

## I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

## 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 <sup>(1)</sup>,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(2)</sup>,

gemäß dem Verfahren des Artikels 189b des Vertrags <sup>(3)</sup>,

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>(4)</sup>, insbesondere 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 Lebensmitteln. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Alle Bestimmungen über diese Lebensmittelzusatzstoffe und ihre Verwendung sollten in erster Linie dem Verbraucherschutz dienen.

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

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

Für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Säuglingsanfangsnahrung, -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 Mitgliedstaaten über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind <sup>(5)</sup>, insbesondere in Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe e), niedergelegt.

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 <sup>(6)</sup> 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 <sup>(7)</sup>, 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

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

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. C 108 vom 19. 4. 1993, S. 26.

<sup>(3)</sup> 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 Parlaments vom 16. 11. 1994 (ABl. Nr. C 341 vom 5. 12. 1994).

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 27.

<sup>(6)</sup> 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).

<sup>(7)</sup> ABl. Nr. L 350 vom 14. 12. 1990, S. 71.

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<sup>(1)</sup>, 70/357/EWG<sup>(2)</sup>, 74/329/EWG<sup>(3)</sup> und 83/463/EWG<sup>(4)</sup>, die somit aufgehoben werden —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

### Artikel 1

(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, Süßungsmitteln und Mehlbehandlungsmitteln.

(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.
- 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.
- c) „Trägerstoffe einschließlich Trägerlösungsmittel“ sind Stoffe, die verwendet werden, um einen Lebensmittelzusatzstoff zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne seine technologische Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um dessen Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
- 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) „Schmelzsätze“ 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 Geliermittel 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) „Geliermittel“ 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.
- 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.
- v) „Stabilisatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Stabilisatoren enthalten sowohl

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. 12 vom 27. 1. 1964, S. 161/64.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 157 vom 18. 7. 1970, S. 31.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 189 vom 12. 7. 1974, S. 1.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 255 vom 15. 9. 1983, S. 1.

Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, als auch Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird.

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<sup>(1)</sup>;
- 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

(1) Nur die in den Anhängen I, III, IV und V aufgeführten Stoffe dürfen in Lebensmitteln für die Zwecke des Artikels 1 Absatz 3 verwendet werden.

(2) Die in Anhang I aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe sind in Lebensmitteln für die Zwecke des Artikels 1 Absatz 3 zugelassen; sie dürfen mit Ausnahme der in Anhang II aufgeführten Lebensmittel gemäß dem Grundsatz „quantum satis“ zugesetzt werden.

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

<sup>(1)</sup> 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).

- a) — unbehandelte Lebensmittel,
  - Honig gemäß der Richtlinie 74/409/EWG<sup>(2)</sup>,
  - nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs,
  - Butter,
  - pasteurisierte und (auch durch Ultra-Hocherhitzung) sterilisierte Milch und Sahne (auch entrahmt, mit vollem Fettgehalt und teilentrahmt),
  - nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse,
  - natürliches Mineralwasser gemäß der Richtlinie 80/777/EWG<sup>(3)</sup> und Quellwasser,
  - Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte,
  - nicht aromatisierter Blattee,
  - Zuckerarten gemäß der Richtlinie 73/437/EWG<sup>(4)</sup>,
  - trockene Teigwaren,
  - 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.

(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

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 221 vom 12. 8. 1974, S. 10.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 1.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 356 vom 27. 12. 1973, S. 71.

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

(1) Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind zulässig,

- wenn im Fall zusammengesetzter Lebensmittel, die nicht in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführt sind, der Zusatzstoff in einem der Bestandteile 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.

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf Säuglingsnahrung, -folgenahrung und -entwöhnungsnahrung gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, es sei denn, es liegen spezielle Vorschriften vor.

### 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
- 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.

### Artikel 6

(1) Bei dem Verfahren dieses Artikels wird die Kommission durch den mit Beschluß 69/414/EWG<sup>(1)</sup> eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

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

(2) Der Vorsitzende befaßt den Ausschuß von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats mit der Angelegenheit.

(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 unterbreitet 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, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt wurde, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

### 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;
- 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.

Geschehen zu Brüssel am 20. Februar 1995.

*Im Namen des  
Europäischen Parlaments*

*Der Präsident*

K. HÄNSCH

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

J. PUECH

## 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.
2. Die unter E 407 und E 440 aufgeführten Stoffe können mit Zuckerarten standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird.
3. Erklärung der verwendeten Zeichen:
  - \* Die Stoffe E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 und E 948 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.

E-Nr.	Bezeichnung
E 170	Calciumcarbonate i) Calciumcarbonat ii) Calciumhydrogencarbonat
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
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-Nr.	Bezeichnung
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
E 407	Carrageen
E 410	Johannisbrotkernmehl #
E 412	Guarkernmehl #
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan #
E 417	Tarakernmehl #
E 418	Gellan
E 422	Glycerin
E 440	Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin

E-Nr.	Bezeichnung
E 460	Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver
E 461	Methylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472f	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-Nr.	Bezeichnung
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
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz
E 938	Argon*
E 939	Helium*
E 941	Stickstoff*
E 942	Distickstoffmonoxid*
E 948	Sauerstoff*
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxydierte 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

## 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 <sup>(1)</sup>	E 330 Citronensäure	0,5 %
	E 322 Lecithin	quantum satis
	E 334 Weinsäure	0,5 %
	E 422 Glycerin	quantum satis
	E 471 Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	quantum satis
	E 170 Calciumcarbonate	} 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 quantum satis
E 414 Gummi arabicum		
E 440 Pektine		
Fruchtsäfte und -nektare gemäß Richtlinie 93/77/EWG <sup>(2)</sup>	E 300 Ascorbinsäure	quantum satis
Ananassaft gemäß Richtlinie 93/77/EWG	E 296 Apfelsäure	3 g/l
Nektare gemäß Richtlinie 93/77/EWG	E 330 Citronensäure	5 g/l
	E 270 Milchsäure	5 g/l
Traubensaft gemäß Richtlinie 93/77/EWG	E 170 Calciumcarbonate	quantum satis
	E 336 Kaliumtartrate	quantum satis
Fruchtsäfte gemäß Richtlinie 93/77/EWG	E 330 Citronensäure	3 g/l
Konfitüre, extra, und Gelee, extra, gemäß Richtlinie 79/693/EWG <sup>(3)</sup>	E 440 Pektine	quantum satis
	E 270 Milchsäure	} quantum satis
	E 296 Apfelsäure	
	E 300 Ascorbinsäure	
	E 327 Calciumlactat	
	E 330 Citronensäure	

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 228 vom 16. 8. 1973, S. 23.

Kakao- und Schokoladenerzeugnisse mit verringertem Energiegehalt oder ohne Zuckerzusatz fallen nicht unter Anhang II.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 244 vom 30. 9. 1993, S. 23.<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 205 vom 13. 8. 1979, S. 5.

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
	E 331 Natriumcitrate E 333 Calciumcitrate E 334 Weinsäure E 335 Natriumtartrate E 350 Natriummalate	
	E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	quantum satis
Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG und andere ähnliche Früchteaufstriche einschließlich brennwertverminderter Erzeugnisse	E 440 Pektine	quantum satis
	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	quantum satis
	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 509 Calciumchlorid E 524 Natriumhydroxid	quantum satis
	Trockenmilch und eingedickte Milch gemäß Richtlinie 76/118/EWG <sup>(1)</sup>	E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat 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

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 24 vom 30. 1. 1976, S. 49.

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
Sterilisierte, pasteurisierte und ultra-hocherhitzte Sahne, brennwertverminderte Sahne und pasteurisierte, fettarme Sahne	E 270 Milchsäure E 322 Lecithin E 325 Natriumlactat E 326 Kaliumlactat E 327 Calciumlactat E 330 Citronensäure E 331 Natriumcitrate E 332 Kaliumcitrate E 333 Calciumcitrate 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 415 Xanthan E 440 Pektine E 460 Cellulose E 461 Methylcellulose E 463 Hydroxypropylcellulose E 464 Hydroxypropylmethylcellulose E 465 Ethylmethylcellulose E 466 Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 508 Kaliumchlorid E 509 Calciumchlorid E 1404 Oxidierte 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	quantum satis
Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren	E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat E 302 Calciumascorbat E 330 Citronensäure	quantum satis

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
Obstkompott	E 331 Natriumcitrate E 332 Kaliumcitrate E 333 Calciumcitrate	
Nicht verarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere, auch gefroren oder tiefgefroren		
Schnellkochreis	E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 472a Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	quantum satis
Nicht emulgierte tierische oder pflanzliche Öle und Fette (ausgenommen natives Öl und Olivenöl)	E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure E 306 Stark tocopherolhaltige Extrakte E 307 Alpha-tocopherol E 308 Gamma-tocopherol E 309 Delta-tocopherol	quantum satis
	E 322 Lecithin	30 g/l
	E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 g/l
	E 330 Citronensäure E 331 Natriumcitrate E 332 Kaliumcitrate E 333 Calciumcitrate	quantum satis
Raffiniertes Olivenöl einschließlich Oliventresteröl	E 307 Alpha-tocopherol	200 mg/l
Gereifter Käse	E 170 Calciumcarbonate E 504 Magnesiumcarbonate E 509 Calciumchlorid E 575 Glucono-delta-Lacton	quantum satis
Mozzarella- und Molkenkäse	E 270 Milchsäure E 330 Citronensäure E 575 Glucono-delta-Lacton	quantum satis
Obst und Gemüse in Dosen und Gläsern	E 260 Essigsäure E 261 Kaliumacetat E 262 Natriumacetat E 263 Calciumacetat E 270 Milchsäure 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	quantum satis

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
	E 333 Calciumcitrate E 334 Weinsäure E 335 Natriumtartrate E 336 Kaliumtartrate E 337 Natriumkaliumtartrat E 509 Calciumchlorid E 575 Glucono-delta-Lacton	
<i>Gebakt</i>	E 330 Citronensäure E 331 Natriumcitrate E 332 Kaliumcitrate E 333 Calciumcitrate	quantum satis
Zubereitungen aus frischem Hackfleisch, vorverpackt	E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat E 302 Calciumascorbat E 330 Citronensäure E 331 Natriumcitrate E 332 Kaliumcitrate E 333 Calciumcitrate	quantum satis
Ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestelltes Brot	E 260 Essigsäure 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 E 472f Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	quantum satis

Lebensmittel	Zusatzstoff	Höchstmenge
<i>Pain courant français</i>	E 260 Essigsäure 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 Speisefettsäuren	quantum satis
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	quantum satis
Weine und Schaumweine sowie teilweise gegorener Traubenmost	Zulässige Zusatzstoffe: gemäß Verordnungen (EWG) Nrn. 822/87 <sup>(1)</sup> , 4252/88 <sup>(2)</sup> , 2332/92 <sup>(3)</sup> und 1873/84 <sup>(4)</sup> 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
Bier	E 270 Milchsäure E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat E 330 Citronensäure E 414 Gummi arabicum	quantum satis
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat	quantum satis

<sup>(1)</sup> Abl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 1.<sup>(2)</sup> Abl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1988, S. 59.<sup>(3)</sup> Abl. Nr. L 231 vom 13. 8. 1992, S. 1.<sup>(4)</sup> Abl. Nr. L 176 vom 3. 7. 1984, S. 6.

## ANHANG III

## BEDINGT ZUGELASSENE KONSERVIERUNGS- UND ANTIOXIDATIONSMITTEL

## TEIL A

## Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

E-Nr.	Bezeichnung	Abkürzung
E 200	Sorbinsäure	} Ss
E 202	Kaliumsorbat	
E 203	Calciumsorbat	
E 210	Benzoessäure	} Bs <sup>(1)</sup>
E 211	Natriumbenzoat	
E 212	Kaliumbenzoat	
E 213	Calciumbenzoat	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	} PHB
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat	
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>	300	150		250 Ss + 150 Bs		
Teekonzentrat <sup>e</sup> und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)				600		
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung				2 000		
Wein gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 <sup>(2)</sup> ; alkoholfreier Wein; Obstwein (auch alkoholfrei); <i>Made wine</i> ; Apfelwein und Birnenwein (auch alkoholfrei)	200					
<i>Sod . . .saft</i> oder <i>Sodet . . .saft</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		
Kandiertes, 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					
<i>Polenta</i>	200					
Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis	1 000					
Geleeüberzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten					1 000	
Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen						quantum satis

<sup>(1)</sup> Ohne Getränke auf Milchbasis.<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 1.

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
Teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse, einschließlich Fischgenerzeugnisse				2 000		
Gesalzener, getrockneter Fisch				200		
Garnelen, gekocht				2 000		
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					
Nichthitzebehandelte 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					
Vorgebackene und abgepackte Backwaren für den Einzelhandel	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					
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					
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1 000					

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2 000					
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				
Flüssige Nährstoffzusätze						2 000
Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß Richtlinie 89/398/EWG <sup>(1)</sup> ; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist				1 500		

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

## 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 SO<sub>2</sub> in mg/kg bzw. mg/l ausgedrückt und beziehen sich auf die Gesamtmenge an SO<sub>2</sub>, die sich aus dem SO<sub>2</sub>-Gehalt aller Komponenten ergibt.
- Ein SO<sub>2</sub>-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 <sub>2</sub> 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
Krebstiere und Kopffüßler	
— frisch, gefroren und tiefgefroren	150 <sup>(1)</sup>
Krebstiere der Familien penaeidae solenoceridae, aristeidae	
— weniger als 80 Einheiten	150 <sup>(1)</sup>
— zwischen 80 und 120 Einheiten	200 <sup>(1)</sup>
— mehr als 120 Einheiten	300 <sup>(1)</sup>
— gekocht	50 <sup>(1)</sup>
Hartkekse	50
Stärke (außer Stärke für Entwöhnungsnahrung, Folgenahrung und Säuglingsanfangsnahrung)	50
Sago	30
Graupen	30
Trockenkartoffeln, granuliert	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 gelber Paprika in Lake)	100
Gelber 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

<sup>(1)</sup> In den essbaren Teilen.

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO <sub>2</sub> angegeben
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
<i>Jams, jellies</i> und <i>marmelades</i> aus geschwefelten Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Fruchtbasis	100
Würzmittel auf Zitrusfruchtbasis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Obstgeleesirup, flüssiges Pektin, zur Abgabe an den Endverbraucher	800
Weißer Herz-Kirschen, rehydrierte Trockenfrüchte und Litschis, in Gläsern	100
Zitronenscheiben, in Gläsern	250
Zuckerarten gemäß Richtlinie 73/437/EWG, ausgenommen Glukosesirup, auch getrocknet	15
Glukosesirup, auch getrocknet	20
Speisesirup und Melasse	70
Andere Zuckerarten	40
Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchlischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung	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

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO <sub>2</sub> angegeben
Süßwaren auf Glukosesirupbasis	50 (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup zulässig)
Bier, einschließlich alkoholarmes 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 mensch- lichen Verbrauch von bestimmten eingeführ- ten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verord- nung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren
Alkoholfreier Wein	200
<i>Made wine</i>	260
Apfelwein, Birnen- und Obstwein, Obstschäumwein (einschließlich alkoholfreie Erzeugnisse)	200
Met	200
Gärungsessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch-, Fisch- und Krebstieranaloge auf pflanzlicher Proteinbasis	200

## TEIL C

## Andere Konservierungsmittel

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 230	Biphenyl, Diphenyl	Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthophenylphenol Natriumorthophenylphenol }	Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	12 mg/kg einzeln oder in Kombination ausgedrückt als Orthophenylphenol
E 233	Thiabendazol	Oberflächenbehandlung von — Zitrusfrüchten — Bananen	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	Nisin ( <sup>1</sup> )	Gries- und Tapiokapudding und ähnliche Erzeugnisse Gereifter Käse und Schmelzkäse <i>Clotted cream</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamycin	Oberflächenbehandlung von — Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse — getrockneten, gepökelten Würsten	1 mg/dm <sup>2</sup> Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
E 239	Hexamethylentetramin	<i>Provolone</i> -Käse	25 mg/kg Restmenge, ausgedrückt als Formaldehyd
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)		

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

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Zugesetzte Menge (Richtwert)	Restmenge
			mg/kg	
E 249	Kaliumnitrit <sup>(1)</sup>	Nichthitzbehandelte gepökelte und getrocknete Fleischerzeugnisse	150 <sup>(2)</sup>	50 <sup>(3)</sup>
E 250	Natriumnitrit <sup>(1)</sup>	Andere gepökelte Fleischerzeugnisse Fleischerzeugnisse in Dosen <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	150 <sup>(2)</sup>	100 <sup>(3)</sup>
		Gepökelter Speck		175 <sup>(3)</sup>
E 251	Natriumnitrat	Gepökelte Fleischerzeugnisse Fleischerzeugnisse in Dosen	300	250 <sup>(4)</sup>
E 252	Kaliumnitrat	Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse Käseanaloge auf Milchbasis		50 <sup>(4)</sup>
		Eingelegte Heringe und Sprotten		200 <sup>(5)</sup>

<sup>(1)</sup> Wenn mit „für Lebensmittel“ gekennzeichnet, darf Nitrit nur als Mischung mit Kochsalz oder -ersatz verkauft werden.

<sup>(2)</sup> Ausgedrückt als NaNO<sub>2</sub>.

<sup>(3)</sup> Restmenge zum Zeitpunkt der Abgabe an den Endverbraucher, ausgedrückt als NaNO<sub>2</sub>.

<sup>(4)</sup> Ausgedrückt als NaNO<sub>2</sub>.

<sup>(5)</sup> Restmenge einschließlich des aus Nitrat entstandenen Nitrits, ausgedrückt als NaNO<sub>2</sub>.

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 Mehlwaren „flour confectionary“) mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65 Abgepackte <i>rolls, buns</i> und <i>pittá</i>	2 000 mg/kg ausgedrückt als Propionsäure
E 283	Kaliumpropionat <sup>(1)</sup>		
		<i>Christmas pudding</i> Abgepacktes Brot	1 000 mg/kg ausgedrückt als Propionsäure
E 1105	Lysozym	Gereifter Käse	quantum satis

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



## TEIL D

## Andere Antioxidationsmittel

*Anmerkung:*

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

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
E 310	Propylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von hitzebehandelten Lebensmitteln Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett	200* (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) 100* (BHT) beides auf den Fettgehalt bezogen
E 311	Octylgallat		
E 312	Dodecylgallat		
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)		
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)		
		Kuchensmischungen Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten Trockensuppen und -brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Würzmittel Vorgekochte Getreidekost	200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination)  auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln, granuliert	25 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nährstoffzusätze	400 (Gallate, BHA und BHT, einzeln oder in Kombination)
E 315	Isoascorbinsäure	Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse  Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse Fisch mit roter Haut, gefroren und tiefgefroren	500 ausgedrückt als Isoascorbinsäure  1 500 ausgedrückt als Isoascorbinsäure
E 316	Natriumisoascorbat		

## 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
		Instantteepulver	1 g/l
		Kaugummi	2 g/kg
	Bei den folgenden Anwendungen darf die angegebene Höchstmenge (ausgedrückt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) von Phosphorsäure und den Phosphaten E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 und E 452 allein oder in Kombination zugesetzt werden		
E 338	Phosphorsäure	Nichtalkoholische aromatisierte Getränke	700 mg/l <sup>(1)</sup>
E 339	Natriumphosphate i) Mononatriumphosphat ii) Dinatriumphosphat iii) Trinatriumphosphat	Sterilisierte und ultrahocherhitzte Milch	1 g/l
		Eingedickte Milch mit weniger als 28 % Trockenmasse	1 g/kg
		Eingedickte Milch mit mehr als 28 % Trockenmasse Milchpulver und Magermilchpulver	1,5 g/kg 2,5 g/kg
E 340	Kaliumphosphate i) Monokaliumphosphat ii) Dikaliumphosphat iii) Trikaliumphosphat	Pasteurisierte, sterilisierte und ultrahocherhitzte Sahne	5 g/kg
		Schlagsahne und Analoge aus Pflanzenfett	5 g/kg
		Frischkäse (außer <i>Mozzarella</i> ) Schmelzkäse und Schmelzkäseanaloge	2 g/kg 20 g/kg
		Fleischerzeugnisse Getränke für Sportler, Tafelwasser	5 g/kg 0,5 g/l
E 341	Calciumphosphate i) Monocalciumphosphat ii) Dicalciumphosphat iii) Tricalciumphosphat	Nährstoffzusätze	quantum satis
		Kochsalz und Kochsalzersatz	10 g/kg
		Pflanzeneiweißgetränke Getränkeweißer Getränkeweißer für Automaten	20 g/l 30 g/kg 50 g/kg

<sup>(1)</sup> Nur E 338.

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 450	Diphosphate i) Dinatriumdiphosphat iii) Tetranatriumdiphosphat iv) Dikaliumdiphosphat v) Tetrakaliumdiphosphat vi) Dicalciumdiphosphat vii) Calciumdihydrogendiphosphat	Speiseeis	1 g/kg
		Desserts	3 g/kg
		Trockendessert in Pulverform	7 g/kg
		Feinbackwaren	20 g/kg
		Mehl	2,5 g/kg
		Mehl, backfertig	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	10 g/kg
E 451	Triphosphate i) Pentanatriumtriphosphat ii) Pentakaliumtriphosphat	Saucen	5 g/kg
		Suppen und Brühen	3 g/kg
		Tee und Kräutertee	2 g/l
E 452	Polyphosphate i) Natriumpolyphosphat ii) Kaliumpolyphosphat iii) Natriumcalciumpolyphosphat iv) Calciumpolyphosphat	Apfel- und Birnenwein	2 g/l
		Kaugummi	quantum satis <sup>(1)</sup>
		Trockenlebensmittel in Pulverform	10 g/kg <sup>(2)</sup>
		Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis	2 g/l
		Alkoholische Getränke, außer Wein und Bier	1 g/l
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		Knabbererzeugnisse	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Fischpaste und Paste von Krustentieren	5 g/kg
		Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmodiggetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	3 g/kg
		Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	5 g/kg
		Glasur für Fleisch- und Gemüseerzeugnisse	4 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Puderzucker	10 g/kg
		„Noodles“ (Nudeln chinesischer Art)	2 g/kg
		Rührteig, Panaden	5 g/kg
		Filets von unverarbeitetem Fisch, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		Krebstiererzeugnisse, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		Verarbeitete (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter) Kartoffelerzeugnisse	5 g/kg
		E 431	Polyoxyethylen(40)stearat
E 353	Metaweinsäure	Wein gemäß Verordnungen (EWG) Nrn. 822/87, 4252/88, 2332/92 und 1873/84 und den Durchführungsverordnungen	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	Adipinsäure	Füllungen und Überzüge für feine Backwaren	2 g/kg
E 356	Natriumadipat	Trockendesserts in Pulverform	1 g/kg
E 357	Kaliumadipat	Geleeartige Desserts	6 g/kg
		Desserts mit Früchtegeschmack	1 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	10 g/l
			ausgedrückt als Adipinsäure

<sup>(1)</sup> Nur E 341 ii).<sup>(2)</sup> Nur E 341 iii).

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge		
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		
E 385	Calciumdinatriummethylen-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 Krebs- und Schalentieren	75 mg/kg		
		Dosen- und Glaskonserven von Fischen	75 mg/kg		
		Halbfettmargarine	100 mg/kg		
		Gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg		
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		
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1,2 g/kg		
		Nährstoffzusätze	1 g/kg		
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	10 g/kg		
		Liköre auf Eierbasis	10 g/l		
		Nährstoffzusätze	quantum satis		
		Kaugummi	5 g/kg		
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)	quantum satis		
				Fisch, Krebstiere, Schalentiere und Kopffüßler, unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren	(außer als Süßungsmittel)

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 432	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)	Feine Backwaren	3 g/kg
E 433		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
E 434		Milch- und Sahneanaloge	5 g/kg
E 435		Speiseeis	1 g/kg
E 436		Desserts	3 g/kg
		Zuckerwaren	1 g/kg
		Emulgierte Saucen	5 g/kg
		Suppen	1 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg
		Nährstoffzusätze	quantum satis
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1 g/kg einzeln oder in Kombination
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Kakao- und Schokoladeerzeugnisse gemäß Richtlinie 73/241/EWG	10 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis	10 g/kg
E 444	Saccharoseacetatisobutytrat	Aromatisierte nichtalkoholische trübe Getränke	300 mg/l
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Aromatisierte nichtalkoholische trübe Getränke	100 mg/l
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren Zuckerglyceride	Kaffee in Dosen (Flüssigkeit)	1 g/l
E 474		Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse	5 g/kg auf den Fettgehalt bezogen
		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	quantum satis
		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 Milcherzeug- nissen	5 g/l
		Nährstoffzusätze	quantum satis
	Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg	
	Kaugummi	10 g/kg einzeln oder in Kombination	
E 475	Polyglycerinester von Speisefett- säuren	Feine Backwaren	10 g/kg
		Emulgierte Liköre	5 g/l
		Eiprodukte	1 g/kg
		Getränkeweißer	0,5 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
		Fettemulsionen Milch- und Sahneanaloge Zuckerwaren Desserts Nährstoffzusätze Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Frühstücksgetreidekost der Art „Granola“	5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg quantum satis 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Fettreduzierte und fettarme Aufstriche und Salatsaucen Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	4 g/kg 5 g/kg
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren Fettemulsionen für Backzwecke Milch- und Sahneanaloge Getränkeweißer Speiseeis Zuckerwaren Desserts Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; 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 Frühstücksgetreidekost 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 Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; 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 einzeln oder in Kombination
E 483	Stearyltartrat	Backwaren (außer Brot gemäß Anhang II) Desserts	4 g/kg 5 g/kg

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 491	Sorbitanmonostearat	Feine Backwaren Glasuren und Überzüge für feine Backwaren Fruchtgelee, Marmelade Fettemulsionen Milch- und Sahneanaloge Getränkeweißer Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit) Speiseeis Desserts Zuckerwaren Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade Emulgierte Saucen Nährstoffzusätze Hefen für Backzwecke Kaugummi Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist (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	10 g/kg
E 492	Sorbitantristearat		5 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat		25 mg/kg <sup>(1)</sup>
E 494	Sorbitanmonooleat		10 g/kg
E 495	Sorbitanmonopalmitat		5 g/kg
			5 g/kg
			0,5 g/l
			0,5 g/kg
			5 g/kg
			5 g/kg
			10 g/kg <sup>(2)</sup>
		5 g/kg	
		quantum satis	
		quantum satis	
		5 g/kg	
		5 g/kg	
		einzeln oder in Kombination	
E 512	Zinn-II-Chlorid	Dosen- und Glaskonserven von Spargel	25 mg/kg als Sn
E 520	Aluminiumsulfat	Eiklar Kandierte, kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse	30 mg/kg
E 521	Aluminiumnatriumsulfat		200 mg/kg
E 522	Aluminiumkaliumsulfat		einzeln oder in Kombination,
E 523	Aluminiumammoniumsulfat		ausgedrückt als Aluminium
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	Feine Backwaren (nur <i>scones</i> und Biskuitgebäck)	1 g/kg ausgedrückt als Aluminium
E 535	Natriumferrocyanid	Kochsalz und Kochsalzersatz	einzeln oder in Kombination, 20 mg/kg als wasserfreies Kaliumferrocyanid
E 536	Kaliumferrocyanid		
E 538	Calciumferrocyanid		
E 551	Siliciumdioxid	Trockenlebensmittel in Pulverform (einschließlich Zuckerarten) Kochsalz und Kochsalzersatz Nährstoffzusätze Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragées Hartkäse und Schmelzkäse in Scheiben	10 g/kg
E 552	Calciumsulfat		10 g/kg
E 553a	i) Magnesiumsilicat		quantum satis
	ii) Magnesiumtrisilicat <sup>(3)</sup>		quantum satis
E 553b	Talkum <sup>(3)</sup>		10 g/kg
E 554	Natriumaluminiumsilicat		einzeln oder in Kombination
E 555	Kaliumaluminiumsilicat		
E 556	Calciumaluminiumsilicat		
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)		

<sup>(1)</sup> Nur E 493.<sup>(2)</sup> Nur E 492.<sup>(3)</sup> Asbestfrei.

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
		Kaugummi Reis Würste (nur Oberflächenbehandlung) Gelatinezuckerwaren (nur Oberflächenbehandlung)	quantum satis <sup>(1)</sup>
E 579 E 585	Eisen-II-gluconat Eisen-II-lactat	Durch Oxidationswirkung dunkel gefärbte Oliven	150 mg/kg als Fe
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Glutaminsäure Mononatriumglutamat Monokaliumglutamat Calciumdiglutamat Monoammoniumglutamat Magnesiumdiglutamat	Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3)  Würzmittel	10 g/kg einzeln oder in Kombination  quantum satis
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Guanylsäure Dinatriumguanylat Dikaliumguanylat Calciumguanylat Inosinsäure Dinatriuminosinat Dikaliuminosinat Calciuminosinat Calcium 5'-ribonucleotid Dinatrium 5'-ribonucleotid	Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3)  Würzmittel	500 mg/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Guanylsäure  quantum satis
E 900	Dimethylpolysiloxan	Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG und ähnliche Früchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse Suppen und Brühen Bratöle und Bratfette Süßwaren (außer Schokolade) Aromatisierte nichtalkoholische Getränke Ananassaft Dosen- und Glaskonserven von Obst und Gemüse Kaugummi (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>Sød . . .saft</i> Rührteig	10 mg/kg  10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg       10 mg/l 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	Bienenwachs, weiß und gelb Candelillawachs Carnaubawachs Schellack	Als Überzugmittel nur für: — Süßwaren (außer Schokolade) — mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren — Knabbererzeugnisse — Nüsse — Kaffeebohnen	quantum satis

<sup>(1)</sup> Nur E 553b.



E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
		Nährstoffzusätze	quantum satis
		Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen (nur Oberflächenbehandlung)	quantum satis
E 912 E 914	Montansäureester Polyethylenwachsoxidate	Frische Zitrusfrüchte (nur Oberflächenbehandlung)	quantum satis
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
E 950 E 951 E 957 (¹)	Acesulfam K Aspartam Thaumatococcus	Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (nur als Geschmacks- verstärker)
E 959 (¹)	Neohesperidin DC	Kaugummi mit Zuckerzusatz	150 mg/kg
		Margarine Halbfettmargarine Fleischerzeugnisse Früchtegelees Pflanzeneiweiß	5 mg/kg (nur als Geschmacks- verstärker)
E 999	Quillajaextrakt	Aromatisierte nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis	200 mg/l als wasserfreier Extrakt berechnet
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	Diätlebensmittelzusätze in Form von Komprimaten oder Dragées	quantum satis
E 1505	Triethylcitrat	Eiklarpulver	quantum satis

(¹) Wenn in Kaugummi Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 verwendet werden, sind die Einzelhöchstmengen anteilig zu reduzieren.

## 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
	Propan-1,2-diol (Propylenglycol)	Farbstoffe, Emulgatoren, Antioxidationsmittel und Enzyme (maximal 1 g/kg in Lebensmittel)
E 422	Glycerin	
E 420	Sorbit	
E 421	Mannit	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltit	
E 966	Lactit	
E 967	Xylit	
E 400-404	Alginsäure und ihre Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalze	
E 405	Propylenglykolalginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl	
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 415	Xanthan	
E 440	Pektine	
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	} Schaumverhüter
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)	
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Antioxidationsmittel
E 460	Cellulose (mikrokristallin oder als Pulver)	
E 461	Methylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	

E-Nr.	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
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	Zuckerester von Speisefettsäuren	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	
E 491	Sorbitanmonostearat	
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	
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-Nr.	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 577	Kaliumgluconat	
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze	
E 1505	Triethylcitrat	
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	
E 551	Siliciumdioxid	Emulgatoren und Farbstoffe, maximal 5 %
E 552	Calciumsilicat	
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	Polyvinylpolypyrolidon	

## ANHANG VI

IN SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG ZUGELASSENE LEBENSMITTEL-  
ZUSATZSTOFFE*Anmerkung:*

Spezialnahrung und Entwöhnungsnahrung für Säuglinge und Kleinkinder dürfen E 414 (Gummi arabicum) und E 551 (Siliciumdioxid) enthalten. Dabei dürfen die Zubereitungen, aus denen sich diese Nahrung zusammensetzt, nicht mehr als je 10 g/kg an diesen Stoffen enthalten. Ferner ist der Zusatz von E 421 (Mannit) zulässig, sofern dieses als Trägerstoff für Vitamin B12 dient (Verhältnis Vitamin B12 : Mannit nicht kleiner als 1 : 1 000).

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 LEBENS-  
MITTELZUSATZSTOFFE*Anmerkungen:*

1. Bei der Herstellung von gesäuerter Milch dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.
2. Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322 und E 471 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der der jeweils andere Stoff in diesem Lebensmittel vorhanden ist.

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

## TEIL 2

IN SÄUGLINGSFOLGENNAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGE ZUGELASSENE LEBENSMITTEL-  
ZUSATZSTOFFE*Anmerkungen:*

1. Bei der Herstellung von gesäuerter Milch dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.
2. Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322 und E 471 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der der jeweils andere Stoff in diesem Lebensmittel vorhanden ist.
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)	quantum satis
E 330	Citronensäure	quantum satis
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10 mg/l einzeln oder in Kombination
E 307	Alpha-tocopherol	
E 308	Gamma-tocopherol	
E 309	Delta-tocopherol	
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

## TEIL 3

## IN ENTWÖHNUNGSNAHRUNG (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 E 507 E 524 E 525 E 526	Calciumcarbonate Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetate Calciumacetat Milchsäure (*) Apfelsäure (*) Natriumlactat (*) Kaliumlactat (*) Calciumlactat (*) Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate Salzsäure Natriumhydroxid Kaliumhydroxid Calciumhydroxid	Entwöhnungsnahrung	quantum satis (nur zur <sup>*)</sup> Korrektur des pH-Wertes)
E 500 E 501 E 503	Natriumcarbonate Kaliumcarbonate Ammoniumcarbonate	Entwöhnungsnahrung	quantum satis (nur als Backtriebmittel)
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinsäure Natrium-L-Ascorbat Calcium-L-Ascorbat	Getränke, Säfte und Baby- nahrung auf Obst- und Gemüsebasis  Fetthaltige Lebensmittel auf Getreidebasis, ein- schließlich Kekse und Zwieback	einzeln oder in Kombina- tion, ausgedrückt als As- corbinsäure  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	Entwöhnungsnahrung	1 g/kg als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
E 339 E 340 E 341	Natriumphosphate Kaliumphosphate Calciumphosphate	Getreidekost	1 g/kg einzeln oder in Kombi- nation, ausgedrückt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>

(\*) Nur L(+)-Milchsäure.

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge
E 322	Lecithin	Kekse und Zwieback Lebensmittel auf Getreidebasis Babynahrung	10 g/kg
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Kekse und Zwieback Lebensmittel auf Getreidebasis Babynahrung	5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden		
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 400	Alginsäure	Desserts Pudding	0,5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 401	Natriumalginat		
E 402	Kaliumalginat		
E 404	Calciumalginat		
E 410	Johannisbrotkernmehl	Entwöhnungsnahrung	10 g/kg einzeln oder in Kombination
E 412	Guarkernmehl		
E 414	Gummi arabicum	Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis	20 g/kg einzeln oder in Kombination
E 415	Xanthan		
E 440	Pektine		
E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreidekost	2 g/kg
E 334	Weinsäure (*)	Kekse und Zwieback	5 g/kg als Restmenge
E 335	Natriumtartrat (*)		
E 336	Kaliumtartrat (*)		
E 354	Calciumtartrat (*)		
E 450a	Dinatriumdiphosphat		
E 575	Glucono-delta-Lacton		
E 1404	Oxidierte Stärke	Entwöhnungsnahrung	50 g/kg
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat		

(\*) Nur in L(+)-Form.

## TEIL 4

IN SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG FÜR BESONDERE MEDIZINISCHE ZWECKE  
ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

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