим додатака исхрани за одојчад и малу децу
17.1	Додаци исхрани који су у промету у чврстом облику, укључујући капсуле, таблете и сличне облике, осим облика за жвакање
17.2	Додаци исхрани који су у промету у течном облику
17.3	Додаци исхрани који су у промету у облику сирупа или у облику за жвакање
18.	ПРЕРАЂЕНА ХРАНА КОЈА НИЈЕ ОБУХВАЋЕНА КАТЕГОРИЈАМА 1 ДО 17, ОСИМ ХРАНЕ ЗА ОДОЈЧАД И МАЛУ ДЕЦУ

**ДЕО Д**  
**ОДОБРЕНИ АДТИВИ И УСЛОВИ УПОТРЕБЕ У КАТЕГОРИЈАМА ХРАНЕ**

Одобрени адитиви и услови употребе у категоријама хране

**ПРИЛОГ 3.**

**ЛИСТА АДТИВИА УКЉУЧУЈУЋИ НОСАЧЕ КОЈИ СУ ДОЗВОЉЕНИ ЗА УПОТРЕБУ  
У АДТИВИМА, ПРЕХРАМБЕНИМ ЕНЗИМИМА, АРОМАМА И НУТРИЈЕНТИМА И  
УСЛОВИ ЊИХОВЕ УПОТРЕБЕ**

**Дефиниције**

1. "Нутријенти" у смислу овог прилога су витамини, минерали и друге супстанце које се додају у сврху повећања нутритивне вредности хране, као и друге супстанце са физиолошким ефектом, у складу са прописима који регулишу област дијететских производа и обогаћивање хране витаминима, минералима и другим састојцима са физиолошким ефектом.

2. "Препарати" у смислу овог прилога су мешавине које се састоје од једног или више адитива, ензима за храну и/или нутријента у које су уграђене супстанце као што су адитиви и/или други састојци због лакшег складиштења, продаје, стандардизације, разблаживања или растварања.

**ДЕО 1**

**Носачи у адитивима**

Е број носача	Назив носача	Максимално дозвољене количине	Адитиви којима се носач може додати
Е 1520	Пропан-1,2-диол (пропиленгликол)	1 000 mg/kg у храни (као пренесени адитив) <sup>(1)</sup>	боје, емулгатори, антиоксиданси
Е 422	Глицерол	quantum satis	сви адитиви
Е 420	Сорбитол		
Е 421	Манитол		
Е 953	Изомалт		
Е 965	Малтитол		
Е 966	Лактитол		
Е 967	Ксилитол		
Е 968	Еритритол		
Е 400 - 404	Алгинска киселина - алгинати (Табела 7. Део 6)		
Е 405	Пропан-1,2-диолалгинат		
Е 406	Агар		

E 407	Карагенан		
E 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)		
E 412	Гуар гума		
E 413	Трагакант гума (Трагаканта)		
E 414	Арапска гума (акација гума)		
E 415	Ксантан гума		
E 440	Пектини		
E 432 - 436	Полисорбати	quantum satis	средства против стварања пене
E 442	Амонијум-фосфатиди	quantum satis	антиоксиданси
E 460	Целулоза	quantum satis	сви адитиви
E 461	Метил целулоза		
E 462	Етил целулоза		
E 463	Хидроксипропил целулоза		
E 464	Хидроксипропил метил целулоза		
E 465	Етил метил целулоза		
E 466	Натријум-карбоксиметилцелулоза, Целуозна гума		
E 322	Лецитини	quantum satis	боје и антиоксиданси растворљиви у мастима
E 432 - 436	Полисорбати		
E 470b	Магнезијумове соли масних киселина		
E 471	Моно- и диглицериди масних киселина		
E 472a	Естри сирћетне киселине и моно и диглицерида масних киселина		
E 472c	Естри лимунске киселине и моно и диглицерида масних киселина		
E 472e	Естри моно- и диацетил винске киселине и моно и диглицерида масних киселина		
E 473	Естри сахарозе масних киселина		
E 475	Полиглицеролни естри масних киселина		

E 491 - 495	Сорбитан естри (Табела 5. Део 6)	quantum satis	боје и средства против стварања пене
E 1404	Оксидисан скроб	quantum satis	сви адитиви
E 1410	Моноскроб фосфат		
E 1412	Дискроб фосфат		
E 1413	Фосфатиран дискробфосфат		
E 1414	Ацетилован дискробфосфат		
E 1420	Ацетилован скроб		
E 1422	Ацетилован дискробадипат		
E 1440	Хидроксипропилскроб		
E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат		
E 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат		
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб		
E 170	Калцијум-карбонат		
E 263	Калцијум-ацетат		
E 331	Натријум-цитрати		
E 332	Калијум-цитрати		
E 341	Калцијум-фосфати		
E 501	Калијум-карбонати		
E 504	Магнезијум-карбонати		
E 508	Калијум-хлорид		
E 509	Калцијум-хлорид		
E 511	Магнезијум-хлорид		
E 514	Натријум-сулфати		
E 515	Калијум-сулфати		
E 516	Калцијум-сулфат		
E 517	Амонијум-сулфат		
E 577	Калијум-глуконат		
E 640	Глицин и његове натријумове соли		
E 1505	Триетил цитрат		

(1)			
E 1518 (1)	Глицерил триацетат (триацетин)		
E 551	Силицијум-диоксид	quantum satis	емулгатори и боје
E 552	Калцијум-силикат		
E 553b	Талк	50 mg/kg у препаратима боја	боје
E 901	Пчелињи восак, бео и жут	quantum satis	боје
E 1200	Полидекстроза	quantum satis	сви адитиви
E 1201	Поливинилпиролидон	quantum satis	заслађивачи
E 1202	Поливинилполипиролидон		
E 322	Лецитини	quantum satis	средства за глазирање воћа
E 432 - 436	Полисорбати		
E 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина		
E 471	Моно- и диглицериди масних киселина		
E 491 - 495	Сорбитан естри		
E 570	Масне киселине		
E 900	Диметилполисилоксан		
E 1521	Полиетилен гликол		
E 425	Коњак	quantum satis	сви адитиви
E 459	Бета-циклодекстрин	1 000 mg/kg у храни	сви адитиви
E 468	Унакрсно везана натријум-карбоксиметил целулоза Унакрсно везана целулозна гума	quantum satis	заслађивачи
E 469	Ензимски хидролизована карбоксиметил целулоза Ензимски хидролизована целулозна гума	quantum satis	сви адитиви
E 555	Калијум-алуминијум-силикат	90% у односу на пигмент	у Е 171 титан-диоксиду и Е 172 оксидима и хидроксидима гвожђа

(1) Максимално дозвољена количина из свих извора у храни је 3000 mg/kg (појединачно или у комбинацији са Е 1505, Е 1517 и Е 1518). За пића (напитке), осим крем ликера, максимално дозвољена количина Е 1520 је 1000 mg/l из свих извора.

## ДЕО 2

Адитиви који имају технолошку функцију у препаратима адитива другачију од носача (1)

Е број додатог адитива	Назив додатог адитива	Максимално дозвољена количина	Препарати адитива којима се адитив може додати
Табела 1		quantum satis	сви препарати адитива
Е 200 - 203	Сорбинска киселина - сорбати (Табела 2 Део 6)	1500 mg/kg појединачно или у комбинацији у препарату, 15 mg/kg у храни, изражено као слободна киселина	препарати боја
Е 210	Бензоева киселина		
Е 211	Натријум-бензоат		
Е 212	Калијум-бензоат		
Е 220 - 228	Сумпордиоксид - сулфити (Табела 3 део 6)	100 mg/kg у препарату и 2 mg/kg изражено као SO <sub>2</sub> у храни	препарати боја (осим Е163 антоцијанина, Е 150b каустично-сулфитног карамела и Е 150d амонијачно-сулфитног карамела) (2)
Е 320	ВНА	20 mg/kg појединачно или у комбинацији (изражено на количину масти) у препарату и 0,4 mg/kg у храни (појединачно или у комбинацији)	емулгатори који садрже масне киселине
Е 321	ВНТ		
Е 338	Фосфорна киселина	40 000 mg/kg појединачно или у комбинацији у препарату (изражено као P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	препарати боје Е 163 антоцијана
Е 339	Натријум-фосфати		
Е 340	Калијум-фосфати		
Е 343	Магнезијум-фосфати		
Е 450	Дифосфати		
Е 451	Трифосфати		
		40 000 mg/kg у препарату (изражено као P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	препарати боја и емулгатора

E 341	Калцијум-фосфати	10 000 mg/kg у препарату (изражено као P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	препарати полиола
		10 000 mg/kg у препарату (изражено као P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	препарати E 412 гуар гуме
E 392	Екстракти рузмарина	1 000 mg/kg у препарату и 5 mg/kg у храни, изражено као збир карнозолне киселине и карнозола	препарати боја
E 416	Караја гума	50 000 mg/kg у препарату и 1 mg/kg у храни	препарати боја
E 432 - 436	Полисорбати	quantum satis	препарати боја, појачивачи контраста, антиоксиданси растворљиви у мастима и средства за глазирање воћа
E 473	Естри сахарозе масних киселина	quantum satis	Препарати боја и антиоксиданси растворљиви у мастима
E 475	Полиглицеролни естри масних киселина	quantum satis	препарати боја и антиоксиданси растворљиви у мастима
E 476	Полиглицеролполирицинолеат	50 000 mg/kg у препарату и 500 mg/kg у храни	као емулгатор у препаратима боја који се користе у следећим производима: Surimi и јапански рибљи производи (Kamaboko) (E 120 Кошенила, Карминска киселина, Кармин). Производи од меса, рибље паштете и полупроизводи од воћа који се користе у ароматизованим млечним производима и дезертима (E 163 Антоцијани, E 100 Куркумини, E 120 Кошенила, Карминска киселина, Кармин).
E 491 - 495	Сорбитан естри (Табела 5 Део б)	quantum satis	препарати боја, средства против стварања пене и средства за глазирање воћа
E 551	Силицијум-диоксид	50 000 mg/kg у препарату	препарати боја у праху
		10 000 mg/kg у	E 508 калијум хлорид и препарати E



		препарату	412 гуар гуме
E 551	Силицијум-диоксид	50 000 mg/kg у препарату	препарати емулгатора у прашкастом облику
E 552	Калцијум-силикат		
E 551	Силицијум-диоксид	10 000 mg/kg у препарату	препарати полиола у прашкастом облику
E 552	Калцијум-силикат		
E 553а	Магнезијум-силикат		
E 553б	Талк		
E 551	Силицијум-диоксид	5000 mg/kg у препарату	E 1209 Поливинил алкохол полиетилен гликол-графт-кополимер
E 551	Силицијум-диоксид	30 000 mg/kg у препарату	Екстракт рузмарина (E 392) у праху
E 551	Силицијум-диоксид	10 000 mg/kg у препарату	E 252 Калијум нитрат
E 900	Диметилполисилоксан	200 mg/kg у препарату и 0,2 mg/l у храни	препарати боја E 160а каротени, E 160b анато, биксин, норбиксин, E 160c екстракт паприке, капсантин, капсорубин, E 160d ликопени, E 160e бета-апо-8'-каротенал
E 903	Карнауба восак	130 000 mg/kg у препарату и 1 200 mg/kg у храни (из свих извора)	као стабилизатор у препаратима заслађивача и/или киселина намењених за употребу у гумама за жвакање
E 943а	Бутан	1 mg/kg у готовој храни	Препарати боја групе II и групе III, како је дефинисано у делу В Прилога 2. (само за професионалну употребу)
E 943б	Изобутан	1 mg/kg у готовој храни	Препарати боја групе II и групе III, како је дефинисано у делу В Прилога 2. (само за професионалну употребу)
E 944	Пропан	1 mg/kg у готовој храни	Препарати боја групе II и групе III, како је дефинисано у делу В Прилога 2. (само за професионалну употребу)
<p>(1) Осим ензима који су одобрени као адитиви.</p> <p>(2) E 163 Антоцијани могу да садрже до 100 000 mg/kg сулфита. E 150b карамел каустично - сулфитни и E 150d карамел амонијачно-сулфитни могу да садрже 2 000 mg/kg у складу са спецификацијама</p>			

Напомена: Општа правила за услове употребе адитива у Делу 2:

(1) Адитиви из Табеле 1 Дела 6 овог прилога, који су генерално дозвољени за коришћење у храни према генералном принципу "quantum satis", укључени у Групу I Прилога 2. Дела В (1), као адитиви

(осим за сврху носача) могу бити додати у смесе адитива у складу са општим начелом "quantum satis", осим ако није другачије одређено.

(2) За фосфате и силикате максимално дозвољене количине су одређене само за препарате адитива, а не и за готову храну.

(3) за све остале адитиве са одређеном вредношћу прихватљивог дневног уноса (енг. Acceptable Daily Intake - ADI), максимално дозвољене количине су одређене и за препарате адитива и за готову храну.

(4) Адитиви наведени у овој табели не могу се користити као боје, заслађивачи или појачивачи ароме

### ДЕО 3

#### Адитиви укључујући носаче у ензимима за храну (1)

Е број додатог адитива	Назив додатог адитива	Максимално дозвољена количина у препарату ензима	Максимално дозвољена количина у храни осим пића (напитака)	Максимално дозвољена количина у пићима (напицима)	Може ли се употребљавати као носач?
Е 170	Калцијум-карбонат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
Е 200	Сорбинска киселина	20 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као слободна киселина)	20 mg/kg	10 mg/l	
Е 202	Калијум-сорбат				
Е 210	Бензоева киселина	5 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као слободна киселина) 12 000 mg/kg у сирилу	1,7 mg/kg 5 mg/kg у сиру за које се користи сирило	0,85 mg/l 2,5 mg у напицима на бази сурутке за која се користило сирило	
Е 211	Натријум-бензоат				
Е 214	Етил р-хидроксибензоат	2 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као слободна киселина)	2 mg/kg	1 mg/l	
Е 215	Натријум етил -р- хидроксибензоат				
Е 218	Метил п-хидроксибензоат				
Е 219	Натријум метил п- хидроксибензоат				

E 220	Сумпор-диоксид	2 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као SO <sub>2</sub> )			
E 221	Натријум-сулфит				
E 222	Натријум-хидрогенсулфит				
E 223	Натријум-метабисулфит				
E 224	Калијум-метабисулфит	5 000 mg/kg само у ензимима за производњу пива 6 000 mg/kg само за бета-амилазу јечма 10 000 mg/kg само за папаин у чврстом облику	2 mg/kg	2 mg/l	
E 250	Натријум-нитрит	500 mg/kg	0,01 mg/kg	не употребљава се	
E 260	Сирћетна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 261	Калијум-ацетати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 262	Натријум-ацетати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 263	Калцијум-ацетат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 270	Млечна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 281	Натријум-пропионат			50 mg/l	
E 290	Угљен-диоксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 296	Јабучна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 300	Аскорбинска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
			quantum		

E 301	Натријум-аскорбат	quantum satis	satis	quantum satis	да
E 302	Калцијум-аскорбат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 306	Екстракт богат токоферолима	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 307	Алфа-токоферол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 308	Гама-токоферол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 309	Делта-токоферол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 322	Лецитини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 325	Натријум-лактат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 326	Калијум-лактат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 327	Калцијум-лактат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 330	Лимунска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 331	Натријум-цитрати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 332	Калијум-цитрати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 333	Калцијум-цитрати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 334	L(+)-Винска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 335	Натријум-тартарати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 336	Калијум-тартарати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 337	Калијум-натријум-тартарат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	

E 350	Натријум-малати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 338	Фосфорна киселина	10 000 mg/kg (изражено као P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	quantum satis	quantum satis	
E 339	Натријум-фосфати	50 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	quantum satis	quantum satis	да
E 340	Калијум-фосфати				
E 341	Калцијум-фосфати				
E 343	Магнезијум-фосфати				
E 351	Калијум-малат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 352	Калцијум-малат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 354	Калцијум-тартарат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 380	Триамонијум-цитрат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 400	Алгинска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 401	Натријум-алгинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 402	Калијум-алгинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 403	Амонијум-алгинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 404	Калцијум-алгинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 406	Агар	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 407	Карагенан	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 407a	Обрађене еушема алге	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 410	Гума из семена рогача (каруба гума)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
			quantum		

E 412	Гуар гума	quantum satis	satis	quantum satis	да
E 413	Трагакант гума (Трагаканта)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 414	Арапска гума (акација гума)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 415	Ксантан гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 417	Тара гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 418	Гелан гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 420	Сорбитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 421	Манитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 422	Глицерол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 440	Пектини	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 450	Дифосфати	50 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	quantum satis	quantum satis	
E 451	Трифосфати				
E 452	Полифосфати				
E 460	Целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 461	Метил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 462	Етил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 463	Хидроксипропил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 464	Хидроксипропил метил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 465	Етил метил целулоза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
	Натријум-				

E 466	карбоксиметилцелулоза Целулозна гума	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 469	Ензиматски хидролизованакрбокси метил целулоза (ензиматски хидролизована целулозна гума)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 470b	Магнезијумове соли масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 471	Моно- и диглицериди масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 472d	Естри винске киселине моно и диглицерида масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 472e	Моно- и диацетил естри винске киселине моно и диглицерида масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно-и диглицерида масних киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 473	Естри сахарозе масних киселина	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	да, само као носач
E 500	Натријум-карбонати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 501	Калијум-карбонати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да, само E 501 (и) калијум- карбонат
E 503	Амонијум-карбонати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
			quantum		

E 504	Магнезијум-карбонати	quantum satis	satis	quantum satis	да
E 507	Хлороводонична киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 508	Калијум-хлорид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 509	Калцијум-хлорид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 511	Магнезијум-хлорид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 513	Сумпорна киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 514	Натријум-сулфати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да, само E 514 (и) натријумсулфат
E 515	Калијум-сулфати	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 516	Калцијум-сулфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 517	Амонијум-сулфат	100 000 mg /kg	100 mg/kg	50 mg/l	да
E 524	Натријум-хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 525	Калијум-хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 526	Калцијум-хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 527	Амонијум-хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 528	Магнезијум-хидроксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 529	Калцијум-оксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 530	Магнезијум-оксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 551	Силицијум-диоксид	50 000 mg/kg у препаратима у	quantum satis	quantum satis	да



		прашкастом облику			
E 570	Масне киселине	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 574	Глукоњска киселина	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 575	Глуконо-делта-лактон	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 576	Натријум-глукоњат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 577	Калијум-глукоњат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 578	Калцијум-глукоњат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 640	Глицин и његове натријумове соли	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 920	L-Цистеин	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Аргон	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 939	Хелијум	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 941	Азот	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 942	Азот (I)-оксид	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 948	Кисеоник	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 949	Водоник	quantum satis	quantum satis	quantum satis	
E 965	Малтитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 966	Лактитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да, само као носач
E 967	Ксилитол	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да, само као носач
E 1200	Полидекстроза	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да

E 1404	Оксидисан скроб	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1410	Моноскробфосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1412	Дискробфосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1413	Фосфатиран дискробфосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1414	Ацетилован дискробфосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1420	Ацетилован скроб	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1422	Ацетилован дискробадипат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1440	Хидроксипропилскроб	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб	quantum satis	quantum satis	quantum satis	да
E 1520	Пропан-1,2-диол (пропиленгликол)	500 g/kg	(види напомену) (2)	(види напомену) (2)	да, само као носач

(1) Укључујући ензиме који су дозвољени као адитиви

(2) Максимално дозвољена количина из свих извора у храни је 3 000 mg/kg (појединачно или у комбинацији са E 1505, E 1517 и E 1518). За пића (напитке) уз изузетак крем ликера, максимално дозвољена количина E 1520 је 1000 mg/l из свих извора

Напомена: Општа правила за услове употребе адитива из Дела 3

(1) Адитиви из Табеле 1 Дела 6 овог прилога који су генерално дозвољени за коришћење у храни према принципу "quantum satis", укључени у Групу I Прилога 2. дела В (1), као адитиви могу се додати у ензиме за храну у складу са општим принципом "quantum satis", осим уколико је другачије одређено.

(2) За фосфате и силикате, када се користе као адитиви, максимално дозвољене количине су одређене само за препарате ензима за храну, а не и за готову храну.

(3) за све остале адитиве са одређеном вредношћу прихватљивог дневног уноса (енг. Acceptable Daily Intake - ADI), максимално дозвољене количине су одређене и за препарате ензима за храну и за готову храну.

(4) Адитиви наведени у овој табели не могу се користити као боје, заслађивачи или појачивачи ароме.

#### ДЕО 4

#### Адитиви укључујући носаче у аромама за храну

Е број адитива	Назив адитива	Категорије арома којима се може додати адитив	Максимално дозвољена количина
Табела 1		све ароме	quantum satis
Е 420 Е 421 Е953 Е965 Е966 Е 967 Е 968	Сорбитол Манитол Изомалт Малтитол Лактитол Ксилитол Еритритол	све ароме	quantum satis за све намене осим заслађивања, али не као појачивачи ароме
Е 200 - 203 Е 210 Е 211 Е212 Е 213	Сорбинска киселина и сорбати (Табела 2 из Дела 6) Бензоева киселина Натријум-бензоат Калијум-бензоат Калцијум-бензоат	све ароме	1 500 mg/kg (појединачно или у комбинацији изражено као слободна киселина) у аромама
Е310 Е311 Е312 Е 319 Е 320	Пропилгалат Октилгалат Додецилгалат ТВНQ ВНА	етарска уља ароме осим етарских уља	1 000 mg/kg (галати, ТВНQ и ВНА, појединачно или у комбинацији) у етарским уљима 100 mg/kg (1) (галати, појединачно или у комбинацији) 200 mg/kg (1) (ТВНQ, ВНА, појединачно или у комбинацији) у аромама
Е 338 - Е 452	Фосфорна киселина - фосфатиди-, три- и полифосфати (Табела 6 из Дела 6)	све ароме	40 000 mg/kg (изражено као P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) у аромама
Е 392	Екстракти рузмарина	све ароме	1 000 mg/kg (изражено као збир карнозолне киселине и карнозола) у аромама

E 416	Караја гума	све ароме	50 000 mg/kg у аромама
E 423	Гума арабика модификована октенил сукцинском киселином	Емулзије ароматизованих уља коришћених у категоријама 03; 07.2; 08.2; 09.2; 16;	500 mg/kg у ароматизованим емулзијама
		Емулзије ароматизованих уља коришћених у категоријама 14.1.4; 14.2	220 mg/kg у ароматизованим емулзијама
		Емулзије ароматизованих уља коришћених у категоријама 05.1; 05.2; 05.4; 06.3	300 mg/kg у ароматизованим емулзијама
		Емулзије ароматизованих уља коришћених у категорији 01.7.5	120 mg/kg у ароматизованим емулзијама
		Емулзије ароматизованих уља коришћених у категорији 05.3	60 mg/kg у ароматизованим емулзијама
		Емулзије ароматизованих уља коришћених у категоријама 01.8; 04.2.5; 04.2.5.4; 08.2; 12.5; 14.1.5.2 остало, само инстант кафа и чај и готова јела на бази житарица	240 mg/kg у ароматизованим емулзијама
		Емулзије ароматизованих уља коришћених у категорији 10.2	140 mg/kg у ароматизованим емулзијама
		Емулзије ароматизованих уља коришћених у категоријама 14.1.4; 14.1.2; 12.6	400 mg/kg у ароматизованим емулзијама
		Емулзије ароматизованих уља коришћених у категорији 15.	440 mg/kg у ароматизованим емулзијама
E 425	Коњак	све ароме	quantum satis
E 432 - 436	Полисорбати	све ароме, осим течне ароме дима и арома на бази зачинских олеорезина <sup>(2)</sup>	10 000 mg/kg у аромама
		храна која садржи течну арому дима и ароме на бази	1 000 mg/kg у храни

		зачинских олеорезина	
E 459	Бета-циклодекстрин	Капсулиране ароме у:	
		- ароматизованим чајевима и ароматизованим инстант пићима у праху	500 mg/l у храни
		- ароматизованим грицкалицама	1 000 mg/kg у храни за конзумацију или припремљену по упутству произвођача
E 473	Естри сахарозе масних киселина	Ароме за бистра ароматизована пића на бази воде која припадају категорији 14.1.4	15 000 mg/kg у аромама, 30 mg/l у готовом производу
E 551	Силицијум-диоксид	све ароме	50 000 mg/kg у аромама
E 900	Диметил полиоксалан	све ароме	10 mg/kg у аромама
E 901	Пчелињи восак	ароме у безалкохолним ароматизованим пићима	200 mg/l у ароматизованим пићима
E 1505	Триетил цитрат	све ароме	3 000 mg/kg из свих извора у храни за конзумацију или припремљеној према упутству произвођача; појединачно или у комбинацији. За пића (напитке) уз изузетак крем ликера, максимално дозвољена количина E 1520 је 1000 mg/l из свих извора
E 1517	Глицерил диацетат (диацетин)		
E 1518	Глицерил триацетат (триацетин)		
E 1520	Пропан-1,2-диол (пропиленгликол)		
E 1519	Бензил алкохол	ароме за:	
		- ликере, ароматизована вина, ароматизована пића на бази вина и ароматизоване коктеле од вина	100 mg/l у храни
		- кондиторске производе укључујући чоколаду и фине пекарске производе	250 mg/kg из свих извора у храни за конзумацију или припремљеној по упутству произвођача

(1) Правило пропорције: ако се користи комбинација галата, ТВНQ и ВНА, појединачне количине се морају пропорционално умањити

(2) Зачински олеорезини су дефинисани као екстракти зачина из којих је испарио екстракциони растварач, остављајући мешавину испарљивог уља и смоластих материја из зачина.

**ДЕО 5**  
**Адитиви у нутријентима**

**Одељак А**

- Адитиви у нутријентима осим нутријената намењених за употребу у храни за одојчад и малу децу наведених у тачки 13.1, Прилога 2. део Д:

Е број адитива	Назив адитива	Максимално дозвољена количина	Нутријент коме се адитив може додати	Може ли се употребљавати као носач?
Е 170	Калцијум-карбонат	quantum satis	сви нутријенти	да
Е 260	Сирћетна киселина	quantum satis	сви нутријенти	
Е 261	Калијум-ацетати	quantum satis	сви нутријенти	
Е 262	Натријум-ацетат	quantum satis	сви нутријенти	
Е 263	Калцијум-ацетат	quantum satis	сви нутријенти	
Е 270	Млечна киселина	quantum satis	сви нутријенти	
Е 290	Угљен-диоксид	quantum satis	сви нутријенти	
Е 296	Јабучна киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
Е 300	Аскорбинска киселина	quantum satis	сви нутријенти	
Е 301	Натријум-аскорбат	quantum satis	сви нутријенти	
Е 302	Калцијум-аскорбат	quantum satis	сви нутријенти	
Е 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине	quantum satis	сви нутријенти	
Е 306	Екстракт богат токоферолима	quantum satis	сви нутријенти	
Е 307	Алфа-токоферол	quantum satis	сви нутријенти	
Е 308	Гама-токоферол	quantum satis	сви нутријенти	
Е 309	Делта-токоферол	quantum satis	сви нутријенти	
Е 322	Лецитини	quantum satis	сви нутријенти	да
Е 325	Натријум-лактат	quantum satis	сви нутријенти	
Е 326	Калијум-лактат	quantum satis	сви нутријенти	
Е 327	Калцијум-лактат	quantum satis	сви нутријенти	
Е 330	Лимунска киселина	quantum satis	сви нутријенти	
Е 331	Натријум-цитрати	quantum satis	сви нутријенти	

E 332	Калијум-цитрати	quantum satis	сви нутријенти	
E 333	Калцијум-цитрати	quantum satis	сви нутријенти	
E 334	L(+)-Винска киселина	quantum satis	сви нутријенти	
E 335	Натријум-тартарати	quantum satis	сви нутријенти	
E 336	Калијум тартарати	quantum satis	сви нутријенти	
E 337	Калијум-натријум-тартарат	quantum satis	сви нутријенти	
E 338-452	Фосфорна киселина - фосфати-ди-, три- и полифосфати (табела 6 из Дела 6)	40 000 mg/kg изражено као $P_2O_5$ у смеси нутријената	сви нутријенти	
E 350	Натријум-малати	quantum satis	сви нутријенти	
E 351	Калијум-малат	quantum satis	сви нутријенти	
E 352	Калцијум-малати	quantum satis	сви нутријенти	
E 354	Калцијум-тартарат	quantum satis	сви нутријенти	
E 380	Триамонијум-цитрат	quantum satis	сви нутријенти	
E 392	Екстракти рузмарина	1 000 mg/kg у смешама бета-каротена и ликопена, 5 mg/kg у храни изражено као сума карнозолне киселине и карнозола	у смешама бета-каротена и ликопена	
E 400-404	Алгинска киселина - алгинати (Табела 7 из Дела 6)	quantum satis	сви нутријенти	да
E 406	Агар	quantum satis	сви нутријенти	да
E 407	Карагенан	quantum satis	сви нутријенти	да
E 407a	Обрађене еушема алге	quantum satis	сви нутријенти	да
E 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)	quantum satis	сви нутријенти	да
E 412	Гуар гума	quantum satis	сви нутријенти	да
E 413	Трагакант гума (Трагаканта)	quantum satis	сви нутријенти	да
E 414	Арапска гума (акација гума)	quantum satis	сви нутријенти	да
E 415	Ксантан гума	quantum satis	сви нутријенти	да
E 417	Тара гума	quantum satis	сви нутријенти	да
E 418	Гелан гума	quantum satis	сви нутријенти	да

E 420	Сорбитол	quantum satis	сви нутријенти	да, само као носач
E 421	Манитол	quantum satis	сви нутријенти	да, само као носач
E 422	Глицерол	quantum satis	сви нутријенти	да
E 432-436	Полисорбати	quantum satis само у смесама бета каротена, лутеина, ликопена и витамина Е. У смесама витамина А и D, максимално дозвољена количина у храни је 2 mg /kg	у смесама бета каротена, лутена, ликопена и витамина А, D и Е	да
E 440	Пектини	quantum satis	сви нутријенти	да
E 459	Бета-циклодекстрин	100 000 mg/kg у препарату и 1000 mg/kg у храни	сви нутријенти	да
E 460	Целулоза	quantum satis	сви нутријенти	да
E 461	Метил целулоза	quantum satis	сви нутријенти	да
E 462	Етил целулоза	quantum satis	сви нутријенти	да
E 463	Хидроксипропил целулоза	quantum satis	сви нутријенти	да
E 464	Хидроксипропил метил целулоза	quantum satis	сви нутријенти	да
E 465	Етил метил целулоза	quantum satis	сви нутријенти	да
E 466	Натријум-карбоксиметилцелулоза Целулозна гума	quantum satis	сви нутријенти	да
E 469	Ензимски хидролизована карбокси метил целулоза	quantum satis	сви нутријенти	да
E 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 470b	Магнезијумове соли масних киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 471	Моно- и диглицериди масних киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних	quantum satis	сви нутријенти	да



	киселина			
E 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 472d	Естри винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 472e	Естри моно- и диацетилвинске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 473	Естри сахарозе масних киселина	quantum satis	у смешама бета каротена, лутеина, ликопена и витамина Е	да
		2 mg/kg у храни	у смешама витамин А и D	
E 475	Полиглицеролни естри масних киселина	quantum satis	у смешама бета каротена, лутеина, ликопена и витамина Е	да
		2 mg/kg у храни	у смешама витамин А и D	
E 491-495	Сорбитан естри (табела 5 из дела 6)	quantum satis	у смешама бета каротена, лутеина, ликопена и витамина Е	да
		2 mg/kg у храни	у смешама витамин А и D	
E 500	Натријум-карбонати	quantum satis	сви нутријенти	да
E 501	Калијум-карбонати	quantum satis	сви нутријенти	да
E 503	Амонијум-карбонати	quantum satis	сви нутријенти	да
E 504	Магнезијум-карбонати	quantum satis	сви нутријенти	да

E 507	Хлороводонична киселина	quantum satis	сви нутријенти	да
E 508	Калијум-хлорид	quantum satis	сви нутријенти	
E 509	Калцијум-хлорид	quantum satis	сви нутријенти	
E 511	Магнезијум-хлорид	quantum satis	сви нутријенти	
E 513	Сумпорна киселина	quantum satis	сви нутријенти	
E 514	Натријум-сулфати	quantum satis	сви нутријенти	
E 515	Калијум-сулфати	quantum satis	сви нутријенти	
E 516	Калцијум-сулфат	quantum satis	сви нутријенти	
E 524	Натријум-хидроксид	quantum satis	сви нутријенти	
E 525	Калијум-хидроксид	quantum satis	сви нутријенти	
E 526	Калцијум-хидроксид	quantum satis	сви нутријенти	
E 527	Амонијум-хидроксид	quantum satis	сви нутријенти	
E 528	Магнезијум-хидроксид	quantum satis	сви нутријенти	
E 529	Калцијум-оксид	quantum satis	сви нутријенти	да
E 530	Магнезијум-оксид	quantum satis	сви нутријенти	да
E 551 E 552	Силицијум-диоксид Калцијум-силикат	50 000 mg/kg у препаратима прашкастом (појединачно комбинацији)	у препаратима у прашкастом облику у свим нутријентима	
		10 000 mg/kg у препарату (само E 551)	у препаратима калијум- хлорида који се користе у заменама за со	
E 554	Натријум-алуминијум-силикат	15 000 mg/kg у препарату	у препаратима витамина растворљивих у мастима	
E 570	Масне киселине	quantum satis	сви нутријенти осим нутријената који садрже незасићене масне киселине	
E 574	Глуконска киселина	quantum satis	сви нутријенти	

E 575	Глуконо-делта-лактон	quantum satis	сви нутријенти	
E 576	Натријум-глюконат	quantum satis	сви нутријенти	
E 577	Калијум-глюконат	quantum satis	сви нутријенти	
E 578	Калцијум-глюконат	quantum satis	сви нутријенти	
E 640	Глицин и његове натријумове соли	quantum satis	сви нутријенти	
E 900	Диметил полисилоксан	200 mg/kg у смеси, 0,2 mg /l у готовој храни	у смешама бета-каротена и ликопена	
E 901	Пчелињи восак, бео и жут	quantum satis	сви нутријенти	да, само као носач
E 938	Аргон	quantum satis	сви нутријенти	
E 939	Хелијум	quantum satis	сви нутријенти	
E 941	Азот	quantum satis	сви нутријенти	
E 942	Азот (I)-оксид	quantum satis	сви нутријенти	
E 948	Кисеоник	quantum satis	сви нутријенти	
E 949	Водоник	quantum satis	сви нутријенти	
E 953	Изомалт	quantum satis	сви нутријенти	да, само као носач
E 965	Малтитол	quantum satis	сви нутријенти	да, само као носач
E 966	Лактитол	quantum satis	сви нутријенти	да, само као носач
E 967	Ксилитол	quantum satis	сви нутријенти	да, само као носач
E 968	Еритритол	quantum satis	сви нутријенти	да, само као носач
E 1103	Инвертаза	quantum satis	сви нутријенти	
E 1200	Полидекстроза	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1404	Оксидисан скроб	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1410	Моноскроб фосфат	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1412	Дискроб фосфат	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1413	Фосфатирандискробфосфат	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1414	Ацетилован дискробфосфат	quantum satis	сви нутријенти	да

E 1420	Ацетилован скроб	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1422	Ацетилован дискробадипат	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1440	Хидроксипропилскроб	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1450	Скроб-натријум октенилсукцинат	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб	quantum satis	сви нутријенти	да
E 1452	Алуминијум-октенилсукцинат скроб	35 000 mg/kg у храни	у додацима исхрани, због његове употребе у витаминским препаратима у облику капсула	да
E 1518	Глицерил триацетат (триацетин)	(1)	сви нутријенти	да, само као носач
E 1520 (1)	Пропан-1,2-диол (пропиленгликол)	1 000 mg/kg у храни, само као пренесени адитив	сви нутријенти	да, само као носач
(1) Максимално дозвољена количина за E 1518 и E 1520 из свих извора у храни је 3000 mg/kg (појединачно или у комбинацији са E 1505 и E 1517). За напитке, осим крем ликера, максимално дозвољена количина E 1520 је 1 000 mg/l из свих извора				

### Одељак Б

Адитиви који се могу додавати нутријентима намењеним за употребу у храни за одојчад и малу децу наведеној у тачки 13.1 Прилога 2. Део Д:

Е број адитива	Назив адитива	Максимално дозвољена количина	Нутријент коме се адитив може додати	Категорија хране
E 301	Натријум аскорбат	100 000 mg/kg у препаратима витамина D и 1 kg/l као максимално пренесена количина у готовом производу	препарати витамина D	почетне и прелазне формуле за одојчад како је дефинисано правилником који ближе одређује област дијететских производа

		укупна пренесена количина 75 mg/l	преливи који садрже полинезасићене масне киселине	храна за одојчад и малу децу
E 304 (i)	Аскорбил палмитат	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
E 306 E 307 E 308 E 309	Екстракт богат токоферолима Алфа-токоферол Гама-токоферол Делта-токоферол	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
E 322	Лецитини	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена највећа дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
E 330	Лимунска киселина	quantum satis	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
E 331	Натријум-цитрати	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д и да се поштују наведени услови употребе	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
E 332	Калијум-цитрати	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д и да се поштују наведени услови употребе	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
E 333	Калцијум-цитрати	укупни "carry over" је 0,1 mg/kg изражен као калцијум и у оквиру дозвољених граница за калијум и однос калцијум/фосфор који су утврђени за ту категорију хране	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
		Максимални пренесени адитив 150		почетне и прелазне

E 341 (iii)	Трикалцијум-фосфат	mg/kg као $P_2O_5$ и у оквиру ограничења за калцијум, фосфор и калцијум: фосфор однос као што је дефинисано правилником који ближе уређује област дијететских производа	сви нутријенти	формуле како је дефинисано правилником који ближе уређује област дијететских производа
		максимални ниво 1000 mg/kg изражен као $P_2O_5$ из свих извора у готовом производу као што је наведено у тачки 13.1.3 Прилога 2 . део Д	сви нутријенти	прерађена храна на бази житарица и дечија храна за одојчад и малу децу, како је дефинисано правилником који ближе уређује област дијететских производа
E 401	Натријум-алгинат	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
E 402	Калијум-алгинат	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
E 404	Калцијум-алгинат	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
E 414	Арапска гума (акација гума)	150 000 mg/kg у препаратима нутријената и 10 mg/kg као пренесени адитив у храни	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
E 415	Ксантан гума	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и

		количина у храни наведена у тачки 13.1.3. Прилога 2. део Д		остала храна за одојчад и малу децу
E 421	Манитол	1 000 пута више него витамин В <sub>12</sub> , 3 mg/kg укупно пренесени адитив	као носач за витамин В <sub>12</sub>	храна за одојчад и малу децу
E 440	Пектини	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	прелазне формуле за одојчад и прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу
E 466	Натријум-карбоксиметил целулоза Целулозна гума	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу за посебне медицинске намене укључујући и специјалне формуле за одојчад
E 471	Моно- и диглицериди масних киселина	за употребу у смешама нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д и да се поштују наведени услови употребе	сви нутријенти	храна за одојчад и малу децу
E 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	почетне и прелазне формуле за здраву одојчад и малу децу
E 551	Силицијум-диоксид	10 000 mg/kg у препаратима нутријената	препарати нутријената у праху	храна за одојчад и малу децу
E 1420	Ацетилован скроб	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу

E 1450	Скроб-натријум-октенилсукцинат	као пренесени адитив 100 mg/kg	препарати витамина	храна за одојчад и малу децу
		као пренесени адитив 1000 mg/kg	препарати полинезасићених масних киселина	
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб	за употребу у препаратима нутријената под условом да није прекорачена максимално дозвољена количина у храни наведена у тачки 13.1.3. Прилога 2. део Д	сви нутријенти	прерађене намирнице на бази жита и остала храна за одојчад и малу децу

Напомена: Општа правила за услове употребе прехранбених адитива из Дела 5

(1) Адитиви из Табеле 1 дела 6 овог прилога који су дозвољени за употребу у храни према принципу "quantum satis", укључени у Групу I Прилога 2. Део В (1), као адитиви могу бити додати нутријентима у складу са општим принципом "quantum satis", осим ако није другачије одређено.

(2) За фосфате и силикате, кад се користе као адитиви, максимално дозвољене количине су одређене само за препарате нутријената, а не и за готову храну.

(3) За све остале адитиве са одређеном вредношћу прихватљивог дневног уноса (енг. Acceptable Daily Intake - ADI), максимално дозвољене количине су одређене и за препарате нутријената и за готову храну.

(4) Адитиви наведени у овој табели не могу се користити као боје, заслађивачи или појачивачи ароме.

## ДЕО 6

Дефиниције група адитива које се односе на делове 1-5 Прилога 2.

Табела 1

Е број	Назив
E 170	Калцијум-карбонат
E 260	Сирћетна киселина
E 261	Калијум-ацетати
E 262	Натријум-ацетат
E 263	Калцијум-ацетат
E 270	Млечна киселина
E 290	Угљен-диоксид
E 296	Јабучна киселина
E 300	Аскорбинска киселина
E 301	Натријум-аскорбат



Е 302	Калцијум-аскорбат
Е 304	Естри масних киселина и аскорбинске киселине
Е 306	Екстракт богат токоферолима
Е 307	Алфа-токоферол
Е 308	Гама-токоферол
Е 309	Делта-токоферол
Е 322	Лецитини
Е 325	Натријум-лактат
Е 326	Калијум-лактат
Е 327	Калцијум-лактат
Е 330	Лимунска киселина
Е 331	Натријум-цитрати
Е 332	Калијум-цитрати
Е 333	Калцијум-цитрати
Е 334	L(+)-Винска киселина
Е 335	Натријум-тартарати
Е 336	Калијум-тартарати
Е 337	Калијум-натријум-тартарат
Е 350	Натријум-малати
Е 351	Калијум-малат
Е 352	Калцијум-малати
Е 354	Калцијум-тартарат
Е 380	Триамонијум-цитрат
Е 400	Алгинска киселина
Е 401	Натријум-алгинат
Е 402	Калијум-алгинат
Е 403	Амонијум-алгинат
Е 404	Калцијум-алгинат
Е 406	Агар
Е 407	Карагенан

E 407a	Обрађене еушема алге
E 410	Гума из семена рогача (Каруба гума)
E 412	Гуар гума
E 413	Трагакант гума (Трагаканта)
E 414	Арапска гума (акација гума)
E 415	Ксантан гума
E 417	Тара гума
E 418	Гелан гума
E 422	Глицерол
E 440	Пектини
E 460	Целулоза
E 461	Метилцелулоза
E 462	Етилцелулоза
E 463	Хидроксипропилцелулоза
E 464	Хидроксипропилметилцелулоза
E 465	Етилметилцелулоза
E 466	Натријум-карбоксиметилцелулоза, Целулозна гума
E 469	Ензимски хидролизована карбоксиметилцелулоза Ензимски хидролизована целулозна гума
E 470a	Натријумове, калијумове и калцијумове соли масних киселина
E 470b	Магнезијумове соли масних киселина
E 471	Моно- и диглицериди масних киселина
E 472a	Естри сирћетне киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472b	Естри млечне киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472c	Естри лимунске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472d	Естри винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E	

472e	Естри моно- и диацетил винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 472f	Мешовити естри сирћетне и винске киселине и моно- и диглицерида масних киселина
E 500	Натријум-карбонати
E 501	Калијум-карбонати
E 503	Амонијум-карбонати
E 504	Магнезијум-карбонати
E 507	Хлороводонична киселина
E 508	Калијум-хлорид
E 509	Калцијум-хлорид
E 511	Магнезијум-хлорид
E 513	Сумпорна киселина
E 514	Натријум-сулфати
E 515	Калијум-сулфати
E 516	Калцијум-сулфат
E 524	Натријум-хидроксид
E 525	Калијум-хидроксид
E 526	Калцијум-хидроксид
E 527	Амонијум-хидроксид
E 528	Магнезијум-хидроксид
E 529	Калцијум-оксид
E 530	Магнезијум-оксид
E 570	Масне киселине
E 574	Глуконска киселина
E 575	Глуконо-делта-лактон
E 576	Натријум-глуконат
E 577	Калијум-глуконат
E 578	Калцијум-глуконат
E 640	Глицин и његове натријумове соли
E 938	Аргон

E 939	Хелијум
E 941	Азот
E 942	Азот(1)-оксид
E 948	Кисеоник
E 949	Водоник
E 1103	Инвертаза
E 1200	Полидекстроза
E 1404	Оксидисан скроб
E 1410	Моноскробфосфат
E 1412	Дискробфосфат
E 1413	Фосфатиран дискробфосфат
E 1414	Ацетилован дискробфосфат
E 1420	Ацетилован скроб
E 1422	Ацетилован дискробадипат
E 1440	Хидроксипропилскроб
E 1442	Хидроксипропилдискробфосфат
E 1450	Скроб-
E 1451	Ацетилован оксидисан скроб

Табела 2  
Сорбинска киселина - сорбати

E број	Назив
--------	-------

E 200	Сорбинска киселина
E 202	Калијум-сорбат
E 203	Калцијум-сорбат

**Табела 3**  
**Сумпор диоксид - сулфити**

Е број	Назив
E 220	Сумпор диоксид
E 221	Натријум-сулфат
E 222	Натријум-хидроген-сулфит
E 223	Натријум-метабисулфит
E 224	Калијум-метабисулфит
E 226	Калцијум-сулфит
E 227	Калцијум-хидроген-сулфит
E 228	Калијум-хидроген-сулфит

**Табела 4**  
**Полисорбати**

Е број	Назив
E 432	Полиоксиетиленсорбитанмонолаурат (полисорбат 20)
E 433	Полиоксиетиленсорбитанмоноолеат (полисорбат 80)
E 434	Полиоксиетиленсорбитанмонопалмитат (полисорбат 40)
E 435	Полиоксиетиленсорбитанмоностеарат (полисорбат 60)
E 436	Полиоксиетиленсорбитантристеарат (полисорбат 65)

**Табела 5**  
**Сорбитан естри**

--	--

Е број	Назив
Е 491	Сорбитанмоностеарат
Е 492	Сорбитантристеарат
Е 493	Сорбитанмонолаурат
Е 494	Сорбитанмоноолеат
Е 495	Сорбитанмонопалмитат

**Табела 6**  
**Фосфорна киселина - фосфати - ди-, три- и полифосфати**

Е број	Назив
Е 338	Фосфорна киселина
Е 339	Натријум-фосфати
Е 340	Калијум-фосфати
Е 341	Калцијум-фосфати
Е 343	Магнезијум-фосфати
Е 450	Дифосфати
Е 451	Трифосфати
Е 452	Полифосфати

**Табела 7**  
**Алгинска киселина - алгинати**

Е број	Назив
Е 400	Алгинска киселина
Е 401	Натријум-алгинат
Е 402	Калијум-алгинат
Е 403	Амонијум-алгинат
Е 404	Калцијум-алгинат

#### ПРИЛОГ 4.

### Листа традиционалне хране појединих земаља у којима је забрањена употреба одређених категорија адитива

Држава	Храна	Категорије адитива који могу бити забрањени
Немачка	Традиционално немачко пиво (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	Све осим потисних гасова
Француска	Традиционални француски хлеб	Све
Француска	Традиционални француски конзервисани тартуфи	Све
Француска	Традиционални француски конзервисани пужеви	Све
Француска	Традиционалне француске гушчје и пачје конзерве (confit)	Све
Аустрија	Традиционални аустријски "Bergkäse"	Све осим конзерванса
Финска	Традиционални фински "Mämmi"	Све осим конзерванса
Шведска Финска	Традиционални шведски и фински воћни сирупи	Боје
Данска	Традиционални дански "Kødboller"	Конзерванси и боје
Данска	Традиционални дански "Leverpostej"	Конзерванси (другачији од сорбинске киселине) и боје
Шпанија	Традиционални шпански "Lomo embuc hado"	Све осим конзерванса и антиоксиданса
Италија	Традиционална италијанска "Mortadella"	Све осим конзерванса, антиоксиданса, средстава за регулисање киселости, поја-чивача ароме, стабилизатора и гасола за паковање
Италија	Традиционални италијански "Cotechino e zampone"	Све осим конзерванса, антиоксиданса, средстава за регулисање киселости, поја-чивача ароме, стабилизатора и гасола за паковање

#### ПРИЛОГ 5.

### БОЈЕ ЗА КОЈЕ У ВЕЗИ СА ЧЛАНОМ 23. ОВОГ ПРАВИЛНИКА ПОСТОЈЕ ПОСЕБНИ ЗАХТЕВИ У ПОГЛЕДУ ДЕКЛАРИСАЊА ХРАНЕ

--	--

Храна која садржи једну или више наведених боја	Информација на декларацији
Сансет жута FCF (Оранж жута S) (E 110) (*)	Назив или Е број боје: "Може неповољно да утиче на активност и пажњу код деце"
Хинолин жута (E 104) (*)	
Азорубин (Кармоизин) (E 122) (*)	
Алура црвена AC (E 129) (*)	
Тартразин (E 102) (*)	
Понсо 4R, Кошенила црвена А (E 124) (*)	
(*) Изузеци а) храна код које су боје коришћене у сврху обележавања меса и љуске јаја жигом, или за украсно бојење љуске јаја б) пића која садрже више од 1,2% алкохола (v/v)	

**ПРИЛОГ 6.  
СПЕЦИФИКАЦИЈЕ АДТИВА**

Спецификације адитива

© Cekos In, Beograd, [www.cekos.rs](http://www.cekos.rs)