

Vorschlag für eine Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

(2002/C 262 E/31)

COM(2002) 375 endg. — 2002/0152(COD)

(Von der Kommission vorgelegt am 11. Juli 2002)

BEGRÜNDUNG

Die Rahmenrichtlinie 89/107/EWG über Lebensmittelzusatzstoffe sieht den Erlass von Einzelrichtlinien vor, um die Verwendung der verschiedenen Kategorien von Zusatzstoffen in Lebensmitteln zu vereinheitlichen. Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, legt eine Liste zugelassener Süßungsmittel fest, mit Angabe der Lebensmittel, in denen sie verwendet werden dürfen, sowie der Bedingungen für ihre Verwendung. Die Richtlinie wurde im Juni 1994 erlassen und 1996 zum ersten Mal geändert. Sie muss nunmehr an die neuesten technischen und wissenschaftlichen Entwicklungen angepasst werden.

Mit der vorliegenden Richtlinie werden im Wesentlichen folgende Änderungen vorgeschlagen:

1. Zulassung zweier neuer Süßungsmittel, Sucralose und Aspartam-Acesulfamsalz

Der Rahmen und die Kriterien für die Zulassung neuer Zusatzstoffe sind in der Richtlinie 89/107/EWG festgelegt. Die Kriterien sind im Wesentlichen: technische Notwendigkeit; gesundheitliche Unbedenklichkeit für den Verbraucher bei bestimmungsgemäßer Verwendung; keine Irreführung des Verbrauchers; nachweisbare Vorteile für den Verbraucher.

1.1 Sucralose

Sucralose ist ein Süßungsmittel, das durch kontrollierte Chlorierung von Sucrose entsteht und ungefähr die 500—600fache Süßkraft von Zucker besitzt. Der Stoff ist derzeit in verschiedenen Ländern der Welt, darunter Kanada, Australien, Japan und die Vereinigten Staaten von Amerika, zugelassen.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat die Daten zur Sicherheit von Sucralose bewertet und im September 2000 eine Stellungnahme abgegeben. Der Ausschuss kam zu dem Schluss, dass Sucralose als Süßungsmittel für die allgemeine Verwendung in Lebensmitteln akzeptabel ist, und legte eine zulässige Tagesdosis (ADI) von 0—15 mg/kg Körpergewicht fest.

Süßstoffe haben Vorteile für diejenigen Verbraucher, die ihre Zucker- oder Kalorienaufnahme reduzieren wollen, sowie für Diabeteskranken. Die Zulassung eines weiteren Süßstoffs schafft die Möglichkeit, Verbrauchern wie der Lebensmittelindustrie eine größere Auswahl an Süßungsmitteln anzubieten und dadurch die Aufnahme einzelner Süßungsmittel zu verringern.

Der Hersteller führt folgende zusätzliche Vorteile von Sucralose gegenüber anderen, derzeit zugelassenen Süßungsmitteln an:

- Das Geschmacksprofil lässt den Stoff dem Zucker sehr ähnlich erscheinen, ohne Neben- oder Nachgeschmack, wie sie oft mit Süßstoffen assoziiert werden.
- Sucralose ist stabil bei der Verarbeitung bei hohen Temperaturen, also etwa beim Backen und Pasteurisieren. Das erlaubt es der Lebensmittelindustrie, eine größere Vielfalt kalorienreduzierter Produkte wie Backwaren und Getreideerzeugnisse herzustellen. Es bedeutet auch, dass der Verbraucher den Süßstoff zu Hause zum Kochen und Backen verwenden kann.
- Der Stoff lässt sich gut mit Zucker mischen. Das erlaubt die Herstellung einer größeren Vielfalt „leichter“ Produkte mit verringertem Zuckergehalt.
- Der Stoff ist stabil bei der Langzeitlagerung, mit entsprechenden wirtschaftlichen Vorteilen für Verbraucher und Lebensmittelindustrie.

Nach der Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses und der Ermittlung der technologischen Notwendigkeit wurde die Industrie zu den voraussichtlichen Einsatzzwecken von Sucralose gehört. Auf der Grundlage dieser Konsultation der Industrie wurde eine Liste von Lebensmittelkategorien und Verwendungshöchstmengen für Sucralose erstellt. Aufnahmeschätzwerte, vorgelegt vom Sucralose-Hersteller und zwei Mitgliedstaaten, deuten darauf hin, dass die zulässige Tagesdosis bei diesen Verwendungshöchstmengen nicht überschritten würde.

1.2 Aspartam-Acesulfamsalz

Aspartam-Acesulfamsalz ist, wie der Name erkennen lässt, ein Salz aus zwei bereits zugelassenen Süßungsmitteln, Aspartam und Acesulfam K. Es wird aus diesen zwei Stoffen hergestellt, indem man das Kalium-Ion des Acesulfam K durch Aspartam ersetzt.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat die Daten zur Sicherheit von Aspartam-Acesulfamsalz bewertet und im März 2000 eine Stellungnahme abgegeben. Der Ausschuss bewertete die Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz als Zusatzstoff als akzeptabel, da:

- das Salz eine alternative Quelle von Aspartam- und Acesulfam-Ionen neben den bereits zugelassenen beiden Quellen (E 951 und E 950) ist;
- die potenzielle Exposition mit derjenigen durch eine Mischung aus Aspartam und Acesulfam K gleichzusetzen ist;
- die Verwendung der Substanz keine zusätzlichen Sicherheitsprobleme aufwirft.

Der Hersteller führt für Aspartam-Acesulfamsalz folgende spezifischen Vorteile gegenüber einer Mischung aus den beiden Stoffen an:

- Die beiden Bestandteile können sich nicht voneinander trennen, ein festes Mengenverhältnis ist garantiert; dies ermöglicht eine einheitlichere Produktqualität.
- Die Kristalle lösen sich schneller auf als eine Mischung aus einzelnen Süßungsmitteln; Instantprodukte wie Desserts, Toppings, Getränkepulver und Tafelsüße verhalten sich damit besser beim Mischvorgang.
- Anders als eine Mischung ist das Salz nicht hygroskopisch. Aspartam-Acesulfamsalz lässt sich somit leichter lagern und in der industriellen Produktion einsetzen. Es erleichtert die Produkthandhabung und stellt weniger hohe Anforderungen an die Verpackung.
- Das Salz hat semi-kubische Kristalle und ist damit leicht herzustellen. Dies bedeutet, dass sich ein rieselfähiges Pulver mit kontrollierter Teilchengröße — entscheidendes Kriterium bei Pulvermischungen — erzeugen lässt.
- Das Salz verteilt sich leicht in schwierigen Produkten wie zuckerfreien Süßwaren, bei denen eine Mischung von Süßungsmitteln schwierig einzusetzen ist. Dies ermöglicht eine höhere Produktqualität.
- Das Salz steigert überraschenderweise die Süße von Kaugummi und verleiht ihm eine längere Haltbarkeit ohne Rückgriff auf eine Verkapselung des Süßungsmittels, etwa mit Polymer-Überzügen.
- Die Struktur des festen Salzes bewirkt, dass Molekularstellen, die eine Rolle beim Aspartam-Abbau spielen, durch das benachbarte Acesulfam blockiert werden. Mit der dadurch erhöhten Stabilität kann das Salz unmittelbar für schwierige Einsatzzwecke genutzt werden, etwa für Kaugummi mit Zimtaroma, wo Aspartam ungeeignet ist, sofern es nicht durch Verkapselung geschützt wird.
- Der Kalium-Anteil im Acesulfam K wird bei der Herstellung des Aspartam-Acesulfamsalzes eliminiert. Damit stellt das Salz eine stärker konzentrierte Süßungsquelle dar, es vereinigt zwei reine Süßungsmittel ohne das funktionslose Vorhandensein von Kalium.

Die Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz wird dementsprechend für diejenigen Lebensmittelkategorien vorgeschlagen, in denen sowohl Aspartam als auch Acesulfam K zugelassen sind. Die Verwendungshöchstmengen für das Salz werden nach dem jeweils niedrigeren Wert der Verwendungshöchstmengen für die beiden Bestandteile Aspartam und Acesulfam K festgelegt. Die Verwendungshöchstmengen für Aspartam und Acesulfam K dürfen jedoch durch die kombinierte Verwendung als Aspartam-Acesulfamsalz nicht überschritten werden.

2. Überwachung zugelassener Süßungsmittel, Verringerung der Aufnahme von Cyclamaten

Die Rahmenrichtlinie für Lebensmittelzusatzstoffe, Richtlinie 89/107/EWG des Rates, sieht vor, dass alle Lebensmittelzusatzstoffe unter ständiger Beobachtung stehen und, soweit erforderlich, unter Berücksichtigung wechselnder Verwendungsbedingungen und neuer wissenschaftlicher Informationen eingestuft werden müssen.

Gemäß dieser Bestimmung hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss die Sicherheit von Cyclohexansulfamidsäure und ihren Na- und Ca-Salzen anhand neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse, die seit der letzten Stellungnahme verfügbar wurden, neu bewertet. In der neuen Stellungnahme vom März 2000 hat der Ausschuss nunmehr eine zulässige Tagesdosis (ADI-Wert) von 0—7 mg/kg Körpergewicht für Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, ausgedrückt als Cyclohexansulfamidsäure, festgelegt. Aufnahmestudien in vier Mitgliedstaaten auf der Grundlage der früheren, vorläufigen ADI, die vom Ausschuss überprüft wurden, zeigen, dass auch die neue ADI nicht überschritten würde.

Neuere Daten zur Aufnahme aus Dänemark deuten jedoch darauf hin, dass die Aufnahme von Cyclamaten bei Kindern die ADI überschreiten könnte. Daher wird vorgeschlagen, die Verwendungshöchstmenge für Cyclamate durch Verbot oder Verringerung der Verwendung in bestimmten Lebensmittelkategorien herabzusetzen.

3. Zusätzlich wird vorgeschlagen, der Kommission die Befugnis zu übertragen, nach dem in Artikel 7 der Richtlinie festgelegten Verfahren zu entscheiden, ob ein Stoff ein Süßungsmittel im Sinne dieser Richtlinie ist. Damit würde die Richtlinie 94/35/EG angepasst an die beiden anderen Einzelrichtlinien für Lebensmittelzusatzstoffe, nämlich Richtlinie 94/36/EG über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, und Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, die ähnliche Bestimmungen enthalten.

Begründung des Vorschlags im Hinblick auf die Subsidiarität

1. *Welche Ziele werden angesichts der Verpflichtungen der Gemeinschaft mit der geplanten Maßnahme verfolgt?*

Richtlinie 89/107/EWG sieht den Erlass von Einzelrichtlinien vor, um die Verwendung der verschiedenen Kategorien von Zusatzstoffen in Lebensmitteln zu vereinheitlichen. Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, wurde am 30. Juni 1994 erlassen. Sie muss nunmehr an die neuesten technischen und wissenschaftlichen Entwicklungen angepasst werden.

2. *Ist die Gemeinschaft für die geplante Maßnahme ausschließlich oder gemeinsam mit den Mitgliedstaaten zuständig?*

Die geplante Maßnahme fällt in den ausschließlichen Zuständigkeitsbereich der Gemeinschaft.

3. *Wieweit betrifft das Problem die Gemeinschaft?*

Die gemeinschaftsweit einheitliche Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen war eine der Prioritäten bei der Vollendung des Binnenmarktes. Die Rahmenrichtlinie 89/107/EWG über Lebensmittelzusatzstoffe ist am 21. Dezember 1988, die drei Einzelrichtlinien (Farbstoffe, Süßungsmittel, andere Zusatzstoffe) sind 1994 und 1995 erlassen worden. Den fünfzehn Mitgliedstaaten der Gemeinschaft steht nunmehr das gleiche Instrumentarium zur Verfügung, um die Verwendung von Zusatzstoffen zu regeln. So wird ein hohes Verbraucherschutzniveau gesichert und dem Verbraucher eine größere Wahlfreiheit bei den verschiedenen Lebensmitteln geboten, gleichzeitig wird der freie Verkehr von Lebensmitteln gewährleistet.

Die Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, beruht auf dem Prinzip der Positivliste. Der Anhang der Richtlinie enthält eine Liste der zulässigen Süßungsmittel, jeweils mit Angabe der Lebensmittel, in denen sie verwendet werden dürfen, und der Bedingungen für ihre Verwendung. Alle nicht in der Liste enthaltenen Süßungsmittel sind verboten, mit Ausnahme solcher neuer Süßungsmittel, die von den Mitgliedstaaten für eine Dauer von zwei Jahren vorläufig zugelassen sind.

4. *Welche Lösung ist am wirksamsten, wenn man die Möglichkeiten der Gemeinschaft mit denen der Mitgliedstaaten vergleicht?*

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen sollte in der Europäischen Gemeinschaft einheitlich geregelt werden, um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit bei ungehindertem Handel mit Lebensmitteln innerhalb der Gemeinschaft zu gewährleisten.

5. *Welchen zusätzlichen Nutzen bringt die geplante Gemeinschaftsmaßnahme, und was wäre der Preis eines Nicht-tätigwerdens?*

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat zwei neue Stoffe bewertet, die als Süßungsmittel verwendet werden sollen. Falls die Kommission die Verwendung dieser Süßungsmittel vorschlägt, können sie auf Gemeinschaftsebene zugelassen werden. Sollte die Kommission die Verwendung dieser Stoffe nicht vorschlagen, können sie in der Gemeinschaft nicht verwendet werden.

Außerdem sieht der Vorschlag die Verringerung der Verwendungshöchstmengen für ein Süßungsmittel vor, für das nunmehr eine neue zulässige Tagesdosis (ADI-Wert) festgelegt wurde, die niedriger liegt als die bisherige zulässige Tagesdosis. Die Maßnahme zielt darauf ab, dass die zulässige Tagesdosis für diesen Zusatzstoff nicht überschritten wird.

6. *Welche Handlungsmöglichkeiten hat die Gemeinschaft?*

Damit die Richtlinie 94/35/EG geändert werden kann, müssen das Europäische Parlament und der Rat nach dem Verfahren des Artikels 95 eine neue Richtlinie erlassen.

7. *Ist eine einheitliche Regelung erforderlich, oder genügt eine Richtlinie mit allgemeinen Zielen, die von den Mitgliedstaaten umzusetzen ist?*

Der Vorschlag der Kommission beruht auf dem Grundsatz einer umfassenden Harmonisierung auf Gemeinschaftsebene, der in der Rahmenrichtlinie über Lebensmittelzusatzstoffe dargelegt ist.

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT
DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

nach Anhörung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses gemäß Artikel 6 der Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽¹⁾,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽²⁾, legt eine Liste von Süßungsmitteln fest, die in der Gemeinschaft verwendet werden dürfen, jeweils unter Angabe der Bedingungen für ihre Verwendung.
- (2) Seit 1996 hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss zwei neue Süßungsmittel, Sucralose und Aspartam-Acesulfamsalz, als zulässig für die Verwendung in Lebensmitteln eingestuft.
- (3) Außerdem hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss eine neue zulässige Tagesdosis (Acceptable Daily Intake — ADI) für Cyclohexansulfamidsäure und ihre Natrium- und Calcium-Salze festgelegt. Die Stellungnahme des Wissen-

schaftlichen Lebensmittelausschusses führt, in Verbindung mit einer strengen Interpretation der Aufnahmeschätzwerte, zu einer Verringerung der Verwendungshöchstmengen für Cyclohexansulfamidsäure und ihre Natrium- und Calcium-Salze.

- (4) Die Lebensmittelzusatzstoffe erfüllen die allgemeinen Kriterien des Anhangs II der Richtlinie 89/107/EWG.
- (5) Es ist wünschenswert, dass bei einer Entscheidung darüber, ob ein bestimmter Stoff ein Süßungsmittel ist, das Verfahren der Anhörung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit befolgt wird.
- (6) Artikel 53 und 54 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ⁽³⁾ legen Verfahren für Sofortmaßnahmen in Bezug auf Lebensmittel mit Ursprung in der Gemeinschaft oder aus Drittländern eingeführte Lebensmittel fest. Sie erlauben es der Kommission, solche Maßnahmen in Situationen zu ergreifen, in denen Lebensmittel eine ernste Gefahr für die Gesundheit von Mensch oder Tier oder für die Umwelt darstellen können und diese Gefahr sich durch Maßnahmen der Mitgliedstaaten allein nicht zufriedenstellend beherrschen lässt.
- (7) Die Bestimmungen der Richtlinie 94/35/EG sollten an den Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse ⁽⁴⁾ angepasst werden.
- (8) Die Richtlinie 94/35/EG muss daher entsprechend angepasst werden —

⁽¹⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (AbL. L 237 vom 10.9.1994, S. 1).

⁽²⁾ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/83/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (AbL. L 48 vom 19.2.1997, S. 16).

⁽³⁾ ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 94/35/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 4 erhält folgende Fassung:

„Artikel 4

(1) Es kann nach dem Verfahren des Artikels 7 Absatz 2 entschieden werden, ob ein Stoff ein Süßungsmittel im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 ist.

(2) Bestehen unterschiedliche Auffassungen darüber, ob im Rahmen dieser Richtlinie Süßungsmittel in einem bestimmten Lebensmittel verwendet werden dürfen, so kann nach dem Verfahren des Artikels 7 Absatz 2 entschieden werden, ob dieses Lebensmittel als ein unter eine Kategorie nach der dritten Spalte des Anhangs fallendes Lebensmittel anzusehen ist.“

2. Artikel 7 erhält folgende Fassung:

„Artikel 7

(1) Die Kommission wird durch den Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt, der durch Artikel 58 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 eingesetzt wurde (nachstehend ‚der Ausschuss‘ genannt).

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter

Beachtung von dessen Artikel 8. Die in Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG vorgesehene Frist beträgt drei Monate.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.“

3. Der Anhang wird gemäß dem Anhang zu dieser Richtlinie geändert.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am [...] nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich von den erlassenen Vorschriften in Kenntnis.

Beim Erlass dieser Vorschriften nehmen die Mitgliedstaaten in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 3

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

Artikel 4

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

ANHANG

Der Anhang der Richtlinie 94/35/EG wird wie folgt geändert:

1. Die Kategorie „Feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke“ wird umbenannt in „Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte feine Backwaren“;

2. Unter E 951 Aspartam wird folgende Kategorie eingefügt:

„— Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz	1 000 mg/kg“
--	--------------

3. Unter E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze:

- a) wird in der Kategorie „Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis“ die Verwendungshöchstmenge von „400 mg/l“ auf „350 mg/l“ herabgesetzt;

- b) werden folgende Kategorien und Verwendungshöchstmengen gestrichen:

„— Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz	500 mg/kg
— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis	500 mg/kg
— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis	500 mg/kg
— Kaugummi ohne Zuckerzusatz	1 500 mg/kg
— Ohne Zuckerzusatz hergestellte, sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	2 500 mg/kg
— Brennwertvermindertes oder ohne Zuckerzusatz hergestelltes Speiseeis	250 mg/kg“

4. Folgende Tabellen werden angefügt:

„EG-Nr.	Name	Lebensmittel	Verwendungs- höchstmengen
E 955	Sucralose	Nicht-alkoholische Getränke	
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis	300 mg/l
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch und Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis	300 mg/l
		Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse	
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Zubereitungen auf der Basis von Milch und Milchprodukten	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Obst und Gemüse	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Eiern	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Getreide	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	400 mg/kg
		— „Snacks“: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen und Haselnüssen, verpackt und bestimmte Aromen enthaltend	200 mg/kg

EG-Nr.	Name	Lebensmittel	Verwendungs- höchstmengen
		Süßwaren	
		— Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz	1 000 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis	800 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis	1 000 mg/kg
		— Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz	800 mg/kg
		— <i>Essoblatten</i>	800 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreideerzeugnisse mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleianteil von mindestens 20 %	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	2 400 mg/kg
		— Stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen ohne Zuckerzusatz	1 000 mg/kg
		— Kaugummi ohne Zuckerzusatz	3 000 mg/kg
		— Brennwertverminderte Süßwaren in Tafelform	200 mg/kg
		— Apfel- und Birnenwein	50 mg/l
		— Getränke aus einer Mischung von Bier, Apfelwein, Birnenwein, Spirituosen oder Wein und nicht-alkoholischen Getränken	250 mg/l
		— Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol	250 mg/l
		— Alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol	250 mg/l
		— ‚Bière de table/Tafelbier/Table beer‘ (mit einem Stammwürzgehalt von weniger als 6 %), ausgenommen ‚Obergäriges Einfachbier‘	250 mg/l
		— Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH	250 mg/l
		— Dunkles Bier der Art ‚oud bruin‘	250 mg/l
		— Brennwertvermindertes Bier	10 mg/l
		— Brennwertvermindertes oder ohne Zuckerzusatz hergestelltes Speiseeis	320 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Obstkonserven	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen	400 mg/kg
		— Brennwertverminderte Obst- und Gemüsezubereitungen	400 mg/kg
		— Süßsaure Obst- und Gemüsekonserven	180 mg/kg
		— <i>Feinkostsalat</i>	140 mg/kg
		— Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden von Fischen, Krustentieren und Weichtieren	120 mg/kg
		— Brennwertverminderte Suppen	45 mg/l
		— Saucen	450 mg/kg
		— Senf	140 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte feine Backwaren	700 mg/kg

EG-Nr.	Name	Lebensmittel	Verwendungs- höchstmengen
		— Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind	320 mg/kg
		— Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden	400 mg/kg
		— Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungstoffe in flüssiger Form	240 mg/kg
		— Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungstoffe in fester Form	800 mg/kg
		Nahrungsergänzungsmittel/Bestandteile einer Diät auf Vitamin- und/oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup oder Kautabletten	2 400 mg/kg

EG-Nr.	Name	Lebensmittel	Verwendungs- höchstmengen (1)		
E 962	Aspartam-Acesulfamsalz		Aspartam-Acesulfamsalz	Aspartam-Äquivalent	Acesulfam-K-Äquivalent
		Nicht-alkoholische Getränke			
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch und Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse			
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Zubereitungen auf der Basis von Milch und Milchprodukten	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Obst und Gemüse	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Eiern	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Getreide	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg

EG-Nr.	Name	Lebensmittel	Verwendungs- höchstmengen (1)		
		— ‚Snacks‘: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen und Haselnüssen, verpackt und bestimmte Aromen enthaltend	777 mg/kg	500 mg/kg	342 mg/kg
		Süßwaren			
		— Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz	1 137 mg/kg	731 mg/kg	500 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis	1 137 mg/kg	731 mg/kg	500 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis	2 273 mg/kg	1 462 mg/kg	1 000 mg/kg
		— Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz	1 554 mg/kg	1 000 mg/kg	684 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis	1 554 mg/kg	1 000 mg/kg	684 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreideerzeugnisse mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %	1 554 mg/kg	1 000 mg/kg	684 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	5 683 mg/kg	3 656 mg/kg	2 500 mg/kg
		— Kaugummi ohne Zuckerzusatz	4 546 mg/kg	2 925 mg/kg	2 000 mg/kg
		— Apfel- und Birnenwein	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Getränke aus einer Mischung von Bier, Apfelwein, Birnenwein, Spirituosen oder Wein und nicht-alkoholischen Getränken	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— ‚Bière de table/Tafelbier/Table beer‘ (mit einem Stammwürzgehalt von weniger als 6 %), ausgenommen ‚Obergäriges Einfachbier‘	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Dunkles Bier der Art ‚oud bruin‘	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l

EG-Nr.	Name	Lebensmittel	Verwendungs- höchstmengen ⁽¹⁾		
		— Brennwertvermindertes Bier	39 mg/l	25 mg/l	17 mg/l
		— Brennwertvermindertes oder ohne Zuckerzusatz hergestell- tes Speiseeis	1 243 mg/kg	800 mg/kg	547 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz her- gestellte Obstkonserven	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Brennwertverminderte Kon- fitüren, Gelees und Marme- laden	1 554 mg/kg	1 000 mg/kg	684 mg/kg
		— Brennwertverminderte Obst- und Gemüsezubereitungen	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Süßsaure Obst- und Gemüse- konserven	455 mg/kg	292 mg/kg	200 mg/kg
		— Feinkostsalat	544 mg/kg	350 mg/kg	239 mg/kg
		— Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden von Fischen, Krustentieren und Weichtie- ren	455 mg/kg	292 mg/kg	200 mg/kg
		— Brennwertverminderte Suppen	171 mg/l	110 mg/l	75 mg/l
		— Saucen	544 mg/kg	350 mg/kg	239 mg/kg
		— Senf	544 mg/kg	350 mg/kg	239 mg/kg
		— Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz her- gestellte feine Backwaren	2 273 mg/kg	1 462 mg/kg	1 000 mg/kg
		— Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tages- ration für Übergewichtige be- stimmt sind	1 023 mg/kg	658 mg/kg	450 mg/kg
		— Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle ein- genommen werden	1 023 mg/kg	658 mg/kg	450 mg/kg
		— Nahrungsergänzungsmittel/ Diätenergänzungstoffe in flüssi- ger Form	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Nahrungsergänzungsmittel/ Diätenergänzungstoffe in fester Form	1 137 mg/kg	731 mg/kg	500 mg/kg
		Nahrungsergänzungsmittel/ Bestandteile einer Diät auf Vi- tamin- und/oder Mineralstoff- basis in Form von Sirup oder Kautabletten	4 546 mg/kg	2 925 mg/kg	2 000 mg/kg

⁽¹⁾ Die Verwendungshöchstmengen für Aspartam-Acesulfamsalz werden nach dem jeweils niedrigeren Wert der Verwendungshöchst-
mengen für die beiden Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) festgelegt. Die Verwendungshöchstmengen für
Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) dürfen jedoch durch die kombinierte Verwendung als Aspartam-Acesulfamsalz nicht
überschritten werden."