

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

► **B** **RICHTLINIE Nr. 95/2/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**
vom 20. Februar 1995
über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel
(Abl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Richtlinie 96/85/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996	L 86	4	28.3.1997
► <u>M2</u>	Richtlinie 98/72/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Oktober 1998	L 295	18	4.11.1998
► <u>M3</u>	Richtlinie 2001/5/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 12. Februar 2001	L 55	59	24.2.2001
► <u>M4</u>	Richtlinie 2003/52/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Juni 2003	L 178	23	17.7.2003
► <u>M5</u>	Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. September 2003	L 284	1	31.10.2003
► <u>M6</u>	Richtlinie 2003/114/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2003	L 24	58	29.1.2004
► <u>M7</u>	Richtlinie 2006/52/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006	L 204	10	26.7.2006

Berichtigt durch:

- **C1** Berichtigung, Abl. L 307 vom 17.11.1998, S. 30 (98/72/EG)
- **C2** Berichtigung, Abl. L 78 vom 17.3.2007, S. 32 (2006/52/EG)



**RICHTLINIE Nr. 95/2/EG DES EUROPÄISCHEN
PARLAMENTS UND DES RATES**

vom 20. Februar 1995

**über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und
Süßungsmittel**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN
UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,
insbesondere auf Artikel 100a,

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽²⁾,

gemäß dem Verfahren des Artikels 189b des Vertrags ⁽³⁾,

gestützt auf die Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember
1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über
Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽⁴⁾, insbe-
sondere auf Artikel 3 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften
über Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel und andere Zusatzstoffe
und deren Verwendung behindern den freien Verkehr mit Lebensmit-
teln. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Alle Bestimmungen über diese Lebensmittelzusatzstoffe und ihre Ver-
wendung sollten in erster Linie dem Verbraucherschutz dienen.

Es herrscht allgemeine Übereinstimmung darüber, daß unverarbeitete
Lebensmittel und bestimmte andere Lebensmittel keine Zusatzstoffe ent-
halten sollten.

Aufgrund der neuesten wissenschaftlichen und toxikologischen Erkennt-
nisse bezüglich dieser Stoffe dürfen einige von ihnen nur für bestimmte
Lebensmittel und nur unter bestimmten Bedingungen verwendet werden.

Für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Säuglingsan-
fangsnahrung, -folgenahrung und -entwöhnungsnahrung sind strenge
Vorschriften zu erlassen, wie in der Richtlinie 89/398/EWG des Rates
vom 3. Mai 1989 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitglied-
staaten über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt
sind ⁽⁵⁾, insbesondere in Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe e), niedergelegt.

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 206 vom 13. 8. 1992, S. 12 und ABl. Nr. C 189 vom 13. 7. 1993,
S. 11.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 108 vom 19. 4. 1993, S. 26.

⁽³⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 26. Mai 1993 (ABl. Nr. C
176 vom 28. 6. 1993, S. 117), bestätigt am 2. 12. 1993 (ABl. Nr. C 342 vom
20. 12. 1993). Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 10. März 1994 (ABl.
Nr. C 172 vom 24. 6. 1994, S. 14) und Beschluß des Europäischen Parla-
ments vom 16. 11. 1994 (ABl. Nr. C 341 vom 5. 12. 1994).

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 27.

▼B

Diese Richtlinie berührt nicht die Vorschriften für Süßungsmittel und Farbstoffe.

In Erwartung besonderer Vorschriften im Rahmen der Richtlinie 91/414/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln ⁽¹⁾ und der Richtlinie 90/642/EWG des Rates vom 27. November 1990 über die Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse ⁽²⁾, fallen bestimmte zu dieser Kategorie gehörende Stoffe vorläufig unter die vorliegende Richtlinie.

Die Kommission wird alle entsprechenden Gemeinschaftsvorschriften den in dieser Richtlinie festgelegten Bestimmungen angleichen.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß wurde zu den Stoffen gehört, die noch nicht Gegenstand einer Gemeinschaftsvorschrift sind.

In diese Richtlinie sind eigene Bestimmungen für Zusatzstoffe aufzunehmen, die in anderen Gemeinschaftsvorschriften erwähnt werden.

Bei Entscheidungen, ob ein bestimmtes Lebensmittel zu einer bestimmten Kategorie von Lebensmitteln gehört, ist dem Verfahren des Ständigen Lebensmittelausschusses zu folgen.

Die Änderung bereits existierender Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe außer Farbstoffen und Süßungsmitteln sowie neue Spezifikationen für solche Stoffe, für die keine Reinheitskriterien existieren, werden nach dem in Artikel 11 der Richtlinie 89/107/EWG festgelegten Verfahren erlassen.

Zu Mehlbehandlungsmitteln liegt noch keine Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses vor. Sie werden Gegenstand einer Einzelrichtlinie sein.

Diese Richtlinie ersetzt die Richtlinien 64/54/EWG ⁽³⁾, 70/357/EWG ⁽⁴⁾, 74/329/EWG ⁽⁵⁾ und 83/463/EWG ⁽⁶⁾, die somit aufgehoben werden —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

▼M2

(1) Diese Richtlinie ist eine Einzelrichtlinie und bildet einen Teil der Globalrichtlinie im Sinne des Artikels 3 der Richtlinie 89/107/EWG; sie findet Anwendung auf Zusatzstoffe außer Farbstoffen und Süßungsmitteln. Sie gilt nicht für andere als die in den Anhängen genannten Enzyme.

▼B

(2) Nur Zusatzstoffe, die die Auflagen des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses erfüllen, dürfen in Lebensmitteln verwendet werden.

(3) Im Rahmen dieser Richtlinie gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- a) „Konservierungsmittel“ sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 230 vom 19. 8. 1991, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3600/92 der Kommission (ABl. Nr. L 366 vom 15. 12. 1992, S. 10).

⁽²⁾ ABl. Nr. L 350 vom 14. 12. 1990, S. 71.

⁽³⁾ ABl. Nr. 12 vom 27. 1. 1964, S. 161/64.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 157 vom 18. 7. 1970, S. 31.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 189 vom 12. 7. 1974, S. 1.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 255 vom 15. 9. 1983, S. 1.

▼B

- b) „Antioxidationsmittel“ sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen schützen.

▼M7

- c) „Trägerstoffe einschließlich Trägerlösungsmitteln“ sind Stoffe, die verwendet werden, um einen Lebensmittelzusatzstoff oder ein Aroma zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne seine Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um dessen Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.

▼B

- d) „Säuerungsmittel“ sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
- e) „Säureregulatoren“ sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
- f) „Trennmittel“ sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
- g) „Schaumverhüter“ sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
- h) „Füllstoffe“ sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
- i) „Emulgatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen wie z. B. Öl und Wasser in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
- j) „Schmelzsalze“ sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
- k) „Festigungsmittel“ sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliemittel ein Gel erzeugen oder festigen.
- l) „Geschmacksverstärker“ sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
- m) „Schaummittel“ sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
- n) „Geliemittel“ sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
- o) „Überzugmittel (einschließlich Gleitmittel)“ sind Stoffe, die der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
- p) „Feuchthaltemittel“ sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wäßrigen Medium fördern.
- q) „Modifizierte Stärken“ sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus eßbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese eßbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
- r) „Packgase“ sind Gase außer Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt wurden.

▼ B

- s) „Treibgase“ sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
- t) „Backtriebmittel“ sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrößern.
- u) „Komplexbildner“ sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.

▼ M6

- v) „Stabilisatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten; zu den Stabilisatoren zählen Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird, und Stoffe, die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschließlich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierte Lebensmittel ermöglichen.

▼ B

- w) „Verdickungsmittel“ sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
- (4) Mehlbehandlungsmittel — außer Emulgatoren — sind Stoffe, die dem Mehl oder Teig zugefügt werden, um dessen Backfähigkeit zu verbessern.
- (5) Im Sinne dieser Richtlinie sind die folgenden Stoffe keine Lebensmittelzusatzstoffe:
- a) Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG ⁽¹⁾;
 - b) Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung von beiden gewonnen wurden, und zwar durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen („flüssiges Pektin“);
 - c) Kaubasen zur Herstellung von Kaugummi;
 - d) Weiß- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke;
 - e) Ammoniumchlorid;
 - f) Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiß und Gluten;
 - g) Aminosäuren sowie deren Salze (außer Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze), die nicht die Funktion eines Zusatzstoffes haben;
 - h) Kaseinate und Kasein;
 - i) Inulin.

*Artikel 2***▼ M2**

- (1) Nur die in den Anhängen I, III, IV und V aufgeführten Stoffe dürfen in Lebensmitteln für die in Artikel 1 Absätze 3 und 4 genannten Zwecke verwendet werden.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/692/EWG (ABl. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S.48).

▼ M2

(2) Die in Anhang I aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe dürfen Lebensmitteln für die in Artikel 1 Absätze 3 und 4 genannten Zwecke mit den Ausnahmen, die in Anhang II für bestimmte Lebensmittel aufgeführt sind, gemäß dem Grundsatz „quantum satis“ zugesetzt werden.

▼ B

(3) Soweit keine speziellen Vorschriften vorliegen, findet Absatz 2 keine Anwendung auf

- a) — unbehandelte Lebensmittel,
 - Honig gemäß der Richtlinie 74/409/EWG ⁽¹⁾,
 - nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs,
 - Butter,

▼ M2

- pasteurisierte und (auch durch Ultraheißerhitze) sterilisierte Milch (auch mit vollem Fettgehalt, entrahmt und teilentrahmt) und pasteurisierte Sahne mit vollem Fettgehalt,

▼ B

- nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milch-erzeugnisse,
- natürliches Mineralwasser gemäß der Richtlinie 80/777/EWG ⁽²⁾ und Quellwasser,
- Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte,
- nicht aromatisierter Blattee,
- Zuckerarten gemäß der Richtlinie 73/437/EWG ⁽³⁾,

▼ M2

- trockene Teigwaren, ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind, gemäß der Richtlinie 89/398/EWG,

▼ B

- natürliche nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch).

Unbehandelte Lebensmittel im Sinne dieser Richtlinie sind Lebensmittel, die keinerlei Behandlung durchlaufen haben, die zu einer substantiellen Änderung des Originalzustands der Lebensmittel führt. Sie können jedoch beispielsweise geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren oder gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthülst, verpackt oder ausgepackt worden sein;

- b) Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, auch für kranke Säuglinge und Kleinkinder. Für diese Lebensmittel gelten die Bestimmungen des Anhangs VI;
- c) die in Anhang II aufgeführten Lebensmittel, die nur die dort und in den Anhängen III und IV aufgeführten Zusatzstoffe unter den dort festgelegten Bedingungen enthalten dürfen.

(4) Die in den Anhängen III und IV aufgeführten Zusatzstoffe dürfen nur in den in diesen Anhängen aufgeführten Lebensmitteln und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden.

(5) Nur die in Anhang V aufgeführten Zusatzstoffe dürfen unter den dort festgelegten Bedingungen als Trägerstoffe oder Trägerlösungsmittel für Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 221 vom 12. 8. 1974, S. 10.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S.1.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 356 vom 27. 12. 1973, S. 71.

▼B

(6) Die Bestimmungen dieser Richtlinie gelten auch für die entsprechenden, für eine besondere Ernährung bestimmten Lebensmittel gemäß der Richtlinie 89/398/EWG.

(7) Wenn nicht anders vermerkt, beziehen sich die in den Anhängen angegebenen Höchstmengen auf die Lebensmittel in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht werden.

(8) In den Anhängen dieser Richtlinie bedeutet „quantum satis“, daß keine Höchstmenge angegeben wird. Zusatzstoffe sollten jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, daß sie den Verbraucher nicht irreführen.

*Artikel 3***▼M6**

- (1) Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind zulässig,
- a) wenn bei zusammengesetzten Lebensmitteln, die nicht in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführt sind, der Zusatzstoff in einem der Bestandteile des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist,
 - b) wenn bei Lebensmitteln, denen ein Aroma zugesetzt wurde, der Lebensmittelzusatzstoff gemäß dieser Richtlinie in dem Aroma zulässig ist und über das Aroma in das Lebensmittel gelangt ist, sofern der Lebensmittelzusatzstoff keine technologische Wirkung in dem fertigen Lebensmittel ausübt, oder
 - c) wenn das Lebensmittel ausschließlich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels bestimmt ist und dieses zusammengesetzte Lebensmittel den Bestimmungen dieser Richtlinie genügt.

▼B

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf ►**M7** Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost ◀ gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, es sei denn, es liegen spezielle Vorschriften vor.

▼M6

(3) Die Menge der in Aromen enthaltenen Zusatzstoffe muss auf das zur Gewährleistung der Sicherheit, Qualität und besseren Lagerfähigkeit der Aromen erforderliche Mindestmaß begrenzt sein. Außerdem darf das Vorhandensein von Zusatzstoffen in den Aromen die Verbraucher nicht in die Irre führen und keine Gefahr für ihre Gesundheit darstellen. Übt das Vorhandensein eines Zusatzstoffs in einem Lebensmittel infolge der Verwendung eines Aromas in dem Lebensmittel eine technologische Wirkung aus, so ist er als Zusatzstoff des Lebensmittels und nicht als Zusatzstoff des Aromas zu betrachten.

▼B*Artikel 4*

Diese Richtlinie gilt unbeschadet der Einzelrichtlinien zur Zulassung der in den Anhängen aufgeführten Zusatzstoffe, wenn sie als Süßungsmittel oder Farbstoffe verwendet werden.

Artikel 5

Gegebenenfalls wird nach dem Verfahren des Artikels 6 dieser Richtlinie entschieden:

- ob ein bestimmtes Lebensmittel, das zum Zeitpunkt der Annahme dieser Richtlinie nicht klassifiziert ist, zu einer der in Artikel 2 oder in einem der Anhänge aufgeführten Gruppen von Lebensmitteln gehört oder

▼B

- ob ein in den Anhängen aufgeführter und entsprechend der Quantum-satis-Regel zugelassener Lebensmittelzusatzstoff gemäß den in Artikel 2 aufgeführten Kriterien verwendet wird oder
- ob es sich bei einem Stoff um einen Lebensmittelzusatzstoff im Sinne des Artikels 1 handelt.

▼M5*Artikel 6*

(1) Die Kommission wird von dem durch Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 ⁽¹⁾ eingesetzten Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, im Folgenden „Ausschuss“ genannt, unterstützt.

(2) Wird auf diesen Artikel Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG ⁽²⁾ unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

▼B*Artikel 7*

Die Mitgliedstaaten legen innerhalb von drei Jahren nach dem Inkrafttreten dieser Richtlinie Systeme zur Überwachung des Verbrauchs und der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen fest und berichten der Kommission über die Ergebnisse.

Die Kommission berichtet dem Europäischen Parlament und dem Rat innerhalb von fünf Jahren nach dem Inkrafttreten der Richtlinie über die Änderungen auf dem Markt für Lebensmittelzusatzstoffe sowie über die Verwendung und den Verbrauch.

Gemäß den allgemeinen Kriterien in Anhang II Nummer 4 der Richtlinie 89/107/EWG überprüft die Kommission die Verwendungsbedingungen innerhalb von fünf Jahren nach dem Inkrafttreten der vorliegenden Richtlinie und schlägt gegebenenfalls Änderungen vor.

Artikel 8

(1) Die Richtlinien 64/54/EWG, 70/357/EWG, 74/329/EWG und 83/463/EWG werden aufgehoben.

(2) Verweisungen auf diese aufgehobenen Richtlinien sowie auf die darin enthaltenen Reinheitskriterien für bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe gelten fortan als Verweisungen auf diese Richtlinie.

Artikel 9

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 25. September 1996 nachzukommen; danach sind

- spätestens am 25. September 1996 der Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, zugelassen;

⁽¹⁾ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

⁽²⁾ Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse (ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23).

▼B

— spätestens am 25. März 1997 der Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, untersagt; jedoch können vor diesem Termin in Verkehr gebrachte oder gekennzeichnete Erzeugnisse, die nicht dieser Richtlinie entsprechen, bis zum Abbau der Vorräte vermarktet werden.

Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 10

Diese Richtlinie tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 11

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

▼ B

ANHANG I

**LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE, DIE ZUR VERWENDUNG IN
LEBENSMITTELN ALLGEMEIN ZUGELASSEN SIND,
AUSGENOMMEN FÜR DIE IN ARTIKEL 2 ABSATZ 3 GENANNTEN
LEBENSMITTEL**

Bemerkungen:

1. Die Stoffe dieser Liste dürfen allen Lebensmitteln, mit Ausnahme der in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführten, gemäß dem Grundsatz „quantum satis“ zugesetzt werden.

▼ M6

2. Die unter E 407, E 407a und E 440 aufgeführten Stoffe können mit Zuckerarten standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird.

▼ B

3. Erklärung der verwendeten Zeichen:

* Die Stoffe E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 und **► M3** E 949 **◄** dürfen auch bei den in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführten Lebensmitteln verwendet werden.

Die Stoffe E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydriert werden sollen, verwendet werden.

▼ M7

4. Die unter den Nummern E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 und E 440 genannten Stoffe dürfen in Gelee-Süßwaren in Minibechern nicht verwendet werden, wobei im Sinne dieser Richtlinie der Ausdruck „Gelee-Süßwaren in Minibechern“ in halbstarken Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz bezeichnet, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden.

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung
▼ M6	
E 170	Calciumcarbonat
▼ B	
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetate
	i) Natriumacetat
	ii) Natriumhydrogenacetat (Natriumdiacetat)
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 290	Kohlendioxid*
E 296	Apfelsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure
	i) Ascorbylpalmitat
	ii) Ascorbylstearat
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte

▼B

E-Nr.	Bezeichnung
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 322	Lecithin
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronensäure
E 331	Natriumcitrate
	i) Mononatriumcitrat
	ii) Dinatriumcitrat
	iii) Trinatriumcitrat
E 332	Kaliumcitrate
	i) Monokaliumcitrat
	ii) Trikaliumcitrat
E 333	Calciumcitrate
	i) Monocalciumcitrat
	ii) Dicalciumcitrat
	iii) Tricalciumcitrat
E 334	Weinsäure (L(+)-)
E 335	Natriumtartrate
	i) Mononatriumtartrat
	ii) Dinatriumtartrat
E 336	Kaliumtartrate
	i) Monokaliumtartrat
	ii) Dikaliumtartrat
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 350	Natriummalate
	i) Natriummalat
	ii) Natriumhydrogenmalat
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalate
	i) Calciummalat
	ii) Calciumhydrogenmalat
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 406	Agar-Agar

▼B

E-Nr.	Bezeichnung
E 407	Carrageen

▼M1

E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen
--------	-----------------------------

▼B

E 410	Johannisbrotkernmehl #
-------	------------------------

E 412	Guakernmehl #
-------	---------------

E 413	Traganth
-------	----------

E 414	Gummi arabicum
-------	----------------

E 415	Xanthan #
-------	-----------

E 417	Tarakernmehl #
-------	----------------

E 418	Gellan
-------	--------

E 422	Glycerin
-------	----------

E 440	Pektin
-------	--------

	i) Pektin
--	-----------

	ii) Amidiertes Pektin
--	-----------------------

E 460	Cellulose
-------	-----------

	i) Mikrokristalline Cellulose
--	-------------------------------

	ii) Cellulosepulver
--	---------------------

E 461	Methylcellulose
-------	-----------------

▼M7

E 462	Ethylcellulose
-------	----------------

▼B

E 463	Hydroxypropylcellulose
-------	------------------------

E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
-------	------------------------------

E 465	Ethylmethylcellulose
-------	----------------------

E 466	Carboxymethylcellulose
-------	------------------------

	Natriumcarboxymethylcellulose
--	-------------------------------

▼M6

	Cellulosegummi
--	----------------

▼M2

E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose
-------	--

▼M6

	Enzymatisch hydrolysierter Cellulosegummi
--	---

▼B

E 470 a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren
---------	---

E 470 b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren
---------	-------------------------------------

E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
-------	--

E 472 a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
---------	---

E 472 b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
---------	---

E 472 c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
---------	--

▼B

E-Nr.	Bezeichnung
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472 e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472 f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 500	Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat
E 501	Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat ii) Kaliumhydrogencarbonat
E 503	Ammoniumcarbonate i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat
E 504	Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat (syn.: Magnesiumhydrogencarbonat)
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Schwefelsäure
E 514	Natriumsulfate i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat
E 515	Kaliumsulfate i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat
E 516	Calciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Fettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-Lacton

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz

▼ M2

E 920	L-Cystein ⁽¹⁾
-------	--------------------------

▼ B

E 938	Argon*
E 939	Helium*
E 941	Stickstoff*
E 942	Distickstoffmonoxid*
E 948	Sauerstoff*

▼ M3

E 949	Wasserstoff *
-------	---------------

▼ M2

E 1103	Invertase
--------	-----------

▼ B

E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidierete Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat

▼ M2

E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke
--------	------------------------------

⁽¹⁾ Darf nur als Mehlbehandlungsmittel verwendet werden.

▼ B

ANHANG II

LEBENSMITTEL, IN DENEN NUR EINE BEGRENZTE ANZAHL VON ZUSATZSTOFFEN DES ANHANGS I VERWENDET WERDEN DARF

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge	
Kakao- und Schokoladenerzeugnisse gemäß Richtlinie 73/241/EWG (1)	E 330 Citronensäure	0,5 %	
	E 322 Lecithin	<i>quantum satis</i>	
	E 334 Weinsäure	0,5 %	
	E 422 Glycerin	<i>quantum satis</i>	
	E 471 Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	<i>quantum satis</i>	
	► <u>M6</u> E 170 Calciumcarbonat ◀	} 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, ausgedrückt als Kaliumcarbonate	
	E 500 Natriumcarbonate		
	E 501 Kaliumcarbonate		
	E 503 Ammoniumcarbonate		
	E 504 Magnesiumcarbonate		
	E 524 Natriumhydroxid		
	E 525 Kaliumhydroxid		
	E 526 Calciumhydroxid		
	E 527 Ammoniumhydroxid		
	E 528 Magnesiumhydroxid		
	E 530 Magnesiumoxid	} nur als Überzugsmittel <i>quantum satis</i>	
	E 414 Gummi arabicum		
E 440 Pektine			
E 472 c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>B</u>	Fruchtsäfte und -nektare gemäß Richtlinie 93/77/EWG (2)	E 300 Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>
		Ananassaft gemäß Richtlinie 93/77/EWG	E 296 Apfelsäure
	Nektare gemäß Richtlinie 93/77/EWG	E 330 Citronensäure	5 g/l
		E 270 Milchsäure	5 g/l
	Traubensaft gemäß Richtlinie 93/77/EWG	► <u>M6</u> E 170 ◀ ► <u>M6</u> Calciumcarbonat ◀	<i>quantum satis</i>
		E 336 Kaliumtartrate	<i>quantum satis</i>
	Fruchtsäfte gemäß Richtlinie 93/77/EWG	E 330 Citronensäure	3 g/l
	Konfitüre, extra, und Gelee, extra, gemäß Richtlinie 79/693/EWG (3)	E 440 Pektine	<i>quantum satis</i>
		E 270 Milchsäure	<i>quantum satis</i>
		E 296 Apfelsäure	<i>quantum satis</i>

▼ M6

▼B

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
	E 300 Ascorbinsäure E 327 Calciumlactat E 330 Citronensäure E 331 Natriumcitrate E 333 Calciumcitrate E 334 Weinsäure E 335 Natriumtartrate E 350 Natriummalate	
	E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>
Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG und andere ähnliche Früchtaufstriche einschließlich brennwertverminderter Erzeugnisse	E 440 Pektine	<i>quantum satis</i>
	E 270 Milchsäure E 296 Apfelsäure E 300 Ascorbinsäure E 327 Calciumlactat E 330 Citronensäure E 331 Natriumcitrate E 333 Calciumcitrate E 334 Weinsäure E 335 Natriumtartrate E 350 Natriummalate	<i>quantum satis</i>
	E 400 Alginsäure E 401 Natriumalginat E 402 Kaliumalginat E 403 Ammoniumalginat E 404 Calciumalginat E 406 Agar-Agar E 407 Carrageen E 410 Johannisbrotkernmehl E 412 Guarkernmehl E 415 Xanthan E 418 Gellan	10 g/kg (einzeln oder in Kombination)
	E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>
	E 509 Calciumchlorid E 524 Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>
Trockenmilch und eingedickte Milch gemäß Richtlinie 76/118/EWG (4)	E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat	<i>quantum satis</i>

▼M2**▼B**

▼ B

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
	E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 322 Lecithin	
	E 331 Natriumcitrate	
	E 332 Kaliumcitrate	
	E 407 Carrageen	
	E 500 ii) Natriumhydrogencarbonat	
	E 501 ii) Kaliumhydrogencarbonat	
	E 509 Calciumchlorid	

▼ M2

Pasteurisierte Sahne mit vollem Fettgehalt	E 401 Natriumalginat E 402 Kaliumalginat E 407 Carrageen E 466 Natriumcarboxymethylcellulose E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>
--	---	----------------------

▼ B

<p>► <u>M2</u> Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren; nicht verarbeitetes verzehrfertiges Obst und Gemüse, verpackt und gekühlt, und nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln, verpackt ◀</p> <p>Obstkompott</p>	<p>► <u>M6</u> E 296 ◀ ► <u>M6</u> Apfelsäure ◀</p> <p>E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat E 302 Calciumascorbat E 330 Citronensäure E 331 Natriumcitrate E 332 Kaliumcitrate</p> <p>E 440 Pektin E 509 Calciumchlorid</p> <p>E 333 Calciumcitrate</p>	<p>► <u>M6</u> <i>quantum satis (nur für geschälte Kartoffeln)</i> ◀</p> <p><i>quantum satis</i></p> <p><i>quantum satis (ausgenommen Apfelkompott)</i></p>
---	---	---

▼ M6▼ B

Nicht verarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere, auch gefroren oder tiefgefroren	E 333 Calciumcitrate	
Schnellkochreis	E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 472a Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>

▼ **B**

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge	
Nicht emulgierte tierische oder pflanzliche Öle und Fette (ausgenommen natives Öl und Olivenöl)	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	
	E 307	Alpha-tocopherol	
	E 308	Gamma-tocopherol	
	E 309	Delta-tocopherol	
	E 322	Lecithin	30 g/l
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 g/l
	E 330	Citronensäure	<i>quantum satis</i>
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	

▼ **M2**

Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs (ausgenommen native Öle und Olivenöle), die speziell zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen bestimmt sind	E 270	Milchsäure	<i>quantum satis</i>
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 306	stark tocopherolhaltige Extrakte	
	E 307	Alpha-tocopherol	
	E 308	Gamma-tocopherol	
	E 309	Delta-tocopherol	
	E 322	Lecithin	30 g/l
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 g/l
	E 472 c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>
	E 330	Zitronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
E 333	Calciumcitrate		

▼ **B**

Raffiniertes Olivenöl einschließlich Oliventresteröl	E 307	Alpha-tocopherol	200 mg/l
--	-------	------------------	----------

▼ M7

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
Gereifter Käse	E 170 Calciumcarbonat	<i>quantum satis</i>
	E 504 Magnesiumcarbonate	
	E 509 Calciumchlorid	
	E 575 Glucono-delta-lacton	
	E 500ii Natriumhydrogencarbonat	

▼ B

Mozzarella - und Molkenkäse	► <u>M2</u> E 260 ◀	► <u>M2</u> Essigsäure ◀	► <u>M2</u> <i>quantum satis</i> ◀
	E 270 Milchsäure		<i>quantum satis</i>
	E 330 Citronensäure		

▼ M6

	E 460ii Cellulosepulver	<i>quantum satis (nur für zerkleinerten Käse und Schnittkäse)</i>
	E 575 Glucono-delta-Lacton	

▼ B

Obst und Gemüse in Dosen und Gläsern	E 260 Essigsäure	<i>quantum satis</i>
	E 261 Kaliumacetat	
	E 262 Natriumacetat	
	E 263 Calciumacetat	
	E 270 Milchsäure	
	E 296 Apfelsäure	
	E 300 Ascorbinsäure	
	E 301 Natriumascorbat	
	E 302 Calciumascorbat	
	E 325 Natriumlactat	
	E 326 Kaliumlactat	
	E 327 Calciumlactat	
	E 330 Citronensäure	
	E 331 Natriumcitrate	
	E 332 Kaliumcitrate	
	E 333 Calciumcitrate	
	E 334 Weinsäure	
	E 335 Natriumtartrate	
	E 336 Kaliumtartrate	
E 337 Natriumkaliumtartrat		
E 509 Calciumchlorid		
E 575 Glucono-delta-Lacton		

▼ M2▼ B

▼ B

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
<i>Gehakt</i>	► <u>M2</u> E 300 ◀ ► <u>M2</u> Ascorbinsäure ◀	► <u>M2</u> <i>quantum satis</i> ◀
	► <u>M2</u> E 301 ◀ ► <u>M2</u> Natriumascorbat ◀	
	► <u>M2</u> E 302 ◀ ► <u>M2</u> Calciumascorbat ◀	
	E 330 Citronensäure	<i>quantum satis</i>
	E 331 Natriumcitrate	
	E 332 Kaliumcitrate	
	E 333 Calciumcitrate	
Zubereitungen aus frischem Hackfleisch, verpackt	E 300 Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>
	E 301 Natriumascorbat	
	E 302 Calciumascorbat	
	E 330 Citronensäure	
	E 331 Natriumcitrate	
	E 332 Kaliumcitrate	
	E 333 Calciumcitrate	
Ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestelltes Brot	E 260 Essigsäure	<i>quantum satis</i>
	E 261 Kaliumacetat	
	E 262 Natriumacetat	
	E 263 Calciumacetat	
	E 270 Milchsäure	
	E 300 Ascorbinsäure	
	E 301 Natriumascorbat	
	E 302 Calciumascorbat	
	E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 322 Lecithin	
	E 325 Natriumlactat	
	E 326 Kaliumlactat	
	E 327 Calciumlactat	
	E 471 Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	
	E 472a Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	
	E 472d Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	
E 472e Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren		

▼B

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
	E 472f Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	
<i>Pain courant français;</i> ►M7 <i>Friss búzakenyér, fehér és jélbarna kenyerek</i> ◄	E 260 Essigsäure E 261 Kaliumactat E 262 Natriumacetat E 263 Calciumacetat E 270 Milchsäure E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat E 302 Calciumascorbat E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure E 322 Lecithin E 325 Natriumlactat E 326 Kaliumlactat E 327 Calciumlactat E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>
Frische Teigwaren	E 270 Milchsäure E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat E 322 Lecithin E 330 Citronensäure E 334 Weinsäure E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 575 Glucono-delta-Lacton	<i>quantum satis</i>
Weine und Schaumweine sowie teilweise gegorener Traubenmost	Zulässige Zusatzstoffe: gemäß Verordnungen (EWG) Nrn. 822/87 ⁽⁵⁾ , 4252/88 ⁽⁶⁾ , 2332/92 ⁽⁷⁾ und 1873/84 ⁽⁸⁾ und den dazugehörigen Durchführungsverordnungen; gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren	pro memoria

▼ B

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
Bier	E 270 Milchsäure	<i>quantum satis</i>
	E 300 Ascorbinsäure	
	E 301 Natriumascorbat	
	E 330 Citronensäure	
	E 414 Gummi arabicum	
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras;</i> ► <u>M7</u> <i>Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i> ◀	E 300 Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>
	E 301 Natriumascorbat	
▼ <u>M2</u> Fruchtsäfte und Nektare aus Ananas und Passionsfrucht	E 440 Pektine	3 g/l
Gereifter Käse, in Scheiben oder gerieben	► <u>M6</u> E 170 ◀	<i>quantum satis</i>
	► <u>M6</u> Calciumcarbonat ◀	
	E 504 Magnesiumcarbonate	
	E 509 Calciumchlorid	
	E 575 Glucono-delta-Lacton	
E 460 Cellulose		
Sauerrahmbutter	E 500 Natriumcarbonate	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M6</u> UHT-Ziegenmilch	E 331 Natriumcitrate	4 g/l
Kastanien in Flüssigkeit	E 410 Johannisbrotkernmehl	<i>quantum satis</i>
	E 412 Guarkernmehl	
	E 415 Xanthan	

▼ B

- (¹) ABl. Nr. L 228 vom 16. 8. 1973, S. 23.
Kakao- und Schokoladenerzeugnisse mit verringertem Energiegehalt oder ohne Zuckerzusatz fallen nicht unter Anhang II.
- (²) ABl. Nr. L 244 vom 30. 9. 1993, S. 23.
- (³) ABl. Nr. L 205 vom 13. 8. 1979, S. 5
- (⁴) ABl. Nr. L 24 vom 30. 1. 1976, S. 49.
- (⁵) ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 1.
- (⁶) ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1988, S. 59.
- (⁷) ABl. Nr. L 231 vom 13. 8. 1992, S. 1.
- (⁸) ABl. Nr. L 176 vom 3. 7. 1984, S. 6.

▼B

ANHANG III

**BEDINGT ZUGELASSENE KONSERVIERUNGS- UND
ANTIOXIDATIONSMITTEL**

TEIL A

Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

E-Nr.	Bezeichnung	Abkürzung
E 200	Sorbinsäure	} Ss
E 202	Kaliumsorbit	
E 203	Calciumsorbit	
E 210	Benzoessäure	} Bs ⁽¹⁾
E 211	Natriumbenzoat	
E 212	Kaliumbenzoat	
E 213	Calciumbenzoat	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	} PHB
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	

▼M7**▼B**

⁽¹⁾ Benzoessäure kann in bestimmten fermentierten Produkten vorkommen, die durch Fermentierung nach guter Herstellungspraxis hergestellt wurden.

Anmerkungen:

- Die Mengen aller obengenannten Stoffe werden als freie Säure ausgedrückt.
- Die Abkürzungen in der Tabelle bedeuten:
 - Ss + Bs: Ss und Bs einzeln oder in Kombination verwendet.
 - Ss + PHB: Ss und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.
 - Ss + Bs + PHB: Ss, Bs und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.
- Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.



Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
Aromatisierte Getränke auf Weinbasis, einschließlich Erzeugnisse gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91	200					
Aromatisierte nichtalkoholische Getränke ⁽¹⁾	300	150		250 Ss+ 150 Bs		
Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)				600		
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung				2 000		
Wein gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 ⁽²⁾ ; alkoholfreier Wein; Obstwein (auch alkoholfrei); <i>Made wine</i> ; Apfelwein und Birnenwein (auch alkoholfrei)	200					
<i>Sod ...saft</i> oder <i>Sodetsaft</i>	500	200				
Alkoholfreies Bier im Faß		200				
Met	200					
Spirituosen mit weniger als 15 % vol. Alkohol	200	200		400		
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1 000					
Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Kandierte, kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse				1 000		
Trockenfrüchte	1 000					
<i>Frugtgrød</i> und Rote Grütze	1 000	500				
Früchte- und Gemüsezubereitungen, einschließlich Saucen auf Früchtebasis, jedoch unter Ausschluß der Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen	1 000					
Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven)				2 000		
Kartoffelteig und vorgebratene Kartoffelscheiben	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					

▼ B

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
<i>Polenta</i>	200					
▼ <u>M2</u> Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis	1 000	500		1 000		
▼ <u>B</u> Geleeüberzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten					1 000	
Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen						<i>quantum satis</i>
Teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse, einschließlich Fischgenerzeugnisse				2 000		
Gesalzener, getrockneter Fisch				200		
▼ <u>M7</u> _____						
▼ <u>B</u> Crangon crangon und Crangon vulgaris, gekocht				6 000		
Abgepackter und geschnittener Käse	1 000					
Frischkäse	1 000					
Schmelzkäse	2 000					
Schichtkäse und Käse mit beigegebenen Lebensmitteln	1 000					
Nichthitzbehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis				300		
Dickgelegte Milch	1 000					
Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)				5 000		
Eiprodukte, getrocknet, konzentriert, gefroren oder tiefgefroren	1 000					
Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	2 000					
► <u>M6</u> Für den Einzelhandel bestimmte vorgebackene und abgepackte Backwaren und für den Einzelhandel bestimmtes brennwertvermindertes Brot ◀	2 000					
Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	2 000					
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis sowie überzogene Nüsse					1 000 (davon 300 PHB max.)	
Rührteig, Panaden	2 000					

▼ **B**

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
Süßwaren (außer Schokolade)						1 500 (davon 300 PHB max.)
Kaugummi				1 500		
Aufgüsse, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	1 000					
Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1 000					
Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2 000					
▼ M2						
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1 000	500		1 000		
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2 000	1 000		2 000		
▼ B						
Nichtemulgierte Saucen				1 000		
Feinkostsalate				1 500		
Senf				1 000		
Würzmittel				1 000		
Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen)				500		
Aspik	1 000	500				
▼ M7						
▼ B						
► M7 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG ⁽⁵⁾ ◀, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß Richtlinie 89/398/EWG ⁽³⁾ ; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist				1 500		
▼ M2						
... Mehu und Makeutettu ... Mehu	500	200				

▼ M2

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
Fleisch-, Fisch-, Krebstier- und Kopffüßeranaloge und Käse auf der Grundlage von Eiweiß	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				
Marmelada				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung)	<i>quantum satis</i>					
Gekochte rote Rüben		2 000				
Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6	<i>quantum satis</i>					

Aromen				1 500		
Krebstiere und Weichtiere, gekocht		1 000		2 000		
Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG ⁽⁴⁾ in flüssiger Form				2 000		

▼ B

⁽¹⁾ Ohne Getränke auf Milcbasis.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 1

⁽³⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 27.

► M7 ⁽⁴⁾ Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51). ◀

► M7 ⁽⁵⁾ Richtlinie 1999/21/EG der Kommission (ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29). ◀

▼ B

TEIL B
Schwefeldioxid und Sulfite

E-Nr.	Bezeichnung
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumhydrogensulfit
E 228	Kaliumhydrogensulfit

Anmerkungen:

- Die Höchstmengen werden als SO₂ in mg/kg bzw. mg/l ausgedrückt und beziehen sich auf die Gesamtmenge an SO₂, die sich aus dem SO₂-Gehalt aller Komponenten ergibt.
- Ein SO₂-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l wird als nicht vorhanden betrachtet.

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben
<i>Burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> und <i>Butifarra fresca</i>	450
Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae)	200
▼ <u>M7</u> Krebstiere und Kopffüßer:	
— frisch, gefroren und tiefgefroren	150 (1)
— Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— weniger als 80 Einheiten	150 (1)
— zwischen 80 und 120 Einheiten	200 (1)
— mehr als 120 Einheiten	300 (1)
Krebstiere und Kopffüßer:	
— gekocht	50 (1)
— gekochte Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— weniger als 80 Einheiten	135 (1)
— zwischen 80 und 120 Einheiten	180 (1)
— mehr als 120 Einheiten	270 (1)
▼ <u>B</u> Hartkekse	50

▼ **B**

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben
► M7 Stärke (außer Stärke für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost und andere Beikost) ◀	50
Sago	30
Graupen	30
► M2 Trockenkartoffeln ◀	400
Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis	50
Geschälte Kartoffeln	50
Verarbeitete (einschließlich gefrorene und tiefgefrorene) Kartoffeln	100
Kartoffelteig	100
Weißer Gemüsesorten, getrocknet	400
Weißer Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene und tiefgefrorene weißer Gemüsesorten)	50
Getrockneter Ingwer	150
Getrocknete Tomaten	200
Meerrettichpulpe	800
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100
Gelbe Paprika in Lake	500
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50
Trockenpilze	100
Trockenfrüchte	
— Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen	2 000
— Bananen	1 000
— Äpfel und Birnen	600
— Andere (einschließlich Nüsse mit Schale)	500
Getrocknete Kokosnüsse	50
Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitruschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert	100
Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG (ausgenommen Konfitüre extra und Gelee extra) und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	50

▼ **B**

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben
<i>Jams, jellies</i> und <i>marmelades</i> aus geschwefelten Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Fruchtebasis	100
Würzmittel auf Zitrusfruchtbasis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Obstgelees, flüssiges Pektin, zur Abgabe an den Endverbraucher	800
Weißer Kirschen, rehydrierte Trockenfrüchte und Litschis, in Gläsern	100
Zitronenscheiben, in Gläsern	250

▼ **M2**

Zuckerarten gemäß Richtlinie 73/437/EW, ausgenommen Glukosesirup, auch getrocknet	10
---	----

▼ **B**

Glukosesirup, auch getrocknet	20
Speisesirup und Melasse	70
Andere Zuckerarten	40
Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchkochgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur Gemeinschaftspflege	50
Limonen- und Zitronensaft	350
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5 % Gerste (<i>barley water</i>)	350
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; <i>capilé groselha</i>	250
Nichtalkoholische aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten	20 (nur als Gehalt aus dem Konzentrat zulässig)
Nichtalkoholische aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glukosesirup	50
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung	70
Süßwaren auf Glukosesirupbasis	50 (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup zulässig)

▼B

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben
Bier, einschließlich alkoholfreies und alkoholfreies Bier	20
Bier mit Nachgärung im Faß	50
Wein	Gemäß Verordnungen (EWG) Nrn. 822/87, 4252/88, 2332/92 und 1873/84 des Rates und Durchführungsverordnungen (pro memoria) gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren
Alkoholfreier Wein	200
<i>Made wine</i>	260
Apfelwein, Birnen- und Obstwein, Obstschaumwein (einschließlich alkoholfreie Erzeugnisse)	200
Met	200
Gärungssessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50

▼M2

Fleisch-, Fisch- und Krebstieranalogue auf Proteinbasis	200
Marinierte Nüsse	50
Zuckermais, vakuumverpackt	100
Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen	50

▼M7

Salsicha fresca	450
Tafeltrauben	10
Frische Litschis	10 (gemessen in den essbaren Teilen)

▼B

(¹) In den eßbaren Teilen.

▼ B

TEIL C
Andere Konservierungsmittel

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
▼ <u>M6</u>			
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>			
E 234	Nisin ⁽¹⁾	Gries- und Tapiokapudding und ähnliche Erzeugnisse Gereifter Käse und Schmelzkäse <i>Clotted cream</i> Mascarpone	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>			
E 235	Natamycin	Oberflächenbehandlung von — Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse — getrockneten, gepökelten Würsten	1 mg/dm ² Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
E 239	Hexamethylentetramin	<i>Provolone</i> -Käse	
E 242	Dimethyldicarbonat	Nichtalkoholische aromatisierte Getränke Alkoholfreier Wein FlüssigteeKonzentrat	250 mg/l zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar
E 284	Borsäure	Störrogen (Kaviar)	4 g/kg, ausgedrückt als Borsäure
E 285	Natriumtetraborat (Borax)		

⁽¹⁾ Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Käsearten vorkommen.

▼ M7

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf (ausgedrückt als NaNO ₂)	Höchstgehalt an Rückständen (ausgedrückt als NaNO ₂)
E 249	Kaliumnitrit ^(a)	Fleischerzeugnisse	150 mg/kg	▶ <u>C2</u> ————— ◀
E 250	Natriumnitrit ^(a)	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) ^(b)	100 mg/kg	
		Traditionelle nassgepökelte Fleisch erzeugnisse (1):		

▼ M7

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf (ausgedrückt als NaNO ₂)	Höchstgehalt an Rückständen (ausgedrückt als NaNO ₂)
		<p><i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Wiltshire ham</i> (1.1) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):</p> <p><i>Dry cured bacon</i> (2.1) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, presunto da pá</i> und <i>paio do lombo</i> (2.3) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) und ähnliche Erzeugnisse</p>		<p>► <u>C2</u> 175 mg/kg ◀</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>► <u>C2</u> 50 mg/kg ◀</p> <p>► <u>C2</u> ————— ◀</p> <p>► <u>C2</u> 175 mg/kg ◀</p> <p>► <u>C2</u> 100 mg/kg ◀</p>
		<p>Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):</p> <p><i>Vysočina Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)</p>	180 mg/kg	50 mg/kg

▼ M7

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf ► <u>C2</u> (ausgedrückt als NaNO ₃) ◀	► <u>C2</u> Höchstgehalt an Rückständen (ausgedrückt als NaNO ₃) ◀
E 251 E 252	Kaliumnitrat (6) Natriumnitrat (6)	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse	150 mg/kg	
		<p>Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon</i> und <i>Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i>(1.2); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):</p> <p><i>Dry cured bacon</i> und <i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, presunto da pá</i> und <i>paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces mûrées séchées similaires</i> (2.4)</p>	<p>300 mg/kg</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg ohne Zusatz von E 249 oder E 250</p> <p>10 mg/kg</p> <p>► <u>C2</u> ————— ◀</p> <p>► <u>C2</u> 250 mg/kg ◀</p> <p>250 mg/kg ohne Zusatz von E 249 oder E 250</p>
		<p>Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):</p> <p><i>Rohwürste (Salami und Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6) und ähnliche Erzeugnisse</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)</p>	<p>► <u>C2</u> ————— ◀</p> <p>► <u>C2</u> 300 mg/kg (ohne Zusatz von E 249 oder E 250) ◀</p> <p>250 mg/kg (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>

▼M7

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf ►C2 (ausgedrückt als NaNO ₃) ◀	►C2 Höchstgehalt an Rückständen (ausgedrückt als NaNO ₃) ◀
		Hartkäse, halbfester und halbwereicher Käse	150 mg/kg in der Käse-eimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser	
		Käseanalogue auf Milchbasis		
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500 mg/kg	

(^a) Wenn mit „für Lebensmittel“ gekennzeichnet, darf Nitrit nur als Mischung mit Kochsalz oder -ersatz verkauft werden.

(^b) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung bei 121 °C (Verminderung der Bakterienlast von einer Billion Sporen je 1 000 Dosen auf eine Spore in 1 000 Dosen).

(^c) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischerzeugnisse Nitrate enthalten.

1 Fleischerzeugnisse werden in eine Pökellösung eingelegt, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

1.1 Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen.

1.2 3- bis 5-tägige Tauchpökung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität.

1.3 Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen.

1.4 Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökung. Die Pökzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.

1.5 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.

1.6 Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisation/Reifung.

2 Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisations-/Reifezeit schließt sich an. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

2.1 Trockenpökung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.

2.2 Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.

2.3 10- bis 15-tägige Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens zwei Monaten an.

2.4 Trockenpökung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-/Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an.

2.5 Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.

3 Kombination von Tauch- und Trockenpökungsvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen. Die Erzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

3.1 Kombination von Nass- und Trockenpökung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.

3.2 Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu drei Stunden lang.

3.3 Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

3.4 Reifedauer von mindestens 30 Tagen.

3.5 Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherungsverfahren unterzogen wird. Fermentierte Erzeugnisse werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert.

3.6 Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10 bis 12 °C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens drei Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

▼B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge	
E 280	Propionsäure	Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	3 000 mg/kg ausgedrückt als Propionsäure	
E 281	Natriumpropionat			
E 282	Calciumpropionat	Brot mit reduziertem Energiegehalt Vorgebackenes und abgepacktes Brot Abgepackte feine Backwaren (einschließlich Mehlgwaren „flour confectionary“) mit einer Wasseraktivität von mehr als 0.65 Abgepackte <i>rolls, buns</i> und <i>pitta</i>	2 000 mg/kg ausgedrückt als Propionsäure	
E 283	Kaliumpropionat ⁽¹⁾			
	<i>Christmas pudding</i> Abgepacktes Brot			1 000 mg/kg ausgedrückt als Propionsäure
	Pølsebrød, boller und dansk flutes, vorverpackt			2000 mg/kg, ausgedrückt als Propionsäure
		Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung)	<i>quantum satis</i>	
▼B E 1105	Lysozym	Gereifter Käse	<i>quantum satis</i>	
▼M6		Wein im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ⁽²⁾ und ihrer Durchführungsverordnung (EG) Nr. 1622/2000 ⁽³⁾	zur Erinnerung	

▼B

⁽¹⁾ Propionsäure und deren Salze können in bestimmten fermentierten Produkten vorkommen, die durch Fermentierung nach guter Herstellungspraxis hergestellt wurden.

► **M6** ⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1795/2003 der Kommission (ABl. L 262 vom 14.10.2003, S. 13).

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 der Kommission vom 24. Juli 2000 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen (ABl. L 194 vom 31.7.2000, S. 1). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1410/2003 (ABl. L 201 vom 8.8.2003, S. 9). ◀

▼ **B**

TEIL D

Andere Antioxidationsmittel

Anmerkung:

► **M7** Die * in der Tabelle beziehen sich auf das Proportionalitätsprinzip: Wenn Kombinationen von Gallaten, TBHQ, BHA und BHT verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren. ◀

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
▼ M7			
E 310	Propylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln	200* (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 311	Octylgallat		100* (BHT)
E 312	Dodecylgallat	Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl	
E 319	tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)	Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kuchenmischungen Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten	200 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Trockensuppen und -brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Vorgekochte Getreidekost	auf den Fettgehalt bezogen
		Würzmittel	200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln	25 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	400 (Gallate, TBHQ, BHT und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Ätherische Öle	1 000 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Andere Aromen als ätherische Öle	100* (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200* (TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)
▼ B			
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat	► M6 Gepökelte Fleischerzeugnisse und haltbar gemachte Fleischerzeugnisse ◀ Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse	500 ausgedrückt als Isoascorbinsäure
			1 500 ausgedrückt als Isoascorbinsäure
		Fisch mit roter Haut, gefroren und tiefgefroren	
▼ M7			
E 586	4-Hexylresorcin	Frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	2 mg/kg als Rückstand in Krebstierfleisch

▼B

ANHANG IV

ANDERE ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet worden ist.

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 297	Fumarsäure	(pro memoria) Wein gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 des Rates zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren	
		Füllungen und Überzüge für Feinbackwaren	2,5 g/kg
		Zuckerwaren	1 g/kg
		Geleeartige Desserts Desserts mit Früchtegeschmack Trockendessertmischungen in Pulverform	4 g/kg
		Instantpulver für Getränke auf Früchtebasis	1 g/l
		Instanterzeugnisse für die Zubereitung von aromatisierten Schwarz- und Kräutertees	1 g/kg
		Kaugummi	2 g/kg
E 338	Phosphorsäure	Bei den folgenden Anwendungen dürfen Phosphorsäure und die Phosphate E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Verbindungen bis zur angegebenen Höchstmenge (ausgedrückt als P ₂ O ₅) zugesetzt werden:	
		Nichtalkoholische aromatisierte Getränke	700 mg/l
		Sterilisierte und ultrahocherhitzte Milch	1 g/l
		Kandierte Obst	800 mg/kg
		Obstzubereitung	800 mg/kg

▼M2▼B▼M2

▼ **M2**

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 339	Natriumphosphate	Eingedickte Milch mit weniger als 28 % Trockenmasse	1 g/kg
	i) Mononatriumphosphat	Eingedickte Milch mit mehr als 28 % Trockenmasse	1,5 g/kg
	ii) Dinatriumphosphat	Milchpulver und Magermilchpulver	2,5 g/kg
	iii) Trinatriumphosphat	Pasteurisierte, sterilisierte und ultrahoherhitzte Sahne	5 g/kg
E 340	Kaliumphosphate	Schlagsahne und Analoge aus Pflanzenfett	5 g/kg
		Frischkäse (außer Mozzarella)	2 g/kg
	Kaliumphosphate	Schmelzkäse und Schmelzkäseanaloge	20 g/kg
	i) Monokaliumphosphat	Fleischerzeugnisse	5 g/kg
	ii) Dikaliumphosphat	Getränke für Sportler, Tafelwasser	0,5 g/l
iii) Trikaliumphosphat	► M7 Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG ◀	<i>quantum satis</i>	
E 341	Calciumphosphate	Kochsalz und Kochsalzersatz	10 g/kg
		Pflanzeneiweißgetränke	20 g/l
	Calciumphosphate	Getränkeweißer	30 g/kg
	i) Monocalciumphosphat	Getränkeweißer für Automaten	50 g/kg
	ii) Dicalciumphosphat	Speiseeis	1 g/kg
iii) Tricalciumphosphat	Desserts	3 g/kg	
E 343	Magnesiumphosphate	Trockendessert in Pulverform	7 g/kg
		Feinbackwaren	20 g/kg
	i) Monomagnesiumphosphat	Mehl	2,5 g/kg
	ii) Dimagnesiumphosphat	Mehl, backfertig	20 g/kg
E 450	Diphosphate	<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	10 g/kg
	Diphosphate	Soßen	5 g/kg
	i) Dinatriumdiphosphat	Suppen und Brühen	3 g/kg
	ii) Trinatriumdiphosphat	Instanttee und Instantkräutertee	2 g/kg
	iii) Tetranatriumdiphosphat	► M6 ————— ◀	► M6 ————— ◀
	v) (SIC! iv)) Tetrakaliumdiphosphat	Kaugummi	<i>quantum satis</i>
vi) (SIC! v) Dicalciumdiphosphat	Trockenlebensmittel in Pulverform	10 g/kg	
E 450	vii) Calciumdihydrogendiphosphat	Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis	2 g/l
		Alkoholische Getränke, außer Wein und Bier	1 g/l
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg

▼ M2

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge	
E 451	Triphosphate	Knabbererzeugnisse	5 g/kg	
		Surimi	1 g/kg	
		Fischnpaste und Paste von Krustentieren	5 g/kg	
		i) Pentanatriumtriphosphat	Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchnmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	3 g/kg
E 452	Polyphosphate	ii) Pentakaliumtriphosphat	Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	5 g/kg
			Glasur für Fleisch- und Gemüseerzeugnisse	4 g/kg
			Zuckerwaren	5 g/kg
		i) Natriumpolyphosphat	Pudernzucker	10 g/kg
		ii) Kaliumpolyphosphat	► <u>C1</u> Noodles (Nudeln chinesischer Art) ◀	2 g/kg
		iii) Natriumcalciumpolyphosphat	Rührteig, Panaden	12 g/kg
		iv) Calciumpolyphosphate	Filets von unverarbeitungtem Fisch, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
			Unverarbeitungte und verarbeitete Schalen- und Krebstiere, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
			Verarbeitete (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter) Kartoffelerzeugnisse sowie vorfrittierte Kartoffeln, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
			Streichfette, ausgenommen Butter	5 g/kg
			Sauerrahmbutter	2 g/kg
			Krebstiererzeugnisse in Dosen	1 g/kg
	Emulsionssprays auf Wasserbasis zum Bestreichen von Backformen	30 g/kg		
	Getränke auf Kaffeebasis für Automaten	2 g/l		
	Aromen	40 g/kg		
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	► <u>M7</u> Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG in fester Form ◀	30 g/kg	

▼ M6▼ M2

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 431	Polyoxyethylen(40)stearat	(pro memoria) Wein gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren	
E 353	Metaweinsäure	Wein gemäß Verordnungen (EWG) Nm. 822/87, 4252/88, 2332/92 und 1873/84 und den Durchführungsverordnungen	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355 E 356 E 357	Adipinsäure Natriumadipat Kaliumadipat	Füllungen und Überzüge für feine Backwaren Trockendesserts in Pulverform Geleeartige Desserts Desserts mit Früchtegeschmack Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/l ausgedrückt als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts	6 g/kg
		Suppen und Brühen	5 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	3 g/l
▼ <u>M7</u>			
E 385	Calcium-Dinatriumethylen-diamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken	250 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Krebstieren und Weichtieren	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Fisch	75 mg/kg
		Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 ⁽¹⁾ mit einem Fettgehalt von höchstens 41 %	100 mg/kg
		Gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge		
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen	3 g/kg		
		Feine Backwaren	2 g/kg		
		Füllungen, Glasuren und Überzüge für feine Backwaren und Desserts	5 g/kg		
		Zuckerwaren	1,5 g/kg		
		Speiseeis auf Wasserbasis	3 g/kg		
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis	3 g/kg		
		Saucen	8 g/kg		
		Bier	100 mg/l		
		Kaugummi	5 g/kg		
		Obst- und Gemüsezubereitungen	5 g/kg		
		Nichtalkoholische aromatisierte Getränke	300 mg/l		
		Emulgierter Likör	10 g/l		
		► M7 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG ◄; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1,2 g/kg		
		► M7 Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG ◄	1 g/kg		
▼ M2		Cider (ausgenommen cidre bouché)	100 mg/l		
E 416	Karayagummi	Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis	5 g/kg		
		Nußüberzüge	10 g/kg		
		Füllungen und Überzüge für Feinbackwaren	5 g/kg		
		Desserts	6 g/kg		
		Emulgierte Saucen	10g/kg		
		Liköre auf Eierbasis	10 g/l		
		► M7 Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG ◄	<i>quantum satis</i>		
		Kaugummi	5 g/kg		
		▼ M6		Aromen	50 g/kg

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup Mannit Isomalt Maltit i) Maltit ii) Maltitsirup Lactit Xylit	Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3) Fisch, Krebstiere, Schalentiere und Kopffüßler, unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren Liköre	quantum satis (außer als Süßungsmittel)
▼ <u>M7</u> E 968	Erythrit	Lebensmittel im Allgemeinen (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3) Fisch, Krebstiere, Schalentiere und Kopffüßer, unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren Liköre	quantum satis quantum satis quantum satis Für andere Zwecke als zur Süßung
▼ <u>B</u> E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20) Polyoxyethylen-sorbitan-monoleat (Polysorbat 80) Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40) Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60) Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	Feine Backwaren Fettemulsionen für Backzwecke Milch- und Sahneanaloge Speiseeis Desserts Zuckerwaren Emulgierte Saucen Suppen Kaugummi ► M7 Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG ◄ ► M7 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG ◄; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	3 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg quantum satis 1 g/kg einzeln oder in Kombination
▼ <u>M6</u>		Aromen, ausgenommen flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin ⁽⁹⁾ Lebensmittel, die flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthalten	10 g/kg 1 g/kg

▼B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	► M2 Kakao- und Schokoladernerzeugnisse gemäß Richtlinie 73/241/EWG einschließlich der Füllung ◀	10 g/kg
		► M2 Süßwaren auf Basis dieser Erzeugnisse ◀	10 g/kg
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	Aromatisierte nichtalkoholische trübe Getränke	300 mg/l
▼<u>M6</u>		aromatisierte trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %	300 mg/l
▼<u>B</u>	Glycerinester aus Wurzelharz	Aromatisierte nichtalkoholische trübe Getränke	100 mg/l
▼<u>M2</u>		Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	50 mg/kg
▼<u>M3</u>		Trübe Spirituosen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen (*)	100 mg/l
		Trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	100 mg/l
▼<u>B</u>	Zuckerester von Speisefettsäuren Zuckerglyceride	Kaffee in Dosen (Flüssigkeit) Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse	1 g/l 5 g/kg auf den Fettgehalt bezogen

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
		Feine Backwaren	10 g/kg
		Getränkeweißer	20 g/kg
		Speiseeis	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Saucen	10 g/kg
		Suppen und Brühen	2 g/kg
		Frischobst, Oberflächenbehandlung	<i>quantum satis</i>
		Nichtalkoholische Anis-Getränke	5 g/l
		Nichtalkoholische Kokosnuß- und Mandelgetränke	5 g/l
		Alkoholische Getränke (außer Wein und Bier)	5 g/l
		Pulver zur Herstellung heißer Getränke	10 g/l
		Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen	5 g/l
		► <u>M7</u> Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG ◄	<i>quantum satis</i>
		► <u>M7</u> Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG ◄; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Kaugummi	10 g/kg einzeln oder in Kombination
		Sahneanaloge	5 g/kg
		Sterilisierte Sahne und sterilisierte Sahne mit reduziertem Fettgehalt	5 g/kg

▼ M2

▼B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren	10 g/kg
		Emulgierte Liköre	5 g/l
		Eiprodukte	1 g/kg
		Getränkeweißer	0,5 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg
		Fettemulsionen	5 g/kg
		Milch- und Sahneanaloge	5 g/kg
		Zuckerwaren	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		► M7 Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG ◀	<i>quantum satis</i>
► M7 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG ◀; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg		
	Frühstücksgetreidekost der Art „Granola“	10 g/kg	
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Streichfette gemäß den Anhängen A, B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 mit einem Fettgehalt von höchstens 41 %	4 g/kg
		Gleichartige Streicherzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 10 %	4 g/kg
		Salatsoßen	4 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	5 g/kg

▼B

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren Fettemulsionen für Backzwecke Milch- und Sahneanaloge Getränkeweißer Speiseeis Zuckerwaren Desserts Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne ► M7 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG ◄; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Fettemulsionen zum Braten	5 g/kg
E 481 E 482	Natriumstearoyl-2-lactylat Calciumstearoyl-2-lactylat	Feine Backwaren Schnellkochender Reis Frühstückstretreidekost Emulgierter Likör Spirituosen mit weniger als 15 vol. % Alkohol Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Kaugummi Fettemulsionen Desserts Zuckerwaren Getränkeweißer Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt Pulver zur Herstellung heißer Getränke ► M7 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG ◄; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Brot (außer Brot gemäß Anhang II) <i>Mostarda di frutta</i>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg einzelnd oder in Kombination

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 483	Stearyltartrat	Backwaren (außer Brot gemäß Anhang II) Desserts	4 g/kg 5 g/kg
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	<p>Feine Backwaren Glasuren und Überzüge für feine Backwaren Fruchtgelee, Marmelade</p> <p>Fettemulsionen</p> <p>Milch- und Sahneanaloge</p> <p>Getränkeweißer</p> <p>Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)</p> <p>Speiseeis</p> <p>Desserts</p> <p>Zuckerwaren</p> <p>Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade</p> <p>Emulgierte Saucen</p> <p>► M7 Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG ◀</p> <p>Hefen für Backzwecke</p> <p>Kaugummi</p> <p>► M7 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG ◀; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist</p> <p>(pro memoria) (nur E 491) Wein gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren</p>	<p>10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg ⁽²⁾</p> <p>10 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>0,5 g/l</p> <p>0,5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg</p> <p>10 g/kg ⁽³⁾</p> <p>5 g/kg</p> <p><i>quantum satis</i></p> <p><i>quantum satis</i></p> <p>5 g/kg</p> <p>5 g/kg einzeln oder in Kombination</p>
E 512	Zinn-II-Chlorid	Dosen- und Glaskonserven von Spargel	25 mg/kg als Sn

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge		
E 620	Glutaminsäure	Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3)	10 g/kg einzeln oder in Kombination		
E 621	Mononatriumglutamat				
E 622	Monokaliumglutamat				
E 623	Calciumdiglutamat				
E 624	Monoammoniumglutamat			Würzmittel	<i>quantum satis</i>
E 625	Magnesiumdiglutamat				
E 626	Guanylsäure	Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3)	500 mg/kg einzeln oder Kombination, ausgedrückt als Guanylsäure		
E 627	Dinatriumguanylat				
E 628	Dikaliumguanylat				
E 629	Calciumguanylat				
E 630	Inosinsäure				
E 631	Dinatriuminosinat			Würzmittel	<i>quantum satis</i>
E 632	Dikaliuminosinat				
E 633	Calciuminosinat				
E 634	Calcium 5'-ribonucleotid				
E 635	Calcium 5'-ribonucleotid				
E 900	Dimethylpolysiloxan	Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	10 mg/kg		
		Suppen und Brühen	10 mg/kg		
		Bratöle und Bratfette	10 mg/kg		
		Süßwaren (außer Schokolade)	10 mg/kg		
		Aromatisierte nichtalkoholische Getränke	10 mg/l		
		Ananassaft	10 mg/l		
		Dosen- und Glaskonserven von Obst und Gemüse	10 mg/kg		
		Kaugummi	100 mg/kg		
		(pro memoria) Wein gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren			
		<i>Sod...Saft</i>	10 mg/l		
		Rührteig	10 mg/kg		
		Cider (ausgenommen cidre bouché)	10 mg/l		
		Aromen	10 mg/kg		

▼ M2▼ M6

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 912	Montansäureester	Frische Zitrusfrüchte (nur Oberflächenbehandlung)	<i>quantum satis</i>
E 914	Polyethylenwachsoxide		
▼ M2		Frische Melonen, Mangos, Papayas, Avocados und Ananas (nur Oberflächenbehandlung)	<i>quantum satis</i>
▼ B			
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
E 950	Acesulfam K	Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg
E 951	Aspartam		2 500 mg/kg
E 957 (6)	Thaumatococcus		10 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker)
▼ M2		Aromatisierte nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis	0,5 mg/l
		Desserts — auf Milch- und Nichtmilchbasis	5 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker)
▼ B			
E 959 (6)	Neohesperidin DC	Kaugummi mit Zuckerzusatz	150 mg/kg
▼ M2		Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94	5 mg/kg
▼ B		Fleischerzeugnisse	5 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker)
		Früchtegelees	
		Pflanzeneiweiß	
E 999	Quillajaextrakt	Aromatisierte nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis	200 mg/l als wasserfreier Extrakt berechnet
▼ M2		Cider (ausgenommen cidre bouché)	200 mg/l als wasserfreier Extrakt berechnet
▼ B			
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	► M7 Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG in Form von Tabletten oder Dragees ◀	<i>quantum satis</i>
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 1505	Triethylcitrat		

▼ M2

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Kaugummi	<i>quantum satis</i>

▼ M6

E 459	Beta-Cyclodextrin	Lebensmittel in Tabletten- und Drageeform Eingekapselte Aromen in — aromatisiertem Tee und sofort löslichem aromatisiertem Getränkpulver — aromatisierten Knabbererzeugnissen	<i>quantum satis</i> 500 mg/l 1 g/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
-------	-------------------	--	--

▼ M2

E 425	Konjak (?): i) Konjakgummi ii) Konjak-Glukomannan	► <u>M4</u> Lebensmittel im Allgemeinen (ausgenommen Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3 und Gelee-Süßwaren, einschließlich Gelee-Süßwaren in Minibechern (so genannte Jelly Minicups)) ◀	10 g/kg einzeln oder kombiniert
-------	---	---	------------------------------------

▼ M3

E 650	Zinkacetat	Kaugummi	1 000 mg/kg
E 943a E 943b E 944	Butan Isobutan Propan	Backspray auf Pflanzenölbasis (nur für professionelle Anwender) Emulsionssprays auf Wasserbasis	<i>quantum satis</i>

▼ M6

E 907	Hydriertes Poly-1-decen	Als Überzugmittel für — Zuckerwaren — Trockenfrüchte	2 g/kg 2 g/kg
-------	-------------------------	--	----------------------

▼ M7

E 1505	Triethylcitrat	Aromen	3 g/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder in Kombination. Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 g/l.
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglykol)		

▼ M6

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 1519	Benzylalkohol	<p>Aromen für</p> <p>— Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte Getränke auf Weinbasis, aromatisierte Weinerzeugnisse, Cocktails</p> <p>— Süßwaren, einschließlich Schokolade, und feine Backwaren</p>	<p>100 mg/l</p> <p>250 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln</p>

▼ M7

E 426	Sojabohnen-Polyose	<p>Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel</p> <p>Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG</p> <p>Emulgierte Saucen</p> <p>Abgepackte Feinbackwaren für den Einzelhandel</p> <p>Abgepackte verzehrfertige orientalische Nudeln für den Einzelhandel</p> <p>Abgepackter verzehrfertiger Reis für den Einzelhandel</p> <p>Abgepackte verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter verarbeiteter Erzeugnisse) für den Einzelhandel</p> <p>Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse</p> <p>Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern</p>	<p>5 g/l</p> <p>1,5 g/l</p> <p>30 g/l</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p> <p>10 g/kg</p>
E 1204	Pullulan	<p>Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG in Form von Kapseln, Tabletten oder Dragees</p> <p>Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems in Form dünner Blättchen</p>	<p><i>quantum satis</i></p> <p><i>quantum satis</i></p>

▼M7

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	Eingekapselte Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	35 g/kg in Nahrungsergänzungsmitteln

▼B

►**M2** ⁽¹⁾ ABl L 316 vom 9. 12. 1994, S. 2. ◀

⁽²⁾ Nur E 493.

⁽³⁾ Nur E 492.

⁽⁴⁾ Asbestfrei.

⁽⁵⁾ Nur E 553b.

⁽⁶⁾ Wenn in Kaugummi Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 verwendet werden, sind die Ein-zelhöchstmengen anteilig zu reduzieren.

►**M2** ⁽⁷⁾ Diese Stoffe dürfen nicht zur Herstellung künstlicher getrockneter Lebensmittel, die zum Verzehr rehydriert werden sollen, verwendet werden. ◀

►**M3** ⁽⁸⁾ ABl. L 160 vom 12.6.1989, S. 1. ◀

►**M6** ⁽⁹⁾ Gewürzoleoresin ist definiert als Gewürzextrakt, bei dem das Extraktionslösungsmittel verdampft wurde, so dass ein Gemisch des flüchtigen Öls und des harzigen Materials des Gewürzes übrigbleibt. ◀

▼B

ANHANG V

ZUGELASSENE TRÄGERSTOFFE UND TRÄGERLÖSUNGSMITTEL

Anmerkung:

Nicht aufgenommen in diese Liste sind:

1. Stoffe, die gemeinhin als Lebensmittel betrachtet werden.
2. Stoffe, auf die in Artikel 1 Absatz 5 Bezug genommen wird.
3. Stoffe, die primär als Säuerungsmittel oder Säureregulatoren fungieren, wie Citronensäure und Ammoniumhydroxid.

E-Nr.	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
▼<u>M3</u> E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglykol)	Farbstoffe, Emulgatoren, Oxidationsschutzmittel und Enzyme (max. 1 g/kg im Lebensmittel)
▼<u>B</u> E 422 E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Glycerin Sorbit Mannit Isomalt Maltit Lactit Xylit	
▼<u>M7</u> E 968	Erythrit	
▼<u>B</u> E 400-404	Alginsäure und ihre Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalze	
E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	Propylenglykอลginalat Agar-Agar Carrageen Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl Traganth Gummi arabicum Xanthan Pektine	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20) Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80) Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40) Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60) Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	} Schaumverhüter

▼B

E-Nr.	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung	
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Antioxidationsmittel	
E 460	Cellulose (mikrokristallin oder als Pulver)		
E 461	Methylcellulose		
▼M7 E 462	Ethylcellulose		
▼B E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		
E 466	Carboxymethylcellulose		
	Natriumcarboxymethylcellulose		
E 322	Lecithin		Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 432-436	Polysorbate 20, 40, 60, 65 und 80		
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 473	Zukerester von Speisefettsäuren		
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren		
E 491	Sorbitanmonostearat	Farbstoffe und Schaumverhüter	
E 492	Sorbitantristearat		
E 493	Sorbitanmonolaurat		
E 494	Sorbitanmonooleat		
E 495	Sorbitanmonopalmitat		
E 1404	Oxidierter Stärke		
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1440	Hydroxypropylstärke		
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat		

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 170	Calciumcarbonate	
E 263	Calciumacetat	
E 331	Natriumcitrate	
E 332	Kaliumcitrate	
E 341	Calciumphosphate	
E 501	Kaliumcarbonate	
E 504	Magnesiumcarbonate	
E 508	Kaliumchlorid	
E 509	Calciumchlorid	
E 511	Magnesiumchlorid	
E 514	Natriumsulfate	
E 515	Kaliumsulfate	
E 516	Calciumsulfat	
E 517	Ammoniumsulfate	
E 577	Kaliumgluconat	
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze	
E 1505	Triethylcitrat	
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	
E 551	Siliciumdioxid	Emulgatoren und Farbstoffe, maximal 5 % ► M7 Für E 551: in E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide (höchstens 90 %, bezogen auf das Pigment) ◀
E 552	Calciumsiliat	
E 553b	Talkum	Farbstoffe, maximal 5 %
E 558	Bentonit	
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	
E 901	Bienenwachs	Farbstoffe
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrolidon	Süßungsmittel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	
▼ M2		
E 322	Lecithin	Überzugsmittel für Obst
E 432-436	Polysorbate	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäure	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
E 491-495	Sorbitane	
E 570	Fettsäuren	
E 900	Dimethylpolysiloxan	
	Polyethylenglykol 6000	Tafelsüße

▼ M2

E-Nr.	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 425	Konjak: i) Konjakgummi ii) Konjak-Glukomannan	
E 459	Beta-Cyclodextrin	1 g/kg
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose Vernetzter Cellulosegummi	Tafelsüße
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	In E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und hydroxide (maximal 90 %, bezogen auf das Pigment)

▼ M6▼ M2▼ M6

▼ B

ANHANG VI

IN SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG ZUGELASSENE
LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

Anmerkung:

▼ M2

Spezialnahrung und ► **M7** Getreidebeikost und andere Beikost ◀ für Säuglinge und Kleinkinder dürfen E 414 (Gummiarabikum) und E 551 (Siliziumdioxid) enthalten, die sich aus dem Zusatz von Zubereitungen ergeben, die nicht mehr als 150 g/kg an E 414 und nicht mehr als 10 g/kg an E 551 enthalten; ferner ist der Zusatz von E 421 (Mannit) zulässig, sofern dieser als Trägerstoff für Vitamin B12 dient (Verhältnis Vitamin B12: Mannit nicht kleiner als 1:1 000). Der Restgehalt an E 414 in dem verzehrfertigen Erzeugnis sollte nicht mehr als 10 mg/kg betragen.

▼ M6

► **M7** Spezialnahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder ◀ darf durch den Zusatz von Vitaminpräparaten oder von Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren bedingtes E 1450 Stärkenatriumoctenylsuccinat enthalten. In dem verzehrfertigen Erzeugnis dürfen nicht mehr als 100 mg/kg E 1450 aus Vitaminpräparaten und 1 000 mg/kg E 1450 aus Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren vorhanden sein.

▼ M2

Spezialnahrung und ► **M7** Getreidebeikost und andere Beikost ◀ für Säuglinge und Kleinkinder dürfen E 301 (Natrium-L-Ascorbat) in den Umhüllungen von Lebensmittelzubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf QS-Ebene enthalten. Der Restgehalt von E 301 in dem verzehrfertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 75 mg/l betragen.

▼ B

Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.

TEIL 1

IN SÄUGLINGSANFANGSNAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGS-
ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

Anmerkungen:

1. Bei der Herstellung von gesäuerter Milch dürfen nichtpathogene L(+)- milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.

▼ M2

2. Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

▼ B

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge	
E 270	Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure)	<i>quantum satis</i>	
E 330	Citronensäure	<i>quantum satis</i>	
E 338	Phosphorsäure	gemäß den Grenzwerten nach Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG	
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-tocopherol Gamma-tocopherol Delta-tocopherol	10 mg/l einzeln oder in Kombination	
E 322	Lecithin		1 g/l
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		4 g/l

▼ B▼ M2

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge
E 304	L-Ascorbylpalmitat	10 mg/l
E 331	Natriumcitrate	2 g/l
E 332	Kaliumcitrate	Einzeln oder kombiniert und gemäß den in Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG festgelegten Grenzwerten
E 339	Natriumphosphate	1 g/l ausgedrückt als P ₂ O ₅
E 340	Kaliumphosphate	Einzeln oder kombiniert und gemäß den in Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG festgelegten Grenzwerten
E 412	Guarkernmehl	1 g/l, sofern das Erzeugnis teilweise hydrolysiertes Eiweiß enthält und den in Anhang IV der Richtlinie 91/321/EWG festgestellten und durch die Richtlinie 96/4/EG geänderten Bedingungen entspricht
E 472 c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse in Pulverform 9 g/l für Erzeugnisse in flüssiger Form, sofern die Erzeugnisse teilweise hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang IV der Richtlinie 91/321/EWG festgestellten und durch die Richtlinie 96/4/EG geänderten Bedingungen entsprechen
E 473	Zuckerester von Fettsäuren	120 mg/l, in Erzeugnissen, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten

▼B

TEIL 2

**IN SÄUGLINGSFOLGENNAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGE
ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE***Anmerkungen:*

1. Bei der Herstellung von gesäuerter Milch dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.

▼M2

2. Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

▼B

3. Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge	
E 270	Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure)	<i>quantum satis</i>	
E 330	Citronensäure	<i>quantum satis</i>	
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-tocopherol Gamma-tocopherol Delta-tocopherol	10 mg/l einzeln oder in Kombination	
E 338	Phosphorsäure		gemäß den Grenzwerten nach Anhang II der Richtlinie 91/321/EWG
E 440	Pektine		5 g/l nur in gesäuerter Folgenahrung
E 322	Lecithin		1 g/l
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l	
E 407	Carrageen	0,3 g/l	
E 410	Johannisbrotkernmehl	1 g/l	
E 412	Guarkernmehl	1 g/l	
▼M2 E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	10 mg/l	
E 331	Natriumcitrate	2 g/l	
E 332	Kaliumcitrate	Einzeln oder kombiniert und im Einklang mit den in Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG festgesetzten Höchstmengen	
E 339	Natriumphosphate	1 g/l ausgedrückt als P ₂ O ₅	
E 340	Kaliumphosphate	Einzeln oder kombiniert und im Einklang mit den in Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG festgesetzten Höchstmengen	
E 472 c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse in Pulverform 9 g/l für Erzeugnisse in flüssiger Form, sofern die Erzeugnisse teilhydrolysierte Eiweißstoffe, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang IV der Richtlinie 91/321/EWG festgesetzten und durch die Richtlinie 96/4/EG geänderten Bedingungen entsprechen	
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l in Erzeugnissen mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden oder Aminosäuren	



TEIL 3

**IN ►M7 GETREIDEBEIKOST UND ANDERE BEIKOST ◀ FÜR GESUNDE SÄUGLINGE UND GESUNDE
KLEINKINDER ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE**

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333	Calciumcarbonate Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetate Calciumacetat Milchsäure (*) Apfelsäure (*) Natriumlactat (*) Kaliumlactat (*) Calciumlactat (*) Citronensäure Natriumcitrat Kaliumcitrate Kaliumcitrate	►M7 Getreidebeikost und andere Beikost ◀	quantum satis (nur zur Korrektur des pH- Wertes)
E 507 E 524 E 525 E 526	Salzsäure Natriumhydroxid Kaliumhydroxid Calciumhydroxid		
E 500 E 501 E 503	Natriumcarbonate Kaliumcarbonate Ammoniumcarbonate	►M7 Getreidebeikost und andere Beikost ◀	quantum satis (nur als Backtriebmittel) einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Ascorbin- säure
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinsäure Natrium-L-Ascorbat Calcium-L-Ascorbat	Getränke, Säfte und Baby- nahrung auf Obst- und Ge- müsebasis Fetthaltige Lebensmittel auf Getreidebasis, einschließlich Kekse und Zwieback	0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Fettsäureester der Ascorbinsäure Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-tocopherol Gamma-tocopherol Delta-tocopherol	Fetthaltige Getreidekost, Kekse, Zwieback und Ba- bynahrung	0,1 g/kg einzeln oder in Kombination
E 338	Phosphorsäure	►M7 Getreidebeikost und andere Beikost ◀	1 g/kg als P ₂ O ₅ (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
E 339 E 340 E 341	Natriumphosphate Kaliumphosphate Calciumphosphate	Getreidekost	1 g/kg einzeln oder in Kom- bination, ausgedrückt als P ₂ O ₅
E 322	Lecithin	Kekse und Zwieback Lebensmittel auf Getrei- debasis Babynahrung	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- und Diglyceride von Speisefett- säuren Essigsäureester von Mono- und Diglyce- riden Milchsäureester von Mono- und Diglyce- riden von Speisefettsäuren Citronensäureester von Mono- und Digly- ceriden von Speisefettsäuren	Kekse und Zwieback Lebensmittel auf Getrei- debasis Babynahrung	5 g/kg einzeln oder in Kom- bination

▼ **B**

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginsäure Natriumalginat Kaliumalginat Calciumalginat	Desserts Pudding	0,5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl Gummi arabicum Xanthan Pektine	► M7 Getreidebeikost und andere Beikost ◀ Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis	10 g/kg einzeln oder in Kombination 20 g/kg einzeln oder in Kombination
E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreidekost	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Weinsäure (*) Natriumtartrat (*) Kaliumtartrat (*) Calciumtartrat (*) Dinatriumdiphosphat Gluco-delta-Lacton	Kekse und Zwieback	5 g/kg als Restmenge
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Oxidierter Stärke Monostärkephosphat Distärkephosphat Phosphatiertes Distärkephosphat Acetyliertes Distärkephosphat Acetylierte Stärke Acetyliertes Distärkeadipat Stärkenatriumoctenylsuccinat	► M7 Getreidebeikost und andere Beikost ◀	50 g/kg
▼ M2			
E 333	Calciumcitrate (1)	In Erzeugnissen auf Basis von Früchten mit niedrigem Zuckergehalt	Quantum satis
E 341	Calciumphosphate (1)	In Desserts auf Früchtebasis	1 g/kg als P ₂ O ₅
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	► M7 Getreidebeikost und andere Beikost ◀	50 g/kg

▼ **B**

(*) Nur L(+)-Milchsäure

► **M2** (1) Die Anmerkung in Teil 4 findet keine Anwendung. ◀

▼ **B**

TEIL 4

▼ **M6**

**LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE, DIE IN DIÄTETISCHER
SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG FÜR BESONDERE
MEDIZINISCHE ZWECKE IM SINNE DER RICHTLINIE 1999/21/EG ⁽¹⁾
ZUGELASSEN SIND**

▼ **B**

Es gelten die Tabellen der Teile 1 bis 3 des Anhangs VI.

▼ **M2**

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge	Besondere Bedingungen
E 401	Natriumalginat	1 g/l	► C1 Ab 4 Monaten in Sonderkost mit angepaßter Zusammensetzung, die für Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist ◀
E 405	Propylenglycolalginat	200 mg/l	Ab 12 Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen
E 410	Johannisbrotkernmehl	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
E 412	Guarkernmehl	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweißstoffe, Peptide oder Aminosäuren enthält und den in Anhang IV der Richtlinie 91/321/EWG festgesetzten und durch die Richtlinie 96/4/EG geänderten Bedingungen entspricht
E 415	Xanthan	1,2 g/l	Ab Geburt zur Benutzung in Erzeugnissen auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme der Eiweißmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
E 440	Pektine	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen, die bei Magen-Darm-Störungen benutzt werden
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	10 g/l oder kg	Ab Geburt in Erzeugnissen zur diätetischen Behandlung von angeborenen Störungen des Fettsäurestoffwechsels
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5 g/l	Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweißfreie Lebensmittel
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse, die als Pulver verkauft werden 9 g/l für Erzeugnisse, die als Flüssigkeit verkauft werden	Ab Geburt
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l	Erzeugnisse mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden und Aminosäuren
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20 g/l	In Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung

⁽¹⁾ Richtlinie 1999/21/EG der Kommission vom 25. März 1999 über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29).