

## RICHTLINIE 94/36/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 30. Juni 1994

### über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

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

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<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 3 Absatz 2,

auf Vorschlag der Kommission<sup>(2)</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>(3)</sup>,

nach dem Verfahren des Artikels 189b des Vertrags<sup>(4)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über die Verwendung von Farbstoffen in Lebensmitteln behindern den freien Verkehr mit Lebensmitteln. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Oberstes Gebot bei der Ausarbeitung von Vorschriften über diese Lebensmittelzusatzstoffe und die Bedingungen ihrer Verwendung sollte der Schutz und die Unterrichtung des Verbrauchers sein.

Ein Lebensmittelzusatzstoff darf nur dann verwendet werden, wenn dies nachweislich technologisch notwendig und gesundheitlich unbedenklich ist.

Farbstoffe werden verwendet, um das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wiederherzustellen, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb mit nachteiligen Folgen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist.

Farbstoffe werden dazu verwendet, Lebensmittel optisch ansprechender zu machen, einen normalerweise mit einem bestimmten Lebensmittel verbundenen Geschmack leicht

ter erkennbar zu machen und normalerweise farblose Lebensmittel zu färben.

Bestimmte Farbstoffe zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit von Fleisch durch den amtlichen Tierarzt gemäß der Richtlinie 91/497/EWG<sup>(5)</sup>, insbesondere gemäß Anhang I Kapitel XI, sind einzubeziehen.

Für die Verzierung von Eiern oder für Stempelaufdrucke auf Eiern gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91<sup>(6)</sup> sollten nur die durch diese Richtlinie zugelassenen Farbstoffe verwendet werden.

Farbstoffe werden dazu verwendet, bereits in Lebensmitteln vorhandene Farben zu verstärken.

Es ist allgemein anerkannt, daß unverarbeitete Lebensmittel und bestimmte andere Grundlebensmittel frei von Lebensmittelzusatzstoffen sein sollten.

Aufgrund der jüngsten wissenschaftlichen und toxikologischen Erkenntnisse über Zusatzstoffe sind einige dieser Stoffe nur bei bestimmten Lebensmitteln und unter bestimmten Voraussetzungen zuzulassen.

Es ist erforderlich, strenge Bestimmungen für die Verwendung von Zusatzstoffen in Säuglings- und Kleinkinderernährung zu erlassen.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß ist zu den Stoffen gehört worden, die bisher noch nicht Gegenstand einer Vorschrift der Gemeinschaft sind.

Für die Entscheidung, ob ein Lebensmittel zu einer bestimmten Kategorie gehört, sollte der Ständige Lebensmittelausschuß angehört werden.

Diese Richtlinie ersetzt die Richtlinie des Rates vom 23. Oktober 1962 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>(7)</sup>.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 94/34/EG (siehe Seite 1 dieses Amtsblatts).

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 12 vom 18. 1. 1992, S. 7.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. C 313 vom 30. 11. 1992, S. 1.

<sup>(4)</sup> Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 10. März 1993 (ABl. Nr. C 115 vom 26. 4. 1993, S. 105), bestätigt am 2. Dezember 1993 (ABl. Nr. C 342 vom 20. 12. 1993). Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 9. März 1994 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluß des Europäischen Parlaments vom 9. März 1994 (ABl. Nr. C 91 vom 28. 3. 1994, S. 79).

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 69. Richtlinie geändert durch die Richtlinie 92/5/EWG (ABl. Nr. L 57 vom 2. 3. 1992, S. 1).

<sup>(6)</sup> Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission vom 15. Mai 1991 mit Durchführungsvorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte vermarktungsnormen für Eier (ABl. Nr. L 121 vom 16. 5. 1991, S. 11). Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1259/94 (ABl. Nr. L 137 vom 1. 6. 1994, S. 54).

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. 115 vom 11. 11. 1962, S. 2645/62. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/7/EWG (ABl. Nr. L 2 vom 3. 1. 1985, S. 22).

Nach dem Verfahren des Artikels 11 der Richtlinie 89/107/EWG werden die Änderung bereits bestehender Reinheitskriterien für färbende Stoffe sowie neue Spezifikationen für solche Stoffe vorgeschlagen, für die keine Reinheitskriterien festgelegt sind.

Zum Schutz der Verbraucher sollte die Gemeinschaft Untersuchungen fördern, die sich mit den möglichen (einschließlich der kumulativen und synergistischen) Auswirkungen von Lebensmittelfarbstoffen, vor allem derjenigen, deren Unschädlichkeit umstritten ist, auf die menschliche Gesundheit befassen —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

#### Artikel 1

(1) Diese Richtlinie ist eine Einzelrichtlinie im Rahmen der Globalrichtlinie im Sinne von Artikel 3 der Richtlinie 89/107/EWG.

(2) Im Sinne dieser Richtlinie sind Farbstoffe Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen; hierzu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.

Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische und/oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteile selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne dieser Richtlinie.

(3) Die folgenden Stoffe gelten jedoch nicht als Farbstoffe im Sinne dieser Richtlinie:

- Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, und aromatische Stoffe, die bei der Herstellung von Lebensmittelzubereitungen wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben, wie Paprika, Kurkuma und Safran;
- Farbstoffe zum Färben von nicht zum Verzehr bestimmten Oberflächen von Lebensmitteln, wie Käseüberzüge und Würstüllen.

#### Artikel 2

(1) Nur die in Anhang I aufgeführten Stoffe dürfen als Farbstoffe in Lebensmitteln verwendet werden.

(2) Farbstoffe dürfen nur in den in den Anhängen III, IV und V aufgeführten Lebensmitteln sowie unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden; Farb-

stoffe dürfen in diesen Lebensmitteln verwendet werden, wenn sie im Einklang mit der Richtlinie 89/398/EWG<sup>(1)</sup> für besondere Verwendungszwecke bestimmt sind.

(3) Farbstoffe dürfen nicht in den in Anhang II aufgeführten Lebensmitteln verwendet werden, es sei denn, dies ist in Anhang III, Anhang IV oder Anhang V eigens festgelegt.

(4) Farbstoffe, die nur für bestimmte Verwendungszwecke zugelassen sind, sind in Anhang IV aufgeführt.

(5) Farbstoffe, die in Lebensmitteln im allgemeinen erlaubt sind, und ihre Verwendungsbedingungen sind in Anhang V aufgeführt.

(6) Die in den Anhängen festgelegten Höchstwerte

- beziehen sich auf gebrauchsfertige Lebensmittel, die gemäß der Gebrauchsanweisung zubereitet werden;
- beziehen sich auf die Mengen des färbenden Grundbestandteils in der färbenden Zubereitung.

(7) Der in Anhängen dieser Richtlinie verwendete „quantum-satis“-Vermerk bedeutet, daß kein Höchstwert festgelegt ist. Farbstoffe sind jedoch gemäß den nach redlichen Herstellerbrauch üblichen Verfahren und, sofern der Verbraucher dadurch nicht irreführt wird, nur in der Menge zu verwenden, die erforderlich ist, um den beabsichtigten Zweck zu erreichen.

(8) Zur Kennzeichnung der Genußtauglichkeit gemäß der Richtlinie 91/497/EWG und für sonstige Kennzeichnungen, die für Fleischerzeugnisse vorgeschrieben sind, dürfen nur E 155 Braun HT, E 133 Brillantblau FCF oder E 129 Allurarot AC oder eine entsprechende Mischung von E 133 Brillantblau FCF und E 129 Allurarot AC verwendet werden.

(9) Zur Farbverzierung der Schalen von Eiern oder für Stempelaufdrucke auf den Schalen von Eiern gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 dürfen nur die in Anhang I aufgeführten Farbstoffe verwendet werden.

(10) Nur die in Anhang I aufgeführten Farbstoffe, mit Ausnahme von E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 und E 180, dürfen direkt an die Verbraucher verkauft werden.

(11) Im Sinne dieser Richtlinie sind „unbehandelte Lebensmittel“ solche Lebensmittel, die keinerlei Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer wesentlichen Änderung des Originalzustands der Lebensmittel führt. Sie können jedoch beispielsweise geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren, gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthülst, verpackt oder ausgepackt worden sein.

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 27.

*Artikel 3*

Unbeschadet anderer Rechtsvorschriften der Gemeinschaft sind Farbstoffe in Lebensmitteln in folgenden Fällen zulässig:

- in zusammengesetzten Lebensmitteln, die nicht in Anhang II aufgeführt sind, wenn der Farbstoff in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist, oder
- wenn das Lebensmittel ausschließlich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels bestimmt ist und dieses zusammengesetzte Lebensmittel den Bestimmungen dieser Richtlinie genügt.

*Artikel 4*

Nach dem in Artikel 5 festgelegten Verfahren kann beschlossen werden, ob ein bestimmtes Lebensmittel zu einer in den Anhängen genannten Lebensmittelkategorie gehört und ob ein Stoff ein Farbstoff im Sinne von Artikel 1 ist.

*Artikel 5*

(1) Wird auf das Verfahren dieses Artikels Bezug genommen, so wird die Kommission von dem mit dem Beschluß 69/414/EWG <sup>(1)</sup> eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

(2) Der Vorsitzende des Ausschusses befaßt diesen von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(4) a) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

b) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbrei-

tet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten von der Befassung des Rates an keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

*Artikel 6*

Binnen drei Jahren ab dem Erlaß dieser Richtlinie führen die Mitgliedstaaten Systeme zur Überwachung des Verbrauchs und der Verwendung von Farbstoffen ein und teilen die Ergebnisse dieser Maßnahme der Kommission mit.

Die Kommission erstattet dem Europäischen Parlament binnen fünf Jahren ab Erlaß dieser Richtlinie Bericht über die Veränderungen, die auf dem Markt für Farbstoffe sowie bei den verwendeten und verbrauchten Mengen eingetreten sind.

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

*Artikel 7*

Die Artikel 1 bis 7, Artikel 8 Absatz 1 zweiter Gedankenstrich und Artikel 8 Absatz 2 sowie die Artikel 9 bis 15 der Richtlinie vom 23. Oktober 1962 über färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, werden aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobenen Bestimmungen gelten als Bezugnahmen auf die entsprechenden Bestimmungen der vorliegenden Richtlinie.

*Artikel 8*

Gleichzeitig mit dem Inkrafttreten dieser Richtlinie leitet die Kommission im Benehmen mit dem Europäischen Parlament, den zuständigen Ministerien der Mitgliedstaaten, den Lebensmittelherstellern und -vertriebsunternehmen und den Verbraucherorganisationen eine Kampagne mit dem Ziel ein, die Verbraucher über die Verfahren zur Bewertung und Zulassung der zugelassenen Farbstoffe und die Bedeutung der E-Nummern zu unterrichten.

*Artikel 9*

(1) Die Mitgliedstaaten erlassen bis zum 31. Dezember 1995 die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen. Nach diesen Vorschriften sind

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1969, S. 9.

- spätestens am 31. Dezember 1995 der Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, zugelassen;
- spätestens am 30. Juni 1996 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 von den erlassenen Vorschriften in Kenntnis.

(2) 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 Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

#### *Artikel 11*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 30. Juni 1994.

*Im Namen des  
Europäischen Parlaments  
Der Präsident  
E. KLEPSCH*

*Im Namen des Rates  
Der Präsident  
A. BALTAS*

## ANHANG I

## LISTE DER ZUGELASSENEN LEBENSMITTELFARBSTOFFE

Anmerkung: Aluminiumlacke aus Farbstoffen, die in diesem Anhang genannt werden, sind erlaubt.

EG-Nr.	Übliche Bezeichnung	CI-Nr. (1) oder Beschreibung
E 100	Kurkumin	75300
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	
E 102	Tartrazin	19140
E 104	Chinolingelb	47005
E 110	Sunsetgelb FCF Gelborange S	15985
E 120	Cochenille, Karminsäure, Karmin	75470
E 122	Azorubin, Carmoisin	14720
E 123	Amaranth	16185
E 124	Ponceau 4R, Cochenillerot A	16255
E 127	Erythrosin	45430
E 128	Rot 2G	18050
E 129	Allurarot AC	16035
E 131	Patentblau V	42051
E 132	Indigotin, Indigokarmin	73015
E 133	Brillantblau FCF	42090
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline: i) Chlorophylle ii) Chlorophylline	75810 75815
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline: i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	75815
E 142	Grüns S	44090
E 150a	Einfache Zuckerkulör (2)	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN	28440
E 153	Pflanzenkohle	
E 154	Braun FK	
E 155	Braun HT	20285

EG-Nr.	Übliche Bezeichnung	CI-Nr. <sup>(1)</sup> oder Beschreibung
E 160a	Carotine:	
	i) gemischte Carotine	75130
	ii) Beta-Carotin	40800
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	75120
E 160c	Paprikaextrakt Capsanthin, Capsorubin	
E 160d	Lycopin	
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	40820
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30) Ethylester	40825
E 161b	Lutein	
E 161g	Canthaxanthin	
E 162	Beetenrot, Betanin	
E 163	Anthocyane	Mit physikalischen Methoden aus Obst und Gemüse hergestellt
E 170	Calciumcarbonat	77220
E 171	Titandioxid	77891
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	77491
		77492
		77499
E 173	Aluminium	
E 174	Silber	
E 175	Gold	
E 180	Litholrubin BK	

<sup>(1)</sup> Die CI-Nummern (Colour-Index-Nummern) sind der 3. Auflage 1982, Bände 1—7, 1315, sowie den Änderungen 37—40 (125), 41—44 (127-50), 45—48 (130), 49—52 (132-50) und 53—56 (135) des Colour Index entnommen.

<sup>(2)</sup> Unter der Bezeichnung „Zuckerulör“ werden dunkel- bis schwarzbraune, zum Färben bestimmte Produkte verstanden. Zuckerulör entspricht nicht dem durch Erhitzen von Zucker erhaltenen süßen, aromatischen Produkt, das zur Geschmacksgebung von Lebensmitteln (z. B. Zuckerwaren, Backwaren, alkoholische Getränke) verwendet wird.

## ANHANG II

## LEBENSMITTEL, DIE KEINE FARBSTOFFZUSÄTZE ENTHALTEN DÜRFEN, ES SEI DENN, DIES IST IN ANHANG III, ANHANG IV ODER ANHANG V SPEZIELL FESTGELEGT

*(Die in Anhang II verwendeten Bezeichnungen beeinträchtigen nicht den „Übertragungs“-Grundsatz in den Fällen, in denen Erzeugnisse Bestandteile mit Farbstoffen enthalten, die für sich genommen zulässig sind.)*

1. Unbehandelte Lebensmittel
2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser
3. Milch, teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschließlich Sterilisation durch Ultraheißbehandlung) (nicht aromatisiert)
4. Schokoladenmilch
5. Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)
6. Haltbar gemachte Milchsorten gemäß der Richtlinie 76/118/EWG (nicht aromatisiert)
7. Buttermilch (nicht aromatisiert)
8. Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert)
9. Öle und Fette tierischen und pflanzlichen Ursprungs
10. Eier und Eiprodukte im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 der Richtlinie 89/437/EWG
11. Mehl und andere Müllereierzeugnisse sowie Stärkeerzeugnisse
12. Brot und ähnliche Erzeugnisse
13. Teigwaren und Gnocchi
14. Zucker, einschließlich sämtlicher Mono- und Disaccharide
15. Tomatenmark und Tomatenkonserven
16. Saucen auf Tomatenbasis
17. Fruchtsaft und Fruchtnektar gemäß der Richtlinie 75/726/EWG sowie Gemüsesaft
18. Obst, Gemüse (einschließlich Kartoffeln) und Pilze, konserviert oder getrocknet; Obst, Gemüse (einschließlich Kartoffeln) und Pilze, behandelt
19. Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem, gemäß der Richtlinie 79/693/EWG, Crème de pruneaux
20. Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten
21. Kakaoerzeugnisse und Schokoladenbestandteile in Schokoladenerzeugnissen gemäß der Richtlinie 73/241/EWG
22. Röstkaffee, Tee, Zichorie; Tee- und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufguszubereitungen sowie Mischungen und tassenfertige Mischungen dieser Erzeugnisse
23. Salz, Salzsubstitute, Gewürze und Gewürzmischungen
24. Wein und andere Erzeugnisse gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 822/87
25. Korn, Kornbrand, Obstspirituosen, Obstbrände, Ouzo, Grappa, Tsikoudia aus Kreta, Tsipouro aus Mazedonien, Tsipouro aus Thessalien, Tsipouro aus Tyrnavos, Eau-de-vie de marc, Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle, Marque nationale luxembourgeoise, und London Gin gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89
26. Sambuca, Maraschino und Mistra gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 1180/91

- 
27. Sangria, Clarea und Zurra gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91
  28. Weinessig
  29. Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, auch für kranke Säuglinge und Kleinkinder
  30. Honig
  31. Malz- und Malzerzeugnisse
  32. Reifender und nichtreifender Käse (nicht aromatisiert)
  33. Butter aus Schaf- und Ziegenmilch
-

## ANHANG III

## LEBENSMITTEL, DENEN NUR BESTIMMTE ZULÄSSIGE FARBSTOFFE ZUGESETZT WERDEN DÜRFEN

Lebensmittel	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
Malt Bread	E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
Bier Cidre bouché	E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
Butter (einschließlich Butter mit reduziertem Fettgehalt sowie Butterschmalz)	E 160a Carotine	Quantum satis
Margarine, Halbfettmargarine, andere Fettemulsionen und wasserfreie Fette	E 160a Carotine E 100 Kurkumin E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Quantum satis Quantum satis 10 mg/kg
Sage-Derby-Käse	E 140 Chlorophylle Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	Quantum satis
Reifender orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nichtaromatisierter Schmelzkäse	E 160a Carotine E 160c Paprika-Extrakt E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Quantum satis  15 mg/kg
Red-Leicester-Käse	E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	50 mg/kg
Mimolette-Käse	E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	35 mg/kg
Morbier-Käse	E 153 Pflanzenkohle	Quantum satis
Rot geädertes Käse	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 163 Anthocyane	125 mg/kg Quantum satis
Essig	E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis

Lebensmittel	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
Whisky, Whiskey, Getreidespirituosen (mit Ausnahme von Korn oder Kornbrand oder Eau-de-vie de seigle, Marque nationale luxembourgeoise), Branntwein, Rum, Brandy, Weinbrand, Trester, Tresterbrand (außer Tsikoudia, Tsipouro und Eau-de-vie de marc, Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata und Bagaceira velha gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
Aromatisierte weinhaltige Getränke (ausgenommen Bitter Soda) und aromatisierter Wein gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91	E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
Americano	E 150a Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör E 163 Anthocyane	Quantum satis
	E 100 Kurkumin E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 122 Azorubin, Carmoisin E 123 Amaranth E 124 Ponceau 4R	100 mg/l (einzeln oder in Verbindungen)
Bitter Soda und Bitter Vino gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91	E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
	E 100 Kurkumin E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 110 Sunsetgelb FCF Gelborange S E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 122 Azorubin, Carmoisin E 123 Amaranth E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A E 129 Allura Red AC	100 mg/l (einzeln oder in Verbindungen)

Lebensmittel	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
Likörweine und Qualitätslikörweine aus bestimmten Anbaugebieten	E 150a Einfache Zuckerulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerulör E 150c Ammoniak-Zuckerulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerulör	Quantum satis
In Essig, Salzlake oder Speiseöl eingelegtes Gemüse (außer Oliven)	E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat E 140 Chlorophylle und Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen E 150a Einfache Zuckerulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerulör E 150c Ammoniak-Zuckerulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerulör E 160a Carotine: i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotine E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane	Quantum satis
Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 150c Ammoniak-Zuckerulör E 160a Carotine E 160b Annatto, Bixin, Norbixin E 160c Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin	Quantum satis Quantum satis 25 mg/kg Quantum satis
Mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane	200 mg/kg (einzeln oder in Verbindungen)
Konfitüre, Gelees und Marmeladen gemäß der Richtlinie 79/693/EWG und ähnliche Obstzubereitungen einschließlich kalorienverminderter Produkte	E 100 Kurkumin E 140 Chlorophylle und Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen E 150a Einfache Zuckerulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerulör E 150c Ammoniak-Zuckerulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerulör E 160a Carotine: i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotine E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane	Quantum satis

Lebensmittel	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
	E 104 Chinolingelb E 110 Sunsetgelb E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 124 Ponceau 4R, Cochenille E 142 Grün S E 160d Lycopin E 161b Lutein	100 mg/kg (einzeln oder in Verbindungen)
Wurst, Paté und Schüssel-Pasteten	E 100 Kurkumin E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör E 160a Carotine E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetenrot, Betanin	20 mg/kg 100 mg/kg Quantum satis Quantum satis Quantum satis Quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg Quantum satis
Luncheon Meat	E 129 Allurarot	25 mg/kg
Breakfast Sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % Hackfleisch mit einem pflanzlichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %	E 129 Allurarot AC E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	25 mg/kg 100 mg/kg Quantum satis Quantum satis Quantum satis Quantum satis
Chorizo-Wurst Salchichon	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Sunsetgelb FCF E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (eßbarer Überzug)	E 100 Kurkumin E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin	Quantum satis
Kartoffelflocken	E 100 Kurkumin	Quantum satis
Processed Mushy and Garden Peas (Konserven)	E 102 Tartrazin E 133 Brillantblau E 142 Grün S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

## ANHANG IV

## NUR FÜR BESTIMMTE ZWECKE ZULÄSSIGE FARBSTOFFE

Farbstoff	Lebensmittel	Höchstzulässige Menge
E 123    Amaranth	Aperitifweine, Spirituosen, einschließlich Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %	30 mg/l
	Fischrogen	30 mg/kg
E 127    Erythrosin	Cocktailkirschen und kandierte Kirschen	200 mg/kg
	Bigarreaux-Kirschen Kaiser-Kirschen in Sirup und in Obstcocktails	150 mg/kg
E 128    Rot 2G	Breakfast Sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6 %	20 mg/kg
	Hackfleisch mit einem pflanzlichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %	
E 154    Braun FK	Kippers	20 mg/kg
E 161g    Canthaxanthin	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173    Aluminium	Überzüge und Zuckerwaren zur Dekoration von Kuchen und Feingebäck	Quantum satis
E 174    Silber	Überzüge von Süßwaren	Quantum satis
	Verzierung von Pralinen	
	Liköre	
E 175    Gold	Verzierung von Konfekt	Quantum satis
	Verzierung von Pralinen	
	Liköre	
E 180    Litholrubin BK	Zum Verzehr bestimmte Käserinde	Quantum satis
E 160b    Annatto, Bixin, Norbixin	Margarine, Half fettmargarine, andere Fettemulsionen und wasserfreie Fette	10 mg/kg
	Dekorationen und Überzüge	20 mg/kg
	Feingebäck	10 mg/kg
	Speiseeis	20 mg/kg
	Liköre, einschließlich zugesetzten Alkohol enthaltende Getränke mit weniger als 15 Volumenprozent Alkohol	10 mg/l
	Aromatisierter Schmelzkäse	15 mg/kg
	Reifender orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nichtaromatisierter Schmelzkäse	15 mg/kg

Farbstoff	Lebensmittel	Höchstzulässige Menge
	Dessertspeisen	10 mg/kg
	„Snacks“: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:	
	— extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse	20 mg/kg
	— sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Haselnüssen	10 mg/kg
	Räucherfisch	10 mg/kg
	Eßbare Käserinde und eßbare Wursthäute	20 mg/kg
	Red-Leicester-Käse	50 mg/kg
	Mimolette-Käse	35 mg/kg
	Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	25 mg/kg

## ANHANG V

ZUGELASSENE FARBSTOFFE IN LEBENSMITTELN, DIE IN DEN ANHÄNGEN II UND III NICHT  
AUFGEFÜHRT SIND

## Teil 1

Die folgenden Farbstoffe dürfen in den in Anhang V Teil 2 aufgeführten Lebensmitteln sowie in allen anderen nicht in den Anhängen II und III genannten Lebensmitteln bis zum Quantum satis verwendet werden:

- E 101 i) Riboflavin  
ii) Riboflavin-5'-Phosphat
- E 140 Chlorophylle und Chlorophylline
- E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen
- E 150a Einfache Zuckerkulör
- E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör
- E 150c Ammoniak-Zuckerkulör
- E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör
- E 153 Pflanzenkohle
- E 160a Carotine
- E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin
- E 162 Beetenrot, Betanin
- E 163 Anthocyane
- E 170 Calciumcarbonat
- E 171 Titandioxid
- E 172 Eisenoxide und -hydroxide

## Teil 2

Die folgenden Farbstoffe können einzeln und in Verbindungen in den nachstehenden Lebensmitteln bis zu der in der Tabelle festgelegten höchstzulässigen Menge verwendet werden. Bei nichtalkoholischen, mit Aromastoffen versehenen Getränken, Speiseeis, Dessertspeisen, Feingebäck und Zuckerwaren können Farbstoffe bis zu der in der entsprechenden Tabelle festgelegten Menge verwendet werden; bei den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 darf die verwendete Menge jedoch 50 mg/kg oder 50 mg/l je Farbstoff nicht überschreiten.

- E 100 Kurkumin
- E 102 Tartrazin
- E 104 Chinolingelb
- E 110 Sunsetgelb FCF  
Gelborange S
- E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin
- E 122 Azorubin, Carmoisin
- E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A
- E 129 Allurarot AC
- E 131 Patentblau V
- E 132 Indigotin, Indigokarmin
- E 133 Brillantblau FCF
- E 142 Grün S
- E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN
- E 155 Braun HT
- E 160d Lycopin
- E 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)
- E 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure(C 30)-Ethylester
- E 161b Lutein

Lebensmittel	Höchstzulässige Menge
Nichtalkoholische, mit Aromastoffen versehene Getränke	100 mg/l
Kandierte Früchte und Gemüse; Mostarda di frutta	200 mg/kg
Rote Obstkonserven	200 mg/kg
Zuckerwaren	300 mg/kg
Dekorationen und Überzüge	500 mg/kg
Feingebäck (z. B. Frühstücksgebäck, Kekse, Kuchen und Waffeln)	200 mg/kg
Speiseeis	150 mg/kg
Aromatisierter Schmelzkäse	100 mg/kg
Dessertspeisen einschließlich aromatisierter Milcherzeugnisse	150 mg/kg
Saucen, Würzmittel (z. B. Currypulver, Tandoori), Pickles, Appetithappen, Chutney und Piccalilli	500 mg/kg

Lebensmittel	Höchstzulässige Menge
Senf	300 mg/kg
Fisch- und Krustentierpasten	100 mg/kg
Vorgekochte Krustentiere	250 mg/kg
Lachersatz	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Fischrogen	300 mg/kg
Räucherfisch	100 mg/kg
„Snacks“: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:	
— extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse	200 mg/kg
— sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Haselnüssen	100 mg/kg
Essbare Käserinde und essbare Wursthäute	Quantum satis
Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind	50 mg/kg
Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden	50 mg/kg
Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungstoffe in flüssiger Form	100 mg/l
Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungstoffe in fester Form	300 mg/kg
Suppen	50 mg/kg
Fleisch- und Fischersatz auf Pflanzeiweißbasis	100 mg/kg
Spirituosen (einschließlich Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol), mit Ausnahme der in Anhang II oder Anhang III aufgeführten Spirituosen	200 mg/l
Aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91, mit Ausnahme der in Anhang II oder Anhang III aufgeführten Erzeugnisse	200 mg/l
Obstweine (nicht schäumend oder schäumend) Apfel- und Birnenwein (ausgenommen Cidre bouché) Aromatisierte Obstweine, Apfel- und Birnenwein	200 mg/l