



AVA

KLAUZULA ZRZECZENIA SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

Mimo dołożenia wszelkich starań, aby przepisy prawa były dokładne i aktualne nie udzielamy gwarancji żadnego rodzaju, domniemanej, wyraźnej lub ustawowej, w tym gwarancji tytułu prawnego, nienaruszalności praw osób trzecich, pokupności, zadowalającej jakości, przydatności do konkretnego celu oraz bycia wolnym of wirusów komputerowych w związku z niniejszą stroną lub jakimikolwiek informacjami i materiałami znajdującymi się na niej.

Nie udzielamy żadnej gwarancji, że dostęp do jakichkolwiek informacji lub materiałów umieszczonych na stronie lub do strony jako całości będzie nieprzerwany lub wolny od błędów lub że jakiegokolwiek znalezione błędy zostaną poprawione, ponadto nie udzielamy gwarancji, że strona lub znajdujące się na niej informacje lub materiały są wolne od wirusów lub innych złośliwych, destrukcyjnych lub infekujących fragmentów kodu, programów lub makr.

Przepisy prawa zostały umieszczone na niniejszej stronie za zgodą rządu Singapuru. Ustawy Parlamentu są dostępne bez opłat oraz aktualizowane co miesiąc na stronie ustaw rządowych Singapuru (<http://statutes.agc.gov.sg>).

Wydruki ustaw i przepisów wykonawczych można kupić w punkcie sprzedaży publikacji prawnej Krajowej Korporacji Drukarskiej (Singapore National Printer Corporation Ltd) pod adresem No. 1 Kim Seng Promenade #18-01 Great World City, East Tower, Singapore 237994, Tel: 6826 9691. Wspomniane ustawy można również kupić w Internecie na stronie (<http://www.snpcorp.com/webshop/>).

Dyrektor Generalny,
Usługi rolno-spożywcze i weterynaryjne

]

USTAWA O SPRZEDAŻY ŻYWNOŚCI
(ROZDZIAŁ 283, SEKCJA 56 UST. 1)
PRZEPISY W SPRAWIE ŻYWNOŚCI

Historia	G.N. No. S	->	1990 WYDANIE	->	RG1 2005
a	264/88		POPRAWIONE		WYDANIE
					POPRAWI
					ONE

[1 październik 1988 r.]

Przejdź do: [Strony Głównej](#) / [Lista Przepisów](#) / [Obowiązujące Przepisy](#)

Ustalenia dotyczące przepisów

CZEŚĆ I

WSTĘP

- 1 Cytowanie
- 2 Definicje

CZEŚĆ II

ADMINISTRACJA

- 3 Opłaty
- 4 Certyfikaty dla szybko psującej się żywności wydawane przez analityków

CZEŚĆ III

PRZEPISY OGÓLNE

- 5 Wymogi ogólne dotyczące etykietowania
- 6 Wyjątki od przepisu nr 5
- 7 Pojemniki wymagające oznakowania
- 8 Kosze z pokrywą wymagające oznakowania
- 8A Informacja dotycząca wartości odżywczej
- 9 Nieprawdziwe lub wprowadzające w błąd stwierdzenia itp.
- 10 Znakowanie datą
- 10A Zakaz usuwania itp. znakowania datą
- 11 Informacje dotyczące obecności witamin i minerałów
- 12 Wprowadzające w błąd stwierdzenia w reklamach
- 13 Żywność i urządzenia oferowane jako nagrody
- 14 Przywożona żywność wymagająca rejestracji

DODATKI DO ŻYWNOŚCI

- 15 Dodatki do żywności
- 16 Środki przeciwzbrylające
- 16A Środki przeciwpieniące
- 17 Przeciwutleniacze
- 18 Sztuczne środki słodzące
- 19 Chemiczne środki konserwujące
- 20 Środki barwiące
- 21 Emulgatory i stabilizatory

- 22 Środki aromatyzujące
- 23 Wzmacniacze aromatu
- 24 Substancje utrzymujące wilgoć
- 25 Suplementy diety
- 26 Sekwestranty
- 27 Gazowe środki do pakowania
- 28 Dodatki do żywności do celów ogólnych

PRZYPADKOWE SKŁADNIKI W ŻYWNOŚCI

- 29 Przypadkowe składniki w żywności
- 30 Pozostałości pestycydów
- 31 Metale ciężkie, arsen, ołów i miedź
 - Rtęć
 - Cyna
 - Kadm
 - Antymon
 - Selen
- 32 Pozostałości antybiotyków
- 33 Pozostałości estrogenu
- 34 Mikotoksyny
- 35 Zanieczyszczenie mikrobiologiczne

WĘGLOWODORY MINERALNE

- 36 Zastosowanie węglowodorów mineralnych

POJEMNIKI NA ŻYWNOŚĆ

- 37 Pojemniki na żywność

ŻYWNOŚĆ NAPROMIENIOWANA

- 38 Żywność napromieniowana

CZEŚĆ IV

NORMY I SZCZEGÓŁOWE WYMOGI DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA ŻYWNOŚCI

MIEŚO I PRODUKTY MIEŚNE

- 59 Mięso
- 60 Mięso świeże, surowe schłodzone
- 60A Drób opierzony
- 61 Mięso mrożone
- 62 Mięso piklowane, peklowane, marynowane lub solone
- 63 Mięso wędzone
- 64 Mięso mielone lub siekane
- 65 Hamburgery lub siekane mięso wołowe i podobne produkty
- 66 Mięso na wędliny
- 67 Wędliny
- 68 Ekstrakty i aromaty z mięsa i soki z mięsa
- 69 Aromat z kurczaka i aromat z kurczaka o podwójnej mocy
- 70 Pasta mięsna lub pasztet

RYBY I PRODUKTY RYBNE

- 71 Ryby
- 72 Ryby świeże lub schłodzone
- 73 Ryby mrożone
- 74 Ryby wędzone
- 75 Ryby solone
- 76 Pasta rybna
- 77 Ciasta rybne i kulki rybne

JADALNE TŁUSZCZE I OLEJE

- 78 Jadalne tłuszcze i oleje
- 79 Znakowanie jadalnych tłuszczów i olejów
- 89 Tłuszcz z pieczonego mięsa
- 90 Smalec
- 91 Margaryna
- 91A Tłuszcz do smarowania

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

- 93 Mleko
- 94 Mleko pasteryzowane
- 95 Mleko utrwalone za pomocą bardzo wysokiej temperatury
- 96 Mleko sterylizowane
- 97 Mleko homogenizowane

- 98 Mleko rekonstruowane lub rekombinowane
- 99 Mleko zagęszczone
- 100 Mleko skondensowane słodkie
- 101 Mleko w proszku lub mleko w proszku pełne lub mleko pełnotłuste w proszku
- 102 Mleko półtłuste w proszku
- 103 Mleko odtłuszczone lub mleko oddzielone wirowaniem
- 104 Substytut mleka
- 105 Mleko smakowe
- 106 Napój mleczny zawierający bakterie lactobacillus lub fermentowane napoje mleczne
- 107 Mleko w proszku ze
słodem
- 108 Serwatki
- 109 Znakowanie mleka
- 110 Śmietanka
- 111 Homogenizowana śmietanka
- 112 Śmietanka rekonstruowana lub rekombinowana
- 113 Zagęszczona śmietanka
- 114 Zredukowana śmietanka
- 115 Śmietana
- 116 Masło
- 117 Ser
- 118 Ser Cheddar
- 119 Ser bez nazwy
- 120 Ser świeży
- 121 Ser topiony lub zemulgowany
- 122 Ser topiony lub pasta serowa
- 123 Jogurt
- 124 Jogurt owocowy
- 125 Ghee lub masło klarowane

LODY, MROŻONE WYROBY CUKIERNICZE I PODOBNE PRODUKTY

- 126 Lody
- 127 Lody z produktów mleczarskich
- 128 Lody z mleka
- 129 Mrożone wyroby cukiernicze

CUKIER I PRODUKTY CUKROWNICZE

- 151 Miód

ŻYWNOŚĆ PRZEZNACZONA DO SPECJALNEGO SPOŻYCIA

- 247 Żywność przeznaczona do specjalnego spożycia
- 248 Wymogi dotyczące znakowania żywność przeznaczonej do specjalnego spożycia
- 249 Żywność niskokaloryczna
- 250 Żywność dla diabetyków
- 251 Żywność dla niemowląt
- 252 Preparaty do żywienia niemowląt
- 253 Specjalna formuła mleka dla niemowląt lub przetwory mleczne dla niemowląt
- 254 Znakowanie preparatów do żywienia niemowląt

ŻYWNOŚĆ RÓŻNA

- 257 Żelatyna jadalna
- 258 Krakery rybne
- 259 Krakery krewetkowe

CZEŚĆ V

KARY I GRZYWNY

- 261 Kary i grzywny

ZAŁĄCZNIK PIERWSZY

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE WARUNKÓW OGÓLNYCH W DEKLARACJI SKŁADNIKÓW

ZAŁĄCZNIK DRUGI

ZNAKOWANIE DATA ŻYWNOŚCI PACZKOWANEJ

ZAŁĄCZNIK TRZECI

DOZWOLONE PRZECIWUTLENIACZE

ZAŁĄCZNIK CZWARTY

DOZWOLONE CHEMICZNE ŚRODKI KONSERWUJĄCE W WYBRANEJ ŻYWNOŚCI

ZAŁĄCZNIK PIĄTY

DOZWOLONE ŚRODKI BARWIĄCE

ZAŁĄCZNIK SZÓSTY

DOZWOLONE EMULGATORY I DOZWOLONE STABILIZATORY

ZAŁĄCZNIK SIÓDMY

DOZWOLONE SUPLEMENTY DIETY

ZAŁĄCZNIK ÓSMY

DOZWOLONE DODATKI DO ŻYWNOSCI DO CELÓW OGÓLNYCH

ZAŁĄCZNIK DZIEWIĄTY

ŻYWNOSĆ ZAWIERAJĄCA MAKSYMALNE ILOŚCI PESTYCYDÓW

ZAŁĄCZNIK DZIESIĄTY

MAKSYMALNE DOZWOLONE W ŻYWNOSCI ILOŚCI ARSZENIKU, OŁOWIU I MIEDZI

ZAŁĄCZNIK JEDENASTY NORMY MIKROBIOLOGICZNE DLA ŻYWNOSCI

ZAŁĄCZNIK DWUNASTY

FORMA PODAWANIA INFORMACJI DOTYCZĄCEJ WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

Obowiązujące Przepisy

[[Przejdź do: Strony Głównej / Lista Przepisów / Obowiązujące Przepisy](#)

]

USTAWA O SPRZEDAŻY ŻYWNOSCI

(ROZDZIAŁ 283, SEKCJA 56 UST. 1)

PRZEPISY W SPRAWIE ŻYWNOSCI

[1 październik

1988 r.]

CZEŚĆ I

WSTĘP

Cytowanie

1. Niniejsze przepisy mogą być cytowane jako przepisy w sprawie żywności.

Definicje

2. —(1) W niniejszych przepisach, jeśli nie wynika inaczej z kontekstu —

„*pojemnik*” oznacza wszelką formę opakowania żywności przeznaczonej do sprzedaży jako pojedyncze produkty, niezależnie do tego czy opakowanie to okrywa cały produkt czy tylko jego część lub stanowi opakowanie poprzez dołączenie żywności do innego produktu, a w szczególności obejmuje opakowania jednostkowe lub paski ograniczające;

„*znakowanie datą*” w odniesieniu do paczkowanej żywności oznacza datę na stałe oznaczoną lub wytłoczoną na opakowaniu lub na etykiecie opakowania, która podaje datę ważności danego produktu żywnościowego.

Niniejszy dokument jest gotowy do użycia z zastrzeżeniem warunków określonych w KLAUZULI ZRZECZENIA SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI przedstawionej na okładce.

„*data ważności*” w odniesieniu do paczkowanej żywności oznacza datę, po której żywności w przypadku gdy była przechowywana zgodnie z warunkami określonymi na etykiecie nie może zachować swojej zwyczajnej zdrowotności, charakteru, istoty i jakości;

„*dodatek do żywności*” oznacza —

- (a) wszystkie substancje będące składnikami żywności, których zamierzone działanie ma lub można zasadnie oczekiwać, że będzie miało bezpośredni lub pośredni wpływ na cechy charakterystyczne żywności, ale które nie zawierają żadnych substancji obcych wymieszanych z jedzeniem w wyniku zanieczyszczenia lub z powodu niewłaściwego obchodzenia się z żywnością w trakcie jej przygotowania, przetwarzania, pakowania lub przechowywania; oraz
- (b) środki przeciwbrylające, środki przeciwpieniące, przeciwutleniające, sztuczne środki słodzące, chemiczne środki konserwujące, środki barwiące, emulgatory i stabilizatory, środki aromatyzujące, wzmacniacze aromatu, substancje utrzymujące wilgoć, suplementy diety, sekwestrany oraz inne dodatki do żywności do celów ogólnych;

„*niemowlę*” oznacza osobę w wieku poniżej 12 miesięcy;

„*opakowanie*” oznacza wszelkie sposoby w jakie żywność można zapakować, otoczyć, zamknąć lub spakować;

„*paczkowany*” oznacza zapakowany jednostkowo lub przygotowany wcześniej i gotowy do sprzedaży w opakowaniu lub pojemniku; oraz jeżeli jakkolwiek żywność spakowana lub przygotowana w opakowaniu jednostkowym lub pojemniku znajduje się w jakimkolwiek pomieszczeniu w którym pakuje się, przechowuje się lub magazynuje żywność przeznaczoną na sprzedaż, taką żywność uznaje się za paczkowaną chyba że zostanie udowodnione, że tak nie jest, przy czym aby udowodnić że nie jest to żywność paczkowana nie wystarczy wykazać, że żywność nie została oznakowana zgodnie z przepisami zawartymi w niniejszym dokumencie;

„*pomieszczenia*” oznaczają budynki lub ich części lub wszelkie dziedzińce, podwórza lub miejsca składowania używane w związku z danym budynkiem lub jego częścią; pomieszczenia obejmują również wszelkie grunty inne niż budynki w przypadku mleczarni i gospodarstw rolnych.

(2) W niniejszych przepisach symbole określone w pierwszej kolumnie następującej tabeli mają znaczenia podane w odniesieniu do tych symboli w drugiej kolumnie tej tabeli:

<i>Pierwsza kolumna</i> Symbol	<i>Druga kolumna</i> Znaczenie
C	stopnie podane w skali temperatury
cm	centymetry
g	gramy
i.u.	jednostki międzynarodowe
kcal	kalorie
kg	kilogramy
kJ	kilodżule
µg	mikrogramy
mg	miligramy
ml	mililitry
mm	milimetry
ppm	cząsteczki na milion
%	procent

dm ²	decymetry kwadratowe
w/v	masa na objętość
w/w	masa na masę
v/v	objętość na objętość

CZĘŚĆ II

ADMINISTRACJA

Opłaty

3. Opłaty, które należy uiścić w odniesieniu do jakiegokolwiek analizy przeprowadzonej na mocy niniejszej ustawy oraz licencji wydanych zgodnie z niniejszymi przepisami zostały określone w przepisach o sprzedaży żywności (opłaty) (Przepis 4).

Certyfikaty dla szybko psującej się żywności wydawane przez analityków

4. W przypadku certyfikatów dotyczących analizy mleka, masła lub wszelkiej innej żywności podatnej na rozkład analityk w swoim świadectwie musi w szczególności odnotować czy przed przeprowadzeniem analizy zaszły jakiegokolwiek zmiany w składzie produktu mogące utrudniać jego analizę.

CZĘŚĆ III

PRZEPISY OGÓLNE

Wymogi ogólne dotyczące etykietowania

5. —(1) Żadna osoba nie będzie przywozić, reklamować, produkować, sprzedawać, wysyłać lub dostarczać jakiegokolwiek żywności paczkowanej, jeżeli na opakowaniu paczkowanej żywności nie ma etykiety zawierającej wszystkie dane szczegółowe wymagane niniejszymi przepisami.

(2) Każde opakowanie paczkowanej żywności, o ile niniejsze przepisy nie stanowią inaczej, posiada etykietę zaznaczoną lub przyczepioną w sposób trwały w dobrze widocznym miejscu na opakowaniu, która zawiera takie dane szczegółowe, stwierdzenia, informacje i słowa w języku angielskim wymagane ustawą oraz niniejszymi przepisami.

(3) Czytelne dane szczegółowe, stwierdzenia, informacje i słowa, o których mowa w ust. 2 pojawiają się w dobrze widocznym miejscu na etykiecie.

(4) Dane szczegółowe, o których mowa w ust. 3 obejmują —

- (a) nazwę zwyczajową lub opis produktu (w przypadku gdy odpowiednia nazwa zwyczajowa nie jest dostępna) wystarczający aby określić prawdziwy charakter żywności.
- (b) odpowiednią nazwę każdego ze składników w przypadku, gdy dana żywność składa się z dwóch lub większej ilości składników oraz składniki podawane są w kolejności malejącej od składnika o największej wadze w danym produkcie, chyba że ilość lub dawka każdego ze składników jest określona.

Do celów niniejszego akapitu —

- (i) „odpowiednia nazwa” oznacza szczegółową nazwę lub szczegółowy opis, a nie ogólną nazwę lub ogólny opis wskazujące potencjalnemu nabywcy prawdziwy charakter składnika, elementu lub

produktu do którego dana nazwa lub opis zostały zastosowane, z wyjątkiem przypadków przewidzianych w załączniku pierwszym;

- (ii) nie trzeba określać czy żywność zawiera wodę; oraz
- (iii) w przypadku żywności zawierającej składnik wykonany z dwóch lub większej ilości elementów należy określić odpowiednią nazwę tych elementów, natomiast nie trzeba podawać odpowiedniej nazwy tego składnika;
- (c) jedno z poniższych stwierdzeń przy wyliczaniu składników, jeżeli żywność zawiera barwniki syntetyczne, tartrazynę:
 - (i) tartrazyna;
 - (iii) barwnik (102);
 - (iii) barwnik (żółcień nr 5 FD) lub równoważne terminy;
- (d) minimalną ilość żywności w opakowaniu jednostkowym lub pojemniku wyrażoną w kategoriach miary objętościowej lub wagi netto lub jakiejkolwiek innej miary wskazującej na ilość znajdującą się w danym opakowaniu jednostkowym lub pojemniku. W przypadku miary wagowej należy użyć właściwych słów takich jak „*netto*”, aby określić sposób dokonania pomiaru;
- (e) nazwę i adres producenta, podmiotu pakującego lub lokalnego sprzedawcy w przypadku żywności pochodzenia lokalnego; oraz nazwę i adres lokalnego importera, dystrybutora lub pośrednika oraz nazwę kraju pochodzenia danej żywności, w przypadku gdy jest to żywność przywieziona.

Do celów niniejszego akapitu —

- (i) adres telegraficzny lub kodowy lub adres poczty nie są wystarczające;
- (ii) nazwa pojawiająca się na etykiecie będzie uważana za nazwę producenta, podmiotu pakującego, lokalnego sprzedawcy lub importera żywności o ile nie zostanie dowiedzione, że jest inaczej. Jeżeli na etykiecie pojawia się więcej niż jedna nazwa, nazwy te będą uważane za nazwy producenta, podmiotu pakującego, lokalnego sprzedawcy lub importera żywności o ile nie zostanie dowiedzione, że jest inaczej;
- (f) następujące słowa lub jakiejkolwiek inne słowa o tym samym znaczeniu w przypadku żywności zawierającej aspartam:

„OSOBY CHORUJĄCE NA
FENYLOKETONURIĘ: ZAWIERA
FENYLOALANINĘ” oraz

- (g) wszelkie inne dane szczegółowe wymagane niniejszymi przepisami, które należy podawać w przypadku jakiejkolwiek konkretnej żywności.

(5) Żadne zapisy ust. 2 nie zakazują drukowania na etykiecie dodatkowych opisów w jakimkolwiek innym języku dotyczących zawartości jakiegokolwiek opakowania lub podających jakiejkolwiek pożądane dane szczegółowe, z wyjątkiem sytuacji gdy takie dodatkowe informacje zaprzeczają jakimkolwiek stwierdzeniom wymaganych przez niniejsze przepisy lub zmieniają je.

(6) Dane szczegółowe określone w ust. 4 lit. a), b), c) i d) należy drukować czcionką nie mniejsza niż 1,5 mm wysokości.

(7) Niezależnie od innych postanowień zawartych w niniejszych przepisach tekst, który należy drukować w określonym wyżej rozmiarze może zostać wydrukowany w mniejszym rozmiarze, o ile będzie on łatwy do odczytania, jeżeli opakowanie zawierające żywność przeznaczoną na sprzedaż jest tak małe że uniemożliwia zastosowanie czcionki o określonym powyżej rozmiarze.

Wyjątki od przepisu nr 5

6. —(1) Przepisu nr 5 nie stosuje się w odniesieniu do —

(a) żywności ważonej, liczonej lub odmierzanej w obecności nabywcy; oraz

(b) żywności luzem, która jest pakowana w pomieszczeniach sprzedawcy detalicznego.

(2) Przepis nr 5 z wyjątkiem ust. 4 lit. *c*), *d*) i *e*) nie stosuje się w odniesieniu do chleba, który jest sprzedawany luzem i pakowany w pomieszczeniach sprzedawcy detalicznego.

(3) Przepisu nr 5 ust. 4 lit. *b*) nie stosuje się w odniesieniu do alkoholu.

Pojemniki wymagające oznakowania

7. W przypadku gdy jakikolwiek produkt żywnościowy jest sprzedawany w innej formie niż w opakowaniu, które może zostać oznakowane zgodnie z wymogami określonymi w przepisie nr 5 osoba sprzedająca dany produkt przyczepia na każdym pojemniku w którym przechowywany jest dany produkt bezpośrednio przed sprzedażą widoczny komunikat lub etykietę zawierającą dane szczegółowe określone w przepisie nr 5 ust. 4 lit. *a*), *b*), *d*) i *e*), który jest umocowany w sposób dobrze widoczny dla nabywcy.

Kosze z pokrywą wymagające oznakowania

8. Nie wolno sprzedawać żadnych sztuk paczkowanej żywności stanowiących część paczki lub zawartość pojemnika, lub sztuk które zostały zapakowane w paczkę lub pojemnik na sprzedaż jako pojedyncze sztuki, chyba że na etykiecie, która jest zaznaczona lub przyczepiona w sposób trwały do paczki lub pojemnika znajduje się nazwa i adres przedsiębiorstwa pakującego w paczki lub do pojemników w języku angielskim.

Informacja dotycząca wartości odżywczej

8A —(1) Etykiety nie zawierają żadnych oświadczeń żywieniowych chyba że zawierają również informację dotyczącą wartości odżywczej w formie określonej w załączniku dwunastym lub w takiej innej podobnej formie, która może zostać zaakceptowana przez Dyrektora Generalnego; informacja ta określa wartość energetyczną, zawartość białka, węglowodanów, tłuszczów oraz ilość wszelkich innych składników odżywczych, o których mowa w oświadczeniu żywieniowym dotyczącym danej żywności

(2) Niezależnie od ust. 1, w przypadku gdy jakakolwiek etykieta zawiera oświadczenie żywieniowe dotyczące soli, sodu lub potasu lub dwóch dowolnych z powyższych składników lub wszystkich tych składników, ale nie zawiera żadnego innego oświadczenia żywieniowego informacja dotycząca wartości odżywczej może pomijać odniesienie do energii lub składników odżywczych innych niż sód i potas.

(3) Na potrzeby niniejszych przepisów „oświadczenie żywieniowe” oznacza przedstawienie sugerujące bądź oznaczające, że żywność posiada ogóle lub szczególnie właściwości odżywcze wyrażone pozytywnie lub negatywnie, oraz oświadczenie takie zawiera odniesienie do —

(a) energii;

(b) soli, sodu lub potasu;

(c) amino kwasów, węglowodanów, cholesterolu, tłuszczów, kwasów tłuszczonych, błonnika, białka, skrobi lub cukru; lub

(d) wszelkich innych składników odżywczych;

ale nie zawiera zestawienia składników lub deklaracji lub oświadczenia dotyczącego witamin lub minerałów.

(4) Ustępu 1 nie stosuje się w odniesieniu do jakiegokolwiek żywności paczkowanej, której całkowita powierzchnia wynosi mniej niż 100 cm² oraz która na etykiecie umieszcza —

- (a) stwierdzenie o ilości każdego składnika odżywczego, którego dotyczy oświadczenie żywnościowe; lub
- (b) w przypadku oświadczenia mówiącego, że dana żywność nie zawiera cukru lub w przypadku gdy oświadczenie dotyczy wartości energetycznej żywności stwierdzenie o wydajność energetycznej danej żywności.

Nieprawdziwe lub wprowadzające w błąd stwierdzenia itp.

9. —(1) Żadne pisemne, obrazkowe lub inne opisowe treści pojawiające się na żywności lub przyklejone do niej lub uzupełniające żywność lub przedstawione z jakąkolwiek żywnością nie mogą zawierać żadnych nieprawdziwych lub wprowadzających w błąd stwierdzeń, słów, marek, obrazków lub znaków zmierzających do wskazania charakteru, stabilności, ilości, mocy, czystości, składu, wagi, pochodzenia, wieku, działania lub proporcji danej żywności lub jakichkolwiek jej składników.

(2) Żadne pisemne, obrazkowe lub inne opisowe treści pojawiające się na żywności lub przyklejone do niej lub uzupełniające żywność lub przedstawione z jakąkolwiek żywnością nie mogą zawierać słowa „czysta” oraz wszelkich słów o tym samym znaczeniu chyba że dana żywność nie zawiera żadnych innych dodanych substancji lub jej skład, moc i jakość są zgodne z wymogami określonymi w niniejszych przepisach.

(3) O ile nie jest to wyraźnie dozwolone w niniejszych przepisach, żadna żywność nie może zawierać oświadczeń mówiących o działaniu terapeutycznym lub profilaktycznym lub słów o podobnym znaczeniu.

(4) Na żadnej etykiecie nie można umieszczać żadnych słów, bezpośrednich lub pośrednich oświadczeń, wzorów lub dewiz, które mogłyby zostać zinterpretowane jako porada medyczna od jakiegokolwiek osoby.

(5) Na żadnej etykiecie nie można umieszczać żadnego słowa ani żadnych słów sugerujących, że dana żywność jest w stanie zapobiec, złagodzić lub wyleczyć jakąkolwiek chorobę lub stan zdrowia mający wpływ na ludzkie ciało.

(6) Na żadnej etykiecie nie można umieszczać żadnych słów sugerujących, że spożywanie danej żywności może mieć wpływ na poprawę zdrowia lub lepszą kondycję fizyczną.

(7) O ile niniejsze przepisy nie przewidują inaczej, nie można oświadczać lub sugerować, że dana żywność jest źródłem energii, chyba że —

- (a) etykieta określa jaka ilość danej żywności ma być spożywana w ciągu jednego dnia;
- (b) etykieta zawiera informację dotyczącą wartości odżywczej w formie określonej w załączniku dwunastym lub w takiej innej podobnej formie, która może zostać zaakceptowana przez Dyrektora Generalnego; oraz
- (c) ilość żywności określona na etykiecie jako ilość jaka ma być spożywana jednego dnia dostarcza przynajmniej 300 kcal.

(8) O ile niniejsze przepisy nie przewidują inaczej, nie można oświadczać lub sugerować, że dana żywność jest źródłem lub wyśmienitym źródłem białka, chyba że —

- (a) etykieta określa jaka ilość danej żywności ma być spożywana w ciągu jednego dnia;
- (b) etykieta zawiera informację dotyczącą wartości odżywczej w formie określonej w załączniku dwunastym lub w takiej innej podobnej formie, która może zostać zaakceptowana przez Dyrektora Generalnego;
- (c) przynajmniej 12% wagi kalorii dostarczanych przez daną żywność pochodzi z białek w przypadku

żywności będącej źródłem białka, a przynajmniej 20% wagi kalorii dostarczanych przez tą żywność pochodzi z białek w przypadku żywności będącej doskonałym źródłem białka; oraz

- (d) ilość żywności określona na etykiecie jako ilość jaka ma być spożywana jednego dnia zawiera przynajmniej 10g białka.

(9) Na etykiecie nie można umieszczać przepisu mówiącego o zastosowaniu jakiegokolwiek żywności lub żadnych sugestii lub ilustracji mówiących o sposobie podawania żywności chyba że przepis, sugestia lub ilustracje są bezpośrednio poprzedzone zwrotem „Przepis” lub „Sugestia dotyczące podawania” lub zwrot ten jest podany zaraz po nich lub w inny sposób jest umieszczony w ich pobliżu zależnie od okoliczności; zwrot ten należy wydrukować literami o minimalnej wielkości 1,5 mm.

(10) Na etykiecie karmy dla zwierząt domowych nie można umieszczać żadnych słów wskazujących bezpośrednio lub sugerujących, że karma ta nadaje się lub jest odpowiednia do spożycia przez ludzi.

Znakowanie data

10. —(1) Na etykiecie żywności paczkowanej określonej w załączniku drugim lub w innym miejscu na opakowaniu takiej żywności znajduje się lub jest wytłoczona lub odcisnięta data w sposób określony w ust. 2 lub ust. 5 lub w taki inny sposób, który może zostać zatwierdzony przez Dyrektora Generalnego.

(2) Z zastrzeżeniem ust. 5 data ważności odnosząca się do jakiegokolwiek żywności paczkowanej będzie przedstawiana w jeden z następujących sposobów:

- (a) „NALEŻY SPOŻYĆ DO (tutaj należy podać dzień, miesiąc i rok)”;
- (b) „NALEŻY SPRZEDAĆ DO (tutaj należy podać dzień, miesiąc i rok)”;
- (c) „DATA WAŻNOŚCI (tutaj należy podać dzień, miesiąc i rok)”;
- (d) „NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED KOŃCEM (tutaj należy podać dzień, miesiąc i rok)”.

(3) W przypadku gdy ważność daty jakiegokolwiek żywności paczkowanej do której stosuje się niniejsze przepisy zależy od sposobu jej przechowywania na etykiecie lub opakowaniu należy również podać wskazówki dotyczące przechowywania tej żywności.

(4) Data powinna być wskazana w wyraźny sposób a wielkość liter nie powinna mieć mniej niż 3 mm wysokości.

(5) W przypadku gdy jakakolwiek żywność paczkowana określona w punkcie 8 załącznika drugiego jest produktem surowym wystarczy aby data dotycząca tej żywności podawała datę jej zapakowania w następujący sposób:

„DATA PAKOWANIA (tutaj należy podać dzień, miesiąc i rok)”;

„ZAPAKOWANE DNIA (tutaj należy podać dzień, miesiąc i rok); lub

„PKD” (tutaj należy podać dzień, miesiąc i rok), lub w inny podobny

sposób, który może zostać zatwierdzony przez Dyrektora Generalnego.

(6) Do celów ust. 5 produkty surowe obejmują —

(a) surowe mięso;

(b) surowe mięso mielone lub siekane;

(c) surowe organy;

(d) surowe ryby;

(e) surowe skorupiaki; oraz

(f) surowe mięczaki i inne bezkręgowce wodne;

ale nie obejmują przetworzonych lub gotowych produktów żywnościowych takich jak mięso piklowane, peklowane, marynowane lub solone, mięso wędzone, mięso na hamburgery i inne mięso hamburgerowe, mięso na wędliny, ryby wędzona, kulki rybne i ciasta rybne.

(7) Datę, o której mowa w ust. 2 i ust. 5 należy podawać w następujący sposób:

- (a) dzień miesiąca należy podawać za pomocą cyfr, w przypadku gdy jest to pojedyncza cyfra należy ją poprzedzić zerem;
- (b) miesiąc w roku należy podawać słownie, można podawać wersję skróconą, czyli pierwsze 3 litery z nazwy danego miesiąca, z wyjątkiem sytuacji gdy na początku podaje się dzień po którym następuje miesiąc i rok, w takim przypadku miesiąc może być wyrażony za pomocą cyfry; oraz
- (c) rok należy podawać za pomocą cyfr, podaje się wszystkie cyfry roku lub dwie ostatnie.

(8) Niezależnie od innych postanowień zawartych w niniejszych przepisach nie konieczne jest określenie —

- (a) roku w dacie w przypadku punktów od 1 do 8 załącznika drugiego; lub
- (b) dnia w dacie w przypadku punktów od 9 do 19 załącznika drugiego.

(9) W przypadku gdy niepraktyczne jest podawania całej daty w jednym miejscu na etykiecie datę można umieścić w innym miejscu na opakowaniu jeżeli po słowach „NALEŻY SPOŻYĆ DO, DATA NA”, „NALEŻY SPRZEDAĆ DO, DATA NA”, „DATA WAŻNOŚCI NA”, „NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED KOŃCEM, DATA NA”, „DATA PAKOWANIA NA” lub podobnych słowach o tym samym znaczeniu, które mogą zostać zatwierdzone przez Dyrektora Generalnego, w każdej sytuacji od razu znajduje się stwierdzenie w którym miejscu na opakowaniu znajduje się dana data.

(10) Na potrzeby niniejszych przepisów sformułowanie „NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED KOŃCEM” ma takie samo znaczenie jak sformułowanie „NALEŻY SPOŻYĆ DO”.

(11) W przypadku gdy produkty są pakowane luzem wystarczy podać albo datę produkcji albo datę ważności.

(12) Niniejsze przepisy nie odnoszą się do drobiu opierzonego, w przypadku którego zgodnie z przepisem 60A konieczne jest podanie daty uboju drobiu.

Zakaz usuwania itp. znakowania datą

10A Nikomu nie wolno —

- (a) usuwać, skreślać, zmieniać, zakrywać, zapisywać lub w jakikolwiek inny sposób fałszować jakiegokolwiek daty na jakiegokolwiek żywności paczkowanej;
- (b) wywozić, sprzedawać, wysyłać lub dostarczać jakąkolwiek żywność paczkowaną, której wygasła data ważności; lub
- (c) wywozić, sprzedawać, wysyłać lub dostarczać jakąkolwiek żywność paczkowaną, która była przechowywana w warunkach sprzecznych w warunkami przechowywania określonymi na opakowaniu lub na etykiecie.

Informacje dotyczące obecności witamin i minerałów

11. —(1) Na etykiecie nie wolno umieszczać żadnych oświadczeń dotyczących obecności witamin lub minerałów lub sugerujących obecność witamin lub minerałów w żywności, chyba że ilość referencyjna w przypadku danej żywności zgodnie z Tabelą II zawiera przynajmniej jedną szóstą dziennego spożycia jak określono w Tabeli I w odniesieniu do odpowiednich witamin i minerałów.

(2) Żadna etykieta nie będzie stwierdzać, że jakikolwiek produkt żywnościowy jest wzbogacony, wzmocniony, uszlachetniony, witalizowany oraz żadna etykieta nie sugeruje w żaden sposób, że dany produkt jest źródłem jednej witaminy lub jednego minerału lub większej ich ilości chyba że ilość referencyjna w przypadku danej żywności zgodnie z Tabelą II zawiera nie mniej niż 50% dziennego spożycia jak określono w Tabeli I w odniesieniu do odpowiednich witamin i minerałów.

TABELA I

<i>Substancje</i>	<i>WITAMINY I MINERAŁY Liczone jako</i>	<i>Dzienne spożycia</i>
Witamina A, witamina A alkohol i estry, karoteny	Mikrogramy aktywności retinolu	750 µg
Witamina B1, aneuryna, tiamina, hydrochlorek tiaminy, monoazotan tiaminy	Miligramy tiaminy	1 mg
Witamina B2, ryboflawina	Miligramy ryboflawiny	1,5 mg
Witamina B6, pirydoksyna, pirydoksal, pirydoksamina	Miligramy pirydoksaminy	2,0 mg
Witamina B12, kobalamina, cyjanokobalamina	Mikrogramy cyjanokobalaminy	2,0 µg
Kwas foliowy, folian	Mikrogramy kwasu foliowego	200 µg
Niacyna, amid niacyny, kwas nikotynowy, amid kwasu nikotynowego	Miligramy niacyny	16 mg
Witamina C, kwas askorbinowy	Miligramy kwasu askorbinowego	30 mg
Witamina D, witamina D2, witamina D3	Mikrogramy cholekalcyferolu	2,5 µg
Wapń	Miligramy wapnia	500 mg
Jod	Miligramy jodu	100 µg
Żelazo	Miligramy żelaza	10 mg
Fosfor	Miligramy fosforu	800 mg

TABELA II

<i>Żywno ść</i>	Ilość referencyjna
Chleb	240 g
Płatki śniadaniowe	60 g
Ekstrakty mięsne lub warzywne lub drożdżowe (modyfikowane lub nie)	10 g
Soki owocowe lub warzywne	200 ml
Koncentraty soków owocowych (rozcieńczane zgodnie z instrukcją na etykiecie)	200 ml 200 ml
Napoje orzeźwiające z soków owocowych (rozcieńczane zgodnie z instrukcją na etykiecie)	200 ml 30 g
Smakowe napoje orzeźwiające i syropy (rozcieńczane zgodnie z instrukcją na etykiecie)	
Mleko w proszku ze słodem	

Mleko skondensowane	180 g
Mleko w proszku (pełnotłuste lub odtłuszczone) oraz żywność zawierająca nie mniej niż 51% mleka w proszku	60 g
Inne skoncentrowane płynne produkty spożywcze, w tym napoje w proszku nieokreślone powyżej (rozcieńczane zgodnie z instrukcją na etykiecie)	200 ml
Płynne produkty spożywcze nieokreślone powyżej	200 ml
Stałe produkty spożywcze nieokreślone powyżej	120 g

(3) Niezależnie od innych postanowień zawartych w niniejszych przepisach żadna etykieta nie może zawierać jakiegokolwiek zdania stwierdzającego lub sugerującego, że produkt żywnościowy jest źródłem jednej witaminy lub jednego minerału lub większej ich ilości jeżeli zawiera mniej niż 50% zalecanego dziennego spożycia witamin i minerałów zgodnie z Tabelą I chyba że zalecane dzienne spożycie danej żywności zawiera nie mniej niż 50% zalecanego dziennego spożycia oraz chyba że zalecenie to jest wskazane na etykiecie.

(4) W przypadku gdy witamina A lub witamina D lub minerał jest dodawany do żywności taki dodatek nie może być większy dla witaminy A niż 750 µg aktywności retinolu na ilość referencyjną danej żywności zgodnie z Tabelą II oraz nie może przekroczyć zawartości witaminy D o więcej niż 10 µg cholekalcyferolu lub jakiegokolwiek innego minerału o więcej niż trzykrotną wartość jego dziennego spożycia (zgodnie z Tabelą I dla danego minerału) przypadająca na ilość referencyjną dla tej żywności określoną w Tabeli II.

(5) Na potrzeby ust. 1, 2 i 3 wszelkie oświadczenia zamieszczone na etykiecie będą przedstawione w jeden z następujących sposobów:

(a) *(tutaj należy podać ilość żywności)* tej żywności zawiera *(tutaj należy określić ilość witamin/minerałów)* *(tutaj należy podać nazwy witamin/minerałów)*; lub

(b) (i) porcja: *(tutaj należy podać ilość żywności przypadającą na porcję)*; oraz

(ii) każda porcja tej żywności zawiera, co następuje:

Nazwa witaminy/minerału

*Zalecany procent
Dzienne spożycie*

(tutaj należy podać nazwę witamin/minerałów) *(tutaj należy podać odpowiedni procent zalecanego dziennego spożycia danych witamin/minerałów).*

(6) Żadne zapisy ust. 1 i 2 nie zakazują podawania dodatkowych informacji dotyczących wartości odżywczych, które by dotyczyły witamin lub minerałów obecnych w danej żywności jako procent odpowiednio zalecanego dziennego spożycia.

(7) Ustępu 1, 2, 3 i 4 nie stosuje się w odniesieniu do żadnej żywności wykluczonej z niniejszych przepisów ani do żywności dla niemowląt lub dla osób niepełnosprawnych.

Wprowadzające w błąd stwierdzenia w reklamach

12. Żadne reklamy żywności nie mogą zawierać żadnych stwierdzeń zakazanych w przepisie 9.

Żywność i urządzenia oferowane jako nagrody

13. —(1) W przypadku gdy jakakolwiek żywność, która jest przeznaczona do spożycia przez ludzi lub jakiegokolwiek urządzenie do przygotowywania żywności są oferowane jako nagroda w związku z jakąkolwiek imprezą rozrywkową do której ma dostęp ogół społeczeństwa po dokonaniu stosownej opłaty lub w jakikolwiek inny sposób, niniejsze przepisy mają zastosowanie do takiej żywności i urządzeń do przygotowywania żywności tak jakby zostały one sprzedane lub były wystawione na

sprzedaż przez każdą z osób biorących udział w organizacji danej imprezy rozrywkowej.

(2) W przypadku gdy jakakolwiek żywność, która jest przeznaczona do spożycia przez ludzi lub jakiegokolwiek urządzenie do przygotowywania żywności są oferowane jako fant lub nagroda lub są rozdawane w celach reklamowych lub w drodze jakichkolwiek operacji handlowych lub biznesowych, niniejsze przepisy mają zastosowanie do takiej żywności i urządzeń do przygotowywania żywności tak jakby zostały one sprzedane lub były wystawione na sprzedaż przez osobę oferującą lub rozdającą daną żywność lub urządzenie do przygotowywania żywności.

(3) W przypadku gdy jakakolwiek żywność, która jest przeznaczona do spożycia przez ludzi lub jakiegokolwiek urządzenie do przygotowywania żywności są oferowane jako darmowy podarunek na cele charytatywne lub wszelkie inne podobne cele, niniejsze przepisy mają zastosowanie do takiej żywności i urządzeń do przygotowywania żywności tak jakby zostały one sprzedane lub były wystawione na sprzedaż przez osobę oferującą lub rozdającą daną żywność lub urządzenie do przygotowywania żywności.

(4) W przypadku gdy jakakolwiek żywność, która jest przeznaczona do spożycia przez ludzi lub jakiegokolwiek urządzenie do przygotowywania żywności są wystawione lub składowane w jakimkolwiek pomieszczeniu w celu oferowania ich lub rozdawania ich w sposób określony w ust. 1, 2 i 3, niniejsze przepisy mają zastosowanie do takiej żywności i urządzeń do przygotowywania żywności tak jakby zostały one sprzedane lub były wystawione na sprzedaż przez najemcę danego lokalu.

Przywożona żywność wymagająca rejestracji

14. —(1) Żadna osoba nie będzie przywozić żadnej żywności, która nie została zarejestrowana u Dyrektora Generalnego.

(2) Żywność przywożoną uważa się za zarejestrowaną zgodnie z ust. 1 jeżeli została ona przywieziona na podstawie zezwolenia na przywóz wydanego na mocy przepisów rozporządzenia w sprawie przywozu i wywozu (Rozdział 272A, Przepis 1); ponadto, zezwolenie to zawiera następujące dane szczegółowe zgodnie z wymaganiami określonymi przez Dyrektora Generalnego:

- (a) nazwę marki produktu, lub słowo „niemarkowe” jeżeli produkt nie posiada nazwy markowej;
- (b) imię, nazwisko lub nazwę importera;
- (c) adres importera;
- (d) opis produktu;
- (e) kraj pochodzenia produktu;
- (f) ilość i sztuki; oraz
- (g) datę przywozu.

(4) Ustęp 1 nie ma zastosowania w odniesieniu do mięsa i ryb, świeżych owoców i warzyw przywiezionych na podstawie zezwoleń wydanych przez Dyrektora Generalnego.

DODATKI DO ŻYWNOSCI

Dodatki do żywności

15. —(1) Z zastrzeżeniem paragrafu (2) i (3), nikt nie może importować lub produkować na sprzedaż lub sprzedawać artykułów żywnościowych zawierających jakiegokolwiek dodatki do żywności, na które nie zezwalają niniejsze Przepisy.

(2) Niezależnie od paragrafu (1), każdy produkt żywnościowy może zawierać w sobie lub posiadać warstwę dodatku do żywności, na jaką zezwalają niniejsze przepisy.

(3) Niezależnie od paragrafu (1), każdy produkt żywnościowy zawierający jako dodatkowy składnik inny określony produkt żywnościowy może zawierać każdy dozwolony dodatek do żywności w ilości określonej dla konkretnego produktu żywnościowego w niniejszych Przepisach.

Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych dodatków do żywności jeśli czystość dodatku do żywności nie jest zgodna ze specyfikacją zawartą w niniejszej części. Jeśli nie określono innych wymogów dotyczących czystości dodatku do żywności, musi on być zgodny ze specyfikacją zalecaną przez Połączony Komitet Ekspertki Organizacji Narodów Zjednoczonych do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa oraz Światowej Organizacji Zdrowia.

Środki przeciwbrylające

16. —(1) W niniejszych przepisach „środek przeciwbrylający” oznacza substancję, która dodana do sproszkowanych artykułów żywnościowych zapobiega ich zbrylaniu.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych artykułów żywnościowych zawierających środki przeciwbrylające nie określonych w paragrafie (3).

(3) Artykuły żywnościowe mogą zawierać następujące środki przeciwbrylające w stężeniu nie większym niż 2% w suchej masie:

- (a) wapń lub węglan magnezu;
- (b) hydroksyfosforan wapnia;
- (c) jadalny fosforan kostny;
- (d) stearynian magnezu;
- (e) trikrzemian magnezu;
- (f) krzemian wapnia, sodowo-glinowy, sodowo-wapniowo-glinowy lub wapniowo-glinowy; lub
- (g) dwutlenek krzemu.

(4) Sól może zawierać następujące środki przeciwbrylające w ilości nie przekraczającej 10 ppm, sama w sobie lub w połączeniu z:

- (a) sześciocyjanożelazianem potasu; lub
- (b) sześciocyjanożelazianem sodu.

(5) Nikt nie może sprzedawać lub reklamować w celu sprzedaży, z uwzględnieniem wykorzystania do przygotowania produktów spożywczych przeznaczonych dla ludzi, żadnych środków przeciwbrylających nie określonych w paragrafach (3) i (4).

Środki przeciwpieniące

16A. —(1) W niniejszych przepisach „*środek przeciwpieniący*” oznacza substancję, która dodana do płynnych artykułów żywnościowych zapobiega ich spienianiu lub je ogranicza.

(2) Z zastrzeżeniem paragrafu (3), nikt nie może —

- (a) importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych artykułów żywnościowych zawierających środki przeciwpieniące; lub
- (b) sprzedawać lub reklamować w celu sprzedaży, z uwzględnieniem wykorzystania do przygotowania produktów spożywczych przeznaczonych dla ludzi, żadnych środków przeciwpieniących.

(3) Następujące produkty spożywcze mogą zawierać środek przeciwpieniący znany pod nazwą dimetylopolisiloksan w stężeniu nie przekraczającym 10 ppm:

- (a) tłuszcze i oleje jadalne;
- (b) soki i nektary owocowe; oraz
- (c) napoje bezalkoholowe.

Przeciwutleniacze

17. —(1) W niniejszych przepisach, „*przeciwutleniacz*” oznacza substancję, która opóźnia, spowalnia lub zapobiega jełczeniu produktów spożywczych lub innemu pogorszeniu smaku produktu z powodu utlenienia.

(2) Z zastrzeżeniem paragrafu (3), nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych produktów spożywczych zawierających dodatkowe przeciwutleniacze inne niż kwas askorbinowy, kwas izoaskorbinowy, kwas cytrynowy, kwas fosforowy, lecytyna i tokoferole.

(3) Paragrafu (2) nie stosuje się do —

- (a) produktów żywnościowych zawierających inne przeciwutleniacze określone w Trzecim Harmonogramie; oraz
- (b) do mieszanych produktów spożywczych zawierających jeden produkt spożywczy lub więcej, w których występują przeciwutleniacze określone w Trzecim Harmonogramie oraz które zawierają domieszkę tych przeciwutleniaczy w ilości nie większej niż dopuszczona dla ilości produktu spożywczego lub produktów zawierających przeciwutleniacze wykorzystywane do przygotowania mieszanych produktów spożywczych.

Sztuczne środki słodzące

18. —(1) W niniejszych przepisach, „*sztuczny środek słodzący*” oznacza każdy związek chemiczny wykorzystywany do słodzenia produktów spożywczych, nie zawierający aspartamu, każdy cukier lub inny wodorowęglan lub alkohole wielowodorotlenowe.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać —

- (a) sacharyny, acesulfamu-K lub sukralozy; lub

żadnych produktów spożywczych zawierających sacharynę, acesulfam-K lub

sukralozę, za wyjątkiem posiadaczy licencji wydanych przez Dyrektora

Generalnego.

(3) Licencje wydawane w ramach paragrafu (2) są wydawane na okres czasu i pod warunkami określonymi przez Dyrektora Generalnego.

(4) Z wyjątkiem przypadków określonych w paragrafie (2), nikt nie może wykorzystywać w produktach spożywczych, importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych sztucznych środków słodzących ani żadnych produktów zawierających sztuczne środki słodzące.

(5) Jeśli produkt spożywczy zawierający sacharynę, acesulfam-K lub sukralozę jest sprzedawany lub przeznaczony na sprzedaż, puszka, butelka lub inny pojemnik zawierający ten produkt musi posiadać etykietę z następującym lub podobnym opisem:

„(Nazwa produktu) zawiera sztuczny środek słodzący (nazwa sztucznego środka słodzącego)”.

(6) Masa na sztuczny słodzik w pastylkach może zawierać —

(a) stearynian wapnia; oraz

(b) kroskarmelozę sodu.

Chemiczne środki konserwujące

19. —(1) w niniejszych przepisach, „chemiczne środki konserwujące” oznaczają każdą substancję zdolną do powstrzymania, spowolnienia lub zatrzymania procesu fermentacji, zakwaszania lub innego pogorszenia jakości produktu spożywczego spowodowanego przez mikroorganizmy.

(2) Chemiczne środki konserwujące dzielą się na następujące kategorie:

(a) Kategoria I obejmująca chemiczne środki konserwujące takie jak —

(i) sól stołowa;(ii) cukry;

(iii) ocet lub kwas octowy, kwas mlekowy, kwas askorbinowy, kwas izoaskorbinowy, kwas cytrynowy, kwas jabłkowy, kwas fosforowy, kwas winowy lub sole wapnia, potasu lub sodu kwasów określonych w niniejszym podpunkcie; oraz

(iv) alkohol etylowy lub alkohole pitne; oraz

(b) Kategoria II obejmująca chemiczne środki konserwujące takie jak:

<i>Substancja</i>	<i>Nazwa opisowa</i>	<i>Numer opisowy</i>
(i) dwutlenek siarki, kwas siarkowy lub jego sole sodowe, potasowe lub wapniowe	dwutlenek siarki	1
	kwas benzenokarboksylowy	2
(ii) kwas benzenokarboksylowy i jego sole sodowe i potasowe	metyl parahydroksybenzoesan lub propyl parahydroksybenzoesan	3 4
(iii) metyl lub propyl parahydroksybenzoesan i ich sole sodowe	kwas sorbinowy	5 6
(ii) kwas sorbinowy i jego sole sodowe, potasowe lub wapniowe	kwas propionowy	7
(v) kwas propionowy i jego sole sodowe lub wapniowe	azotyny	8
	azotyny	
(vi) azotyny sodu lub potasu	dimetylodwęglan	
(vii) azotyny sodu lub potasu		
(viii) dimetylodwęglan		

(3) (a) Dodawanie chemicznych środków konserwujących należących do kategorii I do jakichkolwiek produktów spożywczych i w jakichkolwiek proporcjach nie jest ograniczone.

(b) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych artykułów żywnościowych zawierających chemiczne środki konserwujące należące do kategorii II, oprócz —

(i) określonych produktów spożywczych mogących zawierać chemiczne środki konserwujące należące do kategorii II w proporcjach określonych w Czwartym Harmonogramie z zastrzeżeniem podpunktu (ii); oraz

(ii) określonych produktów spożywczych dla których w Czwartym Harmonogramie określono dwa lub więcej chemiczne środki konserwujące z kategorii II, które mogą zawierać domieszkę tych chemicznych środków konserwujących, jeśli, w przypadku gdy ilość każdego z takich chemicznych środków konserwujących obecnych w żywności wyrażona jest jako procent całkowitej ilości chemicznego środka konserwującego stosowanego w produkcji zgodnie z tym Harmonogramem, suma tych procentów nie przekracza 100.

Środki barwiące

20. —(1) W niniejszych przepisach, „*środek barwiący*” oznacza substancję, która dodana do produktu spożywczego lub na niego nałożona jest w stanie zmienić kolor tego produktu.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać —

(a) żadnych produktów spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, które zawierają dodane środki barwiące, inne niż te określone w Piątym Harmonogramie;

(b) żadnych środków barwiących wykorzystywanych w produktach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, innych niż te określone w Piątym Harmonogramie; lub

(c) żadnych dozwolonych syntetyczno-organicznych środków barwiących, wymienionych w części I Piątego Harmonogramu, zawierających alfa-naftyłaminę, beta-naftyłaminę, benzydynę, para-aminodifenyl lub ich pochodne oraz policykliczne węglowodory aromatyczne.

(3) Nikt nie może sprzedawać, wystawiać lub oferować na sprzedaż, wysyłać, dostarczać lub importować mięsa, drobiu, ryb, owoców lub warzyw w stanie surowym lub nieprzetworzonym zawierających (w celach innych niż oznaczenie) jakikolwiek środek barwiący, z wyjątkiem łupin orzechów, które mogą być pokryte dozwolonym środkiem barwiącym.

Emulgatory i stabilizatory

21. —(1) W niniejszych przepisach, terminy „*emulgator*” lub „*stabilizator*” oznaczają substancję, która wspomaga tworzenie, w przypadku emulgatora, lub utrzymanie, w przypadku stabilizatora, jednorodnej zawiesiny dwóch lub więcej substancji nie dających się mieszać.

(2) Jeśli nie określono inaczej, nikt nie może importować lub produkować na sprzedaż lub sprzedawać żadnych artykułów spożywczych zawierających emulgatory lub stabilizatory nie wymienione w Szóstym Harmonogramie.

(3) Napoje bezalkoholowe mogą zawierać —

(a) żywicę estrową w ilości nie przekraczającej 100 ppm; oraz

(b) octan izomaślanu sacharozy w ilości nie przekraczającej 300 ppm.

(4) Nikt nie może sprzedawać lub reklamować w celu sprzedaży, z uwzględnieniem wykorzystania do

przygotowania produktów spożywczych przeznaczonych dla ludzi, żadnych emulgatorów lub stabilizatorów innych niż dozwolone emulgatory lub stabilizatory.

(5) Nikt nie może sprzedawać żadnych dozwolonych emulgatorów lub stabilizatorów w celu wykorzystania ich do przygotowania produktów spożywczych przeznaczonych dla ludzi jeśli nie są w opakowaniu posiadającym etykietę określającą chemiczną charakterystykę emulgatora lub stabilizatora.

Środki aromatyzujące

22. —(1) W niniejszych przepisach, „*środek aromatyzujący*” oznacza substancję, która dodana do produktu spożywczego jest w stanie nadać mu smak lub zapach.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych naturalnych lub syntetycznych ekstraktów zawartych w rozpuszczalnikach innych niż dozwolone, mianowicie, w dwuacetylenie, eterze dietylowym, octanie etylu, alkoholu etylowym, glicerolu, alkoholu izopropylowym, glikolu propylenowym, trójacetylenie i wodzie.

(3) Dozwolone rozpuszczalniki wymienione w paragrafie (2) inne niż woda muszą być zgodne z normą Farmakopei Brytyjskiej.

(4) Dozwolone środki aromatyzujące mogą być również zawarte w emulsji dozwolonego emulgatora jak określono w pkt 21 razem z każdym dozwolonym rozpuszczalnikiem wymienionym w niniejszych przepisach.

(5) Naturalne środki aromatyzujące muszą zawierać naturalne ekstrakty aromatyzujące i przyprawy.

(6) Naturalne ekstrakty aromatyzujące muszą być preparatami w dozwolonych rozpuszczalnikach lub kombinacji dozwolonych rozpuszczalników, zawierających środki słodzące lub nie, zawierające dozwolone środki barwiące lub chemiczne środki konserwujące, o walorach smakowych i zapachowych, pochodzące od roślin, którym ekstrakty naturalne zawdzięczają swoje nazwy.

(7) Stosowanie kumaryny, tonkowca wonnego, safrolu, olejku sasafrasowego, dihydrosafrolu, izosafrolu, kwasu agarycynowego, nitrobenzenu, dulcamary, olejku mięty polej, olejku wrotyczu, olejku ruty, olejku dziegciu, olejku jałowca, lotnego gorzkiego olejku migdałowego zawierającego kwas cyjanowodorowy oraz narecznicy samczej jako środków aromatyzujących jest zabronione.

(8) Artykuły żywnościowe mogą zawierać naturalne środki aromatyzujące określone w niniejszych przepisach.

(9) Syntetyczne ekstrakty aromatyzujące muszą zawierać syntetyczny aromat lub imitować aromat przypominający walory smakowe i zapachowe rośliny, owocu lub warzywa lub innego produktu spożywczego, z wyjątkiem tego, że aromat zostanie zaczerpnięty w całości lub w części z syntezy chemicznej lub z innych źródeł, które nie uwzględniają ekstrakcji lub oddzielenia walorów smakowych lub zapachowych obecnych w roślinie, owocu lub warzywie lub w innych produktach spożywczych.

(10) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wystawiać lub oferować na sprzedaż, wysyłać lub dostarczać, z uwzględnieniem wykorzystania do produkcji produktów spożywczych przeznaczonych dla ludzi, żadnych ekstraktów aromatyzujących zawierających zabronione substancje określone w paragrafie (7).

Wzmacniacze smaku

23. —(1) W niniejszych przepisach, „*wzmacniacz smaku*” oznacza substancję zdolną do wzmocnienia lub polepszenia smaku żywności, ale nie obejmującą żadnego sosu, sosu mięsnego, mieszaniny sosów mięsnych, mieszanek do zup lub przypraw.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych wzmacniaczy smaku do wykorzystania w produktach spożywczych przeznaczonych dla ludzi, innych niż:

- (a) maltol etylowy;
- (b) sól monosodu kwasu L-glutaminowego;
- (c) sole sodowe i wapniowe kwasów kwas guanylowego i inozynowego; oraz
- (d) L-cysteina.

(3) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać wzmacniacza smaku będącego solą monosodu kwasu L-glutaminowego jeśli nie spełnia on norm opisanych w pkt 246.

(4) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych produktów spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, które zawierają sole sodowe lub wapniowe kwasu guanylowego lub inozynowego, chyba że ilość tych związków chemicznych, wykorzystywanych oddzielnie lub łącznie, nie przekracza 500 ppm w produktach gotowych do spożycia.

(5) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych artykułów spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, zawierających wzmacniacz smaku inny niż dozwolone wzmacniacze smaku opisane w paragrafie (2).

Środki utrzymujące wilgoć

24. —(1) W niniejszych przepisach „*środek utrzymujący wilgoć*” oznacza substancję, która dodana do produktów spożywczych pochłania wilgoć i utrzymuje zawartość wody w produkcie.

Dodatki odżywcze

25. —(1) W niniejszych przepisach „*dodatek odżywczy*” oznacza każdy aminokwas, minerał lub witaminę, które dodane pojedynczo lub łącznie do produktu spożywczego, poprawiają i wzbogacają wartość odżywczą produktu.

(2) Dodawanie dodatków odżywczych innych niż dozwolone dodatki odżywcze określone w Siódmym Harmonogramie do jakichkolwiek produktów spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi jest zabronione.

(3) Niezależnie od paragrafu (2), dodatki odżywcze inne niż dozwolone dodatki spożywcze mogą być dodawane do specjalnych produktów spożywczych pod warunkiem, że są zgodne z przepisami pkt 246 do 254.

Sekwestranty

26. —(1) W niniejszych przepisach „*sekwestrant*” oznacza substancję, która dodana do produktu spożywczego łączy się z jonami metali obecnymi w produkcie i sprawia, że stają się one nieaktywne, w celu ustabilizowania pewnych cech charakterystycznych produktu, takich jak kolor, aromat i tekstura.

(2) Nikt nie może sprzedawać lub reklamować w celu sprzedaży, z uwzględnieniem wykorzystania do przygotowania produktów spożywczych przeznaczonych dla ludzi, żadnych sekwestrantów innych niż dozwolone sekwestranty wymienione w paragrafach (3) i (4).

(3) Kwas cytrynowy, kwas fosforowy i kwas winowy lub sole wapniowe tych kwasów jak również glicyna mogą być dodawane do produktów spożywczych jako sekwestranty.

(4) Sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego może być użyta tylko w następujących produktach —

- (a) ryby w puszkach, w tym skorupiaki, w ilości nie przekraczającej 250 ppm; oraz
- (b) w majonezie, sosach do sałatek i margarynie w ilości nie przekraczającej 75 ppm.

Środki do pakowania w atmosferze gazu

27. —(1) W niniejszych przepisach „*środek do pakowania w atmosferze gazu*” oznacza substancję wykorzystywaną —

(a) jako środek napowietrzający lub napędowy podczas składowania lub pakowania płynnych produktów spożywczych; lub

(b) do wypierania powietrza z opakowania lub miejsca składowania podczas składowania lub pakowania produktów żywnościowych.

(a) Nikt nie może wykorzystywać podczas składowania lub pakowania produktów spożywczych jakichkolwiek środków do pakowania w atmosferze gazu, innych niż

(a) dwutlenek węgla;

(b) azot; oraz

(c) hel.

Uniwersalne dodatki do żywności

28. —(1) W niniejszych przepisach „*uniwersalny dodatek do żywności*” oznacza substancję, która służy określonej celowi podczas przetwarzania lub pakowania żywności i zawiera substancję pomocniczą w procesie.

(2) Nikt nie może wykorzystywać uniwersalnych dodatków do żywności innych niż te wymienione w Ósmym Harmonogramie.

(3) (2) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych produktów spożywczych zawierających dozwolone uniwersalne dodatki do żywności jeśli produkt nie nadaje się do spożycia przez ludzi.

(4) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych produktów spożywczych zawierających pozostałości acetonu, chyba że —

(a) dotyczy to aromatów, w których używa się acetonu jako substancji pomocniczej w procesie produkcji aromatów a pozostałości acetonu nie przekraczają 5 mg/kg aromatu; lub

(b) w przypadku produktów spożywczych zawierających aromaty, w których aceton używany jest jako substancja pomocnicza w procesie produkcji żywności lub w procesie produkcji jednego lub więcej składników a pozostałości acetonu nie przekraczają 0,1 mg/kg produktu.

(5) Metanol może być wykorzystywany jako rozpuszczalnik ekstrakcyjny w żywności, pod warunkiem, że pozostałości metanolu w żywności nie przekraczają 5 ppm.

PRZYPADKOWE SKŁADNIKI W ŻYWNOSCI

Przypadkowe składniki w żywności

29. —(1) W niniejszych przepisach „*przypadkowe składniki*” oznaczają substancje obce, substancje toksyczne, pestycydy, metale ciężkie, antybiotyki, estrogen lub mykotoksyny, które dostały się do żywności w jakikolwiek sposób lecz nie zawierają środków przeciwbrylających, przeciwutleniających, sztucznych środków słodzących, chemicznych środków konserwujących, środków barwiących, emulgatorów i stabilizatorów, środków aromatyzujących, wzmacniaczy smaku, środków utrzymujących wilgoć, dodatków odżywczych, sekwestrantów lub środków do pakowania w atmosferze gazu.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać

żadnych produktów spożywczych zawierających przypadkowe składniki z wyjątkiem sytuacji dozwolonych w niniejszych przepisach.

Pozostałości pestycydów

30. —(1) W niniejszych przepisach, „*pestycyd*” oznacza substancję lub związek chemiczny wykorzystywany w rolnictwie, pasterstwie, ogrodnictwie, w warunkach domowych lub w przemyśle w celu kontrolowania, niszczenia lub zapobiegania rozwojowi grzybów, bakterii, wirusów, owadów, roztoczy, mięczaków, nicieni, roślin lub zwierząt lub w innych powiązanych celach.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych artykułów żywnościowych zawierających pozostałości pestycydów innych niż te opisane w kolumnie 1, w powiązaniu z artykułami wymienionymi w kolumnie 3 oraz w proporcjach określonych w kolumnie 2 Dziewiątego Harmonogramu.

(3) Jeśli nie określono inaczej w przepisach, pozostałości pestycydów obecne w produkcie spożywczym nie mogą przekraczać ilości zalecanej przez Komisję Codex Alimentarius.

(4) Wyprodukowane artykuły żywnościowe lub mieszanki produktów spożywczych zawierające jeden produkt spożywczy lub więcej, w których dopuszczono pozostałości pestycydów, nie mogą zawierać takich pozostałości w liczbie większej niż dozwolona dla ilości produktów spożywczych zawierających pozostałości wykorzystywane przy produkcji artykułów spożywczych lub mieszanek tych artykułów.

(5) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych artykułów spożywczych zawierających pozostałości 2 lub więcej pestycydów określonych w Dziewiątym Harmonogramie jeśli suma ułamków otrzymanych przez podzielenie ilości obecnego pestycydu przez maksymalną ilość każdego dozwolonego pestycydu jaki byłby obecny w produkcie gdyby został on zastosowany oddzielnie, nie przekracza jedności.

Metale ciężkie, arsen, ołów i miedź

31. Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych artykułów żywnościowych zawierających *arsen, ołów i miedź* w ilości przekraczającej ograniczenia określone w Dziesiątym Harmonogramie.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać wodorostów zawierających nieorganiczny arsen w ilości przekraczającej 2 ppm.

Rtęć

(3) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać ryb lub produktów rybnych zawierających rtęć w ilości przekraczającej 0,5 ppm ani żadnych produktów spożywczych zawierających rtęć w ilości przekraczającej 0,05 ppm.

Cyna

(4) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych produktów spożywczych zawierających cynę w ilości przekraczającej 250 ppm.

Kadm

(5) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać mięczaków zawierających kadm w ilości przekraczającej 1 ppm ani wodorostów zawierających kadm w ilości przekraczającej 2 ppm, ani żadnych produktów spożywczych zawierających kadm w ilości przekraczającej 0,2 ppm.

Antymon

(6) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych produktów spożywczych zawierających antymon w ilości przekraczającej 1 ppm.

Selen

(7) Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać żadnych produktów spożywczych zawierających selen w ilości przekraczającej 1 ppm.

Pozostałości antybiotyków

32. —(1) W niniejszych przepisach, „*antybiotyk*” oznacza substancję chemiczną wyprodukowaną w drodze syntezy chemicznej lub przez mikroorganizmy, która w małych stężeniach zdolna jest do powstrzymania rozwoju bakterii i innych mikroorganizmów lub do ich zniszczenia.

(2) Z zastrzeżeniem paragrafu (3), nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać mleka, produktów mięsnych lub innych produktów spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, które zawierają wykrywalne pozostałości antybiotyków lub produkty ich rozkładu.

(3) Niezależnie od paragrafu (2), nizyna może być stosowana w procesie konserwacji sera i puszkowanych produktów spożywczych, które zostały poddane obróbce cieplnej w celu zniszczenia zarodników laseczek jadu kiełbasianego.

Pozostałości estrogenu

33. Nikt nie może importować, sprzedawać, reklamować, produkować, wysyłać lub dostarczać mięsa lub produktów spożywczych wyprodukowanych z mięsa, które zawierają pozostałości następujących związków chemicznych:

- (a) dietylstilbestrol (3, 4-bis(p-hydroksyfenyl)-3-heksan)
- (b) heksoestrol (3, 4-bis(p-hydroksyfenyl)-n-heksan);
- (c) dienioestrol (3, 4-bis(p-hydroksyfenyl)-2, 4-heksadien).

Mykotoksyny

34. Żaden artykuł spożywczy nie może zawierać wykrywalnych ilości aflatoksyn lub innych mykotoksyn.

Zanieczyszczenie mikrobiologiczne

35. —(1) Żaden artykuł gotowy do spożycia przez ludzi nie może być zanieczyszczony pałeczkami *Escherichia coli* w ilości przekraczającej 20 na gram lub mililitr, w przypadku płynnych produktów spożywczych ani żadnym innym chorobotwórczym mikroorganizmem.

(2) Każdy produkt określony w kolumnie 1 Jedenastego Harmonogramu musi spełniać standardy mikrobiologiczne określone w kolumnach 2 i 3 tego Harmonogramu.

(3) Zawartość pleśni produktów pomidorowych nie może przekraczać 20% pozytywnych pól dla soku pomidorowego i 40% dla innych rozdrobnionych produktów pomidorowych, w tym dla keczupu, puree i past.

(4) Procent mikroskopijnych pól zostanie sprawdzony zgodnie z metodą opisaną przez „Związek Urzędowych Chemików Rolniczych” ze Stanów Zjednoczonych.

WĘGLOWODORY MINERALNE

Zastosowanie węglowodorów mineralnych

36. —(1) W niniejszych przepisach „*wodorowęglan mineralny*” oznacza produkt węglowodorowy, płynny, półpłynny lub stały, pochodzący z ropy naftowej lub syntezowany z gazu ziemnego i zawierający bezwonne lekkie węglowodory pochodzenia naftowego, olej biały mineralny, fluorowcowane węglowodory, wazelinę, twarde woski parafinowe i mikrokrystaliczne.

(2) Jeżeli nie są wyłączone z zakazu na podstawie niniejszych przepisów, węglowodory mineralne nie mogą być stosowane w składzie jakiegokolwiek produktu spożywczego przeznaczonego do spożycia przez ludzi ani podczas przygotowywania takiego produktu, nie można także sprzedawać żadnych artykułów spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, zawierających węglowodory mineralne.

(3) Paragrafu (2) nie stosuje się do —

- (a) suszonych owoców zawierających wagowo nie więcej niż 0,5 cząsteczki węgłowodoru mineralnego na 100 cząsteczek suszonego owocu;
- (b) owoców cytrusowych zawierających wagowo nie więcej niż 0,1 cząsteczki węgłowodoru mineralnego na 100 cząsteczek owocu cytrusowego;
- (c) wyrobów cukierniczych zawierającego węglowodory mineralne, z powodu stosowania ich jako środka nabłyszczającego dla wyrobów cukierniczych, jeśli zawierają one wagowo nie więcej niż 0,2 cząsteczki węgłowodoru mineralnego na 100 cząsteczek wyrobu cukierniczego;
- (d) gum do żucia zawierających wagowo nie więcej niż 60 cząsteczek stałych węglowodorów mineralnych na 100 cząsteczek gumy do żucia i nie zawierających innych węglowodorów mineralnych;
- (e) sera prasowanego lub kawałków takiego sera zawierających węglowodory mineralne, z powodu stosowania ich na skórce sera;
- (f) jaj składanych przez ptactwo domowe, zawierających węglowodory mineralne z powodu poddawania ich procesowi konserwowania na który składają się zanurzanie, opryskiwanie lub poddawanie w inny sposób działaniu węglowodorów mineralnych, i które muszą być oznaczone słowem „OSTEMPLOWANE” na skorupce;
- (g) każdego produktu spożywczego zawierającego węglowódor mineralny —
 - (i) z powodu stosowania w składzie tego produktu suszonych owoców, owoców cytrusowych lub wyrobów cukierniczych, lub jednego lub więcej towarów zawierających węglowódor mineralny w ilości nie przekraczającej dozwolone ilości określone w podpunktach (a), (b) i (c);
 - (ii) z powodu stosowania węgłowodoru mineralnego jako środka nawilżającego lub smarnego na powierzchni, z którą produkt spożywczy musi wejść w kontakt w procesie przygotowywania, jeśli taki produkt zawiera wagowo nie więcej niż 0,2 cząsteczki węgłowodoru mineralnego na 100 cząsteczek produktu;
- (h) produktów spożywczych zawierających pozostałości węglowodorów mineralnych wynikające ze stosowania ich jako rozpuszczalnika podczas procesu produkcji, pod warunkiem, że limity tolerancji dla określonego produktu spożywczego, podane poniżej, nie zostaną przekroczone:

<i>Węglowódor mineralny</i>	<i>Nazwa produktu</i>	<i>Limit tolerancji (ppm)</i>
Trichloroetylen	Bezkofeinowa kawa mielona	25
	Bezkofeinowa kawa rozpuszczalna	10
	Oleozywice przyprawowe	30
	Jadalny olej roślinny	10
Chlorek metylenu	Bezkofeinowa kawa mielona	10
	Bezkofeinowa kawa rozpuszczalna	10
	Oleozywice przyprawowe	30
Chlorek etylenu	Oleozywice przyprawowe	30
Heksan	Oleozywice przyprawowe	25
	Jadalny olej roślinny	10.

Jeśli stosowanie więcej niż jednego chlorowanego węgłowodoru jest wyraźnie dozwolone w produkcji określonego produktu spożywczego, całkowita ilość pozostałości chlorowanego węgłowodoru w produkcji nie może przekroczyć 30 ppm.

POJEMNIKI NA ŻYWNOSĆ

Pojemniki na żywność

37. —(1) Nikt nie może importować, sprzedawać, wysyłać lub dostarczać, stosować lub zezwalać na stosowanie przy pakowaniu, składowaniu lub dostawie produktów spożywczych przeznaczonych na sprzedaż —

- (a) jeśli opakowanie lub pojemnik sprawia, że ilość chlorek winylu (monomeru) w produkcji przekracza 0.05 ppm lub gdy istnieje takie prawdopodobieństwo; lub
- (b) jeśli opakowanie lub pojemnik sprawia, że w produkcji znajdują się lub mogą znajdować związki rakotwórcze, mutagenne, teratogenne lub inne substancje trujące lub szkodliwe.

(2) Nikt nie może importować, sprzedawać, wysyłać lub dostarczać, stosować lub zezwalać na stosowanie urządzeń, pojemników lub naczyń przeznaczonych do składowania, przygotowywania lub gotowania produktów spożywczych zdolnych do przekazania tym produktom ołowiu, antymonu, arsenu, kadmu lub innych toksycznych substancji podczas składowania, przygotowywania lub gotowania produktów spożywczych.

(3) Żadne przepisy paragrafu (2) nie zabraniają importowania, sprzedaży, wysyłki, dostawy lub stosowania naczyń ceramicznych, w których —

- (a) maksymalna zawartość ołowiu w jednej z sześciu zbadanych sztuk nie przekracza 3,0 mcg na ml roztworu zasadowego w przypadku sztućców o wewnętrznej głębokości nie większej niż 25 mm;
- (b) maksymalna zawartość ołowiu w jednej z sześciu zbadanych sztuk nie przekracza 2,0 mcg na ml roztworu zasadowego w przypadku małych wydrążonych naczyń o pojemności mniejszej niż 1,1 litra z wyjątkiem filiżanek i kubków;
- (c) maksymalna zawartość ołowiu w jednej z sześciu zbadanych sztuk nie przekracza 1,0 mcg na ml roztworu zasadowego w przypadku dużych wydrążonych naczyń o pojemności co najmniej 1,1 litra z wyjątkiem dzbanków;
- (d) maksymalna zawartość ołowiu w jednej z sześciu zbadanych sztuk nie przekracza 0,5 mcg na ml roztworu zasadowego w przypadku filiżanek i kubków; oraz
- (e) maksymalna zawartość ołowiu w jednej z sześciu zbadanych sztuk nie przekracza 0,5 mcg na ml roztworu zasadowego w przypadku dzbanków.

(4) Nikt nie może stosować rurek ołowianych do przelewania piwa, cydru lub innych napojów lub płynnych produktów spożywczych.

ŻYWNOSĆ NAPROMIENIOWANA

Żywność napromieniowana

38. —(1) Import lub sprzedaż produktów spożywczych wystawionych na *promieniowanie jonizujące* jest zabroniona z wyjątkiem działalności na licencji wydanej przez Dyrektora Generalnego specjalnie w celu wysyłki takich produktów spożywczych, podlegającej wymogom, celowi oraz warunkom i ograniczeniom określonym przez Dyrektora Generalnego:

pod warunkiem, że —

- (a) wystawienie na promieniowanie jonizujące zostało przeprowadzone zgodnie z Zalecanym Międzynarodowym Kodeksem Postępowania w zakresie funkcjonowania zakładów prowadzących radiację dla celów utrwalania żywności; oraz że

(b) tak napromieniowana żywność spełnia ogólne normy dla napromieniowanej żywności.

(2) (a) Na opakowaniu zawierającym produkt spożywczy poddany promieniowaniu jonizującemu musi być umieszczona etykieta zawierające poniższą informację wydrukowaną literami o wysokości co najmniej 3 mm:

„PODDANE PROMIENIOWANIU JONIZUJĄCEMU”
lub „NAPROMIENIOWANE (*nazwa produktu*
spożywczego)”.

(b) Jeśli napromieniowana żywność jest stosowana jako składnik produktu spożywczego, musi to być zaznaczone w liście składników.

(c) Jeśli pojedynczy składnik jest przygotowywany z napromieniowanych surowców, etykieta produktu musi zawierać opis takiej procedury.

CZĘŚĆ IV

NORMY I SZCZEGÓŁOWE WYMOGI DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA ŻYWNOCI

MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE

Mięso

59. *Mięso* oznacza każdą nadającą się do spożycia część tuszy zwierzęcia lub ptaka zdrowego w czasie uboju, która zazwyczaj wykorzystywana jest jako żywność dla człowieka, w postaci mięsa świeżego lub poddanego mrożeniu, schłodzeniu, zakonserwowaniu, soleniu lub innemu procesowi.

Mięso świeże, surowe lub schłodzone

60. *Mięso świeże, mięso surowe lub mięso schłodzone* oznacza mięso, które pozostaje bezpieczne dla zdrowia, bez zamrażania żadnej z jego części.

Wypatroszony ptak

60A. —(1) Nikt nie może importować, sprzedawać lub reklamować w celu sprzedaży wypatroszonych ptaków jako świeże lub schłodzone wypatroszone ptaki, chyba że opatrzone są nazwą rzeźni, datą uboju i, w przypadku importowanych wypatroszonych ptaków, nazwą kraju pochodzenia.

(2) Dla celów par. (1), wypatroszone ptaki na sprzedaż lub reklamowane w celu sprzedaży, które nie są zamrożone, będą traktowane jako świeże wypatroszone ptaki, chyba że oznaczono je inaczej.

Mięso mrożone

61. *Mięso mrożone* oznacza mięso, które poddano procesowi zamrożenia, przeznaczonemu specjalnie dla zachowania właściwości zdrowotnych i jakości produktu, który pozostaje bezpieczny dla zdrowia w temperaturze poniżej -15°C , z wyjątkiem podczas cykli rozmrażania produktów w stanie zamrożonym lub w czasie przenoszenia z pojazdu przewożącego mięso do miejsca przechowywania zamrożonego mięsa w ladach mroźniczych. Temperatura mrożonego mięsa w żadnym momencie nie może przekraczać -12°C .

Mięso piklowane, peklowane, marynowane lub solone

62. —(1) *Mięso piklowane, peklowane, marynowane lub solone*, w tym *szynka i boczek*, oznacza mięso gotowane lub niegotowane, które przygotowano poprzez wystawienie na działanie jednego lub kilku z następujących produktów: soli, cukru, octu lub przypraw.

(2) Mięso piklowane, peklowane, marynowane lub solone, w tym szynka i boczek może zawierać

rozpuszczalne nieorganiczne fosforany w proporcji nieprzekraczającej równowartości 0,3% pięciotlenku fosforu, P₂O₅.

(3) Mięso piklowane, peklowane, marynowane lub solone może zawierać jeden lub kilka z następujących związków: azotan (III) sodu, azotan (III) potasu, azotan (V) sodu lub azotan (V) potasu, pod warunkiem, że ilość azotanów obecnych w produkcie końcowym nie przekracza dopuszczalnych limitów określonych w załączniku czwartym.

Mięso wędzone

63. —(1) *Mięso wędzone* oznacza mięso gotowane lub niegotowane, które pozostało bezpieczne dla zdrowia, a które przetworzono z użyciem soli i poddano działaniu dymu ze spalania drewna wolnego od farby lub środków konserwujących drewno albo mięso poddane działaniu mieszanek naturalnego dymu, jego wyciągu lub działaniu identycznego odpowiednika syntetycznego.

(2) Mięso wędzone może zawierać cukier i formaldehyd wchłonięte przypadkowo w czasie przetwarzania, w proporcji nie przekraczające 5 ppm.

(3) Mięso wędzone może zawierać jeden lub kilka ze związków: azotan (III) potasu lub sodu, azotan (V) potasu lub sodu, pod warunkiem, że ilości azotanów obecnych w produkcie końcowym nie przekracza dopuszczalnych limitów określonych w załączniku czwartym.

Mięso mielone lub siekane

64. —(1) *Mięso mielone lub siekane* oznacza mięso, świeże lub schłodzone, które zostało rozdrobnione przez mielenie, siekanie lub krojenie. Nie powinno zawierać żadnych substancji konserwujących, soli lub dodatkowych substancji.

(2) Mielona wołowina nie powinna zawierać więcej niż 30% tłuszczu, a jeśli produkt jest w jakikolwiek sposób przedstawiany jako mięso chude, nie powinien zawierać więcej niż 15% tłuszczu.

Wołowe mięso mielone na hamburgery i podobne produkty

65. —(1) *Wołowe mięso mielone na hamburgery* oznacza mięso mielone składające się w przynajmniej 90% mięsa, z lub bez dodatku zbóż, substancji zapachowych, soli, przypraw, ziół, cukru, octu, kazeiny sodowej lub innych środków spożywczych. Wołowe mięso mielone na hamburgery powinno zawierać nie mniej niż 15% różnorodnego białka (całkowity azot x 6,25) i nie więcej niż 30% tłuszczu.

(2) Mięso mielone paczkowane inne niż wołowina, które przypomina wyglądem hamburgery należy oznakować w następujący sposób:

„(nazwa rodzaju mięsa) burger”. Musi ono spełniać normy

ustanowione dla mielonego mięsa na hamburgery.

(3) W niniejszych przepisach hamburgery, burgery wołowe i burgery innego rodzaju nie obejmują żadnych produktów piekarskich lub spożywczych, z którymi można podawać ten produkt z mielonego mięsa, lub które można z nim podawać.

Mięso na wędliny

66. —(1) *Mięso na wędliny* oznacza mięso pokrojone lub rozdrobnione. Może zawierać sól, cukier, przyprawy, zioła i bezpieczne dla zdrowia substancje mączne.

(2) Mięso na wędliny nie może zawierać więcej niż 6% skrobi, a w mięsie wieprzowym i wołowym na wędliny mięso musi stanowić odpowiednio nie mniej niż 65% i 50%, a zawartość tłuszczu nie może przekraczać 40%.

(3) Mięso na wędliny może zawierać jeden lub kilka ze związków: azotan (III) potasu lub sodu, azotan (V) potasu lub sodu, pod warunkiem, że ilości azotanów obecnych w produkcie końcowym nie przekracza dopuszczalnych limitów określonych w załączniku czwartym.

Wędliny

67. —(1) *Wędliny* obejmują suche kiełbaski lap-cheong i oznaczają mięso na wędliny otoczone skórą lub osłoną.

Może zawierać kultury nieszkodliwych bakterii *Lactobacillus* oraz kulturę starterową kwasu mlekowego, *Pediococcus cerevisiae*, niezależnie od tego, czy później zanurzono je w occie, wędzono, gotowano, czy też nie.

(2) Wędlina wędzona nie może zawierać więcej niż 5 ppm formaldehydu.

Ekstrakty mięsne, esencje mięsne i soki mięsne

68. —(1) *Ekstrakt mięsny, esencja mięsna i sok mięsny* to produkty otrzymane z ekstrakcji mięsa, niezależnie od ich poziomu skoncentrowania, i powinny zawierać białko z mięsa. Esencja mięsna nie powinna zawierać ekstraktu z drożdży lub innych dodatkowych substancji, z wyjątkiem soli i nieszkodliwych substancji ziołowych. Sok mięsny może zawierać glicerynę, jeśli jej obecność i ilość procentowa jest podana na etykiecie.

(2) Esencja mięsna inna niż esencja z kurczaka powinna zawierać przynajmniej 3% (w/v) białka (całkowity azot x6,25).

Esencja z kurczaka i podwójnie mocna esencja z kurczaka

69. *Esencja z kurczaka* jest esencją mięsną i nie powinna zawierać mniej niż 7% (w/v) białka (całkowity azot x6,25). Esencja z kurczaka, przedstawiana jako *podwójnie mocna* powinna zawierać proporcjonalnie większy odsetek białka. Esencja z kurczaka, przedstawiana jako skoncentrowana powinna zawierać przynajmniej 9% (w/v) białka (całkowity azot x6,25).

Pasta mięsna lub pasztet

70. *Pasta mięsna lub pasztet*, które obejmują mięsny produkt do smarowania, powinny dać się łatwo rozsmarować, a mięso w nich powinno być łatwo wyróżnialne i stanowić przynajmniej 70% objętości, a przynajmniej 60% zawartości mięsa powinno stanowić mięso chude.

RYBY I PRODUKTY RYBNE

Ryby

71. *Ryba* oznacza każdą nadającą się do spożycia, bezpieczną dla zdrowia część zwierzęcia żyjącego w wodzie słodkiej lub słonej, innego niż ssak, która zazwyczaj jest wykorzystywana jako żywność dla człowieka i obejmuje skorupiaki i mięczaki.

Świeże lub schłodzone ryby

72. *Ryba świeża lub schłodzona* oznacza rybę, która pozostaje bezpieczna dla zdrowia, bez zamrażania żadnej z jej części.

Ryba mrożona

73. *Ryba mrożona* oznacza rybę, którą poddano procesowi zamrożenia przeznaczonemu specjalnie dla zachowania właściwości zdrowotnych i jakości produktu, który przechowuje się w warunkach bezpiecznych dla zdrowia poniżej -15°C, z wyjątkiem podczas cykli rozmrażania produktów w stanie zamrożonym lub w czasie przenoszenia z pojazdu przewożącego mięso do miejsca przechowywania zamrożonego mięsa w ladach mroźniczych. Temperatura mrożonych ryb w żadnym momencie nie może przekraczać -12°C.

Ryba wędzona

74. *Ryba wędzona* oznacza rybę, która pozostała bezpieczna dla zdrowia, którą przetworzono użyciem soli i poddano działaniu dymu ze spalania drewna wolnego od farby lub środków konserwujących drewno albo ryba poddana działaniu mieszanek naturalnego dymu, jego wyciągu lub działaniu identycznego odpowiednika syntetycznego. Ryba wędzona może być zabarwiona barwnikiem annato i może zawierać formaldehyd przypadkowo wchłonięty w czasie przetwarzania, w proporcji nie przekraczające 5 ppm.

Ryba solona

75. *Ryba solona* oznacza rybę, która pozostała bezpieczna dla zdrowia i została poddana działaniu soli. Może być suszona i wędzona lub zabarwiona barwnikiem annato.

Pasta rybna

76. *Pasta rybna* oznacza pastę sporządzoną z jednego lub kilku rodzajów ryb, z innymi bezpiecznymi dla zdrowia produktami i dodatkami spożywczymi, dopuszczalnymi substancjami barwiącymi lub bez nich. W przynajmniej 70% powinna składać się z ryb.

Ciastka rybne i pulpety rybne

77. *Ciastka rybne, w tym pulpety rybne*, są sporządzane z jednego lub kilku rodzajów ryb, mogą zawierać bezpieczne dla zdrowia produkty i dodatki spożywcze oraz dopuszczalne substancje barwiące. W przynajmniej 40% powinny składać się z ryb.

TŁUSZCZE I OLEJE JADALNE

Tłuszcze i oleje jadalne

78. —(1) *Tłuszcze i oleje jadalne* oznaczają tłuszcze i oleje, przetworzone lub nie, uznawane ogólnie za produkty spożywcze bezpieczne dla zdrowia. Jeśli nie określono inaczej, liczba nadtlenkowa tłuszczu i olei nie powinna przekraczać 10 milirównoważników nadtlenku na kilogram tłuszczu lub oleju. Tłuszcze i oleje jadalne mogą zawierać dozwolone przeciwutleniacze i środki przeciwpieniące.

(2) Tłuszcze i oleje jadalne powinny być wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku.

Znakowanie jadalnych tłuszczów i olejów

79. Opakowanie zawierające tłuszcze lub oleje jadalne nie powinno mieć etykiety zawierającej słowo „*wielonasycony*” lub słowo o podobnym znaczeniu, chyba że proporcja wielonasyconych kwasów tłuszczowych przerywanych *cis*-metylenem wynosi ponad 40% (w/w) całkowitego tłuszczu, a ilość nasyconych kwasów tłuszczowych nie przekracza w sumie 20% (w/w).

Tłuszcz wytopiony

89. *Tłuszcz wytopiony (tój jadalny)* to czysty tłuszcz pozyskiwany z tłuszczu lub kości owiec, wołów lub bawołów zawierający -

- (a) wolne kwasy tłuszczowe, obliczane jako zawartość kwasu oleinowego wynosząca nie więcej niż 2% (w/w);
- (b) nie więcej niż 1% (w/w) substancji obcych, w tym sól, które w sposób nieunikniony dostają się do tłuszczu w trakcie jego pozyskiwania;
- (c) nie więcej niż 2% (w/w) wody; oraz
- (d) liczbę nadtlenkową nie większą niż 16 milirównoważników nadtlenku na kilogram tłuszczu.

Smalec

90. *Smalec* to czysty tłuszcz pozyskiwany z mięsa trzody chlewnej zawierający -

- (a) wolne kwasy tłuszczowe, obliczane jako zawartość kwasu oleinowego wynosząca nie więcej niż 2% (w/w);
- (b) nie więcej niż 1% (w/w) substancji obcych, w tym sól, które w sposób nieunikniony dostają się do smalcu w trakcie jego pozyskiwania;
- (c) nie więcej niż 1% (w/w) wody.

Margaryna

91. - (1) *Margaryna* to produkt żywnościowy, który stanowi emulsję zawierającą jadalne tłuszcze lub oleje zwierzęce lub roślinne oraz wodę bądź produkty mleczne bądź obie te substancje, oraz który może mieć takie samo przeznaczenie jak masło. Margaryna zawiera nie więcej niż 16% (w/w) wilgoci i spełnia ogólne normy dla tłuszczów i olejów jadalnych opisane w niniejszej Części. Margaryna nie może zawierać substancji innych niż sól, dozwolone substancje barwiące, przeciwutleniacze, emulgatory, środki aromatyzujące oraz dozwolone sekwestranty, zgodnie z przepisem 26 ust. 4.

(2) Margaryna lub margaryna stołowa to margaryna z dodatkiem witamin zawierająca na każdy 1 kg -

(a) witaminę A w ilości nie mniejszej niż 8,5 mg ekwiwalentu retinolu; oraz

(b) witaminę D w ilości nie mniejszej niż 55 mcg cholekalcyferolu.

(3) Wielonienasycona margaryna to margaryna stołowa zawierająca nie mniej niż 40% wielonienasyconych kwasów tłuszczowych z wiązaniami przerwanyymi cis-metylenem oraz nie więcej niż 20% nasyconych kwasów tłuszczowych w całkowitej masie tłuszczu.

Tłuszcze do smarowania

91A. - (1) *Tłuszcz do smarowania* to tłuszcz stołowy, który stanowi produkt żywnościowy w postaci możliwej do rozsmarowania emulsji zawierającej głównie jadalne tłuszcze lub oleje zwierzęce lub roślinne, jak również wodę lub produkty mleczne bądź obie te substancje.

(2) Tłuszcz do smarowania może zawierać dozwolone substancje barwiące, przeciwutleniacze, emulgatory, środki aromatyzujące oraz dozwolone sekwestranty, zgodnie z przepisem 26 ust. 4.

(3) Tłuszcz do smarowania zawierający mniej niż 80% całkowitego tłuszczu może zawierać dozwolony środek konserwujący.

(4) Do tłuszczów do smarowania nie zalicza się margaryny i masła.

MLEKO I PRODUKTY MLECZNE

Mleko

93. *Mleko* to zwykła wydzielina z wymion krów, bawołów lub kóz, bez żadnych dodatków ani nie poddana ekstrakcji, zawierająca -

(a) nie mniej niż 8,5% (w/w) suchej masy mleka innej niż tłuszcz mleczny;

(b) nie mniej niż 3,25% (w/w) tłuszczu mlecznego; oraz

(c) nie zawierająca dodatku wody, proszku mlecznego lub mleka skondensowanego bądź innego rekonstruowanego płynu, mleka odtłuszczonego, substancji barwiących lub wszelkich innych dodanych substancji.

Mleko pasteryzowane

94. - (1) *Mleko pasteryzowane* to mleko, które zostało poddane efektywnej, jednorazowej obróbce termicznej polegającej na podgrzaniu do temperatury nie mniejszej niż -

(a) 62,8°C i nie większej niż 65,6°C oraz na utrzymywaniu w takiej temperaturze przez nie mniej niż 30 minut i natychmiastowym, szybkim zmniejszeniu temperatury do 4,4°C lub mniejszej; lub

(b) 72°C i nie większej niż 73,5°C oraz na utrzymywaniu w takiej temperaturze przez co najmniej 15 sekund i następnie natychmiastowym, szybkim zmniejszeniu temperatury do 4,4°C lub mniejszej.

(2) Mleko pasteryzowane po poddaniu obróbce cieplnej określonej w ust. 1 należy natychmiast umieścić w opakowaniu aseptycznym.

(3) Każde opakowanie mleka pasteryzowanego opatrzone jest datą zgodnie z przepisem 10.

Mleko poddane obróbce UHT

95. - (1) *Mleko poddane obróbce UHT lub mleko UHT* to mleko, które przeszło obróbkę cieplną polegającą na utrzymaniu mleka w temperaturze nie mniejszej niż 135°C przez przynajmniej dwie sekundy i natychmiastowym umieszczeniu aseptycznym, sterylnym opakowaniu.

(2) Każde opakowanie mleka UHT opatrzone jest datą zgodnie z przepisem 10.

Mleko sterylizowane

96. - (1) *Mleko sterylizowane* to mleko, które zostało poddane filtrowaniu lub klarowaniu, homogenizacji, a następnie zostało podgrzane i utrzymane w temperaturze nie mniejszej niż 100°C przez czas wystarczająco długi, aby zabić wszystkie obecne w mleku mikroorganizmy, oraz umieszczone w hermetycznie zamkniętych opakowaniach.

(2) Każde opakowanie mleka sterylizowanego, oprócz mleka sterylizowanego w puszcze, opatrzone jest datą zgodnie z przepisem 10.

Mleko homogenizowane

97. - (1) *Mleko homogenizowane* to mleko, które zostało poddane obróbce cieplnej, oraz które zostało przetworzone w taki sposób, by rozbić kulki tłuszczu mlecznego i sprawić, by pozostały równomiernie rozprowadzone w mleku. Mleko homogenizowane nie może zawierać substancji innych niż dozwolone stabilizatory.

(2) Każde opakowanie mleka homogenizowanego, oprócz sterylizowanego mleka homogenizowanego w puszcze, opatrzone jest datą zgodnie z przepisem 10.

Mleko rekonstruowane lub rekombinowane

98. - (1) *Mleko rekonstruowane lub rekombinowane* to produkt przygotowany z substancji mlecznych z dodatkiem wody lub mleka lub obu tych substancji. Mleko rekonstruowane lub rekombinowane nie może zawierać substancji innych niż dozwolone stabilizatory.

(2) Mleko rekonstruowane lub rekombinowane zawiera -

(a) nie mniej niż 3,25% (w/w) tłuszczu mlecznego; oraz

(b) nie mniej niż 8,5% (w/w) suchej masy mleka innej niż tłuszcz mleczny.

(3) Mleko rekonstruowane lub rekombinowane opatrzone jest etykietą „mleko rekonstruowane” lub „mleko rekombinowane”, a słowa „rekonstruowane” lub „rekombinowane” pisane są czcionką przynajmniej tak dużą jak słowo „mleko”. Żaden zapis niniejszego ustępu nie zabrania umieszczenia dodatkowego zwrotu – mleko „pełnotłuste”.

(4) Każde opakowanie mleka rekonstruowanego lub rekombinowanego, oprócz sterylizowanego mleka rekonstruowanego lub rekombinowanego w puszcze, opatrzone jest datą zgodnie z przepisem 10.

Mleko zagęszczone

99. - (1) *Mleko zagęszczone lub mleko zagęszczone niesłodzone* to mleko, które zostało poddane koncentracji poprzez usunięcie części wody lub mleka, stanowiące miksturę substancji mlecznych i wody lub mleka lub obu tych substancji.

(2) Mleko zagęszczone lub mleko zagęszczone niesłodzone zawiera -

(a) nie mniej niż 28% (w/w) całkowitej suchej masy mleka w tym tłuszcz mleczny; oraz

(b) nie mniej niż 8% (w/w) tłuszczu mlecznego.

Mleko zagęszczone może zawierać sole wapnia, potasu lub sodu kwasu solnego, cytrynowego, węglowego, ortofosforowego oraz fosforowego, witaminy, jak również dozwolone stabilizatory i nie może zawierać innych dodatkowych substancji.

Skondensowane mleko słodkie

100. *Skondensowane mleko słodkie* to mleko, które zostało poddane koncentracji poprzez usunięcie części wody lub mleka, stanowiące miksturę substancji mlecznych i wody lub mleka lub obu tych substancji, i do którego dodano cukier. Skondensowane mleko słodkie zawiera -

- (a) nie mniej niż 28% (w/w) całkowitej suchej masy mleka w tym tłuszcz mleczny;
- (b) nie mniej niż 8% (w/w) tłuszczu mlecznego; oraz
- (c) nie zawiera dodatku substancji innych niż cukier lub witaminy lub obie te substancje.

Mleko w proszku lub mleko w proszku pełne lub mleko pełnotłuste w proszku

101. *Mleko w proszku lub mleko w proszku pełne lub mleko pełnotłuste w proszku* to produkt uzyskiwany na skutek osuszania mleka zawierający -

- (a) nie mniej niż 26% (w/w) tłuszczu mlecznego;
- (b) nie więcej niż 5% (w/w) wilgoci; oraz
- (c) nie zawierający dodatku substancji innych niż witaminy oraz jeden lub więcej dozwolony emulgator.

(2) (a) Każda puszka lub inny pojemnik zawierający mleko w proszku lub mleko w proszku pełne lub mleko pełnotłuste w proszku opatrzony jest etykietą, na której wydrukowane są następujące informacje:

MLEKO W PROSZKU LUB
MLEKO W PROSZKU PEŁNE LUB MLEKO PEŁNOTŁUSTE W PROSZKU
LUB MLEKO PEŁNOTŁUSTE W PROSZKU

Niniejsza puszka/pojemnik zawiera
odpowiednik..... litrów mleka

- (b) Etykietę należy wypełnić poprzez podanie odpowiedniej liczby litrów wyrażonej za pomocą cyfr oraz słownie. Podana liczba litrów powinna odpowiadać zawartości mleka wynoszącej nie mniej niż 3,25% (w/w) tłuszczu mlecznego oraz 8,5% (w/w) suchej masy beztłuszczowej mleka.
- (c) Etykieta jest zgodna z przepisem 109.

Mleko półtłuste w proszku

102. - (1) *Mleko półtłuste w proszku* to produkt w postaci stałej lub sproszkowanej, który zostaje po usunięciu wody i części tłuszczu z mleka lub śmietany, zawierający -

- (a) nie mniej niż 14% (w/w) tłuszczu mlecznego;
- (b) nie więcej niż 5% (w/w) wilgoci; oraz
- (c) nie zawierający dodatku substancji innych niż witaminy.

(2) (a) Każda puszka lub inny pojemnik zawierający mleko półtłuste w proszku opatrzony jest etykietą, na której wydrukowane są następujące informacje:

MLEKO PÓŁTŁUSTE W PROSZKU

Niniejsza puszka/pojemnik zawiera
odpowiednik . litrów półtłustego mleka

- (b) Etykietę należy wypełnić poprzez podanie odpowiedniej liczby litrów wyrażonej za pomocą cyfr oraz słownie. Podana liczba litrów powinna odpowiadać zawartości półtłustego mleka wynoszącej nie mniej niż 1,6% (w/w) tłuszczu mlecznego oraz 8,5% (w/w) suchej masy beztłuszczowej mleka.
- (c) Etykieta jest zgodna z przepisem 109.
- (d) Każda puszka lub inny pojemnik zawierający mleko półtłuste w proszku opatrzony jest etykietą, na której wydrukowane jest wyrażenie „GWARANCJA 14% TŁUSZCZU MASŁANEGO”. Powyższą informację należy drukować czcionką w kolorze czerwonym, nie mniejszą niż 6 mm wysokości.

Mleko odtłuszczone lub mleko oddzielone wirowaniem

103. - (1) *Mleko odtłuszczone lub oddzielone wirowaniem* to produkt pozostający po usunięciu tłuszczu z mleka lub śmietany, niezależnie od tego czy substancja ta jest skondensowana, zagęszczona, skoncentrowana, w proszku, czy osuszona, jak również od tego czy jest witaminizowana i zawiera maślanekę.

(2) Odtłuszczone mleko w proszku zawiera nie więcej niż 5% (w/w) wilgoci. Przygotowanie fazy wodnej odtłuszczonego mleka w proszku, poddanego witaminizacji bądź nie, zgodnie ze wskazówkami podanymi na etykiecie oznacza, że mleko zawiera nie mniej niż 9% (w/w) suchej masy beztłuszczowej mleka.

(3) (a) Każda puszka lub inny pojemnik zawierający odtłuszczone mleko w proszku opatrzony jest etykietą, na której wydrukowane są następujące informacje:

ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU NIE
NADAJE SIĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ NIEMOWLĘTA
(lub NOWORODKI)

Niniejsza puszka/pojemnik zawiera
odpowiednik. litrów odtłuszczonego mleka

(b) Etykietę należy wypełnić poprzez podanie odpowiedniej liczby litrów wyrażonej za pomocą cyfr oraz słownie.
Podana liczba litrów powinna odpowiadać zawartości odtłuszczonego mleka wynoszącej nie mniej niż 9% (w/w) suchej masy beztłuszczowej mleka.

(c) Każda puszka lub inny pojemnik zawierający płynne odtłuszczone mleko opatrzony jest etykietą, na której wydrukowane są następujące informacje:

ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU NIE NADAJE
SIĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ NIEMOWLĘTA (lub
NOWORODKI)

(d) Oznaczenie, o którym mowa w lit. (a) i (c), jest zgodne z przepisem 109.

(4) Każde opakowanie płynnego mleka odtłuszczonego, oprócz sterylizowanego mleka odtłuszczonego w puszcze, opatrzony jest datą zgodnie z przepisem 10.

Substytut mleka

104. - (1) *Substytut mleka* to każde mleko, śmietana lub mleko odtłuszczone, niezależnie od tego czy skondensowane, skoncentrowane, w proszku czy osuszone, do którego dodano, lub które zmieszano lub połączono z tłuszczem lub olejem innym niż tłuszcz mleczny, w wyniku czego otrzymano produkt będący imitacją lub produktem podobnym do mleka lub produktów mlecznych. Substytut mleka spełnia normy ustalone dla mleka lub mleka w proszku, do którego jest on podobny, lub który imituje, z

wyłączeniem norm dotyczących pochodzenia tłuszczu.

(2) (a) Każda puszka lub inny pojemnik zawierający substytut mleka w proszku opatrzony jest etykietą, na której wydrukowane są następujące informacje:

SUBSTYTUT MLEKA W PROSZKU

NIE NADAJE SIĘ DO SPOŻYCIA PRZEZ NIEMOWLĘTA (lub NOWORODKI)

Niniejsza puszka/pojemnik zawiera odpowiednik

.....litrów substytutu mleka

(b) Etykietę należy wypełnić poprzez podanie odpowiedniej liczby litrów wyrażonej za pomocą cyfr oraz słownie. Podana liczba litrów powinna odpowiadać zawartości substytutu mleka wynoszącej nie mniej niż 3,25% (w/w) tłuszczu oraz 8,5% (w/w) suchej masy beztłuszczowej mleka.

(c) Każda puszka lub inny pojemnik zawierający płynny substytut mleka opatrzony jest etykietą, na której wydrukowane są następujące informacje:

**SUBSTYTUT MLEKA NIE NADAJE SIĘ DO
SPOŻYCIA PRZEZ NIEMOWLĘTA (lub
NOWORODKI)**

(d) Oznaczenie, o którym mowa w lit. (a) i (c), jest zgodne z przepisem 109.

(3) Każde opakowanie płynnego substytutu mleka, oprócz płynnego, sterylizowanego substytutu mleka w puszcze, opatrzone jest datą zgodnie z przepisem 10.

Mleko smakowe

105. - (1) *Mleko smakowe* to płynny napój mleczny przygotowany z mleka, mleka w proszku, mleka odtłuszczonego lub odświeżonego mleka w proszku, z dodatkiem substancji aromatyzujących lub środków słodzących. Może zawierać sól, dozwolone substancje barwiące i stabilizatory. Zawiera mniej niż 2% (w/w) tłuszczu mlecznego.

(2) Mleko smakowe opatrzone jest etykietą z napisem „Mleko Smakowe”, bezpośrednio przed lub za którym podana jest nazwa smaku. Słowo „Smakowe” oraz nazwa smaku powinny być napisane czcionką przynajmniej tak dużą i tego samego koloru co czcionka słowa "Mleko".

(3) Każde opakowanie mleka smakowego, oprócz sterylizowanego mleka smakowego w puszcze, opatrzone jest datą zgodnie z przepisem 10.

Napój mleczny zawierający bakterie *lactobacillus* lub fermentowany napój mleczny

106. — 1) *Napój mleczny zawierający bakterie lactobacillus lub fermentowany napój mleczny* to produkt fermentowany powstały na podstawie pasteryzowanego mleka szczepionego, z którego potencjalnie usunięto część tłuszczu lub do którego dodano wody z kulturami bakterii wytwarzającymi kwas mlekowy. Może zawierać dozwolone substancje barwiące i środki aromatyzujące.

(2) Napój mleczny zawierający bakterie *lactobacillus* lub fermentowany napój mleczny zawiera nie więcej niż 3% (wagowo) suchej masy beztłuszczowej mleka.

(3) Napój mleczny zawierający bakterie *lactobacillus* lub fermentowany napój mleczny, opatrzony etykietą „mleko zawierające bakterie *lactobacillus*” lub „mleko fermentowane”, spełnia standardy przewidziane dla mleka pod względem masy suchej mleka i zawartości tłuszczu mleka.

(4) Każde opakowanie napoju mlecznego zawierającego bakterie *lactobacillus* lub fermentowanego napoju mlecznego z datą oznaczoną zgodnie z rozporządzeniem 10.

Mleko w proszku ze słodem

107. *Mleko w proszku ze słodem* to produkt powstały przez połączenie mleka z płynami, oddzielonymi od zacieru zmielonego słoju jęczmiennego i mączki, z solą, dwuwęglanem sodowym albo dwuwęglanem

potasowym lub bez tych dodatków w taki sposób, by zapewnić swobodne działanie enzymu z ekstraktu słodcu, oraz przez usunięcie wody i zawiera:

- (a) nie mniej niż 7,5% (wagowo) tłuszczu mleka i
- (b) nie więcej niż 3,5% (wagowo) wilgoci.

Może zawierać dozwolone środki aromatyzujące.

Serwatka

108. *Serwatka* to substancja pozostająca po usunięciu z mleka, śmietany lub chudego mleka skrzepu po zakończeniu procesu produkcji sera niezależnie od tego, czy substancja taka jest skondensowana, zagęszczona, skoncentrowana, sproszkowana, suszona bądź odwodniona.

Etykietowanie mleka

109. – 1) Zgodnie z rozporządzeniami 101(2), 102(2), 103(3) and 104(2) etykieta jest drukowana ciemną czcionką na jasnym, kolorowym tle lub jasną czcionką na ciemnym tle.

(2) Wysokość czcionki stosowanej do etykietowania wymaganego zgodnie z ust. 1) określającym odpowiednie ilości różnych rodzajów mleka jest nie mniejsza niż 3 mm (lub 1,5 mm w przypadku gdy waga brutto puszki bądź innego pojemnika nie przekracza 330 g).

(3) Wysokość czcionki zastosowanej na etykiecie wymaganej zgodnie z ust. 1), inna niż ta określająca odpowiednie ilości różnych rodzajów mleka, jest nie mniejsza niż 6 mm (lub 3 mm w przypadku gdy waga brutto puszki bądź innego pojemnika nie przekracza 330 g).

(4) Etykieta jest bezpiecznie przymocowana do puszki lub innego pojemnika, tak aby była wyraźnie widoczna.

(5) *a)* Użycie samego słowa „mleko” na wszystkich etykietach jest zarezerwowane wyłącznie w celu opisanie mleka zgodnie ze standardami przewidzianymi dla mleka.

b) Każdy gotowy produkt jest opatrzony etykietą, tak by dla kupca lub klienta było jasne, że produkt jest sztuczny, nie wytworzono go wyłącznie z mleka, a w żadnym wypadku słowo „mleko” nie jest większe niż jakiegokolwiek inne słowo na etykiecie opisujące produkt.

Śmietana

110. — 1) *Śmietana* stanowi część mleka, w której znajduje się większa część tłuszczu mleka. Nie zawiera ona więcej niż 35% (wagowo) tłuszczu mleka i nie zawiera żadnych substancji dodanych.

2) Każde opakowanie śmietany, poza sterylizowaną śmietaną w puszcze, jest opatrzone datą zgodnie z rozporządzeniem 10.

Śmietana homogenizowana

111. — 1) *Śmietana homogenizowana* to śmietana, która została poddana obróbce cieplnej i została przetworzona w taki sposób, by rozbić kulki tłuszczu masła i sprawić, by pozostały równomiernie rozprowadzone w mleku zamiast unosić się na powierzchni. Nie zawiera ona żadnych dodanych substancji innych niż dozwolone emulgatory i dozwolone stabilizatory.

2) Każde opakowanie śmietany homogenizowanej, poza sterylizowaną śmietaną w puszcze, jest opatrzone datą zgodnie z rozporządzeniem 10.

Śmietana rekonstruowana lub rekombinowana

112. — 1) *Śmietana rekonstruowana lub rekombinowana* to produkt składający się z substancji mleka z wodą lub mlekiem, lub jednym i drugim. Nie zawiera ona żadnych dodanych substancji innych niż dozwolone emulgatory i dozwolone stabilizatory i spełnia standardy przewidziane w przypadku śmietany w odniesieniu to zawartości tłuszczu mleka.

(2) Śmietana rekonstruowana i rekombinowana jest określana na etykiecie jako „Śmietana rekonstruowana” lub „Śmietana rekombinowana”, a słowa „rekonstruowana” lub „rekombinowana” są tak duże jak słowo „Śmietana” lub większe i są takiego samego koloru.

(3) Każde opakowanie śmietany rekonstruowanej i rekombinowanej, poza sterylizowaną śmietaną rekonstruowaną i rekombinowaną w puszcze, jest opatrzone datą zgodnie z rozporządzeniem 10.

Śmietana zagęszczona

113. — 1) *Śmietana zagęszczona* to śmietana, która została poddana obróbce cieplnej, z dodatkiem cukru lub bez, dozwolonymi emulgatorami i dozwolonymi stabilizatorami, cukrzaniem wapnia lub podpuszczką i zawiera jadalną żelatynę.

2) Każde opakowanie śmietany zagęszczonej, poza sterylizowaną śmietaną zagęszczoną w puszcze, jest opatrzone datą zgodnie z rozporządzeniem 10.

Śmietana odchudzona

114. — 1) *Śmietana odchudzona* to produkt zawierający nie mniej niż 18% (wagowo) tłuszczu mleka, lecz mniej niż 35% (wagowo) tłuszczu mleka i spełnia standardy przewidziane w przypadku śmietany.

2) Każde opakowanie śmietany odchudzonej, poza sterylizowaną śmietaną odchudzoną w puszcze, jest opatrzone datą zgodnie z rozporządzeniem 10.

Kwaśna śmietana

115. — 1) *Kwaśna śmietana* to śmietana, która po pasteryzacji została poddana kwaśnieniu przy użyciu bakterii wytwarzających kwas mlekowy.

2) Każde opakowanie kwaśnej śmietany, poza sterylizowaną kwaśną śmietaną w puszcze, jest opatrzone datą zgodnie z rozporządzeniem 10.

Masło

116. *Masło* to produkt stały, który uzyskiwany jest z mleka lub śmietany, lub obu tych produktów, i nie jest zjełczały. Nie zawiera ono więcej niż 80% (wagowo) tłuszczu mleka i nie więcej niż 16% (wagowo) wilgoci. Może zawierać dodaną sól i nieszkodliwe substancje barwiące pochodzenia roślinnego i nie zawiera więcej żadnych innych substancji dodanych poza wyjątkami wyraźnie dozwolonymi we wspomnianych rozporządzeniach.

Ser

117. — 1) *Ser* to produkt stały lub półstały uzyskiwany przez koagulację kazeiny mleka, odtłuszczonego mleka, śmietany lub ich połączenia z podpuszczką, pepsyną lub kwasem. Może zawierać dojrzewające fermenty, nieszkodliwe kultury bakterii wytwarzające kwas, określone kultury pleśni, przyprawy, lizozym, dozwolone środki aromatyzujące, substancje barwiące lub chemiczne konserwanty. Nie zawiera żadnego tłuszczu poza tłuszczem mleka.

(2) Natamycynę można stosować na skórkę sera poprzez maczanie lub spryskiwanie w taki sposób, by stosunek natamycyny w próbce z powierzchni do próbki z warstwy na głębokości mniejszej niż 5 mm był większy niż 1 mg/dm².

(3) Natamycyna nie powinna się znaleźć na głębokości większej niż 5 mm i nie należy jej stosować w połączeniu z kwasem sorbinowym.

Ser Cheddar

118. *Ser Cheddar* zawiera nie mniej niż 48% (wagowo) tłuszczu mleka w substancji bez wody i nie więcej niż 39% (wagowo) wody.

Ser bez nazwy

119. *Ser sprzedawany bez nazwy lub klasyfikacji* zawiera nie mniej niż 48% (wagowo) tłuszczu mleka w substancji bez wody i nie więcej niż 39% (wagowo) wody.

Ser śmietankowy

120. *Ser śmietankowy* to ser produkowany ze śmietany lub mleka, do którego dodano śmietaną, i zawiera:

- (a) nie więcej niż 55% (wagowo) wilgoci i
- (b) nie mniej niż 65% (wagowo) tłuszczu mleka suchej substancji.

Ser topiony lub zemulgowany

121. *Ser topiony lub zemulgowany* to ser, który został poddany rozdrobnieniu, emulgacji i pasteryzacji. Zawiera on:

- (a) nie więcej niż 45% (wagowo) wilgoci;
- (b) nie mniej niż 45% (wagowo) tłuszczu mleka suchej substancji i
- (c) nie więcej niż 3% (wagowo) dodanych bezwodnych soli emulgujących.

Ser topiony lub pasta serowa

122. *Ser topiony lub pasta serowa* to pasteryzowany, dobrze się rozsmarowujący ser spełniający standardy przewidziane dla serów topionych lub zemulgowanych, lecz jego zawartość wilgoci nie przekracza 60% (wagowo).

Jogurt

123. — 1) *Jogurt* to produkt sfermentowany wytwarzany przez szczepienie mleka pasteryzowanego, z którego przed pasteryzacją potencjalnie usunięto część tłuszczu lub do którego przed pasteryzacją dodano mleko w proszku lub suchą masę beztłuszczową mleka, z kulturami bakterii *lactobacillus bulgaricus* i jedną lub kilkoma następujących bakterii: *streptococcus thermophilus*, *lactobacillus acidophilus* i *bacterium yoghurtii*.

(2) *Lactobacillus bulgaricus* i jedna lub więcej innych bakterii, o których mowa w ust. 1, znacząco przeważają w produkcji.

(3) Jogurt może zawierać dozwolone substancje barwiące i środki aromatyzujące. Jogurt, jogurt o obniżonej zawartości tłuszczu, jogurt o niskiej zawartości tłuszczu, jogurt beztłuszczowy i odtłuszczony jogurt mleczny.

(4) Jogurt zawiera nie mniej niż 8,5% (wagowo) masy suchej mleka innej niż tłuszcz mleka.

(5) Jogurt inny niż jogurt o obniżonej zawartości tłuszczu, jogurt o niskiej zawartości tłuszczu, odtłuszczony jogurt i jogurt beztłuszczowy zawierają nie mniej niż 3,25% (wagowo) tłuszczu mleka.

(6) Jogurt o obniżonej zawartości tłuszczu lub jogurt o niskiej zawartości tłuszczu zawierają nie więcej niż 2% (wagowo) tłuszczu mleka.

(7) Jogurt beztłuszczowy lub jogurt odtłuszczony zawierają nie więcej niż 0.5% (wagowo) tłuszczu mleka.

8) Każde opakowanie jogurtu jest opatrzone datą zgodnie z rozporządzeniem 10.

Jogurt owocowy

124. — 1) *Jogurt owocowy* to jogurt zmieszany z owocami, miąższem owoców, pokrojonymi owocami lub sokiem owocowym, z cukrem lub bez, z dozwolonymi konserwantami lub dozwolonymi substancjami barwiącymi.

(2) Jogurt owocowy zawiera nie mniej niż 8.5% (wagowo) masy suchej mleka innej niż tłuszcz mleka i nie mniej niż 1% (wagowo) tłuszczu mleka oraz nie mniej niż 5% (wagowo) owoców lub soku z owoców.

(3) Każde opakowanie jogurtu jest opatrzone datą zgodnie z rozporządzeniem 10.

Ghee lub masło klarowane

125. — 1) *Ghee lub masło klarowane* to czysto sklarowany tłuszcz uzyskiwany z wody i beztłuszczowych substancji stałych pochodzących z masła lub śmietany. Spełnia ono następujące standardy:

- (a) nie więcej niż 0.3% (wagowo) wilgoci;
- (b) nie więcej niż 3% (wagowo) wolnego kwasu tłuszczowego, którego zawartość jest obliczana jako zawartość kwasu oleinowego;
- (c) liczba Reicherta nie mniejsza niż 23,5%;
- (d) liczba Polenskego w granicach 1,5-4 i
- (e) liczba butyro w granicach 42-45 (przy 40°C).

(2) Ghee nie zawiera żadnych dodanych substancji.

(3) Słowa „ghee” lub „masło klarowane” nie używa się ani osobno, ani w połączeniu z innymi słowami na jakichkolwiek etykietach jako opis artykułu innego niż ghee lub masło klarowane zgodnie z ust. 1.

LODY, MROŻONE WYROBY CUKIERNICZE I PODOBNE PRODUKTY

Lody

126. *Lody* to mrożony wyrób z mleka lub śmietany, lub produktów mlecznych, w których część bądź całość tłuszczu mleka została zastąpiona przez inny jadalny tłuszcz lub olej, z dodatkiem cukru lub bez. Zawierają one nie więcej niż 5% (wagowo) tłuszczu i nie mniej niż 7.5% (wagowo) suchej masy beztłuszczowej mleka.

Lody z produktów mleczarskich

127. *Lody z produktów mleczarskich* lub *lody śmietankowe*, lub *lody śmietankowe z produktów mleczarskich* to mrożone wyroby z mleka lub śmietany, lub produktów mlecznych, w których część bądź całość tłuszczu mleka została zastąpiona przez inny jadalny tłuszcz lub olej, z dodatkiem cukru lub bez. Zawierają one nie więcej niż 10% (wagowo) tłuszczu mleka i nie mniej niż 7.5% (wagowo) suchej masy beztłuszczowej mleka.

Lody z mleka

128. *Lody z mleka* to zamrożone produkty spożywcze zawierające nie więcej niż 2.5% (wagowo) tłuszczu mleka i nie mniej niż 7% (wagowo) suchej masy beztłuszczowej mleka.

Mrożone wyroby cukiernicze

129. — 1) *Mrożone wyroby cukiernicze* to przetwory z wody i jednego lub więcej zdrowych produktów spożywczych, w tym z suchej masy beztłuszczowej mleka, miększu owoców, soku z owoców, orzechów lub ziarna, z dodatkiem cukru lub bez, z dozwolonymi środkami aromatyzującymi, dozwolonymi substancjami barwiącymi i dozwolonymi stabilizatorami.

2) Mrożone wyroby cukiernicze obejmują lody wodne, sorbet i lizaki lodowe.

CUKIER I PRZETWORY Z CUKRU

Miód

151. *Miód* musi pochodzić wyłącznie z nektaru kwiatów i innych słodkich wykwitów roślin i być wytworzony wyłącznie przez pszczoły. Miód nie może zawierać więcej niż -

- (a) 20% (w/w) wilgoci;
- (b) 8% (w/w) sacharozy; oraz
- (c) 0.75% (w/w) popiołu,

oraz nie może zawierać mniej niż 60% (w/w) cukru redukującego, wyrażonego jako odwrócony cukier. Nie może zawierać żadnych dodanych sztucznych substancji słodzących, barwników ani żadnych innych obcych substancji.

ŻYWNOSĆ SPECJALNEGO PRZEZNACZENIA

ŻYWNOSĆ SPECJALNEGO PRZEZNACZENIA

247. Na potrzebę niniejszych przepisów „żywność specjalnego przeznaczenia” oznacza żywność nazywaną lub określaną jako nadającą się szczególnie do spożycia przez określoną grupę ludzi wymagającą specjalnej diety. Składa się ze składników spożywczych zmodyfikowanych, spreparowanych lub połączonych, w taki sposób, by żywność miała właściwości odżywcze lub przyswajalność, które kwalifikują ją do spożycia przez osoby wymagające specjalnej diety.

(2) Żywność specjalnego przeznaczenia obejmuje żywność dla osób z cukrzycą, żywność o niskiej zawartości sodu, bezglutenową, niskobiałkową, o zmodyfikowanej zawartości węglowodanów, niskokaloryczną, preparaty do żywienia niemowląt i dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego.

(3) Żywność specjalnego przeznaczenia może zawierać witaminy, minerały, aminokwasy i inne suplementy odżywcze, o ile nie są objęte osobnym zakazem na mocy niniejszych przepisów.

Wymogi dotyczące znakowania żywności specjalnego przeznaczenia

248. 1) Każde opakowanie żywności specjalnego przeznaczenia, o ile nie przewidziano odstępstw w tym zakresie, posiada etykietę przedstawiającą informację o składnikach odżywczych w formie określonej w Załączniku Dwunastym lub w innej podobnej formie, która może uzyskać akceptację Dyrektora Generalnego, oraz odpowiednie informacje, które uzasadniają stwierdzenia użyte we odniesieniu do danego produktu.

2) Nie wolno stosować na opakowaniach żywności specjalnego przeznaczenia, która zawiera węglowodany, określeń takich jak „Nie zawiera cukru”, „Bezcukrowe” lub innych określeń o podobnym znaczeniu.

Żywność niskokaloryczna

249. Żywność niskokaloryczna to żywność specjalnego przeznaczenia, która nadaje się szczególnie do spożycia przez osoby stosujące dietę niskokaloryczną.

(2) Wartość energetyczna żywności niskokalorycznej z rodzaju określonego w pierwszej kolumnie poniższej tabeli nie przekracza wartości wskazanych w drugiej kolumnie poniższej tabeli:

<i>Pierwsza kolumna</i>	—	<i>Druga kolumna</i>
Napoje (gotowe do spożycia)	—	8 kcal/100 ml
Produkty do smarowania pieczywa, w tym zamienniki dżemu	—	100 kcal/100 g
Pozostałe rodzaje żywności	—	50 kcal/100 g.

(3) Każde opakowanie żywności niskokalorycznej posiada na etykiecie informację o składnikach odżywczych w formie określonej w Załączniku Dwunastym lub w innej podobnej formie, która może uzyskać akceptację Dyrektora Generalnego.

Żywność przeznaczona dla diabetyków

250. Żywność przeznaczona dla diabetyków to żywność specjalnego przeznaczenia, która nadaje się szczególnie dla osób cierpiących na cukrzycę.

2) Każde opakowanie żywności przeznaczonej dla diabetyków posiada na etykiecie informację o składnikach odżywczych w formie określonej w Załączniku Dwunastym lub w innej podobnej formie, która może uzyskać akceptację Dyrektora Generalnego. Informacja ta zawiera stwierdzenie o rodzaju węglowodanów zawartych w żywności.

Żywność dla niemowląt

251. Żywność dla niemowląt to żywność określona lub sprzedawana jako odpowiednia dla niemowląt, która zawiera preparaty dla niemowląt.

(2) Żywność dla niemowląt inna niż preparaty dla niemowląt nie zawiera więcej niż 2% błonnika, ani żadnej substancji mineralnej, która nie rozpuszcza się w jednodziesięcionormalnym roztworze kwasu solnego, oraz nie jest zjełczała.

(3) Żywność dla niemowląt nie zawiera dodatku monosodowej soli kwasu L-glutaminowego, ani azotanów i azotynów, poza tymi, które są naturalnie obecne w żywności.

(4) Żywność dla niemowląt nie zawiera chemicznych konserwantów.

(5) Żywność dla niemowląt opatruje się terminem ważności zgodnie z rozporządzeniem 10.

Preparaty do żywienia niemowląt

252. Preparat do żywienia niemowląt to środek spożywczy określany lub sprzedawany jako alternatywa dla mleka matki w żywieniu niemowląt. Jest to produkt przygotowany z mleka krowiego lub innego lub z innych składników odżywczych pozyskiwanych ze zwierząt, w tym ryb, albo z roślin, co do którego udowodniono, że jest odpowiedni dla żywienia niemowląt.

(2) Preparat do żywienia niemowląt przygotowany zgodnie ze wskazówkami na etykiecie posiada wartość energetyczną nie mniejszą niż 640 kcal i nie większą niż 720 kcal na litr gotowego do spożycia produktu.

(3) 100 kcal preparatu do żywienia niemowląt zawiera następujące składniki odżywcze:

(a) nie mniej niż 1,8 g i nie więcej niż 4 g białka o jakości odżywczej równoważnej wartości kazeiny lub większej ilości innego białka w odpowiedniej proporcji do jego jakości odżywczej. Jakość białka wynosi nie mniej niż 85% jakości kazeiny.

(b) nie mniej niż 3,3 g i nie więcej niż 6 g tłuszczu oraz nie mniej niż 0,3 g kwasu linolowego w formie glicerydów;

(c) nie mniej niż 75 mcg i nie więcej niż 150 mcg witaminy A wyrażonej jako retinol;

(d) nie mniej niż 40 i nie więcej niż 80 j.m. witaminy D;

(e) nie mniej niż 8 mg witaminy C (kwasu askorbinowego);

(f) nie mniej niż 40 mcg witaminy B1 (tiaminy);

(g) nie mniej niż 60 mcg witaminy B2 (ryboflawiny);

(h) nie mniej niż 250 mcg amidu kwasu nikotynowego;

nie mniej niż 35 mcg witaminy B6. Preparaty o wyższej zawartości białka niż 1,8 g białka/100 kcal zawierają co najmniej 15 mcg witaminy B6 na gram białka;

j) nie mniej niż 4 mcg kwasu foliowego;

- k) nie mniej niż 300 mcg kwasu pantotenowego;
- l) nie mniej niż 0,15 mcg witaminy B12;
- m) nie mniej niż 4 mcg witaminy K1;
- n) nie mniej niż 1,5 mcg witaminy H (biotyny);
- o) nie mniej niż 0,7 j.m. witaminy E (związków d-tokoferolu) na 1 g kwasu linolowego (lub na 1 g wielonienasyconych kwasów tłuszczowych wyrażonych jako kwas linolowy), ale w żadnym wypadku nie mniej niż 0,7 j.m./100 kcal;
- p) nie mniej niż 20 mg i nie więcej niż 60 mg sodu (Na); p) nie mniej niż 80 mg i nie więcej niż 200 mg potasu (K);
- p) nie mniej niż 55 mg i nie więcej niż 150 mg chloru (Cl);
- s) nie mniej niż 50 mg wapnia (Ca), a stosunek zawartości wapnia do fosforu nie jest mniejszy niż 1,2 i nie większy niż 2,0; s) nie mniej niż 25 mg fosforu (P), a stosunek zawartości wapnia do fosforu nie jest mniejszy niż 1,2 i nie większy niż 2,0; u) nie mniej niż 6 mg magnezu (Mg); v) nie mniej niż 0,15 mg żelaza (Fe);
- w) nie mniej niż 5 mcg jodu (I);
- x) nie mniej niż 60 mcg miedzi (Cu);
- y) nie mniej niż 0,5 mg cynku (Zn); oraz
- z) nie mniej niż 5 mcg manganu (Mn).

(4) Dla celów obliczenia liczby kilokalorii dostarczanych w żywności, o której mowa w niniejszych przepisach —

- (a) uznaje się, że 1 g tłuszczu dowolnego rodzaju w omawianej żywności dostarcza 9 kcal;
- (b) uznaje się, że 1 g białka dowolnego rodzaju w omawianej żywności dostarcza 4 kcal;
- (c) uznaje się, że 1 g węglowodanów dowolnego rodzaju w omawianej żywności dostarcza 4 kcal.

(5) Izolaty aminokwasów mogą być dodawane do preparatów dla niemowląt jedynie w celu poprawienia ich wartości odżywczej. Niezbędne aminokwasy mogą być dodawane dla poprawienia jakości białek jedynie w ilości koniecznej do osiągnięcia tego celu. Stosuje się tylko naturalne aminokwasy szeregu L.

(6) Do preparatów dla niemowląt mogą być dodawane następujące nukleotydy w poniżej podanych proporcjach:

- (a) cytydino-5'-monofosforan w ilości nie większej niż 2,5 mg na 100 kcal;
- (b) urydino-5'-monofosforan w ilości nie większej niż 1,75 mg na 100 kcal;
- (c) adenozydno-5'-monofosforan w ilości nie większej niż 1,5 mg na 100 kcal;
- (d) guanozydno-5'-monofosforan w ilości nie większej niż 0,5 mg na 100 kcal; oraz
- (e) inozyno-5'-monofosforan w ilości nie większej niż 1,75 mg na 100 kcal;

(7) Całkowite stężenie w preparacie dla niemowląt nukleotydów, o których mowa w ustępie 6, nie przekracza 5 mg na 100 kcal.

(8) Do preparatów dla niemowląt może być dodawany selen w ilości nie większej niż 3 µg na 100 kcal.

(9) Do preparatów dla niemowląt mogą być dodawane wielonienasycone kwasy tłuszczowe (WKT) o długim łańcuchu (20 i 22 atomy węgla). Ich zawartość nie przekracza:

- (a) 1 % łącznej zawartości tłuszczu dla n-3 WKT, oraz
- (b) 2 % łącznej zawartości tłuszczu dla n-6 WKT (1 % łącznej zawartości tłuszczu dla kwasu arachidonowego),

a zawartość kwasu eikozapentanowego (20:5 n-3) nie przekracza zawartości kwasu dokozaheksanowego (22:6 n-3).

Preparaty mleczne dla niemowląt

253. *Preparaty mleczne dla niemowląt* to preparaty dla niemowląt wytworzone z krowiego mleka. Część lub całość zawartego tłuszczu może być w nich zastępowana olejami roślinnymi. Preparaty te spełniają normy ustalone dla preparatów dla niemowląt.

Etykietowanie preparatów dla niemowląt

254. Każde opakowanie preparatu dla niemowląt poza preparatami mlecznymi dla niemowląt posiada etykietę wskazującą źródło białka. Takie wskazanie drukuje się tuż po nazwie zwyczajowej „*preparat dla niemowląt*” lub innej właściwej nazwie.

2) Na etykiecie preparatu dla niemowląt drukuje się –

- (a) wskazówki dotyczące sposobu przygotowania jedzenia;
- (b) zawartość energii i liczbę gramów białka, tłuszczu i węglowodanów na 100 ml lub na inną jednostkę miary preparatu przygotowanego zgodnie ze wskazówkami na etykiecie;
- (c) łączną zawartość każdej witaminy i każdego minerału na 100 ml lub na inną jednostkę miary preparatu przygotowanego zgodnie ze wskazówkami na etykiecie;
- (d) zalecenie dotyczące ilości produktu, którą należy każdorazowo podawać i częstotliwości jego podawania w zalecanej ilości w ciągu dnia; takie zalecenie podaje się w odniesieniu do każdego miesiąca życia do wieku 6 miesięcy.
- (e) wskazówki dotyczące przechowywania i informacja dotycząca możliwości przechowywania produktu przed i po otwarciu opakowania; oraz
- (f) informację o tym, że niemowlętom po ukończeniu 6 miesiąca życia należy poza preparatem zacząć podawać dodatkowo inne produkty żywnościowe.

ŻYWNOŚĆ RÓŻNA

Żelatyna jadalna

257. —(1) *żelatyna jadalna* to oczyszczona żywność uzyskana poprzez ekstrakcję z takich tkanek jak skóra, więzadła i kości zwierząt. 5% roztwór żelatyny jadalnej w ciepłej wodzie nie może charakteryzować się nieprzyjemnym smakiem oraz nieprzyjemnym zapachem.

(2) Żelatyna jadalna powinna zawierać —

- (a) nie więcej niż 18% wilgoci;
- (b) nie więcej niż 3.25% popiołu łącznie; oraz
- (c) nie mniej niż 15% azotu w suchej masie.

Krakersy rybne

258. —(1) *Krakersy rybne (niesmażone)* powinny być produktem żywnościowym wytworzonym ze skrobi z dodatkiem lub bez dodatku innych rodzajów mąki, do których dodano mięso rybie.

(2) Krakersy rybne mogą zawierać sól, dozwolone dodatki smakowe i barwiące i nie mogą zawierać mniej niż 8% białka (całkowita zawartość azotu x 6.25) w suchej masie.

Krakersy krewetkowe

259. —(1) *Krakersy krewetkowe (niesmażone)* powinny być produktem żywnościowym wytworzonym ze skrobi z dodatkiem lub bez dodatku innych rodzajów mąki, do których dodano mięso krewetek, wyciąg z krewetek lub oba.

(2) Krakersy krewetkowe mogą zawierać sól, dozwolone dodatki smakowe i barwiące i nie mogą zawierać mniej niż 3,4% białka (całkowita zawartość azotu x 6.25) w suchej masie.

CZĘŚĆ V

KARY

KARY

261. Wszystkie osoby, które naruszą przepisy niniejszego rozporządzenia będą winne wykroczenia i poniosą odpowiedzialność oraz nałożona zostanie na nie kara pieniężna nie przekraczająca \$1000, a w przypadku drugiego lub kolejnego wykroczenia - kara pieniężna nie przekraczająca \$2000.

ZAŁĄCZNIK PIERWSZY

Rozporządzenie 5 (4) (b)

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE WARUNKÓW OGÓLNYCH W DEKLARACJI SKŁADNIKÓW

Następujące substancje mogą być określane nazwami zwyczajowymi na liście składników:

<i>Substancja</i>	<i>Nazwa zwyczajowa</i>
Ryby jeśli stanowią składnik produktów rybnych.	Ryba.
Zamiennik śmietany jeśli stanowi składnik innego środka spożywczego.	Zamiennik śmietany
Oczyszczona skrobia preparowana jeśli stanowi składnik innego środka spożywczego, poza chemicznie modyfikowaną skrobią.	Skrobia.
Dowolny pozbawiony zapachu jadalny olej roślinny, niezależnie od tego czy uwodniony czy nie, jeśli stanowi składnik środka spożywczego innego niż jadalny olej lub tłuszcz roślinny	Olej/tłuszcz roślinny
Zioła jeśli stanowią składnik innego środka spożywczego w ilości nie przekraczającej 2% wagi tego środka spożywczego.	Zioła
Przyprawy jeśli stanowią składnik innego środka spożywczego w ilości nie przekraczającej 2% wagi tego środka spożywczego.	Przyprawy.
Substancje barwiące jeśli stanowią składnik innego środka spożywczego.	Substancje barwiące/barwniki.
Emulsyfikatory i stabilizatory jeśli stanowią składnik innego środka spożywczego.	Emulsyfikatory/stabilizatory lub środki emulsyfikujące/stabilizujące
Substancje smakowe jeśli stanowią składnik innego środka spożywczego.	Substancje smakowe.
konserwanty jeśli stanowią składnik innego środka spożywczego.	Konserwanty.
Następujące rodzaje gum:	
Guma akacjowa, guma karaya, tragakanta, chleb świętojański, guma gellan, guma ghatti, guma guar oraz guma ksantanowa.	Guma jadalna
Wszelkie jadalne tłuszcze zwierzęce jeśli stanowią składnik innego środka spożywczego.	Tłuszcze zwierzęce.

ZAŁĄCZNIK DRUGI

Rozporządzenie 10

DATA OZNAKOWANIA ŻYWNOŚCI PACZKOWANEJ

1. Śmietana, śmietana o mniejszej zawartości tłuszczu, śmietana odtłuszczona, bita śmietana i kwaśna śmietana, za wyjątkiem sterylizowanej śmietany w puszcze.
2. Mleko fermentowane lub fermentowane napoje mleczne.
3. Mleko pasteryzowane lub pasteryzowane napoje mleczne.
4. Jogurt, jogurt o obniżonej zawartości tłuszczu, jogurt o niskiej zawartości tłuszczu, jogurt odtłuszczony i produkty wytworzone z jogurtu.
5. Pasteryzowany sok owocowy i pasteryzowane napoje owocowe.
6. Pasteryzowany sok warzywny i pasteryzowane napoje warzywne.
7. Tofu, "tauhu" lub "doufu", ser sojowy wytworzony zasadniczo z soi, wody i koagulantu, w tym "tofu jajeczne", "taukua" lub "dougan", jak również miękki deser z sera sojowego zwany "tauhui", "tofa" lub "douhua", za wyjątkiem jednak tofu smażonego na oleju w kształcie mieszka, zwanego "taupok", jak również suszonego sera sojowego na patyku.
8. Żywność przechowywana lub wymagająca przechowywania w chłodni dla zachowania lub przedłużenia okresu przydatności do spożycia, za wyjątkiem surowych owoców i warzyw.
9. Witaminizowany sok owocowy i witaminizowane napoje owocowe.
10. Witaminizowany sok warzywny i witaminizowane napoje warzywne.
11. Mleko w płynie i napoje mleczne w płynie, za wyjątkiem mleka skondensowanego, słodzonego mleka skondensowanego, mleka zagęszczonego oraz sterylizowanego mleka i produktów mlecznych w puszcze.
12. Mąka.
13. Sos do sałatek.
14. Majonez.
15. Rodzynki i sułtanki.
16. Czekolada, czekolada mleczna i produkty z czekolady, których charakterystycznym składnikiem jest czekolada lub kakao, niezależnie od tego, czy zawiera owoce i orzechy.
17. Płatki śniadaniowe, niezależnie od tego czy zawierają owoce i orzechy, za wyjątkiem płatków śniadaniowych w puszkach.
18. Żywność dla niemowląt.
19. Jadalne oleje kuchenne.

ZAŁĄCZNIK TRZECI

Rozporządzenie 17 (3)

DOZWOLONE PRZECIWUTLENIACZE

1. Zgodnie z zapisami ustępu 2, artykuły spożywcze określone w kolumnie 1 poniższej tabeli mogą zawierać przeciwutleniacze określone w kolumnie 2 w ilościach nie przekraczających wskazań podanych w kolumnie 3 poniższej tabeli:

<i>Kolumna 1</i>	<i>Kolumna 2</i>	<i>Kolumna 3</i>
<i>Artykuł spożywczy</i>	<i>Opis przeciwutleniacza</i>	<i>Jednostki na milion (według wagi)</i>
(a) Odwodnione jadalne oleje i tłuszcze, utwardzane lub nie, margaryna, oleje witaminowe i koncentraty zawierające nie więcej niż 100,000 I.U. witaminy A na 1 gram	galusan propylu lub galusan oktylu lub galusan dodecyłu lub dowolna ich mieszanka	100
	lub	
	butylohydroksyanizol (B.H.A.)	200
	lub	
	butylohydroksytoluen (B.H.T.)	200
	tert-butylohydrochinon (TBHQ)	200
	lub	200
	palmitynian askorbylu	
	lub	
	Mieszanka cytrynianu izopropylu (w tym cytrynian monoizopropylu)	100
(b) częściowe estry glicerolu	Dowolna mieszanka B.H.A. i B.H.T.	200
	galusan propylu lub galusan oktylu lub galusan dodecyłu lub dowolna ich mieszanka	100
	lub	
	butylohydroksyanizol (B.H.A.)	200
	lub	
	butylohydroksytoluen (B.H.T.)	200
	lub	
	tert-butylohydrochinon (TBHQ)	200
	lub	
	palmitynian askorbylu	500
(c) Masło do celów przemysłowych	lub	
	Dowolna mieszanka B.H.A. i B.H.T.	200
	galusan propylu lub galusan oktylu lub galusan dodecyłu lub dowolna ich mieszanka	80
	lub	
	tert-butylohydrochinon (TBHQ)	160
	lub	
	butylohydroksyanizol (B.H.A.)	160
	lub	
	butylohydroksytoluen (B.H.T.)	160
	lub	
palmitynian askorbylu	500	
(d) Olejki eteryczne i izolaty z koncentratów olejków eterycznych	lub	
	Dowolna mieszanka B.H.A. i B.H.T.	160
	galusan propylu lub galusan oktylu lub galusan dodecyłu lub dowolna ich mieszanka	100
	lub	
	butylohydroksyanizol (B.H.A.)	200
	lub	
butylohydroksytoluen (B.H.T.)	200	

	lub	
	tert-butylohydrochinon (TBHQ)	200
	lub	
	palmitynian askorbylu	500
	lub	
	Dowolna mieszanka B.H.A. i B.H.T.	200
(e) Jabłka i gruszki	Etoksychina	3
(f) Przetwory zawierające więcej niż 100,000 I.U. witaminy A na 1 gram	butylohydroksyanizol (B.H.A.)	10 na każde 1,000 I.U. witaminy A
	lub	10 na każde 1,000 I.U. witaminy A
	butylohydroksytoluen (B.H.T.)	10 na każde 1,000 I.U. witaminy A
	lub	10 na każde 1,000 I.U. witaminy A
	Dowolna mieszanka B.H.A. i B.H.T.	10 na każde 1,000 I.U. witaminy A.

2. Butylohydroksyanizol lub butylohydroksytoluen lub dowolna ich mieszanka w granicach określonych zapisami niniejszego Załącznika mogą być stosowane w połączeniu z galusanem propylu lub galusanem oktylu lub galusanem dodecyłu lub dowolną ich mieszanką w granicach określonych zapisami niniejszego Załącznika, pod warunkiem, że łączna ilość przeciwutleniaczy nie przekroczy w przypadku artykułów spożywczych wskazanych w pozycji (a) i (b) 300 jednostek na milion, a w przypadku artykułów spożywczych wskazanych w pozycji (c) 240 jednostek na milion, zaś w przypadku artykułów spożywczych wskazanych w pozycji (d) 300 jednostek na milion.

ZAŁĄCZNIK CZWARTY

Rozporządzenia 19 (3)(b), 62 (3), 63 (3), 66(3)

DOZWOLONE CHEMICZNE ŚRODKI KONSERWUJĄCE W WYBRANEJ ŻYWNOŚCI

Maksymalna zawartość konserwantów chemicznych w jednostkach na milion								
	Chemiczne środki konserwujące Nr 1	2	3	4	5	6	7	8
Artykuł spożywczy	Przeliczone na dwutlenek siarki	kwask benzenokarboksyłowy	parahydroksybenzoesan metylu lub propylu	kwask sorbinowy	Kwas propanowy	azotyn sodu	azotan sodu	dimetylodiwęglan
Piwo	25	70	70					
Chleb (według wagi mąki)					3000			
Kapusta, odwodniona	2500							
kandyzowane skórki i cząstki owoców oraz odsączona skórka (w syropie)	100							
Ser				1000				
Pudding świąteczny					1000			
Cydr	200							
Wiórki kokodowe	50							
Koktail (alkoholowy)	120	400						
Kawa (lub mieszanka kawy lub płynny ekstrakt kawowy)		450	450					
Substancja barwiąca w formie roztworu dozwolonej substancji barwiącej		2,000	2,000	1,000				
Desery, na bazie owoców, mleka i śmietany	100				300			
koncentrat czekolady pitnej		700	700					
Tłuszcz do smarowania o zawartości tłuszczu nie większej niż 80%.				2,000				
Nadzienia i polewy dla słodczy na bazie mąki (z owocami)	350	800	800	450	1,000			
Ryba, wędzona i sprawiana						10		
Emulsje smakowe lub syropy smakowe	350	800	800					
Słodycze na bazie mąki (ciasta i ciastka)				1,000	1,000			
Mąka przeznaczona do użytku w produkcji ciastek	200							
Owoce krystalizowane, lukrowane i odwodnione	100	1,000	1,000	1,000				
Owoce suszone (jabłka, morele, figi, nektarynki, brzoskwinie,	2,000			1,000				

gruszki, śliwki, rodzynki)								
Owoce lub miąższ owocowy (inny niż miąższ pomidorowy) przeznaczone do celów przemysłowych	3,000			1,000				
Owoce (inne niż owoce świeże lub miąższ owocowy określony w niniejszej tabeli)	350	800	800	1,000				
Napoje owocowe lub miazga owocowa	120	400	400	400				
Soki owocowe	120	400	400	400				
Soki owocowe skoncentrowane	350	800	800	1,000				
Zelatyna	750							
Imbir, korzeń, suszony	150							
Napoje glukozowe zawierające składniki stałe w ilości mniejszej niż 23.5% (w/o) glukozy	120	400	400	400				
Hamburgery i podobne produkty	450							
Dżem, w tym przetwory sprzedawane jako żywność dietetyczna	100	500	500	1,000				
Marcepan i słodzona pasta orzechowa				1,000				
Mięso, w puszkach, wędliny, peklowane, solone lub wędzone, gotowane i surowe						125	500	
Napoje bezalkoholowe								250
Pektyna, w płynie	250							
wino z gruszek	200			200				
marynaty inne niż warzywa konserwowe wymagające umycia przed spożyciem	100	250	250	1,000				
Warzywa konserwowe wymagające umycia przed spożyciem	100	1,000	1,000	1,000				
Ziemniaki, surowe, obrane	50							
Ziemniaki, odwodnione	550							
Sosy	300	750	250	1,000				
Kiełbasy lub mięso stosowane w kiełbasach	450					125	500	
Silikonowa emulsja odpeniająca	1,000	2,000	2,000	1,000				
napoje bezalkoholowe do spożycia przed rozcieńczeniem	350	800	800	1,500				

ZAŁĄCZNIK PIĄTY

Rozporządzenie 20 (2)

DOZWOLONE ŚRODKI BARWIĄCE

CZEŚĆ I

SYNTETYCZNE ORGANICZNE BARWNIKI SPOŻYWCZE

1. *Kolor czerwony:*

czerwień Allura AC	Oznaczenie koloru 16035
Amarantowy	Oznaczenie koloru 16185
karmoizyna	Oznaczenie koloru 14720
Erytrozyna	Oznaczenie koloru 45430
Czerwień koszenilowa A (Pąs 4R)	Oznaczenie koloru 16255

2. *Kolor żółty:*

żółcień chinolinowa	Oznaczenie koloru 47005
Żółcień pomarańczowa FCF	Oznaczenie koloru 15985
Tartrazyna	Oznaczenie koloru 19140

3. *Kolor zielony:*

Kompleks miedziowy chlorofilu oraz Sodowe lub potasowe sole kompleksów miedziowych chlorofili	Oznaczenie koloru 75810
Zielony trwały FCF	Oznaczenie koloru 42053
Zielony S	Oznaczenie koloru 44090

4. *Kolor niebieski:*

Błękit brylantowy FCF	Oznaczenie koloru 42090
Indygokarmin	Oznaczenie koloru 73015

5. *Kolor brązowy:*

Brąz HT	Oznaczenie koloru 20285
---------	-------------------------

6. *Kolor czarny:*

Czerń brylantowa PN	Oznaczenie koloru 28440
---------------------	-------------------------

CZEŚĆ II

INNE BARWNIKI

1. Karmelowy i kolor uzyskiwany z koszenili.

2. Następujące środki barwiące pochodzenia roślinnego:

wszelkie substancje barwiące naturalnie występujące w owocach i warzywach, wszelkie substancje barwiące pochodzące z kwiatów, liści i innych części roślin powszechnie stosowanych w produkcji żywności, w tym Alkanna barwierska, Annato, Karoten, Chlorofil, Kurkumina, flawina, indygo, orchidea, Żółtnica pomarańczowa, jagoda perska (*Persian Berry*), Krokosz barwierski, drzewo sandałowe, kurkuma, lub ich substancje barwiące wyekstrahowane lub wytworzone syntetycznie.

3. Bole lub tlenek żelaza, czerń węglowa (przygotowana wyłącznie ze źródeł roślinnych), dwutlenek tytanu, ultramaryna i wyłącznie do zewnętrznego barwienia draży oraz dekorowania pocukrowanych słodyczy wyprodukowanych na basie mąki, srebro lub glin w formie płatków lub proszku.

4. Sole glinu lub wapnia (jeziorowe) dowolnych barwników rozcieńczalnych w wodzie i wymienionych w niniejszym załączniku.

ZAŁĄCZNIK SZÓSTY

Rozporządzenie 21 (2)

DOZWOLONE EMULGATORY I DOZWOLONE STABILIZATORY

Monoglicerydy acetylowane, mono- i diglicerydy estryfikowane kwasem mlekowym, glicerydy estryfikowane kwasem winowym; glicerydy estryfikowane kwasem diacetylowinowym; glicerydy estryfikowane kwasem cytrynowym

Agar;

Kwas alginowy; Alginian amonu; Alginian wapnia; Alginian potasu; Alginian sodu;

Karagenina;

Kazeinian sodu i Kazeinian wapnia;

Celuloza, metylowa, etylowa, metyloetylowa, hydroxypropylowa i hydroxypropylowometylowa; karboksymetyloceluloza; kroskarmeloza sodowa;

Dioktylsulfobursztynian sodowy;

Furcelleran;

Gumy, akacja, chleb świętojański, gellan, ghatti, guar, karaya, tragakanta oraz guma ksantanowa.

Mąka konjackowa;

Lecytyna;

Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych

Pektyna, pektan wapnia, pektan sodu;

Poliglicerydy estrów kwasów tłuszczowych

Monolaurynian polioksyetylenosorbitanu (20), (Twin 20);

Monopalmitynian polioksyetylenosorbitanu (20), (Twin 40);

Monosteatynian polioksyetylenosorbitanu (20), (Twin 60);

Monooleinian polioksyetylenosorbitanu (20), (Twin 80);

Trójstearynian polioksyetylenosorbitanu (20);

Estry kwasów tłuszczowych i glikolu propylenowego; Alginian propylenowo- glikolowy;

Kwilaia (tylko w napojach bezalkoholowych, w ilości nie przekraczającej 200 jednostek na milion);

Skrobia wybielona (chlorynem, podchlorynem, wodą utlenioną lub kwasem nadoctowym) oraz utlenione podchlorynem; fosforan dwuskrobiowy przygotowany z wykorzystaniem trójfosforanu sodowego, fosforan dwuskrobiowy przygotowany z wykorzystaniem tlenochlorku fosforu; fosforowany fosforan dwuskrobiowy; Skrobie octanowe; acetylowany glicerol dwuskrobiowy; acetylowany adypinian dwuskrobiowy; acetylowany fosforan dwuskrobiowy, skrobie modyfikowane bezwodnikiem kwasu oktylenobursztynowego; fosforan hydroksypropylu dwuskrobiowy;

Kwas stearioilo-2-mleczanowy i jego sole wapniowe i sodowe, Winian stearylu;

Monostearynian sorbitanu; Tristearynian sorbitanu; Monopalmitynian sorbitanu; Monolaurynian sorbitanu; Monooleinian sorbitanu.

ZAŁĄCZNIK SIÓDMY

Rozporządzenie 25 (2)

DOZWOLONE SUPLEMENTY ODŻYWCZE

Kwas askorbinowy;
Biotyna;
Węglan wapnia;
Cytrynian wapnia;
Glicerolofosforan wapnia;
Tlenek wapnia;
Pantotnian wapnia;
Fosforan wapnia (mono-, di- i trój-fosforan);
Pirofosforan (V) wapnia;
Siarczan wapnia;
Beta-karoten;
Wodorowinian choliny;
Chlorek choliny;
Cytrynian amonowo-żelazowy;
Fosforan żelaza(III);
pirofosforan żelaza(III);
glukonian żelaza(II);
mleczan żelaza(II);
inozytol;
Cytrynian żelaza;
Izoleucyna;
Leucyna;
Lizyna;
Metionina;
Kwas nikotynowy (Niacyna);
Amid kwasu nikotynowego;
Kwas nikotynowy;
Amid kwasu nikotynowego;
Kwas D-pantotenowy;
Alkohol D-pantotenowy;
Fenylalanina;

Jodek potasu;
Pirydoksyna;
Wodorochlorek pirydoksyny;
Pirydoksal;
Pirydoksamina;
Ryboflawin;
ryboflawino-5'-fosforan;
Pantotenian sodu;
Fosforan sodu (mono-, di- i trój-fosforan);
Tiamina;
Wodorochlorek tiaminy;
Monoazotan tiaminy;
treonina;
Tokoferole;
Octan alfa-tokoferolu;
Tryptofan;
Walina;
Witamina A;
Octan witaminy A;
Alkohol witaminy A;
Palmitynian witaminy A;
Witamina B12;
Witamina D2;
Witamina D3;
Glukonian cynku;
Siarczan cynku;

ZAŁĄCZNIK ÓSMY

Rozporządzenie 28 (2)

DOZWOLONE DODATKI DO ŻYWNOŚCI DO CELÓW

OGÓLNYCH

Kwas octowy;
Aceton;
Kwas adypinowy;
Dekarboksylaza alfa-acetylmleczanowa (z genetycznie modyfikowanego szczepu *Bacillus subtilis*)
Alfaamylaza (endoamylaza z genetycznie modyfikowanego szczepu *Bacillus licheniformis*)
Wodorowęglan amonu;
Wodorowęglan amonu;
Fosforan amonu (mono- i difosforan);
Siarczan amonu;
Aspartam;
Wosk pszczeli;
Beta-glukanaza (endo-glukanaza z *Bacillus subtilis*);
Beta-glukanaza (endo-glukanaza z *Hunicola insolens*);
Węglan wapnia;
Chlorek wapnia;
Cytrynian wapnia;
Glukonian wapnia;
Wodorowęglan wapnia;
Mleczan wapnia;
Fosforan wapnia (mono-, di- i trój-fosforan);
Siarczan wapnia;
Wosk Candelilla;
Dwutlenek węgla;
Wosk Carnauba;
Podpuszczka (wytworzona przez *Escherichia coli*);
Kwas cytrynowy;
Endo-proteaza (metaloproteaza z *Bacillus amyloliquefaciens*);
Erytryt;
Kwas fumarowy;
Glukono-delta-lakton;
Gliceryna lub Glicerol;

Glicerolowe estry kwasu cytrynowego, mlekowego oraz winowego;
Hel;
Syrop wysokofruktozowy;
Kwas chlorowodorowy;
Woda utleniona;
Uwodniony syrop glukozy (maltitol i produkty na bazie maltitolu);
Izomalt;
Kwas mlekowy;
Laktitol;
Węglan magnezu;
Chlorek magnezu;
Tlenek magnezu;
Wodorotlenek magnezu;
Stearynian magnezu;
Siarczan magnezu;
Kwas jabłkowy;
Amylaza tworząca maltozę (amylaza z genetycznie modyfikowanego szczepu *Bacillus subtilis*)
Mannitol;
Azot;
Podtlenek azotu;
Oligofruktoza (z korzeni cykorii);
Papaina;
Pentosanaza (ksylenaza lub hemicelulaza z genetycznie modyfikowanego szczepu *Aspergillus oryzae*);
Kwas nadoctowy;
Kwas (orto)fosforowy(V);
Polidekstroza;
Wnian kwasu potasowego;
Dwuwęglan potasu;
Węglan potasu;
Chlorek potasu;
Cytrynian potasu;
Wodorotlenek potasu;
Siarczan potasu;
Glikol propylenowy;
Szelak;
Aerożel krzemionkowy;

Octan sodu;

Chlorek sodu;

Fosforan glinowo-sodowy;

Dwuwęglan sodu;

Węglan sodu;

Cytrynian sodu;

Wodorowęglan sodu;

Fosforan sodu (mono-, di- i trój-fosforan);

Wnian sodowo-potasowy;

Pirofosforan (V) sodu;

Półtorawęglan sodu;

Siarczan sodu;

Wnian sodu;

Sorbitol;

Kwas bursztynowy;

Estry sacharozy i kwasów tłuszczowych;

Kwas siarkowy;

Kwas siarkawy;

Kwas winowy;

Taumatyna;

Transglutaminaza (transferaza przygotowana z odmiany *Streptovercillium mobaraense*);

Trehaloza;

Ksylitol;

ZAŁĄCZNIK DZIEWIĄTY

Rozporządzenie 30 (2) i (5)

ŻYWNOSĆ ZAWIERAJĄCA MAKSYMALNE ILOŚCI PESTYCYDÓW

<i>Kolumna 1</i>	<i>Kolumna 2</i>	<i>Kolumna 3</i>
<i>Substancja</i>	<i>Maksymalny limit pozostałości (PPm)</i>	<i>Rodzaj środka spożywczego</i>
Acefat	10	sałata
	5	pomidory, nasiona bawełny, brokuły, kapusta, kalafior, Jarmuż, brukselka, owoce cytrusowe
	1	soja
	0.5	ziemniaki
	0.2	jaja, jadalne podroby zwierzęce. tłuszcz pochodzący z mięsa, mięso
Acifluorfen	0.1	mleko, orzechy
	0.1	rośliny nasienne i strączkowe, ryż
	0.5	orzechy
Alachlor	0.02	mleko, mięso, jaja
	0.01	pszenica, jęczmień, kukurydza, rośliny nasienne i strączkowe, kapusta, kalafior, orzechy
Aldicarb	0.001	mięso, mleko
	0.5	ziemniaki
	0.2	truskawki, owoce cytrusowe
	0.1	ziarna kawy
	0.05	nasiona bawełny, kukurydza, cebula, orzechy
Aldrin	0.02	trzcina cukrowa, zboża, soja
	0.01	Mięso
	0.2	tłuszcz z mięsa, ryby (części jadalne), mleko i produkty mleczne (na bazie tłuszczu)
	0.1	szparagi, brokuły brukselka, jarmuż, kapusta, kalafior, marchew, ogórki, jaja (bez skorupki), oberżyna, sałata, cebula, pasternak, papryka, ziele angielskie, ziemniaki, rzodkiew, chrzan, natka rzedkwi
	0.05	owoce cytrusowe
(orto)fosforan glinu	0.02	zboża
Amitraz	0.1	zboża, orzechy, kawa
Asulam	0.1	mięso, mleko i produkty mleczne
Atrazine	0.4	ziemniaki
	0.1	trzcina cukrowa, chmiel, mięso, mleko
azinofos metylowy	0.1	owoce cytrusowe, winogrona, kukurydza, ananas, sorgo, trzcina cukrowa, kukurydza cukrowa
	0.01	ziemniaki
	4	owoce kiwi (całe), winogrona, brzoskwinie
	2	morele, owoce cytrusowe, seler
	1	owoce (pozostałe), brokuły brukselka
	0.5	warzywa (pozostałe)
	0.4	owoce kiwi (części jadalne)
	0.2	zboża, nasiona bawełny, ziemniaki, ziarno słonecznika, soja (suszona)

azocyklocyna (całkowite pozostałości wynikające ze stosowania azocyklocyny i/lub cyheksatyny)	2	brzoskwinie, winogrona, jabłka, truskawki
	0.2	fasola
	0.1	oberżyna
Bendiocarb	0.1	grzyby
	0.05	mięso i produkty mięsne, pszenica, jaja, tłuszcz z mięsa, kukurydza, owies, cukier, wołowina
	0.02	pomelo
Benomyl (określony jako suma benomylu, karbendazymu, oraz 2-aminobenzimidazolu oraz wyrażony jako karbendazym)	10	owoce cytrusowe, wiśnie, morele
	5	papryka, jęczmień, jagody, pomelo i inne owoce pestkowe, mango, marchew, sałata
	3	awokado, warzywa, ziemniaki
	2	winogrona, mango (miąższ), melon, fasola, seler, śliwki, korniszony
	1	banany (całe), grzyby
	0.5	brukselka
	0.2	orzeczki ziemne, woda
	0.1	trzcina cukrowa, jaja (bez skorupki), cebula, szparagi
Bromophos	0.05	zboża, mięso, mleko i produkty mleczne
	10	zboża
	5	śliwki
	2	marchew, sałata, rzodkiwe, szpinak, por, biała mąka, chleb razowy
	1	brzoskwinie, porzeczki, kapusta, seler, fasola, gruszki
	0.5	jagody, cebula, pomidory, brukselka
	0.1	groch, ogórki, kalafior, kapusta, brokuły, bób (bez strąka)
Bromacil	0.04	owoce cytrusowe, szparagi, ananas
Captafol	15	morele, brzoskwinie
	10	wiśnie, ananas, śliwki
	8	jagody
	5	jabłka, oberżyna, gruszki, pomidory
	2	czereśnie, arbuzy, ogórki, dynia
	0.5	marchew, cebula (bulwa), ziemniaki
	0.2	pszenica
	0.1	mięso, mleko, orzechy
Captan	50	wiśnie
	25	gruszki, jabłka
	20	czarna i czerwona porzeczka, ziemniaki, soja, morele, szpinak, truskawki
	15	owoce cytrusowe, śliwki, pomidory, brzoskwinie
	10	żurawina, ogórki, sałata, fasola zielona, papryka, maliny
	5	rodzynki
Karbaryl	100	koniczyna
	20	otręby pszenne
		morele, szparagi, awokado, warzywa liściaste, czarna porzeczka, jeżyny popielice, wiśnie, nektarynki, Ketmia jadalna (okra), oliwki surowe, brzoskwinie, maliny, orzechy (całe w łupinach), śliwki, sorgo (ziarno)
	10	
	7	czarna jagoda, owoce cytrusowe, truskawki, żurawina
	5	rambutan, guawa, Owoce męczennicy, jabłka,

	3	jęczmień, fasola, oberżyna, winogrona, owies, gruszki, groch w strąkach, papryka, skórka drobiowa, ruż w łupinach, pomidory, pszenica dynia, ogórki, arbuzy
	2	buraki, marchew, orzeszki ziemne (całe w łupinach), rzodkiew, mąka razowa
	1	nasiona bawełny, kukurydza cukrowa (ziarna), orzechy (w łupinach), oliwki (przetworzone), fasola cowpea (przetworzona), słonecznik, owoce kiwi (część jadalna)
	0.5	drób (cała jadalna część), jaja (bez skorupki)
	0.2	ziemniaki, mięso bydła, kóz, owiec i świń, mąka, buraki cukrowe, mąka pszenna (biała)
	0.1	mleko i produkty mleczne
karbendazym	10	owoce cytrusowe, morele, wiśnie, brzoskwinie
	5	pomidory, jagody, czarna porzeczka, marchew, sałata, papryka
	3	ziemniaki
	2	jabłka, gruszki, seler, suszona fasola, suszone śliwki, korniszony, fasola lima, mango, śliwki, nektarynki, arbuz
	1	całe banany, grzyby, słodkie ziemniaki
	0.5	Dyniowate, awokado, miąższ bananów, jęczmień, brukselka, ogórki, oberżyna, owies, ryż, żyto, pszenica
	0.2	Kasztany jadalne, soja
	0.1	mleko, cebula, migdały, orzechy, szparagi, surowe ziarna kawy, jaja (bez skorupki)
Carbofuran oraz 3-hydroxy carbofuran wyrażony jako carbofuran	2	brukselka
	0.5	kapusta, marchew, ziemniaki
	0.2	kalafior, ryż (w łupinach), soja
	0.1	owies, nasiona oleiste, cebula, brzoskwinie, orzechy, gruszki, pszenica, banany, jęczmień, gorczyca, surowe ziarna kawy, oberżyna, sałata, kukurydza, truskawki, trzcina cukrowa, kukurydza cukrowa, pomidory
	0.05	mięso i produkty mięsne, tłuszcz z mięsa, mleko
Carbophenothion	2	owoce cytrusowe, szpinak
	1	banany, jabłka, morele, winogrona, tłuszcz z mięsa, nektarynki, brzoskwinie, gruszki, śliwki
	0.5	brokuły, brukselka, kalafior
	0.2	oliwa z oliwek
	0.02	ziemniaki, orzeszki pekan, nasiona oleiste
	0.004	mleko i produkty mleczne
Chlordan (suma cis i trans chlordanu oraz oxychlordanu)	0.05	tłuszcz z mięsa, ryby, Surowy olej lniany, surowy olej z nasion bawełny, Surowy olej sojowy
	0.02	warzywa, jaja, owoce, jadalny olej z nasion bawełny, jadalny olej sojowy, ananas, zboża
	0.002	mleko i produkty mleczne
Chlordimeform oraz jego metabolity wyrażone jako 4-chloro-o-toluidin oraz wyrażone jako chlordimeform	2	nasiona bawełny
	0.05	jadalny olej z nasion bawełny, tłuszcz z mięsa, mleko i produkty mleczne (na bazie tłuszczu)
chlorfenwinfos	0.4	marchew, seler
	0.2	tłuszcz z mięsa
	0.1	kalafior, rzodkiew, chrzan, pomidory
	0.05	Brukselka, kapusta, brokuły, rzepa, słodkie ziemniaki, cebula, por, oberżyna, grzyby, orzechy

		(bez łupin), kukurydza, pszenica, nasiona bawełny, ryż, ziemniaki
	0.008	mleko i produkty mleczne
chloromekwat	5	pszenica, żyto, owies
	3	gruszki
	1	rodzynki i inne suszone owoce winorośli, winogrona
	0.1	mleko i produkty mleczne
chlorotalonil	25	brzoskwinie, porzeczki
	10	seler, wiśnie, jagody, jarmuż, główki sałaty, papryka
		warzywa (poza selerem i ziemniakami), morele, śliwki, fasola (w strąkach), owoce cytrusowe, ogórki, winogrona, melony, cebula, dynia, pomidory
	7	marchew, kukurydza cukrowa
	1	
	0.5	fasola lima
	0.2	orzeszki ziemne (całe), banany (całe), zboża
	0.1	ziemniaki, orzeszki ziemne (orzech)
chloroprofam	50	Ziemniaki
chloropyrifos	2	tłuszcz z mięsa, suszone owoce, owoce kiwi
	1	jabłka, kapusta, winogrona, jarmuż
	0.5	marchew, papryka, pomidory, gruszki
	0.3	owoce cytrusowe
	0.2	fasola, oberżyna, jagody, tłuszcz z mięsa (innego niż drób)
	0.1	sałata, tłuszcz drobiowy, ryż w łuskach
	0.05	nasiona oleiste, surowy olej z nasion bawełny, kalafior, seler, jaja (bez skorupki), grzyby, cebula, ziemniaki, kapusta
	0.01	mleko i produkty mleczne (tłuszcz)
chloropyrifos metylowy	20	otręby
	10	kukurydza, sorgo i pszenica
	2	mąka, chleb (razowy)
	0.5	jabłka, brzoskwinie, pomidory, biały chleb
	0.1	fasola, kapusta, oberżyna, sałata, papryka, rzodkiew, ryż, zielona herbata
	0.05	tłuszcz z mięsa, jaja, mięso i produkty mięsne
	0.01	mleko i produkty mleczne
kumafos	1	tłuszcz z bydła i drobiu
	0.5	tłuszcz z owiec, świń i kóz
	0.05	jaja
	0.02	mleko i produkty mleczne
Crufomate	1	mięso
	0.05	mleko
		owoce kiwi, brzoskwinie
cyheksatyna (wyrażana jako suma cyheksatyny oraz tlenku dicykloheksytyliny, wyrażana jako cyheksatyna)	5	
	3	truskawki, czarna porzeczka
	2	jabłka, gruszki, owoce cytrusowe, banany, jagody, warzywa, śliwki, herbata (sucha uprawna)
	1.0	fasola, korniszony
	0.5	ogórki, melony
	0.2	mięso
	0.05	mleko i produkty mleczne
cypermetryna (suma izomerów)	2	sałata, owoce cytrusowe, nektarynki, brzoskwinie, szpinak, pomelo
	1	wiśnie, winogrona, śliwki, warzywa liściaste, rośliny kapustne

2,4-D	0.5	pomidory, jęczmień, porzeczki, jadalny olej roślinny, jagody, fasola nerkowa w strąkach, por, papryka
	0.2	mięso, tłuszcz z mięsa, ogórki, oberżyna, nasiona oleiste, pszenica
	0.1	cebula
	0.05	soja, kukurydza cukrowa, kukurydza, groch, ziarna kawy, jaja, fasola nerkowa bez strąka, grzyby, mięso, warzywa korzeniowe i bulwiaste
	0.02	orzeszki ziemne
	0.01	mleko, ziemniaki
	2	owoce cytrusowe
	2	jadalne podroby bydła, świń, owiec i kóz
	0.5	jęczmień, żyto, pszenica
	0.2	inne zboża, ziemniaki
	0.1	czarna porzeczka, maliny i inne porzeczki
	0.05	jaja, mięso, mleko i produkty mleczne
	DDT (w tym DDD i DDE)	5
1		margaryna, warzywa, owoce
0.5		jaja
0.1		zboża
0.05		mleko
deltametryna	10	Herbata
	5	otręby pszenne (nieprzetworzone)
	2	zboża (całe ziarna), mąka pszenna (razowa), ziarna kawy
	0.5	biała mąka pszenna
	0.2	warzywa liściaste
	0.1	nasiona oleiste, pomelo, motylkowate i bulwiaste warzywa
	0.05	liście kapustnych, warzywa, jadalne skórki owoców, banany, ziarna kakao, winogrona, owoce kiwi, owoce pestkowe, pomarańcze, truskawki
	0.01	melony, grzyby, ananas, warzywa korzeniowe i bulwiaste
		morele, winogrona, brzoskwinie
	1	
Demeton (w tym demeton-O, demeton-S, demeton-O-metylowy, demeton-S-metylowy oraz oksydemeton-S-metylowy)	0.5	jabłka, owoce cytrusowe, gruszki, zboża, pomidory, sałata, seler, oberżyna, kapusta, kalafior
	0.2	śliwki
	0.1	melony, truskawki
	2	oliwki (nieprzetworzone), oliwa z oliwek
	0.7	brzoskwinie, owoce cytrusowe, warzywa liściaste, tłuszcz z mięsa, kukurydza cukrowa
	0.5	wszystkie inne owoce, owoce kiwi, inne warzywa
diazynon		migdały, jęczmień, nasiona bawełny, orzechy, ryż
	0.1	oczyszczony, ziarna szafranu, zboże surowe, ziarna słonecznika
	0.02	mleko
	5	ziarna kakao
	2	zboże surowe, ziarna kawy (zielone), soja, orzeszki ziemne, soczewica, orzechy
	1	sałata
	0.5	mielone produkty zbożowe, grzyby, pomidory, warzywa (poza sałata)
		owoce i różne artykuły spożywcze nie określone
	0.1	gdzie indziej (np. chleb, ciasta, gotowane mięso, itd.)
	dichlorfos	

	0.05	jaja (bez skorupki), mięso, drób
	0.02	mleko
dikofol	5	migdały, owoce (poza truskawkami), warzywa (poza ogórkami, korniszonami, pomidorami), chmiel (suszony), herbata (sucha uprawna)
	2	ogórki, korniszony
	1	truskawki, pomidory
	0.1	nasiona bawełny
dieldryna	0.2	tłuszcz z mięsa
	0.15	mleko i produkty mleczne (tłuszcz), mleko kozie (tłuszcz)
	0.1	jaja (bez skorupki), szparagi, marchew, brokuły, kalafior, Brukselka, kapusta, ogórki, oberżyna, chrzan, sałata, cebula, papryka, ziemniaki, rzodkiew i natka rzodkwi
	0.05	owoce
	0.02	zboże surowe
	0.006	mleko
dimetoat (wraz z jego analogami tlenowymi)	2	warzywa (poza warzywami wymienionymi gdzie indziej), jabłka, morele, wiśnie, owoce cytrusowe, czarna porzeczka, winogrona, brzoskwinie, gruszki, śliwki, oliwki
	1	pomidory, papryka, truskawki
	0.05	ziemniaki
dinokap	0.1	winogrona, pomelo i owoce pestkowe, truskawki, ogórki
Dioxathion	5	jabłka, gruszki
	3	owoce cytrusowe
	2	winogrona
	1	tłuszcz z mięsa
	0.1	morele, brzoskwinie, śliwki
	0.008	mleko
Difenyl diphenylamine dikwatu	110	owoce cytrusowe
	5	jabłka, gruszki
	5	jęczmień, ryż (w łupinach), otręby pszenne
	2	rzepak, ziarna sorgo, pszenica, razowa mąka pszenna
	1	nasiona bawełny
	0.5	fasola, ziarna słonecznika
	0.2	ziemniaki, biała mąka pszenna, ryż (łuskany lub oczyszczony)
	0.1	cebula, kukurydza, buraki cukrowe, groch, olej z nasion bawełny, olej rzepakowy, olej sezamowy, olej słonecznikowy
	0.05	warzywa, mięso i produkty mięsne
	0.01	mleko
disulfoton (jako demeton)	0.5	kukurydza, warzywa, ryż (w łuskach), ziemniaki
	0.2	zboża
ditiokarbaminiany (wyrażone jako CS ₂ oraz oddzielnie odniesione do pozostałości wynikających z dowolnej grupy ditiokarbaminianów):	5	winogrona, seler, porzeczki, bulwy
	3	jabłka, brzoskwinie, gruszki, truskawki, pomidory
	2	rośliny kapustne i inne warzywa liściaste, fasola
	1	banany, wiśnie, śliwki, sałata
(a) Dimetyl, ditiokarbaminiany pochodzące ze stosowania ferbamu, tiramu lub ziramu	0.5	ziarna zbóż, marchew, fasola, ogórek
	0.1	ziemniaki
(b) Ethylenebisdithio- karbaminiany	2	szparagi

(pochodzące ze stosowania mancozebu, manebu lub zinbu) bez propinebu

dodyna	5	jabłka, brzoskwinie, winogrona, gruszki, truskawki
	2	Wiśnie
EDB (dwubromek etylenu)	0.1	owoce, warzywa
Tlenek etylenu	50	całe przyprawy
endosulfan (w tym siarczek endosulfanu)	30	herbata (sucha uprawna)
	2	warzywa (poza marchwią, ziemniakami, słodkimi ziemniakami, cebulą), owoce
	1	nasiona bawełny
	0.5	olej z nasion bawełny (surowy)
	0.2	tłuszcz z mięsa, marchew, ziemniaki, słodkie ziemniaki, cebula (bulwa)
	0.1	ryż (w łupinach)
	0.02	mleko i produkty mleczne
endryna	0.1	nasiona bawełny, olej z nasion bawełny (surowy), tłuszcz z mięsa
	0.02	jabłka, olej z nasion bawełny (jadalny), surowe otręby, kukurydza cukrowa
	0.0008	mleko
etion	5	herbata (sucha uprawna)
	2.5	tłuszcz z mięsa bydła
	2	winogrona, jabłka, fasola, owoce cytrusowe, gruszki, truskawki, śliwki, pomidory
	1	oberżyna, czosnek, nektarynki, cebula, brzoskwinie, papryka
	0.5	nasiona bawełny, ogórki
	0.2	jaja, tłuszcz z mięsa (inne bydła)
	0.1	migdały, morele, wiśnie, orzechy
	0.05	kukurydza
	0.02	mleko
etoksychina	3	jabłka, gruszki
etrymfos	0.5	jabłka, Brukselka, winogrona, główki sałaty
	0.2	morele, kalafior, fasola, groch, śliwki (w tym śliwki suszone), pomidory
	0.1	kapusta, jarmuż, ogórki, por, cebula, brzoskwinie, ziemniaki, rzodkiew, ryż
	0.02	drób, mięso
	0.01	wiśnie, jaja
fenamifos	0.5	pomarańcze (całe)
	0.2	marchew, sałata
	0.1	słodkie ziemniaki, ziemniaki, palone ziarna kawy, miąższ pomarańczy
	0.05	trzcina cukrowa, orzeszki ziemne, pomidory, warzywa liściaste (poza sałatą), ananas, winogrona, banany, seler, cebula, inne owoce cytrusowe
tlenek fenbutacyny	5	owoce cytrusowe, banany, wiśnie, jabłka, winogrona, gruszki
	3	pomelo, brzoskwinie, truskawki, śliwki
	1	ogórek, oberżyna, korniszony, melony, pomidory
	0.02	mleko
fenchlorfos	10	tłuszcz z mięsa bydła, kóz, owiec
	2	tłuszcz z mięsa ze świń
	0.05	jaja
	0.01	tłuszcz z mięsa drobiowego
fenitroton	20	surowe otręby pszenne, surowe otręby ryżowe
	10	zboża
	1	brzoskwinie, ryż łuskany, biała mąka pszenna
	2	przetworzone otręby pszenne, owoce cytrusowe,

		jabłka, wiśnie, winogrona, sałata
	0.5	kapusta, gruszki, groch, pomidory, suszona zielona herbata, truskawki
	0.2	chleb pszenny, por, rzodkiew
	0.1	ziarna kakao, orzechy, inne owoce i warzywa,
	0.05	papryka, soja suszona
	0.002	ogórki, tłuszcz z mięsa, cebula
Fensulfotion	0.1	mleko
	0.05	ziemniaki, kukurydza, cebula, pomidory
fention	0.02	orzeczki ziemne, ananas, słodkie ziemniaki
	2	banany, tłuszcz z mięsa bydlę
	1	owoce cytrusowe, jagody, pomelo i owoce pestkowe, figi, winogrona, śliwy daktylowe, Owoce męczennicy, guawa, wiśnie, sałata, brzoskwinie, gruszki, tłuszcz z mięsa
	0.5	banany, kapusta, kalafior, oliwa z oliwek, oliwki, śliwki
	0.2	groch, pomidory
	0.1	sok z owoców cytrusowych
Fentin	0.05	fasola, cebula, ryż, słodkie ziemniaki, pszenica
	1	mleko, ziemniaki
	0.2	seler
	0.1	buraki cukrowe, marchew
	0.05	ziemniaki, seler, ziarna kakao, surowe ziarna kawy, ryż (w łupinach)
fenwalerat	5	orzeczki ziemne i Orzechki pekan (bez łupin)
	1	zboża surowe (całe ziarna), otręby pszenne, owoce kiwi, brzoskwinie, mąka razowa, chleb razowy, seler, rośliny kapustne, warzywa liściaste, wiśnie, owoce cytrusowe, sałata, jagody, pomidory, tłuszcz z mięsa
	0.5	jagody, cała zielona fasola, pomidory, tłuszcz z mięsa
	0.2	suszona fasola, arbuzy
	0.1	nasiona bawełny, ogórki, melony, orzechy, mąka
	0.05	olej z nasion bawełny, orzechki ziemne (całe), soja, ziarna słonecznika, kukurydza cukrowa
folpet	0.01	warzywa korzeniowe i bulwiaste
	30	mleko
	25	porzeczki (świeże)
	20	winogrona, czarne jagody
	15	truskawki
	10	wiśnie, sałata, maliny
	5	jabłka, owoce cytrusowe
	2	ogórki, cebula, arbuzy
Formotion	0.2	owoce cytrusowe
Heptachlor (wraz z jego epoksydami)	0.5	surowy olej sojowy
	0.2	tłuszcz z mięsa, marchew
	0.05	warzywa (poza marchwią, pomidorami), jaja
	0.02	zboże surowe, pomidory, nasiona bawełny, soja, jadalny olej sojowy
	0.01	ananas, owoce cytrusowe
cyjanowodór	0.006	mleko
	75	zboże surowe
	(jako HCN)	
	6	mąka
	(jako HCN)	
imazalil	5	owoce cytrusowe (całe)
	0.5	ogórki, korniszony

	0.2	miąższ bananów
	0.1	owoce cytrusowe (bez skórki)
	0.01	ziarna pszenicy
Nieorganiczne bromki (wszystkie jony bromków ze wszystkich źródeł)	400	przyprawy, zioła
	250	suszone figi
	100	kapusta, sałata, daktyle suszone, rodzynki, sułtanki, porzeczki
	75	awokado, pomidory
	50	zboże surowe, suszone brzoskwinie, mąka razowa, papryczki, ogórki, seler
	30	truskawki, owoce cytrusowe, wszystkie inne owoce suszone (poza suszonymi śliwkami)
	20	suszone śliwki, wszystkie inne owoce, warzywa
iprodon	10	winogrona, jabłka, brzoskwinie, gruszki, śliwki, jagody
	5	czarna porzeczka, sałata, ogórki, owoce kiwi, maliny, pomidory
	3	ryż (bez łupin ale nie oczyszczone)
	1	rzepak, cykoria
	0.2	suszona fasola
	0.1	czosnek i cebula
izofenfos	0.02	tłuszcze zwierzęce, mięso, kukurydza
	0.01	mleko
gamma-HCH	3	żurawina, truskawki, tłuszcz z mięsa, sałata, szpinak, pomidory
	1	ryba, fasola (suszona), ziarna kakao, masa kakaowa, rzodkiew
	0.7	drób (według tłuszczu)
	0.5	kapusta, jabłka, Brukselka, zboże surowe, wiśnie, winogrona, śliwki, kalafior, porzeczki
	0.2	marchew
	0.1	jaja, groch, buraki cukrowe
	0.05	ziemniaki
	0.01	mleko i produkty mleczne
malation	20	nieprzetworzone otręby pszenne lub ryżowe
	8	fasola (suszona), czarna porzeczka, kapusta, zboża, owoce (suszone), winogrona, soczewica, sałata, orzechy (całe w łupinach), maliny, szpinak
	6	wiśnie, brzoskwinie, śliwki
	5	brokuły
	4	owoce cytrusowe
	3	pomidory, rzepa, jarmuż i inne warzywa liściaste
	2	jabłka, zielona fasola, razowa i biała mąka z żyta i pszenicy
hydrazyd maleinowy	50	ziemniaki
	15	cebula
mankozeb (zob. ditiokarbaminiany)		
Maneb (zob. ditiokarbaminiany)		
metalaksyl	2	sałata
	1	winogrona, owoce cytrusowe, szpinak
	0.5	awokado, brokuły, kapusta, kalafior, ogórki, korniszony, pomidory
	0.2	melony, arbuzy
	0.1	ziemniaki
	0.05	zboża, cebula, groch, buraki cukrowe, ziarna słonecznika
metamidofos	2	pomidory, bulwy
	1	brokuły, Brukselka, kapusta, rośliny kapustne, i

		inne warzywa liściaste, kalafior, seler, oberżyna, sałata, brzoskwinie, papryka
	0.5	owoce cytrusowe, ogórki
	0.1	nasiona bawełny, ziemniaki, rzepak
	0.05	soja (suszona)
metrydaton	5	mandarynki
	2	owoce cytrusowe (za wyjątkiem mandarynek)
	1	surowy olej z nasion bawełny
	0.2	jabłka, gruszki, owoce męczennicy, morele, kapusta, kalafior, wiśnie, winogrona, warzywa liściaste, nektarynki, brzoskwinie, śliwki
	0.1	fasola, kukurydza, groch, mango
	0.02	tłuszcze zwierzęce, mięso ze zwierząt, jaja (bez skorupki)
metiokarb	0.1	warzywa
	0.05	owoce cytrusowe, kukurydza, mięso, jaja, kukurydza cukrowa
metomyl	5	groch, sałata, kapusta, jarmuż, jabłka, nektarynki, brzoskwinie, szpinak
	3	seler
	2	szparagi, owoce cytrusowe, wiśnie, winogrona
	1	pomidory
	0.5	ogórki, oberżyna
	0.2	warzywa liściaste
	0.1	ziemniaki
	0.02	mleko, mięso
Mewinfos	1	kalafior, wiśnie, brokuły, Brukselka, kapusta, truskawki
	0.5	jabłka, winogrona, szpinak, sałata, brzoskwinie
	0.2	nasiona bawełny, morele, owoce cytrusowe, ogórki, gruszki, pomidory
	0.1	marchew, cebula, groch, ziemniaki, rzepa, fasola
monokrotofos	0.5	jabłka, gruszki, pomidory, banany
	0.2	fasola, Brukselka, kapusta, kalafior, owoce cytrusowe
	0.1	surowe ziarna kawy, nasiona bawełny, cebula, groch
	0.05	jadalny olej roślinny, ziemniaki, marchew, kukurydza, soja, rzepa
	0.021	mięso, jaja (bez skorupki)
	0.002	mleko
Oksamyl	3	seler, owoce cytrusowe, papryka
	2	jabłka, melony, pomidory
	1	ananas
	0.5	ogórki
	0.2	nasiona bawełny, banany
	0.1	buraki, marchew, ziarna kawy, orzeszki ziemne, ziemniaki, buraki cukrowe, soja (suszona), słodkie ziemniaki
	0.05	suszona fasola nerkowa, cebula, kukurydza
parakwat	10	ryż (w łuskach)
	2	ziarna słonecznika
	1	oliwki (świeże)
	0.5	ryż (oczyszczony), sorgo, nerki (wieprzowe i z owiec)
	0.2	nasiona bawełny, ziemniaki, suszony chmiel, owoce męczennicy
	0.1	kukurydza, soja
	0.05	warzywa, owoce, trzcina cukrowa, orzechy, zboże surowe (inne niż ryż i kukurydza), mięso i produkty

paration	0.01	mięsne, ziarna kawy
	1	mleko, jaja
	0.7	brzoskwinie, morele, owoce cytrusowe
	0.5	warzywa (poza marchwią)
	0.5	wszystkie inne owoce, zboże surowe, marchew
permetryna (wszystkie izomery)	10	otręby pszenne
	5	sałata, seler, kapusta, jarmuż, dymka
	2	pomelo i owoce pestkowe, mąka pszenna, owoce kiwi, zboża, brokuły, porzeczki, winogrona, pomidory
	1	jagody, oberżyna, oliwki, papryka, ziarna słonecznika, tłuszcz z mięsa, mięso, fasola ze strąkami, szparagi, Brukselka, olej słonecznikowy
	0.5	mąka, chleb, zielona fasola, kalafior, owoce cytrusowe, nasiona bawełny, ogórki, korniszony, rzodkiew, por
	0.1	suszona fasola, migdały, marchew, olej z nasion bawełny, jaja, melony, olej z nasion motylkowatych, olej sojowy, grzyby, groch, mięso, tłuszcz z mięsa
	0.05	kukurydza cukrowa, mleko i produkty mleczne (tłuszcz), ziemniaki, ziarna kawy, rzepak, buraki cukrowe
	0.5	jabłka, gruszki
	0.4	owoce cytrusowe
	0.2	fasola, brokuły, Brukselka, kapusta, marchew, wiśnie, kalafior, jarmuż, zielona papryka, brzoskwinie, groch, śliwki, szpinak, truskawki
fosfomidon	0.1	zboża, ogórki, sałata, pomidory, arbuzy
	0.05	warzywa korzeniowe (w tym ziemniaki)
	0.5	marchew
	0.1	fasola, fasola cowpea, oberżyna, rzepak, pomidory
	0.2	sałata
forat	0.05	jęczmień, mięso, jaja (bez skorupki), winogrona, mleko, orzeszki ziemne (bez łupin), pszenica, ziemniaki
	5	jabłka, brzoskwinie, wiśnie, winogrona, śliwki
	2	gruszki, brokuły, truskawki, pomidory, Brukselka, kapusta, owoce cytrusowe, ogórki, sałata, groch
	0.5	tłuszcz z mięsa owiec i kóz
	0.1	ziemniaki
fosalon	15	owoce kiwi (całe)
	10	jabłka, jagody, winogrona, brzoskwinie, gruszki, słodkie ziemniaki (po umyciu)
	5	nektarynki, owoce cytrusowe, uprawy paszowe (suche)
	1	tłuszcz z mięsa z bydła
	0.2	kukurydza (łuski i kolba usunięte)
	0.1	mięso ze świń, groch
	0.05	ziemniaki
	0.02	mleko
	0.2	zboża surowe
	0.05	mleko i produkty mleczne, mięso
picloram	20	zboża, ryba suszona
	8	owoce, warzywa, orzechy, nasiona oleiste, owoce suszone, warzywa suszone
	0.1	mięso i produkty mięsne
piperonyl butoksydu	1	jabłka, fasola, brokuły, Brukselka, kapusta, kalafior, seler, oberżyna, korniszony, sałata, pietruszka, pomelo, szpinak, pomidory, rzeżucha
	1	
Promecarb	1	
	1	

	0.5	porzeczki, por, cebula, pomarańcze, brzoskwinie, śliwki, jagody
	0.2	rzepak
	0.05	jęczmień, buraki, owoce cytrusowe, nasiona bawełny, jaja (bez skorupki), mięso, mleko, owies, Orzeszki pekan, ziemniaki, rzodkiew, buraki cukrowe, kukurydza cukrowa, rzepa, pszenica
pirimifos metylu	20	otręby
	10	zboża, olej z orzeszków ziemnych
	5	mąka razowa (pszenna lub żytnia), łupiny orzeszków ziemnych, grzyby, oliwki
	2	jabłka, Brukselka, ryż (w łuskach), mąka pszenna (biała), owoce kiwi, kapusta, kalafior, wiśnie, gruszki, śliwki
	1	chleb razowy, ryż (łuskany), marchew, ogórki, porzeczki, jagody, dymka, papryka, pomidory
	0.5	chleb, fasola w strąkach, całe owoce cytrusowe, daktyle
Prochloraz (wyrażany jako 2,4,6-trichlorofenol)	0.05	mięso, drób, mleko, jaja, groch, ziemniaki
	5	awokado, banany, owoce cytrusowe
	2	grzyby, mango
	1	papaja, owoce pestkowe
	0.5	rzepak
propargit	0.05	owies, jęczmień, pszenica, żyto
	10	winogrona, żurawina, rodzynki
	7	morele, brzoskwinie, nektarynki, śliwki, truskawki
	5	owoce cytrusowe
	3	jabłka, banany, gruszki, owoce pestkowe, owoce męzczenicy
	0.1	ziarna kukurydzy, jaja, nasiona bawełny, migdały, mięso, tłuszcz z mięsa, orzechy
pyretryny	0.08	mleko
	3	zboża, ryba (suszona)
	1	owoce, warzywa, orzechy, nasiona oleiste, owoce suszone, warzywa suszone
kwintozen	1	banany (całe)
	0.3	sałata, orzeszki ziemne, seler
	0.2	fasola navy, ziemniaki, cebula
	0.1	pomidory
	0.03	nasiona bawełny
	0.02	brokuły, kapusta
tiabendazol	0.01	fasola, papryka, banany (miąższ)
	10	jabłka, gruszki, owoce cytrusowe
	5	ziemniaki (umyte przed badaniem)
	3	banany (całe), truskawki
	2	pomidory
	0.5	grzyby
	0.4	banany (miąższ)
	0.2	zboża
	0.1	mięso, cebula
tiometon	0.05	mleko
	1	owoce, zboża surowe, warzywa
		jabłka, morele, fasola, kapusta, seler, wiśnie, cykoria, oberżyna, winogrona, sałata, pietruszka,
	0.5	brzoskwinie, orzeszki ziemne (całe), gruszki, groch(w strąkach), papryka, śliwki, truskawki, pomidory
	0.1	nasiona bawełny
	0.05	marchew, zboża, gorczyca, ziemniaki, rzepak,

tiofanat metylowy	10	buraki cukrowe
		morele, wiśnie, owoce cytrusowe, winogrona, brzoskwinie
	5	jabłka, marchew, porzeczki, jagody, seler, sałata, gruszki, pomidory
	2	fasola, korniszony, śliwki
	1	banany, grzyby
	0.5	ogórki
Tiram	0.1	zboża, tłuszcz i mięso drobiowe, cebula, buraki cukrowe
	7	jabłka, banany (całe), seler, cebula rośliny korzenne, brzoskwinie, truskawki, pomidory
triadimefon	1	winogrona, porzeczki
	0.5	jabłka, arbuzy, papryczka, pomelo, pomidory
	0.2	jagody, ogórki, pszenica
	0.1	jaja, mleko, jęczmień, mięso, kawa, owies, dymka, groch, dynie, buraki cukrowe
trichlorfon		nasiona roślin motylkowych, banany, brzoskwinie, brukselka, kalafior, jarmuż, kukurydza cukrowa, seler, buraki, pomidory
	0.2	nasiona oleiste, mięso, tłuszcz z mięsa, orzechy (bez łupin), fasola, rzepa, orzeszki ziemne, zboża surowe, rzodkiew, owoce (poza bananami, brzoskwiniami i owocami suszonymi), warzywa (poza brukselką, kalafior, jarmuż, kukurydza cukrowa, seler, buraki), wiśnie, owoce cytrusowe, nasiona bawełny, groch, gorczyca, dynia
	0.1	mleko, trzcina cukrowa, marchew, oberżyna, burak cukrowy, pietruszka
	0.05	brzoskwinie
		jabłka, śliwki, wiśnie
triforina	5	brzoskwinie
	2	jabłka, śliwki, wiśnie
	1	fasola, jagody, porzeczki
	0.5	tomat
	0.2	brukselka
	0.1	zboża
wamidotion	1	jabłka, brzoskwinie, gruszki, brukselka
	0.5	buraki cukrowe, winogrona
Zeranol	0.02	mięso bydła i owiec
Zineb (zob. ditiokarbaminiany)		
Ziram	7	owoce, warzywa.

ZAŁĄCZNIK DZIESIĄTY

Rozporządzenie 31 (1)

MAKSYMALNE ILOŚCI ARSZENIKU, OŁOWIU I MIEDZI DOZWOLONE W ŻYWNOSCI

Żaden artykuł spożywczy wymieniony w kolumnie pierwszej poniższej tabeli nie powinien zawierać więcej niż ilości poszczególnych substancji wskazanych odpowiednio w kolumnie drugiej, trzeciej i czwartej.

<i>Rodzaj środka spożywczego</i>	<i>Arszenik (As)</i>	<i>Ołów (Pb)</i>	<i>Miedź (Cu)</i>
<i>(a) Napoje —</i>			
(1) Piwo jasne ale, piwo, cydr, wino z gruszek, porter, stout	0.2	0.2	7
(2) Brandy, gin, rum, whisky i inne napoje alkoholowe oraz wino chińskie o zawartości alkoholu większej niż 40.0% v/o w 20°C	0.2	0.2	5
(3) Wino, wino chińskie, likier, orzeźwiające napoje alkoholowe lub koktaile	0.2	0.2	7
(4) Napoje alkoholowe nie określone gdzie indziej	0.2	0.2	5
(5) Skondensowane napoje bezalkoholowe do spożycia po rozcieńczeniu	0.5	1	7
(6) Koncentraty wykorzystywane w produkcji napojów bezalkoholowych	0.5	2	20
(7) Sok owocowy i warzywny, za wyjątkiem soku z limonki i soku cytrynowego	0.2	0.3	2
(8) Sok z limonki i sok cytrynowy	0.2	1	2
(9) Napoje nieokreślone powyżej	0.1	0.2	2
<i>(b) Inne rodzaje żywności —</i>			
(1) Proszek do pieczenia, sos tatarski	2	2	30
(2) Ryby i mięso w puszkach, ekstrakt mięsny i hydrolizowane białko	1	2	20
(3) Karmel	5	5	30
(4) Środki chemiczne stosowane jako składniki lub stosowane w przetwórstwie lub przygotowywaniu żywności —			
(a) W odniesieniu do których B.P. lub B.P.C. określają limity		Obecny limit B.P. lub B.P.C.	
(b) Inne środki chemiczne	2	10	30
(5) Cykoria suszona lub pieczona	1	2	30
(6) Kakao w proszku (wliczane w suchej, odtłuszczonej masie)	1	2	50
(7) Ziarna kawy	1	2	30
(8) Substancje barwiące —			
(a) Część I — Syntetyczne Organiczne Barwniki Spożywcze	3	10	50
(b) Część II — Inne Barwniki (w suchej masie) poza karmelem	5	20	30
(9) Curry w proszku	1	2	30
(10) Suszone zioła i przyprawy (w tym gorczyca)	1.5	2	50
(11) Suszone lub odwodnione warzywa	1	2	30
(12) Żelatyna jadalna	2	2	30
(13) Jadalne oleje i tłuszcze	0.1	0.1	0.1
(14) Jaja, konserwowe lub solone	1	2	20

(15) Ryby, skorupiaki i mięczaki	1	2	20
(16) Dodatki smakowe	1	1.5	30
(17) Świeże owoce i warzywa	1	1	30
(18) Owoce, produkty owocowe i warzywa w puszkach	1	1	30
(19) Lody, lizaki lodowe i inne mrożone wyroby cukiernicze	0.5	0.5	20
(20) Preparaty dla niemowląt i dzieci	0.1	0.2	20
(21) Mleko i produkty mleczne w puszkach	0.1	0.3	20
(22) Marynaty	1	2	30
(23) Cukier —			
(a) Rafinowany cukier biały (usiarczony popiół w ilości nie większej niż 0.03%) oraz bezwodna dekstroza oraz monohydrat dekstrozy	1	0.5	2
(b) Inne (w tym syropy cukrowe)	1	2	5
(24) Herbata	1	2	150
(25) Ketchup pomidorowy i inne sosy	1	2	20
(26) Puree pomidorowe, pasta lub pomidory w proszku zawierające 25% lub więcej substancji stałych	2	2	100
(27) Inna żywność nieokreślona powyżej	1	2	20

ZAŁĄCZNIK JEDENASTY

Rozporządzenie 35 (2)

NORMY MIKROBIOLOGICZNE DLA ŻYWNOŚCI

<i>Kolumna 1</i> Rodzaj środka spożywczego	<i>Kolumna 2</i> Całkowita liczba w 37°C przez 48 godzin	<i>Kolumna 3</i> Wartość Coliform
Mleko w proszku (w tym pełnotłuszczowe, z połowiczną zawartością tłuszczu, odtłuszczone i mleko dla niemowląt)	nie więcej niż 100,000 na gram	nie więcej niż 50 na gram
Serwatka w proszku	nie więcej niż 200,000 na gram	nie więcej niż 50 na gram
Mleko pasteryzowane	nie więcej niż 100,000 na mililitr	nie więcej niż 50 na mililitr
Lody	nie więcej niż 50,000 na gram	nie więcej niż 10 na gram
Gotowane mięso krabów i krewetek	nie więcej niż 500,000 na gram	
Mięczaki gotowe do spożycia	nie więcej niż 500,000 na gram	
Żelatyna jadalna	nie więcej niż 100,000 na gram	
Ryby gotowe do spożycia	nie więcej niż 100,000 na gram	
Wyroby ciastkarskie	nie więcej niż 100,000 na gram	
Mięso, gotowe do spożycia	nie więcej niż 1 x 1 milion na gram	
Wszelkie stałe produkty spożywcze gotowe do spożycia nieokreślone powyżej	nie więcej niż 100,000 na gram	
Wszelkie płynne produkty spożywcze gotowe do spożycia nieokreślone powyżej	nie więcej niż 100,000 na mililitr	

ZAŁĄCZNIK DWUNASTY

Rozporządzenia 8A (1), 9 (7), 248 (1), 249 (3) oraz 250 (2)

FORMA PODAWANIA INFORMACJI DOTYCZĄCEJ WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

INFORMACJA DOTYCZĄCA WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

Porcji w opakowaniu (proszę podać liczbę porcji)*

Wielkość porcji: (proszę podać wielkość porcji)*

Wartość energetyczna	na porcję* lub kcal, kJ lub oba	na 100 g (lub 100 ml) kcal, kJ lub oba
Białko	g	g
Tłuszcze	g	g
Węglowodany	g	g
(tutaj należy wstawić składniki odżywcze do których odnosi się wymagania odżywcze lub wszelkie inne deklarowane substancje odżywcze)**	g	g

* Dozwolone jedynie, jeśli składniki odżywcze deklarowane są w ilości na jedną porcję.

**ilości sodu, potasu i cholesterolu należy deklarować w mg.