

RICHTLINIE 2006/52/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 5. Juli 2006

zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel sowie der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

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

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽¹⁾,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ⁽²⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Lebensmittelzusatzstoffe dürfen nur dann zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen werden, wenn sie dem Anhang II 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 ⁽³⁾, entsprechen.
- (2) Die Richtlinie 95/2/EG ⁽⁴⁾ enthält eine Liste von Lebensmittelzusatzstoffen, die in der Gemeinschaft verwendet werden dürfen, und legt die Verwendungsbedingungen fest.
- (3) In der Richtlinie 94/35/EG ⁽⁵⁾ wird eine Liste von Süßungsmitteln festgelegt, die in der Gemeinschaft verwendet werden dürfen, jeweils unter Angabe der Bedingungen für ihre Verwendung.
- (4) Seit der Verabschiedung der Richtlinien 95/2/EG und 94/35/EG hat sich der Bereich der Lebensmittelzusatzstoffe technisch weiterentwickelt. Diese Richtlinien sollten daher entsprechend angepasst werden.

- (5) Auf der Grundlage der Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 26. November 2003 wurden geltende Zulassungen geändert, um den Nitrosamingehalt durch Senkung der Nitrit- und Nitratmengen, die Lebensmitteln zugesetzt werden, so niedrig wie möglich zu halten und gleichzeitig die mikrobiologische Sicherheit der Lebensmittel zu gewährleisten. Die EFSA empfiehlt, den Gehalt an Nitrit und Nitrat in den Rechtsvorschriften als „zugesetzte Menge“ festzulegen. Die EFSA ist der Auffassung, dass nicht die Restmenge, sondern die zugesetzte Menge an Nitrit zur hemmenden Wirkung gegen *C. botulinum* beiträgt. Die geltenden Bestimmungen sollten dahin gehend geändert werden, dass die zulässigen Höchstgehalte in nicht wärmebehandelten oder wärmebehandelten Fleischerzeugnissen, in Käse und in Fisch — wie von der EFSA erwähnt — als zugesetzte Mengen festgelegt werden. Für bestimmte auf traditionelle Weise hergestellte Fleischerzeugnisse sollten allerdings ausnahmsweise Rückstandshöchstwerte festgelegt werden, sofern die Erzeugnisse angemessen spezifiziert und identifiziert sind. Mit den festgelegten Gehalten sollte gewährleistet werden, dass die 1990 vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss festgelegte annehmbare tägliche Aufnahmemenge (ADI) nicht überschritten wird. Erzeugnisse, die in dieser Richtlinie nicht gesondert aufgeführt werden, die aber traditionell auf ähnliche Weise hergestellt werden (also ähnliche Erzeugnisse sind) können falls erforderlich nach den Artikeln 5 und 6 der Richtlinie 95/2/EG eingestuft werden. Für Käse sollte der Gehalt als zugesetzte Menge in der Käseemilch festgelegt werden. Wenn ein Verfahren verwendet wird, bei dem Nitrat nach dem Entzug von Molke und dem Zusatz von Wasser zugesetzt wird, sollte das im Ergebnis zu demselben Gehalt führen, wie er durch den direkten Zusatz des Nitrats zur Käseemilch erzielt worden wäre.

- (6) Mit der Richtlinie 2003/114/EG zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG wurden die Kommission und die EFSA verpflichtet, die Bedingungen für die Verwendung von E 214 bis E 219 p-Hydroxybenzoate und deren Natriumsalze bis spätestens 1. Juli 2004 zu überprüfen. Die EFSA hat die Informationen zur Sicherheit von p-Hydroxybenzoaten bewertet und am 13. Juli 2004 dazu Stellung genommen. Die EFSA legte für die gesamte Gruppe eine ADI von 0-10 mg/kg Körpergewicht für die Summe an Methyl- und Ethyl-p-Hydroxybenzoesäureestern und deren Natriumsalzen fest. Die EFSA ist der Auffassung, dass dieser Gruppen-ADI nicht für Propylparaben gelten sollte, da dieses im Gegensatz zu Methyl- und Ethylparaben Auswirkungen auf die Sexualhormone und die männlichen Reproduktionsorgane bei jungen Ratten hat. Da kein eindeutiger Schwellenwert (no-observed-adverse-effect-level, NOAEL) vorliegt, war die EFSA nicht in der Lage, für Propylparaben eine ADI zu empfehlen. E 216 Propyl-p-Hydroxybenzoat und E 217 Natriumpropyl-p-Hydroxybenzoat sind aus der Richtlinie 95/2/EG zu streichen. Darüber hinaus muss die Verwendung von p-Hydroxybenzoaten in flüssigen diätetischen Nahrungsergänzungsmitteln verboten werden.

⁽¹⁾ ABl. C 255 vom 14.10.2005, S. 59.

⁽²⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 26. Oktober 2005 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom 2. Juni 2006.

⁽³⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (AbL. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

⁽⁴⁾ ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/114/EG (AbL. L 24 vom 29.1.2004, S. 58).

⁽⁵⁾ ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/115/EG (AbL. L 24 vom 29.1.2004, S. 65).

- (7) Mit der Entscheidung 2004/374/EG⁽¹⁾ setzte die Kommission das Inverkehrbringen und die Einfuhr von Gelee-Süßwaren in Minibechern mit aus Algen gewonnenen Gel bildenden Lebensmittelzusatzstoffen und bestimmten Gummiarten aufgrund der von diesen Erzeugnissen ausgehenden Erstickungsgefahr aus. Eine Überarbeitung dieser Entscheidung ergab, dass die Verwendung bestimmter Gel bildender Lebensmittelzusatzstoffe in Gelee-Süßwaren in Minibechern davon auszunehmen ist.
- (8) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat die Informationen über die Sicherheit von Erythrit bewertet und am 5. März 2003 dazu Stellung genommen. Der Ausschuss kam zu dem Schluss, dass die Verwendung von Erythrit als Lebensmittelzusatzstoff annehmbar ist. Er stellte außerdem fest, dass Erythrit eine abführende Wirkung hat, jedoch in einer höheren Dosis als andere Polyole. Erythrit besitzt viele nicht süßende technologische Eigenschaften, die in einer großen Palette von Lebensmitteln von Bedeutung sind, angefangen von Süßwaren bis hin zu Milcherzeugnissen. Erythrit wirkt u. a. als Geschmacksverstärker, Trägerstoff, Feuchthaltemittel, Stabilisator, Verdickungsmittel, Füllstoff und Komplexbildner. Die Verwendung von Erythrit ist für die gleichen Lebensmittelanwendungen wie die der übrigen derzeit zugelassenen Polyole zuzulassen. Darüber hinaus muss die Richtlinie 94/35/EG geändert werden, da Erythrit — wie die übrigen derzeit zugelassenen Polyole — zu Süßungszwecken verwendet werden kann.
- (9) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat die Daten zur Sicherheit von Sojabohnen-Polyose bewertet und am 4. April 2003 eine Stellungnahme dazu abgegeben. Der Ausschuss kam zu dem Schluss, dass die Verwendung von Sojabohnen-Polyose in den Lebensmitteln, für die ein Antrag gestellt wurde, in den beantragten Mengen annehmbar ist. Es ist daher angezeigt, die Verwendung für bestimmte Zwecke zuzulassen. Zur Erleichterung für Allergiker sollte eine solche Verwendung jedoch nicht für unverarbeitete Lebensmittel zugelassen werden, in denen Sojabohnen nicht zu erwarten sind. In jedem Fall sollten die Verbraucher nach Maßgabe der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür⁽²⁾ informiert werden, wenn Erzeugnisse Sojabohnen-Polyose enthalten.
- (10) Die EFSA hat die Informationen zur Sicherheit von Ethylcellulose bewertet und am 17. Februar 2004 eine Stellungnahme dazu abgegeben. Die EFSA beschloss, Ethylcellulose in die vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuss geschaffene Kategorie ADI „not specified“ für modifizierte Cellulosen aufzunehmen. Ethylcellulose wird vor allem in Nahrungsergänzungsmitteln und eingekapselten Aromen verwendet. Die Verwendung von Ethylcellulose in ähnlicher Weise wie andere Cellulosen sollte deshalb zugelassen werden.
- (11) Die EFSA hat die Informationen über die Sicherheit von Pullulan bewertet und am 13. Juli 2004 dazu Stellung genommen. Sie kam zu dem Schluss, dass die Verwendung von Pullulan im Überzug von Nahrungsergänzungsmitteln in Form von Kapseln, Tabletten oder Dragees sowie in Atemerfrischern in Form von dünnen Blättchen annehmbar ist. Es ist daher angezeigt, diese Verwendungen zuzulassen.
- (12) Die EFSA hat die Informationen über die Sicherheit von tert.-Butylhydrochinon (TBHQ) bewertet und am 12. Juli 2004 dazu Stellung genommen. Sie legte eine ADI von 0-0,7 mg/kg Körpergewicht für dieses Antioxidationsmittel fest und hält seine Verwendung in bestimmten Lebensmitteln in bestimmten Mengen für annehmbar. Es ist daher angezeigt, diesen Zusatzstoff zuzulassen.
- (13) Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss hat die Informationen über die Sicherheit von Stärkealuminiumoctenylsuccinat bewertet und am 21. März 1997 dazu Stellung genommen. Der Ausschuss vertritt die Auffassung, dass die Verwendung dieses Zusatzstoffes als Bestandteil in mikroeingekapselten Vitaminen und Carotinoiden als annehmbar angesehen werden kann. Es ist daher angezeigt, diese Verwendung zuzulassen.
- (14) Bei der Herstellung von Sauermilchkäse wird E 500ii Natriumhydrogencarbonat der pasteurisierten Milch zugefügt, um den auf die Milchsäure zurückzuführenden Säuregehalt auf einen geeigneten pH-Wert zu puffern und so die erforderlichen Wachstumsbedingungen für die Reifekulturen zu schaffen. Es ist daher angezeigt, die Verwendung von Natriumhydrogencarbonat in Sauermilchkäse zuzulassen.
- (15) Derzeit ist die Verwendung einer Mischung aus Sorbaten (E 200, E 202 und E 203) und Benzoaten (E 210 bis E 213) in gekochten Garnelen zur Konservierung zugelassen. Es ist angezeigt, diese Erlaubnis auf die Verwendung bei allen gekochten Krebstieren und Weichtieren auszudehnen.
- (16) E 551 Siliciumdioxid ist als Trägerstoff für Lebensmittelfarbstoffe bei einem Höchstgehalt von 5 % zugelassen. Die Verwendung von Siliciumdioxid als Trägerstoff für die Lebensmittelfarbstoffe E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide von höchstens 90 % bezogen auf das Pigment sollte ebenfalls zugelassen werden.
- (17) Die Richtlinie 95/2/EG schränkt die Verwendung von in Anhang I dieser Richtlinie aufgeführten Zusatzstoffen bei traditionell hergestelltem französischem Brot „Pain courant français“ ein. Die gleiche Einschränkung sollte für ähnliches traditionell hergestelltes ungarisches Brot gelten. Außerdem sollte die Verwendung von Ascorbinsäure (E 300), Natriumascorbat (E 301) und Calcium-Dinatrium-EDTA (E 385) in ungarischen Leberpasteten zugelassen werden.
- (18) Die geltenden Bestimmungen über die Verwendung von Sulfiten (E 220 bis E 228) bei gekochten Krebstieren, Tafeltrauben und Litschis müssen aktualisiert werden.
- (19) Auf Antrag eines Mitgliedstaats und nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses vom 5. März 2003 sollte 4-Hexylresorcin, das gemäß der Richtlinie 89/107/EWG auf nationaler Ebene zugelassen wurde, auch auf Gemeinschaftsebene zugelassen werden.

(1) ABl. L 118 vom 23.4.2004, S. 70.

(2) ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/89/EG (AbL. L 308 vom 25.11.2003, S. 15).

- (20) Die in der Richtlinie 95/2/EG verwendete Terminologie sollte angepasst werden, damit die 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 ⁽¹⁾, die Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel ⁽²⁾ und die Richtlinie 1999/21/EG der Kommission vom 25. März 1999 über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke ⁽³⁾ berücksichtigt werden.
- (21) Die Richtlinien 95/2/EG und 94/35/EG sollten daher entsprechend geändert werden —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 95/2/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe c erhält folgende Fassung:

„c) ‚Trägerstoffe einschließlich Trägerlösungsmitteln‘ sind Stoffe, die verwendet werden, um einen Lebensmittelzusatzstoff oder ein Aroma zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne seine Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um dessen Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.“
2. In Artikel 3 Absatz 2 werden die Begriffe „Säuglingsanfangsnahrung, –folgenahrung und –entwöhnungsnahrung“ durch die Begriffe „Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost“ ersetzt.
3. Die Anhänge werden gemäß Anhang I der vorliegenden Richtlinie geändert.

Artikel 2

Der Anhang der Richtlinie 94/35/EG wird gemäß Anhang II der vorliegenden Richtlinie geändert.

Artikel 3

- (1) Die Mitgliedstaaten setzen bis zum 15. Februar 2008 die Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie nachzukommen, so dass sie
- a) am 15. Februar 2008 den Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, zulassen,
 - b) am 15. August 2008 den Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, verbieten.

Vor dem 15. August 2008 in Verkehr gebrachte oder gekennzeichnete Erzeugnisse, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, können jedoch bis zur Erschöpfung der Bestände vermarktet werden.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission unverzüglich den Wortlaut dieser Vorschriften mit und übermitteln ihr eine Tabelle der Entsprechungen zwischen diesen Rechts- und Verwaltungsvorschriften und den Bestimmungen dieser Richtlinie.

- (2) Wenn die Mitgliedstaaten die in Absatz 1 genannten Rechts- und Verwaltungsvorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 4

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

Artikel 5

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Straßburg am 5. Juli 2006.

Im Namen des Europäischen
Parlaments
Der Präsident
J. BORRELL FONTELLES

Im Namen des Rates
Die Präsidentin
P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 27. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

⁽²⁾ ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51.

⁽³⁾ ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29. Geändert durch die Beitrittsakte von 2003.

ANHANG I

Die Anhänge der Richtlinie 95/2/EG werden wie folgt geändert:

1. Anhang I wird wie folgt geändert:

a) In den Bemerkungen wird folgende Nummer angefügt:

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

b) In der Tabelle wird folgende Zeile eingefügt:

„E 462	Ethylcellulose“
--------	-----------------

2. Anhang II wird wie folgt geändert:

a) Die Zeile für „gereifter Käse“ erhält folgende Fassung:

„Gereifter Käse	E 170 Calciumcarbonat E 504 Magnesiumcarbonate E 509 Calciumchlorid E 575 Glucono-delta-lacton	quantum satis
	E 500ii Natriumhydrogencarbonat	quantum satis (nur für Sauermilch- käse)“

b) In der Zeile für „Pain courant français“ werden nach dem Begriff „Pain courant français“ folgende Begriffe angefügt: „Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek“.

c) In der Zeile für „Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras“ werden nach dem Begriff „Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras“ folgende Begriffe angefügt: „Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben“.

3. Anhang III wird wie folgt geändert:

a) Teil A wird wie folgt geändert:

- i) In der Tabelle „Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate“ werden die Zeilen für „E 216 Propyl-p-Hydroxybenzoat“ und „E 217 Natriumpropyl-p-Hydroxybenzoat“ gestrichen.

- ii) Die Tabelle für Lebensmittel wird wie folgt geändert:

— Folgende Zeilen werden gestrichen:

„Garnelen, gekocht				2 000		
Gekochte Edelkrebsschwänze, sowie abgepackte marinierte, gekochte Weichtiere	2 000					
Flüssige Nährstoffzusätze						2 000“

- Folgende Zeilen werden angefügt:

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

(*) Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51).“

- Der Begriff „Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ wird ersetzt durch den Begriff „diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG (*).“

(*) Richtlinie 1999/21/EG der Kommission (ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29).“

- b) In Teil B wird die Tabelle für Lebensmittel wie folgt geändert:

- Die Zeile für „Krebstiere und Kopffüßer“ erhält folgende Fassung:

„Krebstiere und Kopffüßer:	
— frisch, gefroren und tiefgefroren	150 ⁽¹⁾
— Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— weniger als 80 Einheiten	150 ⁽¹⁾
— zwischen 80 und 120 Einheiten	200 ⁽¹⁾
— mehr als 120 Einheiten	300 ⁽¹⁾
Krebstiere und Kopffüßer:	
— gekocht	50 ⁽¹⁾
— gekochte Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— weniger als 80 Einheiten	135 ⁽¹⁾
— zwischen 80 und 120 Einheiten	180 ⁽¹⁾
— mehr als 120 Einheiten	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ In den essbaren Teilen.“

- Der Ausdruck „Stärke (außer Stärke für Entwöhnungsnahrung, Folgenahrung und Säuglingsanfängsnahrung)“ wird durch „Stärke (außer Stärke für Säuglingsanfängsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost und andere Beikost)“ ersetzt.
- Folgende Zeilen werden angefügt

„ <i>Salsicha fresca</i>	450
Tafeltrauben	10
Frische Litschis	10 (gemessen in den essbaren Teilen)“

c) In Teil C erhält die Tabelle für E 249, E 250, E 251 und E 252 folgende Fassung:

„ E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf (ausgedrückt als NaNO ₂)	Höchstgehalt an Rückständen (ausgedrückt als NaNO ₂)
E 249	Kaliumnitrit (*)	Fleischerzeugnisse	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitrit (*)	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) (†)	100 mg/kg	
		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2) und ähnliche Erzeugnisse		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) und ähnliche Erzeugnisse		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) und ähnliche Erzeugnisse		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1) und ähnliche Erzeugnisse		100 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, presunto da pá und paio do lombo</i> (2.3) und ähnliche Erzeugnisse		175 mg/kg
		<i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		50 mg/kg
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5) und ähnliche Erzeugnisse	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) und ähnliche Erzeugnisse <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf (ausgedrückt als NaNO ₂)	Höchstgehalt an Rückständen (ausgedrückt als NaNO ₂)
		Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse	150 mg/kg in der Käseemilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser	
		Käseanaloge auf Milchbasis		
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500 mg/kg	

- (*) Wenn mit ‚für Lebensmittel‘ gekennzeichnet, darf Nitrit nur als Mischung mit Kochsalz oder -ersatz verkauft werden.
- (†) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung bei 121 °C (Verminderung der Bakterienlast von einer Billion Sporen je 1 000 Dosen auf eine Spore in 1 000 Dosen).
- (‡) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischerzeugnisse Nitrate enthalten.
- 1 Fleischerzeugnisse werden in eine Pökellösung eingelegt, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.
- 1.1 Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen.
- 1.2 3- bis 5-tägige Tauchpökung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität.
- 1.3 Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen.
- 1.4 Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökung. Die Pökzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.
- 1.5 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.
- 1.6 Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisation/Reifung.
- 2 Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisations-/Reifezeit schließt sich an. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.
- 2.1 Trockenpökung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.
- 2.2 Trockenpökung: ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.
- 2.3 10- bis 15-tägige Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens zwei Monaten an.
- 2.4 Trockenpökung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-/Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an.
- 2.5 Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.
- 3 Kombination von Tauch- und Trockenpökungsvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen. Die Erzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.
- 3.1 Kombination von Nass- und Trockenpökung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.
- 3.2 Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu drei Stunden lang.
- 3.3 Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.
- 3.4 Reifedauer von mindestens 30 Tagen.
- 3.5 Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Erzeugnisse werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert.
- 3.6 Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10 bis 12 °C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens drei Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.“

d) Teil D wird wie folgt geändert:

i) Die Anmerkung erhält folgende Fassung: „Die * in der Tabelle beziehen sich auf das Proportionalitätsprinzip: Wenn Kombinationen von Gallaten, TBHQ, BHA und BHT verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren.“

ii) Die Zeile E 310 bis E 321 und die Zeile E 310 bis E 320 erhalten folgende Fassung:

„E 310	Propylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln	200* (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 311	Octylgallat		100* (BHT)
E 312	Dodecylgallat	Bratöl und -fett, außer Oliven-tresteröl	
E 319	tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)	Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kuchenmischungen Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten	200 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Trockensuppen und -brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Vorgekochte Getreidekost	auf den Fettgehalt bezogen
		Würzmittel	200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln	25 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	400 (Gallate, TBHQ, BHT und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Ätherische Öle	1 000 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Andere Aromen als ätherische Öle	100* (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200* (TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)“

iii) Folgende Zeile wird angefügt:

„E 586	4-Hexylresorcin	Frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	2 mg/kg als Rückstand in Krebstierfleisch“
--------	-----------------	---	--

4. Anhang IV wird wie folgt geändert:

a) Die Zeile für E 385 erhält folgende Fassung:

„E 385	Calcium-Dinatriumethylen-diamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken	250 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Krebstieren und Weichtieren	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Fisch	75 mg/kg
		Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 (*) mit einem Fettgehalt von höchstens 41 %	100 mg/kg
		Gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) ABl. L 316 vom 9.12.1994, S. 2.“

b) Nach der Zeile für E 967 wird folgende Zeile eingefügt:

„E 968	Erythrit	Lebensmittel im Allgemeinen (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3)	quantum satis
		Fisch, Krebstiere, Schalentiere und Kopffüßer, unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren	quantum satis
		Liköre	quantum satis
			Für andere Zwecke als zur Süßung“

c) Folgende Zeile wird angefügt:

„E 426	Sojabohnen-Polyose	Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel	5 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG	1,5 g/l
		Emulgierte Saucen	30 g/l
		Abgepackte Feinbackwaren für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackte verzehrfertige orientalische Nudeln für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackter verzehrfertiger Reis für den Einzelhandel	10 g/kg

	Abgepackte verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter verarbeiteter Erzeugnisse) für den Einzelhandel	10 g/kg
	Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse	10 g/kg
	Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern	10 g/kg

- d) In Zeile E 468 wird der Begriff „feste Nährstoffzusätze“ durch den Begriff „Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG in fester Form“ ersetzt.
- e) In der Zeile E 338 bis E 452 wird der Begriff „Nährstoffzusätze“ durch den Begriff „Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG“ ersetzt.
- f) In der Zeile E 405, der Zeile E 416, der Zeile E 432 bis E 436, der Zeile E 473 und E 474, der Zeile E 475, der Zeile E 491 bis E 495, der Zeile E 551 bis E 559 und der Zeile E 901 bis E 904 wird der Begriff „Nährstoffzusätze“ durch den Begriff „Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG“ ersetzt.
- g) In der Zeile E 1201 und E 1202 wird der Begriff „Diätlebensmittelzusätze in Form von Komprimaten oder Dragees“ durch den Begriff „Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG in Form von Tabletten oder Dragees“ ersetzt.
- h) In der Zeile E 405, der Zeile E 432 bis E 436, der Zeile E 473 und E 474, der Zeile E 475, der Zeile E 477, der Zeile E 481 und E 482 sowie den Zeilen E 491 bis E 495 wird der Begriff „Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ durch den Begriff „Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG“ ersetzt.
- i) Die Zeilen E 1505 bis E 1520 erhalten folgende Fassung:

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

- j) Folgende Zeilen werden angefügt:

„E 1204	Pullulan	Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG in Form von Kapseln, Tabletten oder Dragees	quantum satis
		Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems in Form dünner Blättchen	quantum satis
E 1452	Stärkealuminiummactenylsuccinat	Eingekapselte Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	35 g/kg in Nahrungsergänzungsmitteln“

5. Anhang V wird wie folgt geändert:

- a) Nach der Zeile für E 967 wird folgende Zeile eingefügt:

„E 968	Erythrit“	
--------	-----------	--

- b) Nach der Zeile für E 466 wird folgende Zeile eingefügt:

„E 462	Ethylcellulose“	
--------	-----------------	--

- c) In der dritten Spalte der Zeile für E 551 und E 552 wird folgender Satz angefügt:

„Für E 551: in E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide (höchstens 90 %, bezogen auf das Pigment).“

6. Anhang VI wird wie folgt geändert:

- a) Im ersten und dritten Absatz der Einleitung wird der Begriff „Entwöhnungsnahrung“ durch den Begriff „Getreidebeikost und andere Beikost“ ersetzt, und im zweiten Absatz der Einleitung wird der Begriff „Säuglings- und Kleinkindernahrung und Beikost“ durch den Begriff „Spezialnahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder“ ersetzt.

- b) In Teil 3 wird im Titel der Begriff „Entwöhnungsnahrung (Beikost)“ durch den Begriff „Getreidebeikost und andere Beikost“ ersetzt, und in der Zeile E 170 bis E 526, der Zeile E 500, E 501 und E 503, der Zeile E 338, der Zeile E 410 bis E 440, der Zeile E 1404 bis E 1450 und der Zeile E 1451 wird der Begriff „Entwöhnungsnahrung“ durch den Begriff „Getreidebeikost und andere Beikost“ ersetzt.

- c) In Teil 4 wird nach der Zeile E 472c folgende Zeile eingefügt:

„E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l	Erzeugnisse mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden und Aminosäuren“
--------	----------------------------------	----------	---

ANHANG II

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

1. In der ersten Spalte der Zeile für E 420 bis E 967 wird der Begriff „E 968“ angefügt.
 2. In der zweiten Spalte der Zeile für E 420 bis E 967 wird der Begriff „Erythrit“ angefügt.
-