

# Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff- Zulassungsverordnung - ZZulV)

ZZulV

Ausfertigungsdatum: 29.01.1998

Vollzitat:

"Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 30. September 2008 (BGBl. I S. 1911) geändert worden ist"

**Stand:** Zuletzt geändert durch Art. 3 V v. 30.9.2008 I 1911

## Fußnote

Textnachweis ab: 6.2.1998  
Die V wurde als Artikel 1 V 2125-40-71/1 v. 29.1.1998 I 230 (LMRZNOV) vom Bundesministerium für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Wirtschaft, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und dem Bundesministerium der Finanzen sowie vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit, der Justiz und für Wirtschaft erlassen. Der Bundesrat hat zugestimmt. Die V ist gem. Art. 27 Abs. 1 V 2125-40-71/1 v. 29.1.1998 I 230 (LMRZNOV) am 6.2.1998 in Kraft getreten.

## § 1 Allgemeine Vorschriften

(1) Die in den Anlagen aufgeführten Zusatzstoffe sind nach Maßgabe dieser Verordnung für die Verwendung beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln zu den in den §§ 3 bis 6a angegebenen technologischen Zwecken zugelassen.

(2) Rechtsvorschriften, die bei bestimmten Lebensmitteln die Kenntlichmachung abweichend von den Vorschriften dieser Verordnung regeln, sowie die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

(3) Die §§ 3 bis 6 gelten nicht für Zusatzstoffe, die für den Zusatz zu Trinkwasser nach Verlassen der in § 8 der Trinkwasserverordnung genannten Entnahmestellen bestimmt sind.

## § 2 Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung bedeutet:

1. "unbehandelte Lebensmittel": Lebensmittel, die keiner Herstellung oder Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer substantiellen Änderung des Originalzustands der Lebensmittel führt; eine substantielle Änderung liegt insbesondere nicht vor, wenn die Lebensmittel geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren, gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthülst, verpackt oder ausgepackt worden sind;
2. "Höchstmenge": höchstzulässiger Gehalt an zugesetzten Zusatzstoffen in Lebensmitteln in dem Zustand, in dem die Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, falls in den Anlagen zu dieser Verordnung nichts anderes festgelegt ist; sofern ein Lebensmittel noch der Zubereitung bedarf, bezieht sich die jeweilige Höchstmenge auf das nach der Gebrauchsanleitung zubereitete Lebensmittel;

3. "ohne Zuckerzusatz": ohne Zusatz von Monosacchariden oder Disacchariden und ohne Zusatz von Lebensmitteln, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden;
4. "brennwertvermindert": Lebensmittel mit einem Brennwert, der mindestens um 30 vom Hundert gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses vermindert ist;
5. "Verbraucher": Verbraucher im Sinne des § 3 Nr. 4 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches; dem Verbraucher stehen Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gewerbetreibende, soweit sie Lebensmittel zum Verbrauch innerhalb ihrer Betriebsstätte beziehen, gleich.

### **§ 3 Farbstoffe**

(1) Zum Färben von Lebensmitteln oder zum Erzielen von Farbeffekten bei Lebensmitteln sind die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe und deren Aluminiumlacke für die jeweils dort genannten Lebensmittel zugelassen.

(2) Zusatzstoffe nach Absatz 1 sind nicht für die Herstellung von Bier zugelassen, das unter der Bezeichnung "nach deutschem Reinheitsgebot gebraut" oder gleichsinnigen Angaben in den Verkehr gebracht wird.

(3) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe sind zum Färben von Eiern oder zum Erzielen von Farbeffekten bei Eiern oder für Stempelaufdrucke auf Schalen von Eiern im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2295/2003 der Kommission vom 23. Dezember 2003 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier (ABl. EU Nr. L 340 S. 16, 2004 Nr. L 72 S. 91), geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1515/2004 der Kommission vom 26. August 2004 (ABl. EU Nr. L 278 S. 7), zugelassen.

### **§ 4 Süßungsmittel**

(1) Zum Süßen von Lebensmitteln sind die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort genannten Lebensmittel und für Tafelsüßen zugelassen.

(2) Zusatzstoffe nach Absatz 1 sind nicht für die Herstellung von Bier zugelassen, das unter der Bezeichnung "nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut" oder gleichsinnigen Angaben in den Verkehr gebracht wird.

### **§ 5 Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel**

(1) Die in den Anlagen 3, 4 und 5 aufgeführten Zusatzstoffe sind für die dort genannten Lebensmittel zu den in Anlage 7 angegebenen technologischen Zwecken zugelassen.

(2) Für nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, alkoholfreien Wein und FlüssigteeKonzentrat ist Dimethyldicarbonat (E 242) als Zusatzstoff zugelassen. Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln der in Satz 1 genannten Getränke dürfen nicht mehr als 250 Milligramm Dimethyldicarbonat (E 242) je Liter zugesetzt werden. Die in Satz 1 genannten Getränke dürfen an den Verbraucher nur abgegeben werden, wenn Dimethyldicarbonat (E 242) in dem Getränk nicht mehr nachweisbar ist.

(3) Abweichend von Absatz 1 dürfen bei der Herstellung von Bier, das unter der Bezeichnung "nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut" oder gleichsinnigen Angaben in den Verkehr gebracht wird, nur verwendet werden:

1. bei der Bierbereitung abgefangenes Kohlendioxid,
2. Kohlendioxid und Stickstoff, wenn sie bis auf technisch unvermeidbare Mengen nicht in das Bier übergehen; eine Erhöhung des Kohlensäuregehaltes des Bieres darf durch die Verwendung nicht eintreten.

### **§ 6 Zusatzstoffe für Säuglings- und Kleinkindernahrung**

Die in Anlage 6 aufgeführten Zusatzstoffe sind für die dort genannten Lebensmittel zu den in Anlage 7 angegebenen technologischen Zwecken zugelassen.

## **§ 6a Zusatzstoffe für Trinkwasser**

Für den Zusatz zu Trinkwasser nach Verlassen der in § 8 der Trinkwasserverordnung genannten Entnahmestellen sind die in Anlage 6a Spalte 2 aufgeführten Zusatzstoffe einschließlich ihrer Ionen, sofern diese durch Ionenaustauscher oder Elektrolyse zugefügt werden, zu den in Spalte 3 jeweils genannten technologischen Zwecken zugelassen.

## **§ 7 Höchstmengenfestsetzungen**

(1) Bei dem Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln, die in den Anlagen 1 bis 6a aufgeführt und die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, dürfen die nach § 3 Abs. 1, § 4 Abs. 1, § 5 Abs. 1, § 6 und § 6a zugelassenen Zusatzstoffe über die in den Anlagen jeweils festgesetzten Höchstmengen, auch im Sinne des Absatzes 2, hinaus nicht verwendet werden. Bei den in Anlage 1 aufgeführten Lebensmitteln ist die Höchstmenge auf die Menge der färbenden Anteile des Zusatzstoffes zu beziehen.

(2) Sind in den Anlagen Zusatzstoffe für Lebensmittel "quantum satis (qs)" zugelassen, dürfen sie nach der guten Herstellungspraxis nur in der Menge verwendet werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, daß der Verbraucher dadurch nicht irregeführt wird.

(3) Sofern in den Anlagen für Lebensmittel mehrere Zusatzstoffe mit einer gemeinsamen Höchstmenge zugelassen sind, dürfen diese Stoffe vorbehaltlich besonderer Regelungen einzeln oder insgesamt bis zu dieser Höchstmenge verwendet werden.

## **§ 8 Verwendung von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen**

(1) Lebensmitteln, die als Zutat für ein anderes Lebensmittel bestimmt sind, dürfen auch die Zusatzstoffe zugesetzt werden, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind.

(2) Lebensmittel mit einem zulässigen Gehalt an Farbstoffen dürfen auch als Zutat für andere Lebensmittel verwendet werden, für die diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind. Dies gilt nicht für in Anlage 1 Teil A Nr. 1 bis 30 aufgeführte Lebensmittel.

(3) Lebensmittel mit einem zulässigen Gehalt an Süßungsmitteln dürfen auch als Zutat für Lebensmittel ohne Zuckerzusatz oder mit vermindertem Brennwert, diätetische Lebensmittel, die für eine Reduktionsdiät bestimmt sind, oder für Lebensmittel mit langer Haltbarkeit verwendet werden, für die diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind.

(4) Lebensmittel mit einem zulässigen Gehalt an Zusatzstoffen im Sinne der §§ 5 und 6a dürfen auch als Zutat für andere Lebensmittel verwendet werden, für die diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind. Dies gilt nicht für in Anlage 4 Teil A Nr. 1 bis 13 aufgeführte Lebensmittel.

(5) Zusatzstoffe, die in einem Lebensmittel eine technologische Wirkung ausüben, dürfen in Aromen nur dann verwendet werden, wenn sie auch für das andere Lebensmittel zugelassen sind.

(6) Die Absätze 1 bis 5 gelten nicht für Säuglings- und Kleinkindernahrung, sofern in Anlage 6 nichts anderes bestimmt ist.

## **§ 9 Kenntlichmachung**

(1) Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muß bei der Abgabe an Verbraucher wie folgt nach Absatz 6 kenntlich gemacht werden:

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe "mit Farbstoff",
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"; diese Angaben können durch folgende Angaben ersetzt werden:

- a) "mit Nitritpökelsalz" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
  - b) "mit Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
  - c) "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
3. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe "mit Antioxidationsmittel",
  4. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe "mit Geschmacksverstärker",
  5. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, der Anlage 5 Teil B von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe "geschwefelt",
  6. bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe "geschwärzt",
  7. bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 901 bis E 904, E 912 oder E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe "gewachst",
  8. bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 450 bis E 452, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden, durch die Angabe "mit Phosphat".

(2) Der Gehalt an einem Zusatzstoff der Anlage 2 in Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung durch die Angabe "mit Süßungsmittel", bei mehreren Zusatzstoffen der Anlage 2 durch die Angabe "mit Süßungsmitteln" nach Absatz 6 kenntlich zu machen. Bei Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, mit einem Gehalt an einem Zuckerzusatz im Sinne des § 2 Nr. 3 und einem Zusatzstoff der Anlage 2 ist dies durch die Angabe "mit einer Zuckerart und Süßungsmittel", sofern mehrere Zuckerzusätze oder mehrere Zusatzstoffe der Anlage 2 enthalten sind, sind die betreffenden Zutaten in der Mehrzahl jeweils in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nach Absatz 6 kenntlich zu machen. Werden Lebensmittel im Sinne des Satzes 2 lose oder nach Maßgabe des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung an den Verbraucher abgegeben, so reicht die Angabe nach Satz 1 aus.

(3) Bei Tafelsüßen ist der Gehalt an Zusatzstoffen der Anlage 2 durch die Angabe "auf der Grundlage von ...", ergänzt durch den oder die Namen der für die Tafelsüße verwendeten Süßungsmittel, in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nach Absatz 6 kenntlich zu machen.

(4) Tafelsüßen und andere Lebensmittel, die Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz enthalten, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Hinweis "enthält eine Phenylalaninquelle" nach Absatz 6 angegeben ist.

(5) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 968 und andere Lebensmittel mit einem Gehalt an diesen Zusatzstoffen von mehr als 100 Gramm in einem Kilogramm oder einem Liter dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Hinweis "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" nach Absatz 6 angegeben ist.

(6) Die Angaben nach Absatz 1 bis 5 sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben. Sie sind wie folgt anzubringen:

1. bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,

2. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen oder Fertigpackungen nach § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung,
3. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, auf der Fertigpackung oder dem mit ihr verbundenen Etikett,
4. bei der Abgabe von Lebensmitteln im Versandhandel auch in den Angebotslisten,
5. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten,
6. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

In den Fällen der Nummern 5 und 6 dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

(7) Bei Lebensmitteln, die in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen verpackt sind und deren Haltbarkeit durch eine Schutzatmosphäre verlängert wird, ist der Hinweis "unter Schutzatmosphäre verpackt" anzugeben. Absatz 6 Satz 1 und 2 Nr. 3 gilt entsprechend.

(8) Die Angaben nach Absatz 1 können entfallen,

1. wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben,
2. bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, wenn auf der Umhüllung oder der Fertigpackung ein Verzeichnis der Zutaten im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung angegeben ist, oder
3. bei Lebensmitteln, die lose oder in Umhüllungen oder Fertigpackungen nach § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung an den Verbraucher im Sinne des § 2 Nr. 5 Halbsatz 1 abgegeben werden, wenn in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden; auf die Aufzeichnung muß bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden; Absatz 6 Satz 1 sowie die §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gelten entsprechend.

Die Angabe nach Absatz 1 Nr. 5 kann ferner entfallen, sofern Schwefeldioxid oder Sulfite nach § 6 Abs. 6 Satz 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung angegeben werden.

(9) Die Angaben nach Absatz 1 Nr. 2 und 7 müssen bei Zitrusfrüchten, die an andere Personen als Verbraucher abgegeben werden, auf einer Außenfläche der Packungen oder Behältnisse angebracht sein; Absatz 6 Satz 1 gilt entsprechend.

## **§ 9a Übergangsvorschrift**

(1) Bis zum 31. Dezember 2000 dürfen Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung nicht entsprechen, nach den bis zum 25. November 2000 geltenden Vorschriften hergestellt, behandelt, gekennzeichnet und bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

(2) Bis zum 27. Januar 2006 dürfen Lebensmittel nach den bis zum 25. Januar 2005 geltenden Vorschriften gekennzeichnet oder in den Verkehr gebracht und danach noch bis zum Abbau der Vorräte weiter in den Verkehr gebracht werden.

(3) Abweichend von Absatz 2 dürfen Lebensmittel, die unter Verwendung von Süßstoffen nach den bis zum 25. Januar 2005 geltenden Vorschriften bis zum 29. Juli 2005 erstmalig in den Verkehr gebracht worden sind, bis zum 29. Januar 2006 weiter in den Verkehr gebracht werden.

(4) Bis zum Ablauf des 14. August 2008 dürfen Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung nicht entsprechen, nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften

in den Verkehr gebracht und gekennzeichnet und danach bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

(5) (weggefallen)

## § 10 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 58 Abs. 1 Nr. 18, Abs. 4 bis 6 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 2 Dimethyldicarbonat über die dort genannte Höchstmenge hinaus zusetzt oder
2. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 3 ein nichtalkoholisches, aromatisiertes Getränk, alkoholfreien Wein oder ein FlüssigteeKonzentrat, in denen Dimethyldicarbonat nachweisbar ist, gewerbsmäßig an den Verbraucher abgibt.

(2) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 9 Abs. 4 oder 5 ein dort genanntes Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(3) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 7 Abs. 1 Satz 1 bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln eines dort genannten Lebensmittels einen Zusatzstoff über die festgesetzte Höchstmenge hinaus verwendet.

(4) Nach § 59 Abs. 1 Nr. 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 9 Abs. 1, 2 Satz 1 oder 2 oder Abs. 3 bei der gewerbsmäßigen Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher den Gehalt an einem Zusatzstoff nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht.

(5) Wer eine in den Absätzen 2 bis 4 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Abs. 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ordnungswidrig.

### Anlage 1 (zu § 3 Abs. 1 und § 7)

#### Zusatzstoffe, die zum Färben von Lebensmitteln oder zum Erzielen von Farbeffekten bei Lebensmitteln zugelassen sind

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1998, 234 - 239;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote

#### Teil A

Farbstoffe, die für Lebensmittel allgemein,  
ausgenommen bestimmte Lebensmittel, zugelassen sind

I E- I Nummer	I I I	Zusatzstoff	I I I	Lebensmittel	I I I	Höchst- I menge	I I I
I 1	I I	I 2	I I	I 3	I I	I 4	I I
I E 101	I i)	Riboflavin	) I	Lebensmittel allgemein	I		I
	I ii)	Riboflavin-5'- Phosphat	) I	Vorbehaltlich besonderer Regelungen in Teil B oder C gelten die Zulassungen nicht für:	I		I
I E 140	I i)	Chlorophylle	) I		I		I
	I ii)	Chlorophylline	) I		I		I
I E 141	I i)	kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle	) I	1. Unbehandelte Lebensmittel	I		I
	I ii)	kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	) I	2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser	I		I

I	I	) I	3. Milch, teilentrahmte und	I	I
I E 150a	I Einfaches Zuckerkulör	) I	entrahmte Milch,	I	I
I	I	) I	pasteurisiert oder	I	I
I E 150b	I Sulfitlaugen-Zucker-	) I	sterilisiert	I	I
I	I kulör	) I	(einschließlich	I	I
I	I	) I	Sterilisation durch Ultra-	I	I
I E 150c	I Ammoniak-Zuckerkulör	) I	hocherhitzung) (nicht	I	I
I	I	) I	aromatisiert)	I	I
I E 150d	I Ammonsulfit-Zucker-	) I		I	I
I	I kulör	) I	4. Schokoladenmilch	I	I
I	I	) I		I	I
I E 153	I Pflanzenkohle	) I	5. Fermentierte Milch (nicht	I	I
I	I	) I	aromatisiert)	I	I
I E 160a	I Carotine	) I		I	I
I	I i) gemischte	) I	6. Trockenmilch und	I	I
I	I Carotine	) I	eingedickte Milch im Sinne	I	I
I	I ii) Beta-Carotin	) I	der Milcherzeugnis-	I	I
I	I	) I	verordnung (nicht	I	I
I E 160c	I Paprikaextrakt;	) I	aromatisiert)	I	I
I	I Capsanthin;	) I		I	I
I	I Capsorubin	) I	7. Buttermilch (nicht	I	I
I	I	) I	aromatisiert)	I	I
I E 162	I Beetenrot	) I		I	I
I	I	) I	8. Sahne und Sahnepulver	I	I
I E 163	I Anthocyane	) I	(nicht aromatisiert)	I	I
I	I	) I		I	I
I E 170	I Calciumcarbonat	) I	9. Öle und Fette tierischen	I	I
I	I	) I	oder pflanzlichen	I	I
I E 171	I Titandioxid	) I	Ursprungs	I	I
I	I	) I		I	I
I E 172	I Eisenoxide und	) I	10. Eier und Eiprodukte	I	I
I	I Eisenhydroxide	) I		I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	11. Mehl und andere Müllerei-	I	I
I	I	) I	erzeugnisse sowie Stärke-	I	I
I	I	) I	erzeugnisse	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	12. Brot oder ähnliche	I	I
I	I	) I	Erzeugnisse	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	13. Teigwaren oder Gnocchi	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	14. Zucker und alle übrigen	I	I
I	I	) I	Mono- und Disaccharide	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	15. Tomatenmark oder Tomaten-	I	I
I	I	) I	konserven	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	16. Saucen auf Tomatenbasis	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	17. Fruchtsaft und	I	I
I	I	) I	Fruchtnektar im Sinne der	I	I
I	I	) I	Fruchtsaftverordnung	I	I
I	I	) I	sowie Gemüsesaft	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	18. Obst, Gemüse, Kartoffeln	I	I
I	I	) I	und Pilze, behandelt,	I	I
I	I	) I	konserviert oder	I	I
I	I	) I	getrocknet	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	19. Konfitüre extra, Gelee	I	I

I	I	) I	extra und Maronenkrem im	I	I
I	I	) I	Sinne der Konfitüren-	I	I
I	I	) I	verordnung; Creme de	I	I
I	I	) I	pruneaux	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	20. Fisch, Weichtiere und	I	I
I	I	) I	Krebstiere, Fleisch,	I	I
I	I	) I	Geflügel und Wild sowie	I	I
I	I	) I	deren Zubereitungen,	I	I
I	I	) I	ausgenommen zubereitete	I	I
I	I	) I	Mahlzeiten, die diese	I	I
I	I	) I	Zutaten enthalten	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	21. Kakaoerzeugnisse und	I	I
I	I	) I	Schokoladenbestandteile in	I	I
I	I	) I	Schokoladenerzeugnissen im	I	I
I	I	) I	Sinne der Kakaoverordnung	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	22. Röstkaffee; Tee; Zichorie;	I	I
I	I	) I	Tee- und Zichorien-	I	I
I	I	) I	extrakte; Tee-, Pflanzen-,	I	I
I	I	) I	Frucht- und Getreide-	I	I
I	I	) I	aufgußzubereitungen sowie	I	I
I	I	) I	Mischungen und Instant-	I	I
I	I	) I	Mischungen dieser	I	I
I	I	) I	Erzeugnisse	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	23. Salz; Kochsalzersatz;	I	I
I	I	) I	Gewürze oder Gewürz-	I	I
I	I	) I	mischungen	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	24. Korn, Kornbrand, Obst-	I	I
I	I	) I	spirituosen, Obstbrände,	I	I
I	I	) I	Ouzo, Grappa, Tsikoudia	I	I
I	I	) I	aus Kreta, Tsipouro aus	I	I
I	I	) I	Mazedonien, Tsipouro aus	I	I
I	I	) I	Thessalien, Tsipouro aus	I	I
I	I	) I	Tyrnavos, Eau-de-vie de	I	I
I	I	) I	marc Marque nationale	I	I
I	I	) I	luxembourgeoise, Eau-de-	I	I
I	I	) I	vie de seigle Marque	I	I
I	I	) I	nationale luxembourgeoise	I	I
I	I	) I	und London Gin im Sinne	I	I
I	I	) I	der Verordnung (EWG) Nr.	I	I
I	I	) I	1576/89	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	25. Sambuca, Maraschino und	I	I
I	I	) I	Mistra im Sinne der	I	I
I	I	) I	Verordnung (EWG) Nr.	I	I
I	I	) I	1180/91	I	qs I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	26. Weinessig	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	27. Honig im Sinne der Honig-	I	I
I	I	) I	verordnung	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	28. Malz- und Malzerzeugnisse	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	29. Reifender und nicht-	I	I
I	I	) I	reifender Käse (nicht	I	I
I	I	) I	aromatisiert)	I	I
I	I	) I		I	I

I	I	) I	30. Butter aus Schafs- und	I	I
I	I	) I	Ziegenmilch	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	31. In Teil C aufgeführte	I	I
I	I	) I	Lebensmittel	I	I
I	I	) I		I	I

-----  
 Teil B  
 Farbstoffe, die für bestimmte Lebensmittel zugelassen sind\*)  
 -----

I	E-	I	Zusatzstoff	I	Lebensmittel	I	Höchst-	I
I	Nummer	I		I		I	menge	I
I	1	I	2	I	3	I	4	I
I	E 100	I	Kurkumin	) I	Nichtalkoholische,	I	100 mg/l, davon	I
I		I		) I	aromatisierte Getränke	I	E 110, E 122,	I
I	E 102	I	Tatrazin	) I		I	E 124, E 155	I
I		I		) I		I	jeweils nur	I
I	E 104	I	Chinolingelb	) I		I	50 mg/l	I
I		I		) I		I		I
I	E 110	I	Gelborange S	) I	Kandierte Früchte oder	I	200 mg/kg	I
I		I		) I	kandiertes Gemüse;	I		I
I	E 120	I	Echtes Karmin	) I	Mostarda di frutta	I		I
I		I		) I		I		I
I	E 122	I	Azorubin	) I	Rote Obstkonserven	I	200 mg/kg	I
I		I		) I		I		I
I	E 124	I	Cochinillerot A	) I	Süßwaren	I	300 mg/kg, davon	I
I		I		) I		I	E 110, E 122,	I
I	E 129	I	Allurarot AC	) I		I	E 124, E 155	I
I		I		) I		I	jeweils nur	I
I	E 131	I	Patentblau V	) I		I	50 mg/kg	I
I		I		) I		I		I
I	E 132	I	Indigotin I	) I	Dekorationen oder Überzüge	I	500 mg/kg	I
I		I		) I		I		I
I	E 133	I	Brillantblau FCF	) I	Feine Backwaren (z.B.	I	200 mg/kg, davon	I
I		I		) I	Frühstücksgebäck, Kekse,	I	E 110, E 122,	I
I	E 142	I	Grün S	) I	Kuchen und Waffeln)	I	E 124, E 155	I
I		I		) I		I	jeweils nur	I
I	E 151	I	Brillantschwarz	) I		I	50 mg/kg	I
I		I	BN	) I		I		I
I		I		) I	Speiseeis	I	150 mg/kg, davon	I
I	E 155	I	Braun HT	) I		I	E 110, E 122,	I
I		I		) I		I	E 124, E 155	I
I	E 160d	I	Lycopin	) I		I	jeweils nur	I
I		I		) I		I	50 mg/kg	I
I	E 160e	I	Beta-apo-8'-	) I		I		I
I		I	Carotinal (C 30)	) I	Aromatisierter Schmelzkäse	I	100 mg/kg	I
I		I		) I		I		I
I	E 160f	I	Beta-apo-8'-	) I	Dessertspeisen	I	150 mg/kg, davon	I
I		I	Carotinsäure-	) I	einschließlich	I	E 110, E 122,	I
I		I	Ethylester	) I	aromatisierter Milch-	I	E 124, E 155	I
I		I	(C 30)	) I	erzeugnisse	I	jeweils nur	I
I		I		) I		I	50 mg/kg oder	I
I	E 161b	I	Lutein	) I		I	50 mg/l	I
I		I		) I		I		I
I		I		) I	Saucen; Würzmittel (z.B.	I	500 mg/kg	I
I		I		) I	Currypulver, Tandoori);	I		I
I		I		) I	Pickles; Appetithappen;	I		I
I		I		) I	Chutney und Piccalilli	I		I
I		I		) I		I		I

I	I	) I Senf	I 300 mg/kg	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Fisch- oder Krebstier-	I 100 mg/kg	I
I	I	) I pasten	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Vorgekochte Krebstiere	I 250 mg/kg	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Lachsersatz	I 500 mg/kg	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Surimi	I 500 mg/kg	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Fischrogen	I 300 mg/kg	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Räucherfisch	I 100 mg/kg	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Snacks: gesalzene und	I	I
I	I	) I trockene Knabber-	I	I
I	I	) I erzeugnisse auf der Basis	I	I
I	I	) I von Kartoffeln, Getreide	I	I
I	I	) I oder Stärke:	I	I
I	I	) I - extrudierte und	I 200 mg/kg	I
I	I	) I expandierte gesalzene	I	I
I	I	) I Knabbererzeugnisse	I	I
I	I	) I - sonstige gesalzene	I 100 mg/kg	I
I	I	) I Knabbererzeugnisse sowie	I	I
I	I	) I gesalzene Knabber-	I	I
I	I	) I erzeugnisse auf der	I	I
I	I	) I Basis von Nüssen und	I	I
I	I	) I Erdnüssen	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Eßbare Käserinden und	I qs	I
I	I	) I eßbare Wursthüllen	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Vollständige	I 50 mg/kg	I
I	I	) I Zubereitungen, die als	I	I
I	I	) I Mahlzeit oder Tagesration	I	I
I	I	) I für Übergewichtige	I	I
I	I	) I bestimmt sind	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Vollständige Zubereitungen	I 50 mg/kg	I
I	I	) I und Ernährungszusätze, die	I	I
I	I	) I unter ärztlicher Kontrolle	I	I
I	I	) I eingenommen werden	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Nahrungsergänzungsmittel/	I 100 mg/l	I
I	I	) I Diätenergänzungsstoffe in	I	I
I	I	) I flüssiger Form	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Nahrungsergänzungsmittel/	I 300 mg/kg	I
I	I	) I Diätenergänzungsstoffe in	I	I
I	I	) I fester Form	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Suppen	I 50 mg/l	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Fleisch- oder Fischanaloge	I 100 mg/kg	I
I	I	) I auf pflanzlicher Protein-	I	I
I	I	) I basis	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Spirituosen (einschl.	I 200 mg/l	I
I	I	) I Erzeugnisse mit einem	I	I
I	I	) I Alkoholgehalt von weniger	I	I
I	I	) I als 15% vol.) (mit	I	I

I	I	) I Ausnahme der in Teil A	I	I
I	I	) I Spalte 3 Nr. 24 und Teil C	I	I
I	I	) I aufgeführten Spirituosen)	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Obstweine/Fruchtweine	I 200 mg/l	I
I	I	) I (ausgenommen Cidre	I	I
I	I	) I bouche), auch schäumend	I	I
I	I	) I und/oder aromatisiert	I	I
I-----I				
I E 123	I Amaranth	I Aperitifweine;	I 30 mg/l	I
I	I	I Spirituosen,	I	I
I	I	I einschließlich Erzeugnisse	I	I
I	I	I mit einem Alkoholgehalt	I	I
I	I	I von weniger als 15% vol.	I	I
I	I	I (mit Ausnahme der in Teil	I	I
I	I	I A Spalte 3 Nr. 24 und Teil	I	I
I	I	I C aufgeführten	I	I
I	I	I Spirituosen)	I	I
I	I	I	I	I
I	I	I Fischrogen	I 30 mg/kg	I
I-----I				
I E 127	I Erythrosin	I Cocktailkirschen und	I 200 mg/kg	I
I	I	I kandierte Kirschen	I	I
I	I	I	I	I
I	I	I Bigarreaux-Kirschen	I 150 mg/kg	I
I	I	I (Kaiserkirschen) in Sirup	I	I
I	I	I und in Obstcocktails	I	I
I-----I				
I E 128	I Rot 2G	I Breakfast Sausages mit	I 20 mg/kg	I
I	I	I mindestens 6% Getreide-	I	I
I	I	I anteil; Hackfleisch mit	I	I
I	I	I einem pflanzlichen und/	I	I
I	I	I oder Getreideanteil von	I	I
I	I	I mindestens 4%	I	I
I-----I				
I E 154	I Braun FK	I Kippers	I 20 mg/kg	I
I-----I				
I E 160b	I Annatto;	I Dekorationen und Überzüge	I 20 mg/kg	I
I	I Bixin;	I	I	I
I	I Norbixin	I Feine Backwaren	I 10 mg/kg	I
I	I	I	I	I
I	I	I Speiseeis	I 20 mg/kg	I
I	I	I	I	I
I	I	I Liköre, einschließlich	I 10 mg/l	I
I	I	I zugesetzten Alkohol	I	I
I	I	I enthaltende Getränke mit	I	I
I	I	I weniger als 15 Volumen-	I	I
I	I	I prozent Alkohol	I	I
I	I	I	I	I
I	I	I Aromatisierter Schmelzkäse	I 15 mg/kg	I
I	I	I	I	I
I	I	I Dessertspeisen	I 10 mg/kg	I
I	I	I	I	I
I	I	I Snacks: gesalzene und	I	I
I	I	I trockene Knabber-	I	I
I	I	I erzeugnisse auf der Basis	I	I
I	I	I von Kartoffeln, Getreide	I	I
I	I	I oder Stärke:	I	I
I	I	I - extrudierte und	I 20 mg/kg	I
I	I	I expandierte gesalzene	I	I
I	I	I Knabbererzeugnisse	I	I
I	I	I - sonstige gesalzene	I 10 mg/kg	I

I	I	I	Knabbererzeugnisse sowie	I	I				
I	I	I	gesalzene Knabber-	I	I				
I	I	I	erzeugnisse auf der	I	I				
I	I	I	Basis von Nüssen und	I	I				
I	I	I	Erdnüssen	I	I				
I	I	I	Räucherfisch	I	10 mg/kg				
I	I	I	Eßbare Käserinde oder	I	20 mg/kg				
I	I	I	eßbare Würsthälften	I	I				
I-----I									
I	E 161g	I	Canthaxanthin	I	Saucisses de Strasbourg	I	15 mg/kg	I	I
I-----I									
I	E 173	I	Aluminium	I	Überzüge von Zuckerwaren	I	qs	I	I
I	I	I	I	I	zur Dekoration von Kuchen	I	I	I	I
I	I	I	I	I	und Feinen Backwaren	I	I	I	I
I-----I									
I	E 174	I	Silber	I	Überzüge von Süßwaren;	I	qs	I	I
I	I	I	I	I	Verzierung von Pralinen;	I	I	I	I
I	I	I	I	I	Liköre	I	I	I	I
I-----I									
I	E 175	I	Gold	I	Überzüge von Süßwaren;	I	qs	I	I
I	I	I	I	I	Verzierung von Pralinen;	I	I	I	I
I	I	I	I	I	Liköre	I	I	I	I
I-----I									
I	E 180	I	Litholrubin BK	I	Eßbare Käserinde	I	qs	I	I
I-----I									

\*) Sofern in Teil B nichts anderes festgelegt ist, dürfen den genannten Lebensmitteln auch die in Teil A aufgeführten Zusatzstoffe zugesetzt werden.

### Teil C

Lebensmittel, für die nur bestimmte Farbstoffe zugelassen sind

I	Lebensmittel	I	E-	I	Zusatzstoff	I	Höchst-	I
I		I	Nummer	I		I	menge	I
I-----I								
I	1	I	2	I	3	I	4	I
I-----I								
I	Malt Bread	I	E 150a	I	Einfaches Zuckerkulör	)	I	I
I		I	E 150b	I	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	)	I qs	I
I		I	E 150c	I	Ammoniak-Zuckerkulör	)	I	I
I		I	E 150d	I	Ammonsulfit-Zuckerkulör	)	I	I
I-----I								
I	Bier;	I	E 150a	I	Einfaches Zuckerkulör	)	I	I
I	Cidre bouche	I	E 150b	I	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	)	I qs	I
I		I	E 150c	I	Ammoniak-Zuckerkulör	)	I	I
I		I	E 150d	I	Ammonsulfit-Zuckerkulör	)	I	I
I-----I								
I	Butter (einschließlich	I	E 160a	I	Carotine		I qs	I
I	Butter mit reduziertem	I		I			I	I
I	Fettgehalt sowie Butter-	I		I			I	I
I	schmalz)	I		I			I	I
I-----I								
I	Margarine; Halbfett-	I	E 100	I	Kurkumin	)	I	I
I	margarine; andere Fett-	I	E 160a	I	Carotine	)	I qs	I
I	emulsionen und wasser-	I	E 160b	I	Annatto; Bixin; Norbixin		I 10 mg/kg	I
I	freie Fette	I		I			I	I
I-----I								
I	Sage-Derby-Käse	I	E 140	I	i) Chlorophylle	)	I	I



I		I	Komplexe der	) I	I
I		I	Chlorophylle	) I	I
I		I	ii) kupferhaltige	) I qs	I
I		I	Komplexe der	) I	I
I		I	Chlorophylline	) I	I
I	I E 150a	I	Einfaches Zuckerkulör	) I	I
I	I E 150b	I	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	) I	I
I	I E 150c	I	Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
I	I E 150d	I	Ammonsulfit-Zuckerkulör	) I	I
I	I E 160a	I	Carotine	) I	I
I	I E 162	I	Beetenrot	) I	I
I	I E 163	I	Anthocyane	) I	I
I	-----I				
I	Extrudierte, gepuffte	I E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
I	und/oder mit Frucht-	I E 160a	Carotine	) I qs	I
I	geschmack aromatisierte	I E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	I 25 mg/kg	I
I	Frühstücksgetreide-	I E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin;	I qs	I
I	produkte	I	Capsorubin	I	I
I	-----I				
I	Mit Fruchtgeschmack	I E 120	Echtes Karmin	) I	I
I	aromatisierte	I E 162	Beetenrot	) I 200 mg/kg	I
I	Frühstücksgetreide-	I E 163	Anthocyane	) I	I
I	produkte	I	I	) I	I
I	-----I				
I	Konfitüren, Gelees und	I E 100	Kurkumin	) I	I
I	Marmeladen im Sinne der	I E 140	i) Chlorophylle	) I	I
I	Konfitürenverordnung und	I	ii) Chlorophylline	) I	I
I	ähnliche Zubereitungen,	I E 141	i) kupferhaltige	) I	I
I	einschließlich kalorien-	I	Komplexe der	) I	I
I	verminderter Produkte	I	Chlorophylle	) I	I
I		I	ii) kupferhaltige	) I	I
I		I	Komplexe der	) I	I
I		I	Chlorophylline	) I qs	I
I		I E 150a	Einfaches Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 160a	Carotine	) I	I
I		I E 160c	Paprikaextrakt;	) I	I
I		I	Capsanthin; Capsorubin	) I	I
I		I E 162	Beetenrot	) I	I
I		I E 163	Anthocyane	) I	I
I		I	I	I	I
I		I E 104	Chinolingelb	) I	I
I		I E 110	Gelborange S	) I	I
I		I E 120	Echtes Karmin	) I	I
I		I E 124	Cochenillerot A	) I 100 mg/kg	I
I		I E 142	Grün S	) I	I
I		I E 160d	Lycopin	) I	I
I		I E 161b	Lutein	) I	I
I	-----I				
I	Wurst, Pate und	I E 100	Kurkumin	I 20 mg/kg	I
I	Schüssel-Pasteten	I E 120	Echtes Karmin	I 100 mg/kg	I
I		I E 150a	Einfaches Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	) I qs	I
I		I E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 160a	Carotine	I 20 mg/kg	I
I		I E 160c	Paprikaextrakt;	I 10 mg/kg	I
I		I	Capsanthin; Capsorubin	I	I
I		I E 162	Beetenrot	I qs	I
I	-----I				

I Luncheon Meat	I E 129	I Allurarot AC	I 25 mg/kg	I
I Breakfast Sausages mit I mindestens 6% Getreide- I anteil;	I E 120	I Echtes Karmin	I 100 mg/kg	I
I Hackfleisch mit I mindestens 4% I pflanzlichen und/oder I Getreideanteilen	I E 129	I Allurarot AC	I 25 mg/kg	I
	I E 150a	I Einfaches Zuckerkulör	) I	I
	I E 150b	I Sulfitlaugen-Zuckerkulör	) I qs	I
	I E 150c	I Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
	I E 150d	I Ammonsulfit-Zuckerkulör	) I	I
	I	I	) I	I
I Chorizo-Wurst;	I E 120	I Echtes Karmin	I 200 mg/kg	I
I Salchichon	I E 124	I Cochenillerot A	I 250 mg/kg	I
I Sobrasada	I E 110	I Gelborange S	I 135 mg/kg	I
I	I E 124	I Cochenillerot A	I 200 mg/kg	I
I Pasturmas (eßbarer I Überzug)	I E 100	I Kurkumin	) I	I
I	I E 101	I i) Riboflavin	) I	I
I	I	I ii) Riboflavin-5'- I Phosphat	) I qs	I
I	I E 120	I Echtes Karmin	) I	I
I Kartoffelflocken	I E 100	I Kurkumin	I qs	I
I Processed Mushy and I Garden Peas (Konserven)	I E 102	I Tartrazin	I 100 mg/kg	I
I	I E 133	I Brillantblau FCF	I 20 mg/kg	I
I	I E 142	I Grün S	I 10 mg/kg	I
I Fleisch, das gemäß I fleischhygienerechtlicher I und handelsklassen- I rechtlicher Vorschriften I zu kennzeichnen ist	I E 129	I Allurarot AC oder eine I Mischung aus Brillantblau I (E 133) und Allurarot I (E 129)	) I ) I ) I qs	I
I	I E 133	I Brillantblau FCF	) I	I
I	I E 155	I Braun HT	) I	I
I	I	I (jeweils nur zur I Kennzeichnung)	) I	I

## Anlage 2 (zu § 4 Abs. 1 und § 7)

### Zum Süßen von Lebensmitteln zugelassene Zusatzstoffe

( Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1998, 240 - 243;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote )

#### Teil A Zuckeraustauschstoffe

I E- I Nummer	I I	I Zusatzstoff	I I	I Lebensmittel	I Höchst- I menge	I
I 1	I	I 2	I	I 3	I 4	I
I E 420	I	I Sorbit	) I	I Brennwertverminderte(s) oder	I	I
I	I	I i) Sorbit	) I	I ohne Zuckerzusatz	I	I
I	I	I ii) Sorbitsirup	) I	I hergestellte(s)	I	I
I E 421	I	I Mannit	) I	I - aromatisierte Dessertspeisen	I	I
I E 953	I	I Isomalt	) I	I auf Wasserbasis	I	I
I E 965	I	I Maltit	) I	I - Zubereitungen auf der Basis	I	I
I	I	I i) Maltit	) I	I von Milch oder Milch- I produkten	I	I
I	I	I ii) Maltitsirup	) I	I	I	I
I E 966	I	I Lactit	) I	I - Dessertspeisen auf der Basis	I	I
I E 967	I	I Xylit	) I	I von Obst oder Gemüse	I	I

I	I	) I - Dessertspeisen auf der Basis	I	I
I	I	) I von Eiern	I	I
I	I	) I - Dessertspeisen auf der Basis	I	I
I	I	) I von Getreide	I	I
I	I	) I - Frühstücksgetreide oder	I	I
I	I	) I Frühstückserzeugnisse auf	I	I
I	I	) I der Basis von Getreide	I	I
I	I	) I - Dessertspeisen auf der Basis	I	I
I	I	) I von Fetten	I	I
I	I	) I - Speiseeis	I	I
I	I	) I - Konfitüren, Gelees und	I	I
I	I	) I Marmeladen	I	I
I	I	) I - Obstzubereitungen außer	I qs	I
I	I	) I solchen, die für die	I	I
I	I	) I Herstellung von Getränken	I	I
I	I	) I auf Fruchtsaftbasis bestimmt	I	I
I	I	) I sind	I	I
I	I	) I - Süßwaren auf Trockenfrucht-	I	I
I	I	) I basis	I	I
I	I	) I - Süßwaren auf Stärkebasis	I	I
I	I	) I - Erzeugnisse auf Kakaobasis	I	I
I	I	) I - Brotaufstriche auf Kakao-,	I	I
I	I	) I Milch-, Trockenfrucht- oder	I	I
I	I	) I Fettbasis	I	I
I	I	) I - Feine Backwaren	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Süßwaren ohne Zuckerzusatz	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Kaugummi ohne Zuckerzusatz	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Saucen	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Senf	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Erzeugnisse für besondere	I	I
I	I	) I Ernährungszwecke	I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Nahrungsergänzungsmittel/Diät-	I	I
I	I	) I ergänzungsstoffe in fester	I	I
I	I	) I Form	I	I
I E 968	I	) I Erythrit	I	I

Teil B  
Süßstoffe

... nicht darstellbare Tabelle (BGBI. I 2005, 129 - 132)

**Anlage 3 (zu § 5 Abs. 1 und § 7)**  
**Allgemein zugelassene Zusatzstoffe**

Fundstelle des Originaltextes: BGBI. I 1998, 244;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 938	Argon	Lebensmittel	qs
E 939	Helium		
E 942	Distickstoffmonoxid		
E 948	Sauerstoff		
E 949	Wasserstoff		
E 290	Kohlendioxid	Lebensmittel	qs

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 941	Stickstoff		
-	Luft		

**Anlage 4 (zu § 5 Abs. 1 und § 7)  
Begrenzt zugelassene Zusatzstoffe**

( Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2000, 1521 - 1536;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote )

**Teil A**

**Zusatzstoffe, die für Lebensmittel allgemein,  
ausgenommen bestimmte Lebensmittel, zugelassen sind**

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 170	Calciumcarbonat	Lebensmittel allgemein	
E 260	Essigsäure	Vorbehaltlich besonderer	
E 261	Kaliumacetat	Regelungen in Teil C gelten	
E 262	Natriumacetate	die Zulassungen nicht für:	
	i) Natriumacetat		
	ii) Natriumdiacetat	1. Unbehandelte Lebensmittel	
E 263	Calciumacetat		
E 270	Milchsäure	2. Honig in Sinne der	
E 296	Apfelsäure	Honigverordnung	
E 300	Ascorbinsäure		
E 301	Natriumascorbat	3. Nicht emulgierte Öle	
E 302	Calciumascorbat	und Fette tierischen oder	
E 304	Fettsäureester der	pflanzlichen Ursprungs	
	Ascorbinsäure		
	i) Ascorbylpalmitat	4. Butter	
	ii) Ascorbylstearat		
E 306	Stark tocopherolhaltige	5. Pasteurisierte und (auch	
	Extrakte	durch Ultrahocherhitzung)	
E 307	Alpha-Tocopherol	sterilisierte Milch (auch	
E 308	Gamma-Tocopherol	mit vollem Fettgehalt,	
E 309	Delta-Tocopherol	entrahmt und teilentrahmt)	
E 322	Lecithine	und pasteurisierte Sahne mit	
E 325	Natriumlactat	vollem Fettgehalt	qs
E 326	Kaliumlactat		
E 327	Calciumlactat	6. Nicht aromatisierte,	
E 330	Citronensäure	mit lebenden Bakterien	
E 331	Natriumcitrate	fermentierte Milcherzeugnisse	
	i) Mononatriumcitrat		
	ii) Dinatriumcitrat	7. Natürliches Mineralwasser	
	iii) Trinatriumcitrat	und Quellwasser im Sinne der	
E 332	Kaliumcitrate	Mineral- und Tafelwasser-	
	i) Monocalciumcitrat	Verordnung	
	ii) Trikaliumcitrat		
E 333	Calciumcitrate	8. Kaffee (ausgenommen	
	i) Monocalciumcitrat	aromatisierter Instantkaffee)	
	ii) Dicalciumcitrat	und Kaffee-Extrakte	
	iii) Tricalciumcitrat		
E 334	L(+)-Weinsäure	9. Nicht aromatisierter	
E 335	Natriumtartrate	Blatt-Tee	
	i) Mononatriumtartrat		
	ii) Dinatriumtartrat	10. Zuckerarten im Sinne der	
E 336	Kaliumtartrate	Zuckerartenverordnung	
	i) Monokaliumtartrat		
	ii) Dikaliumtartrat		
E 337	Kaliumnatriumtartrat	11. Trockene Teigwaren, ausgenommen glutenfreie	

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 350	Natriummalate i) Natriummalat ii) Natriumhydrogenmalat	Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind, im Sinne der Diätenverordnung	
E 351	Kaliummalat		
E 352	Calciummalate i) Calciummalat ii) Calciumhydrogenmalat	12. Natürliche nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch)	
E 354	Calciumtartrat		
E 380	Triammoniumcitrat		
E 400 <sup>1)</sup>	Alginsäure	13. Lebensmittel, die in Teil C aufgeführt sind	
E 401 <sup>1)</sup>	Natriumalginat		
E 402 <sup>1)</sup>	Kaliumalginat		
E 403 <sup>1)</sup>	Ammoniumalginat		
E 404 <sup>1)</sup>	Calciumalginat		
E 406 <sup>1)</sup>	Agar-Agar		
E 407 <sup>1)</sup>	Carrageen		
E 407a <sup>1)</sup>	Verarbeitete Eucheuma-Algen		
E 410 <sup>1)</sup>	Johannisbrotkernmehl		
E 412 <sup>1)</sup>	Guarkernmehl		
E 413 <sup>1)</sup>	Traganth		
E 414 <sup>1)</sup>	Gummi arabicum		
E 415 <sup>1)</sup>	Xanthan		
E 417 <sup>1)</sup>	Tarakernmehl		
E 418 <sup>1)</sup>	Gellan		
E 422	Glycerin		
E 440 <sup>1)</sup>	Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin		
E 460	Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver		
E 461	Methylcellulose		
E 462	Ethylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose, Cellulosegummi		

ausgenommen zur  
Herstellung künstlich  
getrockneter Lebensmittel,  
die beim Verzehr  
rehydratisieren sollen

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose, enzymatisch hydrolisierter Cellulosegummi		
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 Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 500	Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat		
E 501	Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat ii) Kaliumhydrogen-carbonat		
E 503	Ammoniumcarbonate i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat		
E 504	Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat, 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- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
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 920	L-Cystein (nur als Mehlbehandlungsmittel)		
E 1103	Invertase		
E 1200	Polydextrose		
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	Stärkenatrium-octenylsuccinat		
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke		

- 1) Nicht zugelassen für Gelee-Süßwaren in Minibechern. Gelee-Süßwaren in Minibechern im Sinne dieser Regelung sind in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, 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.

**Teil B**  
**Zusatzstoffe, die nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen sind**

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 297	Fumarsäure	Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren Zuckerwaren Geleeartige Desserts; Desserts mit Früchtegeschmack; Trockendessertmischungen in Pulverform	2,5 g/kg  1 g/kg 4 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Instantpulver für Getränke auf Fruchtebasis	1 g/l
		Instanterzeugnisse für die Zubereitung von aromatisierten Schwarz- und Kräutertees	1 g/kg
		Kaugummi	2 g/kg
E 338	Phosphorsäure	) Nichtalkoholische aromatisierte Getränke	700 mg/l,
E 339	Natriumphosphate	) Sterilisierte und ultrahochoerhitzte Milch	1 g/l
	i) Mononatriumphosphat	)	
	ii) Dinatriumphosphat	) Kandiertes Obst	800 mg/kg
	iii) Trinatriumphosphat	) Obstzubereitungen	800 mg/kg
E 340	Kaliumphosphate	) Eingedickte Milch	1 g/kg
	i) Monokaliumphosphat	) mit weniger als 28% Trockenmasse	
	ii) Dikaliumphosphat	) Eingedickte Milch mit mehr	1,5 g/kg
	iii) Trikaliumphosphat	) als 28% Trockenmasse	
		) Milchpulver oder Magermilchpulver	2,5 g/kg
E 341	Calciumphosphate	) Pasteurisierte,	5 g/kg
	i) Monocalciumphosphat	) sterilisierte oder ultrahochoerhitzte Sahne	
	ii) Dicalciumphosphat	) Schlagsahne oder Analoge	5 g/kg
	iii) Tricalciumphosphat	) aus Pflanzenfett	
E 343	Magnesiumphosphate	) Frischkäse (außer Mozzarella)	2 g/kg
	i) Monomagnesiumphosphat	)	
	ii) Dimagnesiumphosphat	) Schmelzkäse oder Schmelzkäseanaloge	20 g/kg
E 450	Diphosphate	)	
	i) Dinatriumdiphosphat	) Fleischerzeugnisse	5 g/kg
	ii) Tri-natriumdiphosphat	) Getränke für Sportler, Tafelwasser	0,5 g/l
	iii) Tetranatriumdiphosphat	) Nahrungsergänzungsmittel	qs
	v) Tetrakaliumdiphosphat	) Kochsalz oder Kochsalzersatz	10 g/kg
	vi) Dicalcium-diphosphat	) Pflanzeneiweißgetränke	20 g/l
	vii) Calciumdihydrogendiphosphat	) Getränkeweißer	30 g/kg
		) Getränkeweißer für Automaten	50 g/kg
E 451	Triphosphate	)	
	i) Pentanatriumtriphosphat	) Speiseeis	1 g/kg
	ii) Pentakaliumtriphosphat	) Desserts	3 g/kg
		) Trockendessert in Pulverform	7 g/kg
E 452	Polyphosphate	)	
	i) Natriumpolyphosphat	) Feine Backwaren	20 g/kg
	ii) Kaliumpolyphosphat	) Mehl	2,5 g/kg
	iii) Natriumcalciumpolyphosphat	) Mehl, backfertig	20 g/kg
	iv) Calciumpolyphosphat	) Soda bread	20 g/kg
		) Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	10 g/kg
		) Saucen	5 g/kg
		) Suppen oder Brühen	3 g/kg
		) Instanttee oder Instantkräutertee	2 g/kg
		) Aromen	40 g/kg
		) Kaugummi	qs
		) Trockenlebensmittel in Pulverform	10 g/kg
		) Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis	2 g/l

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		) Alkoholische Getränke (ausgenommen Bier)	1 g/l
		) Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		) Knabbererzeugnisse	5 g/kg
		) Surimi	1 g/kg
		) Fischpaste oder Paste von Krebstieren	5 g/kg
		) Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke 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	12 g/kg
		) Filets von unverarbeitetem Fisch, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		) Unverarbeitete oder verarbeitete Schalen- oder Krebstiere, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		) Verarbeitete (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter oder getrockneter) Kartoffelerzeugnisse sowie vorfrittierte Kartoffeln, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		) Streichfette, ausgenommen Butter	5 g/kg
		) Sauerrahmbutter	2 g/kg
		) Krebstiererzeugnisse in Dosen	1 g/kg
		) Emulsionssprays auf Wasserbasis zum Bestreichen von Backformen	30 g/kg
		) Getränke auf Kaffeebasis für Automaten	2 g/l
		)	jeweils berechnet als P205
E 353	Metaweinsäure	Made wine	100 mg/l
E 355	Adipinsäure	Füllungen und Überzüge für Trockendesserts in Pulverform	2 g/kg
E 356	Natriumadipat		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
			jeweils berechnet als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts	6 g/kg
		Suppen oder Brühen	5 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	3 g/l
E 385	Calciumdinatrium-methylen-diamintetra-acetat (Calciumdinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen Dosen- oder Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken Dosen- oder Glaskonserven von Krebs- und Weichtieren Dosen- oder Glaskonserven von Fischen Streichfette nach dem Anhang, Buchstabe B oder C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94, mit einem Fettgehalt von höchstens 41% Gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg 75 mg/kg
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen Feine Backwaren Füllungen, Glasuren und Überzüge für Feine Backwaren und Desserts Zuckerwaren Speiseeis auf Wasserbasis Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis Saucen Bier Kaugummi Obst- oder Gemüsezubereitungen Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke Emulsionsliköre diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Nahrungsergänzungsmittel Cider (ausgenommen cidre bouche)	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg 1 g/kg 100 mg/l
E 416	Karayagummi	Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis Überzüge für Nüsse Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren Desserts Emulgierte Saucen Liköre auf Eierbasis Nahrungsergänzungsmittel Kaugummi Aromen	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l qs 5 g/kg 50 g/kg
E 420	Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup	Lebensmittel allgemein (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß	qs

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Mannit ) Isomalt ) Maltit ) i) Maltit ) ii) Maltitsirup ) Lactit ) Xylit (außer als Süßungsmittel) ) Erythrit )	Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13); Fisch, Krebstiere, Weichtiere und Kopffüßer, unverarbeitet, gefroren oder tiefgefroren; Liköre	
E 425	Konjak i) Konjakgummi ii) Konjak-Glukomannan	Lebensmittel allgemein (ausgenommen Lebensmittel gemäß Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13 oder zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydratisieren sollen, sowie Gelee-Süßwaren)	10 g/kg einzeln oder kombiniert
E 426	Sojabohnen-Polyose	Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel Nahrungsergänzungsmittel Emulgierte Saucen Abgepackte Feinbackwaren für den Einzelhandel Abgepackte verzehrfertige orientalische Nudeln für den Einzelhandel Abgepackter verzehrfertiger Reis für den Einzelhandel Abgepackte verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter verarbeiteter Erzeugnisse) für den Einzelhandel Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern	5 g/l 1,5 g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	Feine Backwaren Fettemulsionen für Backzwecke	3 g/kg 10 g/kg
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)	Milch- oder Sahneanaloge Speiseeis	5 g/kg 1 g/kg
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	Desserts Zuckerwaren	3 g/kg 1 g/kg
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	Emulgierte Saucen Suppen	5 g/kg 1 g/kg
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für	5 g/kg qs 1 g/kg



E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		) Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
		) Feine Backwaren	10 g/kg
		) Getränkeweißler	20 g/kg
		) Speiseeis	5 g/kg
		) Zuckerwaren	5 g/kg
		) Desserts	5 g/kg
		) Saucen	10 g/kg
		) Suppen oder Brühen	2 g/kg
		) Sahneanaloge	5 g/kg
		) Sterilisierte Sahne und sterilisierte Sahne mit reduziertem Fettgehalt	5 g/kg
		) Frischobst (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
		) Nichtalkoholische Anis- Getränke	5 g/l
		) Nichtalkoholische Kokosnuss- oder Mandelgetränke	5 g/l
		) Alkoholische Getränke (außer Wein und Bier)	5 g/l
		) Pulver zur Herstellung heißer Getränke	10 g/l
		) Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen	5 g/l
		) Nahrungsergänzungsmittel	qs
		) diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		) Kaugummi	10 g/kg
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren	10 g/kg
		Emulsionsliköre	5 g/l
		Eiprodukte	1 g/kg
		Getränkeweißler	0,5 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg
		Fettemulsionen	5 g/kg
		Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
		Zuckerwaren	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Frühstücksgetreidekost der Art Granola	10 g/kg
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Streichfette nach dem Anhang, Buchstabe A, B oder C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94, mit einem Fettgehalt von höchstens 41%	4 g/kg
		Gleichartige Streicherzeugnisse mit	4 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		einem Fettgehalt von weniger als 10% Salatsaucen Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	4 g/kg 5 g/kg
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren Fettemulsionen für Backzwecke Milch- oder Sahneanaloge Getränkeweißler Speiseeis Zuckerwaren Desserts Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, 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	Natriumstearoyl-2-lactylat	) Feine Backwaren	5 g/kg
		) Schnellkochender Reis	4 g/kg
		) Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	) Emulsionsliköre	8 g/l
		) Spirituosen mit weniger als 15 Vol.-% Alkohol	8 g/l
		) Kaugummi	2 g/kg
		) Fettemulsionen	10 g/kg
		) Desserts	5 g/kg
		) Zuckerwaren	5 g/kg
		) Getränkeweißler	3 g/kg
		) Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	5 g/kg
		) Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt	4 g/kg
		) Pulver zur Herstellung heißer Getränke	2 g/l
		) diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	2 g/kg
		) Brot (außer Brot im Sinne von Teil C)	3 g/kg
		) Mostarda di frutta	2 g/kg
E 483	Stearoyltartrat	Backwaren (außer Brot im Sinne von Teil C) Desserts	4 g/kg 5 g/kg
E 491	Sorbitanmonostearat	) Feine Backwaren	10 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	) Glasuren und Überzüge für Feine Backwaren	5 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat	) Fettemulsionen	10 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 494	Sorbitanmonooleat	Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Getränkeweißer	5 g/kg
		Teekonzentrate	0,5 g/l
		oder Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)	
		Speiseeis	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Emulgierte Saucen	5 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		Hefen für Backzwecke	qs
		Kaugummi	5 g/kg
		diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	10 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat	Fruchtgelee; Marmelade	25 mg/kg
E 512	Zinn-II-chlorid	Dosen- oder Glaskonserven von Spargel	25 mg/kg, berechnet als Zinn
E 520	Aluminiumsulfat	Eiklar	30 mg/kg
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	Kandierte, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse	200 mg/kg
E 522	Aluminiumkaliumsulfat		jeweils berechnet als
E 523	Aluminiumammoniumsulfat		Aluminium
E 535	Natriumferrocyanid	Kochsalz oder	20 mg/kg jeweils
E 536	Kaliumferrocyanid	Kochsalzersatz	berechnet als
E 538	Calciumferrocyanid		wasserfreies Kaliumferrocyanid
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	Feine Backwaren (nur scones und Biskuitgebäck)	1 g/kg, berechnet als Aluminium
E 551	Siliciumdioxid	Aromen	50 g/kg
E 551	Siliciumdioxid	Trockenlebensmittel in	10 g/kg
E 552	Calciumsulfat	Pulverform (einschließlich Zuckerarten)	
E 553a	i) Magnesiumsilicat	Kochsalz oder	10 g/kg
	ii) Magnesiumtrisilicat	Kochsalzersatz	
E 553b	Talkum	Nahrungsergänzungsmittel	qs
E 554	Natriumaluminiumsilicat	Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragees	qs
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	Hartkäse, Schnittkäse und Schmelzkäse, in Scheiben oder gerieben; Käse- und Schmelzkäseanaloge, in Scheiben oder gerieben	10 g/kg
E 556	Calciumaluminiumsilicat	Würzmittel	30 g/kg
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	Erzeugnisse zum Einfetten von Backformen	30 g/kg
		Süßwaren außer Schokolade (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 553b	Talkum	Kaugummi; Reis;	
		Würste (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	Eiermalfarben	qs
E 579	Eisen-II-gluconat	Oliven	150 mg/kg jeweils berechnet als Eisen



E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		) - Süßwaren (auch Schokolade) ) - Kaugummi ) - mit Schokolade überzogene kleine Feine Backwaren ) - Knabbererzeugnisse ) - Nüsse ) - Kaffeebohnen ) - Nahrungsergänzungsmittel ) - frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Ananas (nur Oberflächenbehandlung)	500 mg/kg 1.200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg
E 905	Mikrokristallines Wachs	Oberflächenbehandlung von - Süßwaren (außer Schokolade) - Kaugummi - Melonen, Papayas, Mangos oder Avocados	qs
E 907	Hydriertes Poly-1-decen	als Überzugsmittel für - Zuckerwaren - Trockenfrüchte	2 g/kg
E 912	Montansäureester	) Frische Zitrusfrüchte,	
E 914	Polyethylenwachs-oxidate	) Melonen, Mangos, Papayas, Avocados oder Ananas (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
E 943a	Butan	Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter)	qs
E 943b	Isobutan		
E 944	Propan	Emulsionssprays auf Wasserbasis	
E 950	Acesulfam-K (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg <sup>*)</sup>
E 951	Aspartam (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	2.500 mg/kg <sup>*)</sup>
E 957	Thaumatococcus (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	10 mg/kg <sup>*)</sup>
		Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke auf Wasserbasis	0,5 mg/l
		Desserts auf Milch- und Nichtmilchbasis	5 mg/kg
E 959	Neohesperidin DC (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	150 mg/kg <sup>*)</sup>
		Streichfette nach dem Anhang, Buchstabe B oder C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94; Fleischerzeugnisse; Früchtegelees; Pflanzeneiweiß	5 mg/kg
E 999	Quillajaextrakt	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke auf Wasserbasis; Cider (ausgenommen cidre bouche)	200 mg/l, berechnet als wasserfreier Extrakt
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	) Nahrungsergänzungsmittel	
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	) in Form von Komprimaten oder Dragees	qs

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 1204	Pullulan	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Kapseln, Tabletten oder Dragees Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems in Form dünner Blättchen	qs qs
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	Eingekapselte Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln	35 g/kg Nahrungsergänzungsmittel
E 1505	Triethylcitrat	Eiklarpulver	qs
E 1505	Triethylcitrat	Aromen	3 g/kg aus allen Quellen in verzehfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder in Kombination; bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören 1 g/l
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglykol)		1,2-Propandiol E 1520
E 1519	Benzylalkohol	Aromen für - Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte Getränke auf Weinbasis, aromatisierte Weinerzeugnisse, Cocktails - Süßwaren, einschließlich Schokolade, und Feine Backwaren	100 mg/l aus allen Quellen in verzehfertigen oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln 250 mg/kg aus allen Quellen in verzehfertigen oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Kaugummi	qs
-	Aluminiumoxid )		
-	Butadien-Styrol-Copolymerisate )		
-	Gutta )		
-	Isobutylen-Isopren-Copolymerisate )		
-	Kautschuk )		
-	Mastix )		
-	Mikrokristalline )		
-	Kolophonium )	Kaumasse für Kaugummi	qs
-	Kolophonester )		
-	Paraffine )		
-	Polyethylen )		
-	Polyisobutylen )		
-	Polyvinylester der unverzweigten )		
-	Fettsäuren C(tief)2 bis C(tief)18 )		
E 1520	Propan-1,2-diol (Propylenglykol) )		
-	Wachsester )		
-	Wollwachs )		
-	Cystin (zur Veränderung der Klebereigenschaften)	Weizenmahlerzeugnisse für Brot einschließlich Kleingebäck	100 mg/kg

1) Nicht zugelassen für Gelee-Süßwaren in Minibechern. Gelee-Süßwaren in Minibechern im Sinne dieser Regelung sind in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, 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.

\*) Bei Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 sind die Einzelhöchstmengen anteilig zu reduzieren.

Teil C

Lebensmittel, für die nur bestimmte Zusatzstoffe zugelassen sind

Lebensmittel	E- Nummer	Zusatzstoff	Höchst- menge
1	2	3	4
Kakao- und Schokoladen- erzeugnisse im Sinne der Kakaoverordnung *)	E 322 E 330 E 334 E 422 E 471 E 472c	Lecithine Citronensäure L(+)-Weinsäure Glycerin Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	qs 0,5% 0,5% qs qs qs
	E 414 E 440	Gummi arabicum Pektine (jeweils nur als Überzugsmittel)	 qs  
	E 170 E 500 E 501 E 503 E 504 E 524 E 525 E 526 E 527 E 528 E 530	Calciumcarbonat Natriumcarbonate Kaliumcarbonate Ammoniumcarbonate Magnesiumcarbonate Natriumhydroxid Kaliumhydroxid Calciumhydroxid Ammoniumhydroxid Magnesiumhydroxid Magnesiumoxid	 7% auf Trocken- masse ohne Fett, berechnet als Kalium- carbonat  
Fruchtsäfte im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 300 E 330	Ascorbinsäure Citronensäure	qs 3 g/l
Ananassaft im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 296 E 440	Äpfelsäure Pektine	3 g/l 3 g/l
Saft der Passionsfrucht im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 440	Pektine	3 g/l
Fruchtnektare im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 270 E 300 E 330	Milchsäure Ascorbinsäure Citronensäure	5 g/l qs 5 g/l
Fruchtnektare aus Ananas oder der Passionsfrucht im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 440	Pektine	3 g/l
Traubensaft im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 170 E 336	Calciumcarbonat Kaliumtartrate	qs  
Konfitüre extra und Gelee extra im Sinne der	E 270 E 296	Milchsäure Äpfelsäure	  

I Konfitürenverordnung	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I	I E 327	I Calciumlactat	) I	I
I	I E 330	I Citronensäure	) I	I
I	I E 331	I Natriumcitrate	) I	I
I	I E 333	I Calciumcitrate	) I qs	I
I	I E 334	I L(+)-Weinsäure	) I	I
I	I E 335	I Natriumtartrate	) I	I
I	I E 350	I Natriummalate	) I	I
I	I E 440	I Pektine	) I	I
I	I E 471	I Mono- und Diglyceride	) I	I
I	I	I von Speisefettsäuren	) I	I
I-----I				
I Konfitüren, Gelees und	I E 270	I Milchsäure	) I	I
I Marmeladen im Sinne der	I E 296	I Äpfelsäure	) I	I
I Konfitürenverordnung	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I oder andere ähnliche	I E 327	I Calciumlactat	) I	I
I Fruchtaufstriche,	I E 330	I Citronensäure	) I	I
I einschließlich	I E 331	I Natriumcitrate	) I	I
I brennwertverminderte	I E 333	I Calciumcitrate	) I qs	I
I Erzeugnisse	I E 334	I L(+)-Weinsäure	) I	I
I	I E 335	I Natriumtartrate	) I	I
I	I E 350	I Natriummalate	) I	I
I	I E 440	I Pektine	) I	I
I	I E 471	I Mono- und Diglyceride	) I	I
I	I	I von Speisefettsäuren	) I	I
I	I E 509	I Calciumchlorid	) I	I
I	I E 524	I Natriumhydroxid	) I	I
I	I	I	) I	I
I	I E 400	I Alginsäure	) I	I
I	I E 401	I Natriumalginat	) I	I
I	I E 402	I Kaliumalginat	) I	I
I	I E 403	I Ammoniumalginat	) I	I
I	I E 404	I Calciumalginat	) I	I
I	I E 406	I Agar-Agar	) I 10 g/kg	I
I	I E 407	I Carrageen	) I	I
I	I E 410	I Johannisbrotkernmehl	) I	I
I	I E 412	I Guarkernmehl	) I	I
I	I E 415	I Xanthan	) I	I
I	I E 418	I Gellan	) I	I
I-----I				
I Trockenmilch und	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I eingedickte Milch im	I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I Sinne der Milcherzeugnis-	E 304	I Fettsäureester der	) I	I
I verordnung	I	I Ascorbinsäure	) I	I
I	I E 322	I Lecithine	) I	I
I	I E 331	I Natriumcitrate	) I	I
I	I E 332	I Kaliumcitrate	) I qs	I
I	I E 407	I Carrageen	) I	I
I	I E 500	I ii) Natriumhydrogen-	) I	I
I	I	I carbonat	) I	I
I	I E 501	I ii) Kaliumhydrogen-	) I	I
I	I	I carbonat	) I	I
I	I E 509	I Calciumchlorid	) I	I
I-----I				
I Pasteurisierte Sahne	I E 401	I Natriumalginat	) I	I
I mit vollem Fettgehalt	I E 402	I Kaliumalginat	) I	I
I	I E 407	I Carrageen	) I	I
I	I E 466	I Natriumcarboxymethyl-	) I qs	I
I	I	I cellulose	) I	I
I	I E 471	I Mono- und Diglyceride von	) I	I
I	I	I Speisefettsäuren	) I	I
I-----I				

I Geschälte Kartoffeln	I E 296	I Äpfelsäure	I qs	I
I-----I				
I Nicht verarbeitetes Obst	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I und Gemüse, gefroren	I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I oder tiefgefroren;	I E 302	I Calciumascorbat	) I	I
I nicht verarbeitetes	I E 330	I Citronensäure	) I	I
I verzehrfertiges Obst	I E 331	I Natriumcitrate	) I qs	I
I und Gemüse, vorverpackt	I E 332	I Kaliumcitrate	) I	I
I und gekühlt;	I E 333	I Calciumcitrate	) I	I
I nicht verarbeitete und	I	I	) I	I
I geschälte Kartoffeln,	I	I	) I	I
I vorverpackt; Obstkompott;	I	I	) I	I
I nicht verarbeitete Fische,	I	I	) I	I
I Krebs- und Weichtiere,	I	I	) I	I
I auch gefroren oder	I	I	) I	I
I tiefgefroren	I	I	) I	I
I-----I				
I Obstkompott, ausgenommen	I E 440	I Pektin	) I	I
I Apfelkompott	I	I	) I qs	I
I	I E 509	I Calciumchlorid	) I	I
I-----I				
I Schnellkochreis	I E 471	I Mono- und Diglyceride von	) I	I
I	I	I Speisefettsäuren	) I	I
I	I E 472a	I Essigsäureester von Mono-	) I qs	I
I	I	I und Diglyceriden von	) I	I
I	I	I Speisefettsäuren	) I	I
I-----I				
I Nicht emulgierte	I E 304	I Fettsäureester der	) I	I
I tierische oder	I	I Ascorbinsäure	) I	I
I pflanzliche Öle und	I E 306	I Stark tocopherolhaltige	) I	I
I Fette (ausgenommen	I	I Extrakte	) I	I
I natives Öl und Olivenöl)	I E 307	I Alpha-Tocopherol	) I	I
I	I E 308	I Gamma-Tocopherol	) I qs	I
I	I E 309	I Delta-Tocopherol	) I	I
I	I E 330	I Citronensäure	) I	I
I	I E 331	I Natriumcitrate	) I	I
I	I E 332	I Kaliumcitrate	) I	I
I	I E 333	I Calciumcitrate	) I	I
I	I E 322	I Lecithine	I 30 g/l	I
I	I E 471	I Mono- und Diglyceride von	I 10 g/l	I
I	I	I Speisefettsäuren	I	I
I-----I				
I Nicht emulgierte Öle und	I E 270	I Milchsäure	) I	I
I Fette tierischen oder	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I pflanzlichen Ursprungs	I E 304	I Fettsäureester der	) I	I
I (ausgenommen native Öle	I	I Ascorbinsäure	) I	I
I und Olivenöle), die	I E 306	I Stark tocopherolhaltige	) I	I
I speziell zum Kochen	I	I Extrakte	) I	I
I und/oder Braten oder für	I E 307	I Alpha-Tocopherol	) I	I
I die Zubereitung von	I E 308	I Gamma-Tocopherol	) I qs	I
I Bratensaucen bestimmt	I E 309	I Delta-Tocopherol	) I	I
I sind	I E 330	I Citronensäure	) I	I
I	I E 331	I Natriumcitrate	) I	I
I	I E 332	I Kaliumcitrate	) I	I
I	I E 333	I Calciumcitrate	) I	I
I	I E 472c	I Citronensäureester von	) I	I
I	I	I Mono- und Diglyceriden	) I	I
I	I	I von Speisefettsäuren	) I	I
I	I E 322	I Lecithine	I 30 g/l	I
I	I E 471	I Mono- und Diglyceride von	I 10 g/l	I
I	I	I Speisefettsäuren	I	I
I-----I				

I Raffiniertes Olivenöl	I E 307	I Alpha-Tocopherol	I 200 mg/l	I
I einschließlich	I	I	I	I
I Oliventresteröl	I	I	I	I
I-----I				
I Sauerrahmbutter	I E 500	I Natriumcarbonate	I qs	I
I-----I				
I Gereifter Käse	I E 170	I Calciumcarbonat	) I	I
I	I E 504	I Magnesiumcarbonate	) I qs	I
I	I E 509	I Calciumchlorid	) I	I
I	I E 575	I Glucono-delta-lacton	) I	I
I	I E 500iii	I Natriumhydrogencarbonat	I qs	I
I	I	I (nur für Sauermilchkäse)	I	I
I-----I				
I Gereifter Käse, in	I E 170	I Calciumcarbonat	) I	I
I Scheiben oder zerkleinert	E 504	I Magnesiumcarbonate	) I	I
I	I E 509	I Calciumchlorid	) I qs	I
I	I E 575	I Glucono-delta-lacton	) I	I
I	I E 460	I Cellulose	) I	I
I-----I				
I Mozzarella oder	I E 260	I Essigsäure	) I	I
I Molkenkäse	I E 270	I Milchsäure	) I qs	I
I	I E 330	I Citronensäure	) I	I
I	I E 575	I Glucono-delta-lacton	) I	I
I-----I				
I Mozzarella oder	I E 260	I Essigsäure	) I	I
I Molkenkäse, jeweils in	I E 270	I Milchsäure	) I	I
I Scheiben oder zerkleinert	E 330	I Citronensäure	) I qs	I
I	I E 575	I Glucono-delta-lacton	) I	I
I	I E 460iii	I Cellulosepulver	) I	I
I-----I				
I Glas- oder Dosen-	I E 260	I Essigsäure	) I	I
I Konserven von Obst und	I E 261	I Kaliumacetat	) I	I
I Gemüse	I E 262	I Natriumacetate	) I	I
I	I E 263	I Calciumacetat	) I	I
I	I E 270	I Milchsäure	) I	I
I	I E 296	I Äpfelsäure	) I	I
I	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I	I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I	I E 302	I Calciumascorbat	) I	I
I	I E 325	I Natriumlactat	) I	I
I	I E 326	I Kaliumlactat	) I	I
I	I E 327	I Calciumlactat	) I qs	I
I	I E 330	I Citronensäure	) I	I
I	I E 331	I Natriumcitrate	) I	I
I	I E 332	I Kaliumcitrate	) I	I
I	I E 333	I Calciumcitrate	) I	I
I	I E 334	I L(+)-Weinsäure	) I	I
I	I E 335	I Natriumtartrate	) I	I
I	I E 336	I Kaliumtartrate	) I	I
I	I E 337	I Kaliumnatriumtartrat	) I	I
I	I E 509	I Calciumchlorid	) I	I
I	I E 575	I Glucono-delta-lacton	) I	I
I-----I				
I Gehakt	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I	I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I	I E 302	I Calciumascorbat	) I	I
I	I E 330	I Citronensäure	) I qs	I
I	I E 331	I Natriumcitrate	) I	I
I	I E 332	I Kaliumcitrate	) I	I
I	I E 333	I Calciumcitrate	) I	I
I-----I				
I Zubereitungen aus	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I

I	frischem Hackfleisch,	I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I	vorverpackt	I E 302	I Calciumascorbat	) I	I
I		I E 330	I Citronensäure	) I qs	I
I		I E 331	I Natriumcitrate	) I	I
I		I E 332	I Kaliumcitrate	) I	I
I		I E 333	I Calciumcitrate	) I	I
I-----I					
I	Ausschließlich aus	I E 260	I Essigsäure	) I	I
I	Weizenmehl, Wasser, Hefe	I E 261	I Kaliumacetat	) I	I
I	oder Sauerteig und Salz	I E 262	I Natriumacetate	) I	I
I	hergestelltes Brot	I E 263	I Calciumacetat	) I	I
I		I E 270	I Milchsäure	) I	I
I		I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I		I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I		I E 302	I Calciumascorbat	) I	I
I		I E 304	I Fettsäureester der	) I	I
I		I	I Ascorbinsäure	) I	I
I		I E 322	I Lecithine	) I	I
I		I E 325	I Natriumlactat	) I	I
I		I E 326	I Kaliumlactat	) I	I
I		I E 327	I Calciumlactat	) I qs	I
I		I E 471	I Mono- und Diglyceride von	) I	I
I		I	I Speisefettsäuren	) I	I
I		I E 472a	I Essigsäureester von Mono-	) I	I
I		I	I und Diglyceriden von	) I	I
I		I	I Speisefettsäuren	) I	I
I		I E 472d	I Weinsäureester von Mono-	) I	I
I		I	I und Diglyceriden von	) I	I
I		I	I Speisefettsäuren	) I	I
I		I E 472e	I Mono- und Diacetyl-	) I	I
I		I	I weinsäureester von Mono-	) I	I
I		I	I und Diglyceriden von	) I	I
I		I	I Speisefettsäuren	) I	I
I		I E 472f	I Gemischte Wein- und	) I	I
I		I	I Essigsäureester von Mono-	) I	I
I		I	I und Diglyceriden von	) I	I
I		I	I Speisefettsäuren	) I	I
I-----I					
I	Pain courant francais,	I E 260	I Essigsäure	) I	I
I	Friss búzakenyér,	I E 261	I Kaliumacetat	) I	I
I	fehér és félbarna	I E 262	I Natriumacetate	) I	I
I	kenyerek	I E 263	I Calciumacetat	) I	I
I		I E 270	I Milchsäure	) I	I
I		I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I		I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I		I E 302	I Calciumascorbat	) I	I
I		I E 304	I Fettsäureester der	) I qs	I
I		I	I Ascorbinsäure	) I	I
I		I E 322	I Lecithine	) I	I
I		I E 325	I Natriumlactat	) I	I
I		I E 326	I Kaliumlactat	) I	I
I		I E 327	I Calciumlactat	) I	I
I		I E 471	I Mono- und Diglyceride von	) I	I
I		I	I Speisefettsäuren	) I	I
I-----I					
I	Frische Teigwaren	I E 270	I Milchsäure	) I	I
I		I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I		I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I		I E 322	I Lecithine	) I	I
I		I E 330	I Citronensäure	) I qs	I
I		I E 334	I L(+)-Weinsäure	) I	I
I		I E 471	I Mono- und Diglyceride von	) I	I

I	I	I Speisefettsäuren	) I	I
I	I E 575	I Glucono-delta-lacton	) I	I
I-----I				
I Bier	I E 270	I Milchsäure	) I	I
I	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I	I E 301	I Natriumascorbat	) I qs	I
I	I E 330	I Citronensäure	) I	I
I	I E 414	I Gummi arabicum	) I	I
I-----I				
I Foie gras, foie gras	I E 300	I Ascorbinsäure	) I	I
I entier, blocs de foie	I E 301	I Natriumascorbat	) I qs	I
I gras	I	I	) I	I
I-----I				
I Libamáj, libamáj	I E 300	I Ascorbinsäure	) I qs	I
I egészben, libamáj	I E 301	I Natriumascorbat	) I	I
I tömbben	I E 385	I Calcium-dinatriumethylen-	I	I
I	I	I dimantetraacetat	I 250 mg/kg	I
I	I	I (Calcium-Dinatrium-EDTA)	I	I
I-----I				
I UHT-Ziegenmilch	I E 331	I Natriumcitrate	I 4 g/l	I
I-----I				
I Kastanien in Flüssigkeit	I E 410	I Johannisbrotkernmehl	) I	I
I	I E 412	I Guarkernmehl	) I qs	I
I	I E 415	I Xanthan	) I	I
I-----I				

\*) Kakao- und Schokoladenerzeugnisse mit verringertem Energiegehalt oder ohne Zuckerzusatz fallen nicht unter Anhang 4 Teil C.

### Anlage 5 (zu § 5 Abs. 1 und § 7) Zusatzstoffe, die für Lebensmittel zur Konservierung oder als Antioxidationsmittel zugelassen sind

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2000, 1537 - 1545;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote

#### Teil A

#### Liste 1

#### Zugelassene Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

E-Nummer	Zusatzstoff	Abkürzung
1	2	3
E 200	Sorbinsäure	Ss
E 202	Kaliumsorbat	
E 203	Calciumsorbat	
E 210	Benzoessäure	Bs
E 211	Natriumbenzoat	
E 212	Kaliumbenzoat	
E 213	Calciumbenzoat	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	PHB
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	

#### Liste 2

#### Zulassungen

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs <sup>1)</sup>	Ss + PHB <sup>2)</sup>	Ss + Bs + PHB <sup>3)</sup>
1	2	3	4	5	6	7

Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke (ausgenommen Getränke auf Milchbasis)	300	150	250 Ss + 150 Bs		
Teekonzentrate; Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)			600		
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung			2.000		
Obst-/Fruchtwein (auch alkoholfrei); Made wine	200				
Sod...saft oder Sodem...saft	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; Mermeladas		500	1.000		
Kandierte, kristallisierte oder glasiertes Obst und Gemüse			1.000		
Trockenfrüchte	1.000				
Frugtrod oder Rote Grütze	1.000	500			
Früchte- oder Gemüsezubereitungen, einschließlich Saucen auf Früchtebasis (ausgenommen Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen)	1.000				
Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven)			2.000		
Kartoffelteig oder vorgebackene Kartoffeln, geschnitten	2.000				
Gnocchi	1.000				
Polenta	200				
Oliven oder Zubereitungen auf Olivenbasis	1.000	500	1.000		
Geleeüberzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten				1.000	
Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen					qs
Teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse, einschließlich Fischrogenerzeugnisse			2.000		
Gesalzener, getrockneter Fisch			200		
Crangon crangon und Crangon vulgaris, gekocht			6.000		
Abgepackter und geschnittener Käse	1.000				
Nicht reifender Käse	1.000				
Schmelzkäse	2.000				
Schichtkäse und Käse mit beigegebenen Lebensmitteln	1.000				
Nicht hitzebehandelte 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 und brennwertvermindertes Brot 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	
Überzüge, 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	500		1.000	
Emulgierte Saucen mit mit einem Fettgehalt von weniger als 60%	2.000	1.000		2.000	
Nicht emulgierte Saucen				1.000	
Feinkostsalate				1.500	
Senf				1.000	
Würzmittel				1.000	
Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen)				500	
Aspik	1.000	500			
Diätische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist				1.500	
Flüssige Tafelsüßen mit einem Wassergehalt von mehr als 75 vom Hundert	500				
Pektinlösungen zur Behandlung von Trockenobst einschließlich Weinbeeren	10.000				
Flüssige Enzymzubereitungen:					
Lab und Labaustauscher	12.000	12.000	10.000		
andere Enzyme	5.000	5.000	5.000		
...Mehu und Makeutettu ...Mehu	500	200			
Fleisch-, Fisch-, Krestier- und Kopffüßeranaloge und Käse auf der Grundlage von Eiweiß	2.000				
Dulce de membrillo		1.000			
Marmelada				1.500	
Ostkaka	2.000				
Pasha	1.000				
Semmelknödelteig	2.000				
Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung)	qs				
Gekochte rote Rüben		2.000			

Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6	qs				
Eiermalfarbe		4.000	4.000	5.000	
Krebstiere und Weichtiere, gekocht		1.000		2.000	
Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form				2.000	
Aromen				1.500	

- 1) Ss + Bs: Ss und Bs einzeln oder in Kombination verwendet.
- 2) Ss + PHB: Ss und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.
- 3) Ss + Bs + PHB: Ss, Bs und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.

**Teil B**

**Liste 1**

**Zugelassene(s) Schwefeldioxid und Sulfite**

E-Nummer	Zusatzstoff
1	2
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfid
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfid
E 227	Calciumbisulfit
E 228	Kaliumbisulfit

**Liste 2**

**Zulassungen<sup>\*)</sup>**

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO <sup>2</sup>
1	2
Burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca und Butifarra fresca	450
Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae)	200
Krebstiere und Kopffüßer; - frisch, gefroren und tiefgefroren - Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	150
- weniger als 80 Einheiten	150
- zwischen 80 und 120 Einheiten	200
- mehr als 120 Einheiten	300
Krebstiere und Kopffüßer: - gekocht - gekochte Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	50
- weniger als 80 Einheiten	135
- zwischen 80 und 120 Einheiten	180
- mehr als 120 Einheiten	270
Hartkekse	50
Stärke	50
Sago	30
Graupen	30
Kartoffeltrockenerzeugnisse	400
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	50
Geschälte Kartoffeln	50

in den  
essbaren  
Teilen

Verarbeitete (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene) Kartoffeln	100
Kartoffelteig	100
Weißes Gemüsesorten, getrocknet	400
Weißes Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene weiße Gemüsesorten)	50
Getrockneter Ingwer	150
Getrocknete Tomaten	200
Meerrettichzubereitung	800
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100
Gelbe Paprika in Lake	500
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50
Trockenpilze	100
Trockenfrüchte	
- Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen oder Feigen	2.000
- Bananen	1.000
- Äpfel oder Birnen	600
- Andere (einschließlich Nüsse mit Schale)	500
Getrocknete Kokosnüsse	50
Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitruschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert	100
Konfitüren, Gelees und Marmeladen (ausgenommen Konfitüre extra oder Gelee extra) oder ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	50
Jams, jellies und marmelades aus geschwefelten Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Früchtebasis	100
Würzmittel auf Zitrusfruchtsaftbasis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein	2.000
Mostarda di frutta	100
Obstgeleesirup und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 2 Nr. 5 Halbsatz 1	800
Weißes Herzkißchen, rehydratisierte Trockenfrüchte und Litschis in Gläsern	100
Zitronenscheiben in Gläsern	250
Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung (ausgenommen Glukosesirup), auch getrocknet	10
Glukosesirup, auch getrocknet	20
Speisesirup oder Melasse	70
Andere Zuckerarten	40
Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchkischgetränke oder Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung	50
Limonen- oder Zitronensaft	350
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5% Gerste (barley water)	350
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capile groselha	250
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten	20 (nur als Gehalt aus dem Konzentrat)
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glukosesirup	50

Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung	70
Süßwaren auf Glukosesirupbasis	50 (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup)
Bier	20
Bier mit Nachgärung im Fass	50
Alkoholfreier Wein	200
Made wine	260
Obst-/Fruchtwein, Obst-/Fruchtschaumwein (jeweils einschließlich alkoholfreie Erzeugnisse)	200
Met	200
Gärungsessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch-, Fisch- oder Krebstieranaloge auf Proteinbasis	200
Marinierte Nüsse	50
Zuckermais, vakuumverpackt	100
Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen	50
Salsicha fresca	450
Tafeltrauben	10
FrISChe Litschis	10 (in den essbaren Teilen)

\*) Ein SO<sup>2</sup>-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l wird als nicht vorhanden betrachtet.

**Teil C**  
**Andere Konservierungsstoffe**  
**Liste 1**  
**Nitrite und Nitrate**

E-Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg
E 249	Kaliumnitrit <sup>1)</sup>	Fleischerzeugnisse	150	
E 250	Natriumnitrit <sup>1)</sup>	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) <sup>2)</sup>	100	
		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1):		
		<i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada entrecosto</i> , <i>chispe</i> , <i>orelheira e</i> <i>cabeça (salgados)</i> , <i>Toucinho fumado</i> (1.2) und ähnliche Erzeugnisse		175
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) und ähnliche Erzeugnisse		100
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) und ähnliche Erzeugnisse		50
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		50
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):		
		<i>Dry cured bacon</i> (2.1) und ähnliche Erzeugnisse		175

E- Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg
		<i>Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2)</i>		100
		<i>Presunto, presunto da pá und paio do lombo (2.3) und ähnliche Erzeugnisse</i>		
		<i>Rohschinken</i>		50
		<i>trockengepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse</i>		
		<i>Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):</i>		
		<i>Vyso#ina Selský salám Turistickýtrvanlivýsalám Poli#an Herkules Loveckýsalám Dunajská klobása Paprikáš (3.5) und ähnliche Erzeugnisse</i>	180	
		<i>Rohschinken</i>		50
		<i>trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse</i>		
		<i>Jellied veal and brisket (3.2)</i>		
E 251	Kaliumnitrat <sup>3)</sup>	Nicht wärmebehandelte	150	
E 252	Natriumnitrat <sup>3)</sup>	Fleischerzeugnisse		
		<i>Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1):</i>		
		<i>Kylmäsavustettu poronliha Kallrökt renkött (1.4)</i>	300	
		<i>Wiltshire bacon und Wiltshire ham (1.1); Entremeada Entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2)</i>		250
		<i>Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse</i>		
		<i>Bacon, Filet de bacon (1.5); und ähnliche Erzeugnisse</i>		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		<i>Cured tongue (1.3)</i>		10
		<i>Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):</i>		
		<i>Dry cured bacon and Dry cured ham (2.1);</i>		250

E- Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg
		<i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2) <i>Presunto, presunto da pá und paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		
		<i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):		
		<i>Rohwürste (Salami und Kantwurst)</i> (3.3)	300 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		<i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) und ähnliche Erzeugnisse		250
		<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6) und ähnliche Erzeugnisse	250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		<i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		10
		Hartkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse	150 (in der Käseemilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser)	
		Käseanaloge auf Milchbasis		
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500	

- 1) Zusatz zu Lebensmitteln nur als Nitritpökelsalz.
- 2) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung auf 121 °C (Verminderung der Bakterienlast von einer Milliarde Sporen je 1.000 Dosen auf eine Spore in 1.000 Dosen).
- 3) 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 Tauchpökellung. Die Tauchpökellung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen.
    - (1.2) 3- bis 5-tägige Tauchpökellung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität.

- (1.3) Mindestens 4-tägige Tauchpökellung und Vorkochen.
- (1.4) Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökellung. Die Pökeldauer beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.
- (1.5) 4- bis 5-tägige Tauchpökellung 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) Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.
  - (2.2) Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.
  - (2.3) 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an.
  - (2.4) Trockenpökellung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von 1 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 Trockenpökelvorgängen 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 Trockenpökellung (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 3 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 3 Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

Liste 2  
Andere Konservierungsmittel

I E- I Nummer	I I	Zusatzstoff	I I	Lebensmittel	I I	Höchst- menge	I I
I 1	I	2	I	3	I	4	I
I E 231	I	Orthophenylphenol	)	I Zitrusfrüchte	I	12 mg/kg,	I
I E 232	I	Natriumorthophenyl-	)	I	I	berechnet	I

I	I phenol	) I	I als	I
I	I (jeweils nur zur	) I	I Ortho-	I
I	I Oberflächen-	) I	I phenylphenol	
I	I behandlung)	) I	I	I
I-----I				
I E 234	I Nisin	I Grieß- und Tapiokapudding	I 3 mg/kg	I
I	I	I und ähnliche Erzeugnisse	I	I
I	I	I Gereifter Käse und	I 12,5 mg/kg	I
I	I	I Schmelzkäse	I	I
I	I	I Clotted cream	I 10 mg/kg	I
I	I	I Mascapone	I 10 mg/kg	I
I-----I				
I E 235	I Natamycin	I Hartkäse, Schnittkäse und	I 1 mg/qdm	I
I	I (nur zur Oberflächen-	I halbfester Schnittkäse;	I Oberfläche	I
I	I behandlung)	I getrocknete, gepökelte	I (5 mm unter	I
I	I	I Würste	I der	I
I	I	I	I Oberfläche	I
I	I	I	I nicht	I
I	I	I	I nachweisbar)	
I-----I				
I E 239	I Hexamethylentetramin	I Provolone-Käse	I 25 mg/kg,	I
I	I	I	I berechnet	I
I	I	I	I als	I
I	I	I	I Formaldehyd	I
I-----I				
I E 280	I Propionsäure	) I Abgepacktes und	I 3.000 mg/kg	I
I E 281	I Natriumpropionat	) I geschnittenes Brot und	I	I
I E 282	I Calciumpropionat	) I Roggenbrot	I	I
I E 283	I Kaliumpropionat	) I	I	I
I	I	) I Brot mit reduziertem	) I	I
I	I	) I Energiegehalt;	) I	I
I	I	) I Vorgebackenes und	) I	I
I	I	) I abgepacktes Brot;	) I	I
I	I	) I Abgepackte Feine Back-	) I	I
I	I	) I waren (einschließlich	) I 2.000 mg/kg	I
I	I	) I Mehlgwaren "flour	) I	I
I	I	) I confectionary") mit	) I	I
I	I	) I einer Wasseraktivität	) I	I
I	I	) I von mehr als 0,65;	) I	I
I	I	) I Abgepackte rolls, buns	) I	I
I	I	) I und pitta	) I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Christmas pudding;	) I 1.000 mg/kg	I
I	I	) I Abgepacktes Brot	) I	I
I	I	) I	I	I
I	I	) I Polsebrod, boller und dansk	2.000 mg/kg	I
I	I	) I flutes, vorverpackt	I	I
I	I	) I Käse oder Käseanaloge	I qs	I
I	I	) I (nur zur Oberflächen-	I	I
I	I	) I behandlung)	I	I
I	I	I	I jeweils	I
I	I	I	I berechnet	I
I	I	I	I als	I
I	I	I	I Propionsäure	
I-----I				
I E 284	I Borsäure	) I Störrogen (Kaviar)	I 4 g/kg,	I
I E 285	I Natriumtetraborat	) I	I berechnet	I
I	I (Borax)	) I	I als Borsäure	
I-----I				
I E 1105	I Lysozym	I Gereifter Käse	I qs	I

**Teil D**  
**Antioxidationsmittel für bestimmte Lebensmittel**

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
E 310	Propylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln	200 <sup>*)</sup> (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 311	Octylgallat		100 <sup>*)</sup> (BHT)
E 312	Dodecylgallat	Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl	
E 319	Tert.- Butylhydrochinon (TBHQ)	Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kuchenmischungen Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten	200 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Trockensuppen und - brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Vorgekochte Getreidekost Würzmittel	jeweils auf den Fettgehalt bezogen  200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln	25 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel	400 (Gallate, TBHQ, BHT und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Etherische Öle	1.000 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Andere Aromen als etherische Öle	100 <sup>*)</sup> (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200 <sup>*)</sup> (TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)
E 315	Isoascorbinsäure	Gepökelte	500
E 316	Natriumisoascorbat	Fleischerzeugnisse oder haltbar gemachte Fleischerzeugnisse Haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren	1.500  1.500  jeweils berechnet als Isoascorbinsäure
E 586	4-Hexylresorcin	Frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	2 als Rückstand in Krebstierfleisch

\*) Bei gemeinsamer Verwendung von Gallaten, TBHQ, BHA und BHT sind die Einzelmengen prozentual zu reduzieren.

**Anlage 6 (zu § 6 und § 7)**

**In Säuglings- und Kleinkindernahrung zugelassene Zusatzstoffe**

( Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2000, 1545 - 1549;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote )

Teil A

Nahrungen für Säuglinge und Kleinkinder nach Maßgabe der Teile B, C, D und E dürfen E 414 (Gummi arabicum) und E 551 (Siliciumdioxid) enthalten, die sich aus dem Zusatz von Zubereitungen ergeben, die nicht mehr als 150 g/kg an E 414 und nicht mehr als 10 g/kg an E 551 enthalten; ferner ist der Zusatz von E 421 (Mannit) zulässig, sofern dieser als Trägerstoff für Vitamin B(tief)12 dient (Verhältnis Vitamin B(tief)12: Mannit nicht kleiner als 1:1.000). Der Restgehalt an E 414 in dem verzehrfertigen Erzeugnis sollte nicht mehr als 10 mg/kg betragen.

Nahrungen für Säuglinge und Kleinkinder nach Maßgabe der Teile B, C, D und E dürfen E 1450 (Stärkenatriumoctenylsuccinat) enthalten, das sich aus dem Zusatz von Vitaminpräparaten oder von Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren ergibt. In dem verzehrfertigen Erzeugnis dürfen nicht mehr als 100 mg/kg E 1450 aus Vitaminpräparaten und nicht mehr als 1.000 mg/kg E 1450 aus Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren enthalten sein.

Nahrungen für Säuglinge und Kleinkinder nach Maßgabe der Teile B, C, D und E dürfen E 301 (Natriumascorbat) in den Umhüllungen von Lebensmittelzubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf qs-Ebene enthalten. Der Restgehalt von E 301 in dem verzehrfertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 75 mg/l betragen.

Teil B

In Säuglingsanfangsnahrung zugelassene Zusatzstoffe

I E- I	Zusatzstoff	I Höchstmenge I
I Nummer I		I I
I 1 I	2	3 I
I E 270 I	I L(+)-Milchsäure	I qs I
I E 330 I	I Citronensäure	I qs I
I E 304 I	I L-Ascorbylpalmitat	I 10 mg/l I
I E 306 I	I Stark tocopherolhaltige Extrakte	) I I
I E 307 I	I Alpha-Tocopherol	) I 10 mg/l I
I E 308 I	I Gamma-Tocopherol	) I I
I E 309 I	I Delta-Tocopherol	) I I
I E 322 I	I Lecithine	I 1 g/l 1) I
I E 331 I	I Natriumcitrate	) I 2 g/l I
I E 332 I	I Kaliumcitrate	) I einzeln oder I
I I	I	) I kombiniert nach I
I I	I	) I Anlage 10 der I
I I	I	) I Diätenverordnung I
I E 338 I	I Phosphorsäure	I nach Anlage 10 I
I I	I	I der Diätverordnung I
I E 339 I	I Natriumphosphate	) I 1 g/l I
I E 340 I	I Kaliumphosphate	) I ausgedrückt als I
I I	I	) I P(tief)20(tief)5 I
I I	I	) I einzeln oder I
I I	I	) I kombiniert nach I
I I	I	) I Anlage 10 der I

I	I	) I Diätenverordnung	I
I	I	I	I
I E 412	I Guarkernmehl	I 1 g/l,	I
I	I	I sofern das Erzeugnis	I
I	I	I teilweise	I
I	I	I hydrolysiertes	I
I	I	I Eiweiß enthält und	I
I	I	I den in Anlage 15 der	I
I	I	I Diätverordnung	I
I	I	I festgelegten	I
I	I	I Bedingungen	I
I	I	I entspricht	I
I	I	I	I
I E 471	I Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	I 4 g/l 1)	I
I	I	I	I
I E 472c	I Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden	I 7,5 g/l	I
I	I von Speisefettsäuren	I für Erzeugnisse in	I
I	I	I Pulverform	I
I	I	I 9 g/l	I
I	I	I für Erzeugnisse in	I
I	I	I flüssiger Form,	I
I	I	I sofern die	I
I	I	I Erzeugnisse	I
I	I	I teilweise	I
I	I	I hydrolysierte	I
I	I	I Eiweiße, Peptide	I
I	I	I oder Aminosäuren	I
I	I	I enthalten und den	I
I	I	I in Anlage 15 der	I
I	I	I Diätverordnung	I
I	I	I festgelegten	I
I	I	I Bedingungen	I
I	I	I entsprechen 1)	I
I	I	I	I
I E 473	I Zuckerester von Speisefettsäuren	I 120 mg/l	I
I	I	I in Erzeugnissen,	I
I	I	I die hydrolysierte	I
I	I	I Eiweiße, Peptide	I
I	I	I oder Aminosäuren	I
I	I	I enthalten 1)	I

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

### Teil C In Säuglingsfolgenrechnung zugelassene Zusatzstoffe

I E-	I	I Zusatzstoff	I Höchstmenge	I
I Nummer	I	I	I	I
I 1	I	I 2	I 3	I
I E 270	I L(+)-Milchsäure	I	I qs	I
I E 330	I Citronensäure	I	I qs	I
I E 304	I Fettsäureester der Ascorbinsäure	I	I 10 mg/l	I
I E 306	I Stark tocopherolhaltige Extrakte	) I	I	I
I E 307	I Alpha-Tocopherol	) I	I 10 mg/l	I
I E 308	I Gamma-Tocopherol	) I	I	I

I E 309	I Delta-Tocopherol	) I	I
I-----I			
I E 331	I Natriumcitrate	) I	I 2 g/l I
I E 332	I Calciumcitrate	) I	I einzeln oder I
I	I	I	I kombiniert nach I
I	I	I	I Anlage 10 der I
I	I	I	I Diätverordnung I
I-----I			
I E 338	I Phosphorsäure	I	I nach Anlage 11 I
I	I	I	I der Diätverordnung I
I-----I			
I E 339	I Natriumphosphate	) I	I 1 g/l I
I E 340	I Kaliumphosphate	) I	I ausgedrückt als I
I	I	I	I P(tief)20(tief)5 I
I	I	I	I einzeln oder I
I	I	I	I kombiniert nach I
I	I	I	I Anlage 10 der I
I	I	I	I Diätverordnung I
I-----I			
I E 440	I Pektine (nur in gesäuerter Folgenahrung)	I	I 5 g/l I
I-----I			
I E 322	I Lecithine	I	I 1 g/l 1) I
I E 471	I Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	I	I 4 g/l 1) I
I-----I			
I E 407	I Carrageen	I	I 0,3 g/l 2) I
I E 410	I Johannisbrotkernmehl	I	I 1 g/l 2) I
I E 412	I Guarkernmehl	I	I 1 g/l 2) I
I-----I			
I E 472c	I Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden	I	I 7,5 g/l I
I	I von Speisefettsäuren	I	I für Erzeugnisse in I
I	I	I	I Pulverform I
I	I	I	I 9 g/l I
I	I	I	I für Erzeugnisse in I
I	I	I	I flüssiger Form, I
I	I	I	I sofern die I
I	I	I	I Erzeugnisse teil- I
I	I	I	I hydrolysierte I
I	I	I	I Eiweißstoffe, I
I	I	I	I Peptide oder I
I	I	I	I Aminosäuren I
I	I	I	I enthalten und den I
I	I	I	I in Anlage 15 der I
I	I	I	I Diätverordnung I
I	I	I	I festgelegten I
I	I	I	I Bedingungen I
I	I	I	I entsprechen 1) I
I-----I			
I E 473	I Zuckerester von Speisefettsäuren	I	I 120 mg/l I
I	I	I	I in Erzeugnissen I
I	I	I	I mit hydrolysierten I
I	I	I	I Eiweißstoffen, I
I	I	I	I Peptiden oder I
I	I	I	I Aminosäuren 1) I

- 1) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
- 2) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

Teil D  
In Getreidebeikost und andere Beikost  
für Säuglinge und Kleinkinder zugelassene Zusatzstoffe

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 170	Calciumcarbonat )		
E 260	Essigsäure )		
E 261	Kaliumacetat )		
E 262	Natriumacetate )		
E 263	Calciumacetat )		
E 270	Milchsäure ) nur )		
E 325	Natriumlactat ) L(+)- )		
E 326	Kaliumlactat ) Milch- )		
E 327	Calciumlactat ) säure )		
E 296	Äpfelsäure )		
E 330	Citronensäure ) (nur zur	Getreide-	qs
E 331	Natriumcitrate ) Korrektur	beikost und	
E 332	Kaliumcitrate ) des pH-	andere Beikost	
E 333	Calciumcitrate ) Wertes)		
E 507	Salzsäure )		
E 524	Natriumhydroxid )		
E 525	Kaliumhydroxid )		
E 526	Calciumhydroxid )		
E 500	Natriumcarbonate ) (nur als	Getreide-	
E 501	Kaliumcarbonate ) Back-	beikost und	qs
E 503	Ammoniumcarbonate ) trieb-	andere Beikost	
	) mittel)		
E 300	Ascorbinsäure )	Getränke,	0,3 g/kg
E 301	Natriumascorbat )	Säfte oder	
E 302	Calciumascorbat )	Babynahrung	
	)	auf Obst- und	
	)	Gemüsebasis	
	)	Fetthaltige	0,2 g/kg
	)	Lebensmittel	
	)	auf Getreide-	
	)	basis	
	)	einschließlich	
	)	Kekse und	
	)	Zwieback	
	)		berechnet
	)		als
	)		Ascorbin-
	)		säure
E 304	Fettsäureester der )		
	Ascorbinsäure )	Fetthaltige	
E 306	Stark tocopherolhaltige )	Getreidekost;	
	Extrakte )	Kekse;	0,1 g/kg
E 307	Alpha-Tocopherol )	Zwieback oder	
E 308	Gamma-Tocopherol )	Babynahrung	
E 309	Delta-Tocopherol )		
E 338	Phosphorsäure )	Getreide-	1 g/kg,
	(nur zur Korrektur des pH-Wertes)	beikost und	berechnet
	)	andere Beikost	als
	)		P(tief)20

I	I	I	I (tief)5	I
I	I	I	I	I
I E 339	I Natriumphosphate )	I	I	I
I E 340	I Kaliumphosphate )	I	I 1 g/kg,	I
I E 341	I Calciumphosphate )	I Getreidekost	I berechnet	I
I	I	I	I als	I
I	I	I	I P(tief)20	I
I	I	I	I (tief)5	I
I	I	I	I	I
I E 322	I Lecithine )	I Kekse oder	I 10 g/kg	I
I	I	I Zwieback;	I	I
I	I	I Lebensmittel	I	I
I	I	I auf Getreide-	I	I
I	I	I basis;	I	I
I	I	I Babynahrung	I	I
I	I	I	I	I
I E 471	I Mono- und Diglyceride )	I	I	I
I	I von Speisefettsäuren )	I	I	I
I E 472a	I Essigsäureester von )	I	I	I
I	I Mono- und Diglyceriden )	I Kekse oder	I	I
I	I von Speisefettsäuren )	I Zwieback;	I	I
I E 472b	I Milchsäureester von )	I Lebensmittel	I 5 g/kg	I
I	I Mono- und Diglyceriden )	I auf Getreide-	I	I
I	I von Speisefettsäuren )	I basis;	I	I
I E 472c	I Citronensäureester von )	I Babynahrung	I	I
I	I Mono- und Diglyceriden )	I	I	I
I	I von Speisefettsäuren )	I	I	I
I	I	I	I	I
I E 400	I Alginsäure )	I	I	I
I E 401	I Natriumalginat )	I Desserts;	I	I
I E 402	I Kaliumalginat )	I Pudding	I 0,5 g/kg	I
I E 404	I Calciumalginat )	I	I	I
I	I	I	I	I
I E 410	I Johannisbrotkernmehl )	I Getreide-	I	I
I E 412	I Guarkernmehl )	I beikost und	I 10 g/kg	I
I E 414	I Gummi arabicum )	I andere Beikost	I	I
I E 415	I Xanthan )	I Glutenfreie	I 20 g/kg	I
I E 440	I Pektine )	I Lebensmittel	I	I
I	I )	I auf Getreide-	I	I
I	I )	I basis	I	I
I	I	I	I	I
I E 551	I Siliciumdioxid )	I Trocken-	I 2 g/kg	I
I	I )	I getreidekost	I	I
I	I	I	I	I
I E 334	I Weinsäure ) )	I	I	I
I E 335	I Natriumtartrat ) nur in )	I	I	I
I	I ) L(+)- )	I	I	I
I E 336	I Kaliumtartrat ) Form )	I	I	I
I	I ) )	I Kekse oder	I 5 g/kg	I
I E 354	I Calciumtartrat ) )	I Zwieback	I	I
I E 450	I i) Dinatriumdiphosphat )	I	I	I
I E 575	I Glucono-delta-lacton )	I	I	I
I	I	I	I	I
I E 1404	I Oxidierte Stärke )	I	I	I
I E 1410	I Monostärkephosphat )	I	I	I
I E 1412	I Distärkephosphat )	I	I	I
I E 1413	I Phosphatiertes )	I Getreide-	I 50 g/kg	I
I	I Distärkephosphat )	I beikost und	I	I
I E 1414	I Acetyliertes )	I andere Beikost	I	I
I	I Distärkephosphat )	I	I	I
I E 1420	I Acetylierte Stärke )	I	I	I
I E 1422	I Acetyliertes )	I	I	I

I	I Distärkeadipat	)	I	I	I
I E 1450	I Stärkenatriumoctenylsuccinat	)	I	I	I
I-----I					
I E 333	I Calciumcitrate 1)		I In Erzeugnissen	qs	I
I	I		I auf der Basis	I	I
I	I		I von Früchten mit		I
I	I		I niedrigem	I	I
I	I		I Zuckergehalt	I	I
I-----I					
I E 341	I Calciumphosphate 1)		I in Desserts auf	1 g/kg,	I
I	I		I Früchtebasis	I berechnet	I
I	I		I	I als	I
I	I		I	I P(tief)20	I
I	I		I	I (tief)5	I
I-----I					
I E 1451	I Acetylierte oxidierte Stärke		I Getreide-	I 50 g/kg	I
I	I		I beikost und	I	I
I	I		I andere Beikost	I	I

1) Nicht zugelassen in Säuglings- und Kleinkindernahrung für besondere medizinische Zwecke.

Teil E  
Zusatzstoffe,  
die in Säuglings- und Kleinkindernahrung  
für besondere medizinische Zwecke zugelassen sind 1)

I E-Nummer	I Zusatzstoff	I Höchstmenge	I Besondere Bedingungen	I
I 1	I 2	I 3	I 4	I
I E 401	I Natriumalginat	I 1 g/l	I Ab 4 Monaten in Sonder-	I
I	I	I	I kost mit angepasster	I
I	I	I	I Zusammensetzung, die für	I
I	I	I	I Stoffwechselstörungen und	I
I	I	I	I allgemein für Sonden-	I
I	I	I	I ernährung erforderlich ist	I
I-----I				
I E 405	I Propylenglycolalginat	I 200 mg/l	I Ab 12 Monaten in Sonder-	I
I	I	I	I kost für Kleinkinder mit	I
I	I	I	I Kuhmilchunverträglichkeit	I
I	I	I	I oder angeborenen	I
I	I	I	I Stoffwechselstörungen	I
I-----I				
I E 410	I Johannisbrotkernmehl	I 10 g/l	I Ab Geburt in Erzeugnissen	I
I	I	I	I zur Verringerung des	I
I	I	I	I gastroösophagealen Refluxes	I
I-----I				
I E 412	I Guarkernmehl	I 10 g/l	I Ab Geburt in Erzeugnissen	I
I	I	I	I in flüssiger Spezial-	I
I	I	I	I nahrung, die hydrolysierte	I
I	I	I	I Eiweißstoffe, Peptide	I
I	I	I	I oder Aminosäuren enthält	I
I	I	I	I und den in Anlage 15 der	I
I	I	I	I Diätverordnung fest-	I
I	I	I	I gesetzten Bedingungen	I
I	I	I	I entspricht	I
I-----I				
I E 415	I Xanthan	I 1,2 g/l	I Ab Geburt zur Verwendung	I
I	I	I	I in Erzeugnissen auf	I
I	I	I	I Aminosäure- oder Peptid-	I
I	I	I	I basis für Patienten, die	I

I	I	I	I Probleme der Eiweiß-	I
I	I	I	I malabsorption haben, sowie	I
I	I	I	I für Patienten mit	I
I	I	I	I gastrointestinalen	I
I	I	I	I Störungen oder angeborenen	I
I	I	I	I Stoffwechselstörungen	I
I-----I				
I E 440	I Pektine	I 10 g/l	I Ab Geburt in Erzeugnissen,	I
I	I	I	I die bei Magen-Darm-	I
I	I	I	I Störungen verwendet werden	I
I-----I				
I E 466	I Natriumcarboxmethyl-	I 10 g/l oder kg	I Ab Geburt in Erzeugnissen	I
I	I cellulose	I	I zur diätetischen Behandlung	I
I	I	I	I von angeborenen Störungen	I
I	I	I	I des Fettsäurestoffwechsels	I
I-----I				
I E 471	I Mono- und Diglyceride	I 5 g/l	I Ab Geburt in Spezialkost,	I
I	I von Speisefettsäuren	I	I vor allem eiweißfreie	I
I	I	I	I Lebensmittel	I
I-----I				
I E 472c	I Zitronensäureester	I 7,5 g/l für )	I	I
I	I von Mono- und	I Erzeugnisse )	I	I
I	I Diglyceriden von	I in Pulverform)	I	I
I	I Speisefettsäuren	I	I ab Geburt	I
I	I	I 9 g/l für )	I	I
I	I	I Erzeugnisse in	I	I
I	I	I flüssiger Form	I	I
I-----I				
I E 473	I Zuckerester von	I 120 mg/l	I Erzeugnisse mit hydro-	I
I	I Speisefettsäuren	I	I lysierten Eiweißstoffen,	I
I	I Speisefettsäuren	I	I Peptiden und Aminosäuren	I
I-----I				
I E 1450	I Stärkenatrium-	I 20 g/l	I In Säuglingsanfangsnahrung	I
I	I octenylsuccinat	I	I und -folgenahrung	I
I-----I				

1) Ferner gelten, soweit dort nichts anderes geregelt ist, die Zulassungen nach Maßgabe der Teile B, C und D.

### Anlage 6a (zu § 6a)

#### Zusatzstoffe, die für Trinkwasser zugelassen sind

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2007, 1399 - 1400

E-Nummer	Zusatzstoff	technologischer Zweck	Höchstmenge
1	2	3	4
E 170	Calciumcarbonat	Einstellung des pH-Wertes, des Salzgehaltes, des Calciumgehaltes, der Säurekapazität	qs
E 509	Calciumchlorid	Einstellung des pH-Wertes, des Salzgehaltes, des Calciumgehaltes, der Säurekapazität	qs
E 516	Calciumsulfat	Einstellung des pH-Wertes, des Salzgehaltes, des Calciumgehaltes, der Säurekapazität	qs

E 526	I Calciumhydroxid I I I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, des I Calciumgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I I
E 529	I Calciumoxid I I I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, des I Calciumgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I I
E 507	I Salzsäure I I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I
E 500 I	I Natriumcarbonat I I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I
E 500 II	I Natriumhydrogen- I carbonat I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I
E 501 I	I Kaliumcarbonat I I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I
E 501 II	I Kaliumhydrogen- I carbonat I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I
E 525	I Kaliumhydroxid I I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I
E 524	I Natriumhydroxid	I Einstellung des pH-Wertes	I qs
E 513	I Schwefelsäure I I	I Einstellung des pH-Wertes, I des Salzgehaltes, der I Säurekapazität	I qs I I
E 174	I Silber, - I Silberchlorid, - I Silbersulfat, - I Natriumsilber- I chloridkomplex, - I Silbernitrat	I Konservierung, nur bei I nicht systematischem I Gebrauch I I I	I 0,08 mg/l, I berechnet als I Silber I I I

#### Anlage 7 (zu § 5 Abs. 1)

#### Zusatzstoffe für bestimmte technologische Zwecke

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 1998, 268 - 269;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote

- 1) "Konservierungsstoffe" sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.
- 2) "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.

- 3) "Trägerstoffe einschließlich Trägerlösungsmittel" 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.
- 4) "Säuerungsmittel" sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
- 5) "Säureregulatoren" sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
- 6) "Trennmittel" sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
- 7) "Schaumverhüter" sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
- 8) "Füllstoffe" sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
- 9) "Emulgatoren" sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nichtmischbarer Phasen, wie z.B. Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
- 10) "Schmelzsalze" sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
- 11) "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.
- 12) "Geschmacksverstärker" sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
- 13) "Schaummittel" sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
- 14) "Geliermittel" sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
- 15) "Überzugmittel (einschließlich Gleitmittel)" sind Stoffe, die der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
- 16) "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.
- 17) "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.
- 18) "Packgase" sind Gase außer Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
- 19) "Treibgase" sind Gase, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
- 20) "Backtriebmittel" sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrößern.
- 21) "Komplexbildner" sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
- 22) "Stabilisatoren" sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten; zu den Stabilisatoren zählen Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird, und Stoffe, die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschließlich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierte Lebensmittel ermöglichen.

- 23) "Verdickungsmittel" sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
- 24) "Kaumasse" ist die nur zum Kauen bestimmte nicht verdauliche Zubereitung, die als Grundstoff für die Herstellung von Kaugummi bestimmt und nicht zum Verschlucken bestimmt ist.
- 25) "Mehlbehandlungsmittel" sind Stoffe - außer Emulgatoren -, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.