

# 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 1 der Verordnung vom 28. März 2011 (BGBl. I S. 530) geändert worden ist"

**Stand:** Zuletzt geändert durch Art. 1 V v. 28.3.2011 I 530

**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 im Sinne des Artikels 3 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16);
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. „Lebensmittel ohne Zuckerzusatz“: Lebensmittel im Sinne des Artikels 3 Absatz 2 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008;
4. „brennwertvermindert“: Lebensmittel im Sinne des Artikels 3 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008;
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 Kennzeichnungen auf Schalen von Eiern im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 der Kommission vom 23. Juni 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Eier (ABl. L 163 vom 24.6.2008, S. 6), die durch die Verordnung (EG) Nr. 598/2008 (ABl. L 164 vom 25.6.2008, S. 14) geändert worden ist, 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 nicht alkoholische, aromatisierte Getränke, alkoholfreien und alkoholreduzierten Wein, Apfelwein, Birnenwein, Fruchtwein, Getränke auf Weinbasis und FlüssigteeKonzentrat ist Dimethyldicarbonat (E 242) 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 nur nach Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 verwendet werden.

(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, ausgenommen Tafelsüßen in Fertigpackungen, 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, ausgenommen Tafelsüßen in Fertigpackungen, 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, ausgenommen Tafelsüßen in Fertigpackungen, 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.

(10) Tafelsüßen dürfen an den Verbraucher oder an Gaststätten, Einrichtungen und Gewerbetreibende im Sinne des § 1 Absatz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung nur abgegeben werden, wenn

1. im Falle des Artikels 23 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ihre Verkehrsbezeichnung, auch in Verbindung mit Artikel 23 Absatz 5,
2. im Falle des Artikels 23 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 ihre Kennzeichnung, auch in Verbindung mit Artikel 23 Absatz 5,

mit den dort bezeichneten Angaben versehen ist.

## **§ 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 Flüssigtee-Konzentrat, 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.

(4a) Nach § 59 Absatz 1 Nummer 21 Buchstabe a des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches wird bestraft, wer entgegen § 9 Absatz 10 eine Tafelsüße abgibt.

(5) Wer eine in den Absätzen 2 bis 4a bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 60 Absatz 1 Nummer 2 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: BGBl. I 1998, 234 - 239;  
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

##### Teil A

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

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 101	i) Riboflavin ) ii) Riboflavin-5'-Phosphat )	Lebensmittel allgemein Vorbehaltlich besonderer Regelungen in Teil B oder C gelten die Zulassungen nicht für:	qs
E 140	i) Chlorophylle ) ii) Chlorophylline )	1. Unbehandelte Lebensmittel 2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser	
E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ) ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline )	3. Milch, teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschließlich Sterilisation durch Ultrahocherhitzung) (nicht aromatisiert) 4. Schokoladenmilch 5. Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)	

E 150a	Einfaches Zuckerulör	)	6.	Trockenmilch und eingedickte Milch im Sinne der Milcherzeugnisverordnung (nicht aromatisiert)	qs
E 150b	Sulfitlaugen- Zuckerulör	)	7.	Buttermilch (nicht aromatisiert)	
E 150c	Ammoniak- Zuckerulör	)	8.	Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert)	
E 150d	Ammonsulfit- Zuckerulör	)	9.	Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs	
E 153	Pflanzenkohle	)	10.	Eier und Eiprodukte	
E 160a	Carotine	)	11.	Mehl und andere Müllereierzeugnisse sowie Stärkeerzeugnisse	
	i) gemischte Carotine	)	12.	Brot oder ähnliche Erzeugnisse	
	ii) Beta-Carotin	)	13.	Teigwaren oder Gnocchi	
E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	)	14.	Zucker und alle übrigen Mono- und Disaccharide	
		)	15.	Tomatenmark oder Tomatenkonserven	
E 162	Beetenrot	)	16.	Saucen auf Tomatenbasis	
E 163	Anthocyane	)	17.	Fruchtsaft und Fruchtnektar im Sinne der Fruchtsaftverordnung sowie Gemüsesaft	
E 170	Calciumcarbonat	)	18.	Obst, Gemüse, Kartoffeln und Pilze, behandelt, konserviert oder getrocknet	
E 171	Titandioxid	)	19.	Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem im Sinne der Konfitürenverordnung; Creme de pruneaux	
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	)	20.	Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten	
		)	21.	Kakaoerzeugnisse und Schokoladenbestandteile in Schokoladenerzeugnissen im Sinne der Kakaoverordnung	
		)	22.	Röstkaffee; Tee; Zichorie; Tee- und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgußzubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Erzeugnisse	
		)	23.	Salz; Kochsalzersatz; Gewürze oder Gewürzmischungen	
		)	24.	Korn, Kornbrand, Obstspirituosen, Obstbrände, Ouzo, Grappa, Tsikoudia aus Kreta, Tsipouro aus Mazedonien, Tsipouro aus Thessalien, Tsipouro aus Tyrnavos, Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau-de-vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise und London Gin im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	
		)	25.	Sambuca, Maraschino und Mistra im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1180/91	
		)	26.	Weinessig	
		)	27.	Honig im Sinne der Honigverordnung	
		)	28.	Malz- und Malzerzeugnisse	
		)	29.	Reifender und nichtreifender Käse (nicht aromatisiert)	
		)	30.	Butter aus Schafs- und Ziegenmilch	
		)	31.	In Teil C aufgeführte Lebensmittel	

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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 100	Kurkumin	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	100 mg/ l, davon E

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

)		
)		
)		
)		
)	Senf	300 mg/kg
)		
)	Fisch- oder Krebstierpasten	100 mg/kg
)		
)	Vorgekochte Krebstiere	250 mg/kg
)		
)	Lachersatz	500 mg/kg
)		
)	Surimi	500 mg/kg
)		
)	Fischrogen	300 mg/kg
)		
)	Räucherfisch	100 mg/kg
)		
)	Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:	
)		
)		
)		
)	- extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse	200 mg/kg
)		
)	- sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Erdnüssen	100 mg/kg
)		
)		
)		
)		
)	Eßbare Käserinden und eßbare Wursthüllen	qs
)		
)	Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind	50 mg/kg
)		
)		
)		
)		
)	Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden	50 mg/kg
)		
)		
)		
)	Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungstoffe in flüssiger Form	100 mg/l
)		
)		
)		
)	Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungstoffe in fester Form	300 mg/kg
)		
)		
)		
)	Suppen	50 mg/l
)		
)	Fleisch- oder Fischanaloge auf pflanzlicher Proteinbasis	100 mg/kg
)		
)		
)		

		) Spirituosen (einschl Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol.) (mit Ausnahme der in Teil A Spalte 3 Nr. 24 und Teil C aufgeführten Spirituosen) ) ) ) ) ) ) ) ) Obstweine/Fruchtweine (ausgenommen Cidre bouche), auch schäumend und/oder aromatisiert ) ) )	200 mg/l          200 mg/l
E 123	Amaranth	Aperitifweine; Spirituosen, einschließlich Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol. (mit Ausnahme der in Teil A Spalte 3 Nr. 24 und Teil C aufgeführten Spirituosen) Fischrogen	30 mg/l  30 mg/kg
E 127	Erythrosin	Cocktailkirschen und kandierte Kirschen Bigarreaux-Kirschen (Kaiserkirschen) in Sirup und in Obstcocktails	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128	Rot 2G	Breakfast Sausages mit mindestens 6% Getreideanteil; Hackfleisch mit einem pflanzlichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	20 mg/kg
E 154	Braun FK	Kippers	20 mg/kg
E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	Dekorationen und Überzüge  Feine Backwaren Speiseeis Liköre, einschließlich zugesetzten Alkohol enthaltende Getränke mit weniger als 15 Volumenprozent Alkohol Aromatisierter Schmelzkäse Dessertspeisen Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke: - extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse - sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Erdnüssen  Räucherfisch Eßbare Käserinde oder eßbare Wursthüllen	20 mg/kg  10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/l  15 mg/kg 10 mg/kg  20 mg/kg 10 mg/kg  10 mg/kg 20 mg/kg
E 161g	Canthaxanthin	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173	Aluminium	Überzüge von Zuckerwaren zur Dekoration von Kuchen und Feinen Backwaren	qs
E 174	Silber	Überzüge von Süßwaren; Verzierung von Pralinen; Liköre	qs
E 175	Gold	Überzüge von Süßwaren; Verzierung von Pralinen; Liköre	qs
E 180	Litholrubin BK	Eßbare Käserinde	qs

-----  
\*) 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

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Malt Bread	E 150a	Einfaches Zuckerkulör	) qs
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	)
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	)
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	)
Bier; Cidre bouche	E 150a	Einfaches Zuckerkulör	) qs
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	)
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	)
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	)





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

Teil A			
Zuckeraustauschstoffe			
E-Zusatzstoff Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 420	Sorbit )	Brennwertverminderte(s) oder ohne Zuckerzusatz	
	i) Sorbit )	hergestellte(s)	
	ii) Sorbit )	aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis	
E 421	Mannit )	- Zubereitungen auf der Basis von Milch oder	
E 953	Isomalt)	Milchprodukten	
E 965	Maltit )	- Dessertspeisen auf der Basis von Obst oder	
	i) Maltit )	Gemüse	
	ii) Maltit )	sirup	
E 966	Lactit )	- Dessertspeisen auf der Basis von Getreide	
E 967	Xylit )	- Frühstücksgetreide oder Frühstückserzeugnisse	
	)	auf der Basis von Getreide	
	)	- Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	
	)	- Speiseeis	
	)	- Konfitüren, Gelees und Marmeladen	
	)	- Obstzubereitungen außer solchen, die für die	
	)	Herstellung von Getränken auf Fruchtsaftbasis	
	)	bestimmt sind	
	)	- Süßwaren auf Trockenfruchtbasis	
	)	- Süßwaren auf Stärkebasis	qs
	)	- Erzeugnisse auf Kakaobasis	
	)	- Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-,	
	)	Trockenfrucht- oder Fettbasis	
	)	- Feine Backwaren	
	)	Süßwaren ohne Zuckerzusatz	
	)	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	
	)	Saucen	
	)	Senf	
	)	Erzeugnisse für besondere Ernährungszwecke	
	)	Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungsstoffe	
	)	in fester	
	)	Form	
E 968	)	Erythrit	

**Teil B**

Süßstoffe

Höchstmengen <sup>a)</sup> mg/kg bzw. mg/ l									
Lebensmittel	E 950 Acesulfam- K <sup>e)</sup>	E 951 Aspartam	E 962 Aspartam- Acesulfam- salz <sup>e)</sup>	E 952 Cyclohexan- sulfamid- säure und ihre Na- und Ca-Salze, berechnet als freie Säure	E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca- Salze, berechnet als freies Imid	E 955 Sucralose	E 957 Thaumatococ- kose	E 959 Neohesperidin DC	E 961 Neotam
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Brennwert- verminderte(s) oder ohne Zuckerzusatz hergestellte(s)									
- Aromatisierte Getränke auf Wasserbasis <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>	250	80	300		30	20
- Getränke auf der Basis von Milch oder Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>	250	80	300	50  30	für auf Fruchtsaft- basis herge- stellte Getränke	20
- aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis	350	1000	350 <sup>c)</sup>	250	100	400		50	32
- Zubereitungen auf der Basis	350	1000	350 <sup>c)</sup>	250	100	400		50	32

-	von Milch oder Milchprodukten									
-	Dessertspeisen auf der Basis von Obst oder Gemüse	350	1000	350 <sup>c)</sup>	250	100	400		50	32
-	Dessertspeisen auf der Basis von Eiern	350	1000	350 <sup>c)</sup>	250	100	400		50	32
-	Dessertspeisen auf der Basis von Getreide	350	1000	350 <sup>c)</sup>	250	100	400		50	32
-	Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	350	1000	350 <sup>c)</sup>	250	100	400		50	32
-	Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfrucht-basis	500	2000	500 <sup>c)</sup>		500	800	50	100	65
-	Süßwaren auf Stärkebasis	1000	2000	1000 <sup>c)</sup>		300	1000		150	65
-	Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis	1000	1000	1000 <sup>d)</sup>	500	200	400		50	32
-	Speiseeis	800	800	800 <sup>d)</sup>		100	320	50	50	26
-	Obstkonserven	350	1000	350 <sup>c)</sup>	1000	200	400		50	32
-	Frühstücks- getreide- erzeugnisse mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %	1200	1000	1000 <sup>d)</sup>		100	400		50	32

Brennwert- verminderte(s)									
- Konfitüren, Gelees und Marmeladen	1000	1000	1000 <sup>d)</sup>	1000	200	400		50	32
- Obst- und Gemüse- zubereitungen	350	1000	350 <sup>c)</sup>	250	200	400		50	32
- Suppen <sup>b)</sup>	110	110	110 <sup>d)</sup>		110	45		50	32
- Bier <sup>b)</sup>	25	25	25 <sup>d)</sup>			10		10	1
- Süßwaren in Tafelform	500					200			15
Süßsaure Obst- und Gemüse-konserven	200	300	200 <sup>c)</sup>		160	180		100	10
Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden, von Fischen, Krebstieren und Weichtieren	200	300	200 <sup>c)</sup>		160	120		30	10
Saucen	350	350	350 <sup>d)</sup>		160	450		50	12
Senf	350	350	350 <sup>d)</sup>		320	140		50	12
Feine Backwaren für besondere Ernährungs-zwecke	1000	1700	1000 <sup>c)</sup>	1600	170	700		150	55
Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichts-verringerung	450	800	450 <sup>c)</sup>	400	240	320		100	26
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	450	1000	450 <sup>c)</sup>	400	200	400		100	32

Nahrungs- ergänzungsmittel in flüssiger Form	350	600	350 <sup>c)</sup>	400	80	240 <sup>b)</sup>		50	20
Nahrungs- ergänzungsmittel in fester Form	500	2000	350 <sup>c)</sup>	500	500	800		100	60
Nahrungs- ergänzungsmittel auf Vitamin- und/oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup oder Kautabletten	2000	5500	2000 <sup>c)</sup>	1250	1200	2400	400	400	185
Gaseosa: nicht- alkoholisches Getränk auf Wasserbasis, mit Zusatz von Kohlensäure, Süßungsmitteln und Aromen <sup>b)</sup>					100				
Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen, vorverpackt und bestimmte Aromen enthaltend	350	500	500 <sup>d)</sup>		100	200		50	18
Süßwaren ohne Zuckerzusatz	500	1000	500 <sup>c)</sup>		500	1000	50	100	32
Sehr kleine Süßwaren ohne Zuckerzusatz zur Erfrischung des Atems	2500	6000	2500 <sup>c)</sup>		3000	2400		400	200

Kaugummi ohne Zuckerzusatz	2000	5500	2000 <sup>c)</sup>		1200	3000	50	400	250
Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz	2000				800	800		50	60
Essoblaten	2000	1000	1000 <sup>d)</sup>		800	800			60
Feinkostsalate	350	350	350 <sup>d)</sup>		160	140		50	12
Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	350	600	350 <sup>b)c)</sup>		80	250 <sup>b)</sup>		30	20 <sup>b)</sup>
Getränke aus einer Mischung von Bier, Apfelwein, Birnenwein, Spirituosen oder Wein und nicht- alkoholischen Getränken <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>	250	80	250		30	20
Apfel- oder Birnenwein <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>		80	50		20	20
Alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol. <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>		80	250		10	20
Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (mit einem Stammwürde-gehalt von weniger als 6 %), ausgenommen Obergäriges Einfachbier <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>		80	250		10	20

Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>		80	250		10	20
Dunkles bier der Art oud bruin <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>		80	250		10	20
Stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen ohne Zuckerzusatz		2000				1000			65

- a) Bei den mit <sup>b)</sup> gekennzeichneten Lebensmitteln bzw. Höchstmengenangaben sind die Höchstmengen auf Milligramm pro Liter zu beziehen.
- c) Die Höchstmengen sind auf den Gehalt an Acesulfam, berechnet als Acesulfam-K, zu beziehen.
- d) Die Höchstmengen sind auf den Gehalt an Aspartam zu beziehen.
- e) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit Aspartam oder Acesulfam-K dürfen die für Aspartam oder Acesulfam-K jeweils vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.

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

Fundstelle des Originaltextes: BGBl. 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 941	Stickstoff		
-	Luft		

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

(Fundstelle: 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	qs
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	

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 326	Kaliumlactat		
E 327	Calciumlactat	6. Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien	
E 330	Citronensäure	fermentierte Milcherzeugnisse	
E 331	Natriumcitrate		
	i) Mononatriumcitrat		
	ii) Dinatriumcitrat	7. Natürliches Mineralwasser und Quellwasser im Sinne der	
	iii) Trinatriumcitrat	Mineral- und Tafelwasser-	
E 332	Kaliumcitrate	Verordnung	
	i) Monocaliumcitrat		
	ii) Trikaliumcitrat		
E 333	Calciumcitrate	8. Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee)	
	i) Monocalciumcitrat	und Kaffee-Extrakte	
	ii) Dicalciumcitrat		
	iii) Tricalciumcitrat		
E 334	L(+)-Weinsäure	9. Nicht aromatisierter	
E 335	Natriumtartrate	Blatt-Tee	
	i) Mononatriumtartrat		
	ii) Dinatriumtartrat		
E 336	Kaliumtartrate	10. Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung	
	i) Monokaliumtartrat		
	ii) Dikaliumtartrat		
E 337	Kaliumnatriumtartrat	11. Trockene Teigwaren, ausgenommen glutenfreie	
E 350	Natriummalate	Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme	
	i) Natriummalat	Ernährung bestimmt sind, im	
	ii) Natriumhydrogenmalat	Sinne der Diätenverordnung	
E 351	Kaliummalat		
E 352	Calciummalate	12. Natürliche nicht aromatisierte Buttermilch	
	i) Calciummalat	(ausgenommen sterilisierte	
	ii) Calciumhydrogenmalat	Buttermilch)	
E 354	Calciumtartrat		
E 380	Triammoniumcitrat		
E	Alginsäure	13. Lebensmittel, die in Teil C aufgeführt sind	
400 <sup>1)</sup>			
E	Natriumalginat		
401 <sup>1)</sup>			
E	Kaliumalginat		
402 <sup>1)</sup>			
E	Ammoniumalginat		
403 <sup>1)</sup>			
E	Calciumalginat		
404 <sup>1)</sup>			
E	Agar-Agar		
406 <sup>1)</sup>			
E	Carrageen		
407 <sup>1)</sup>			
E	Verarbeitete Eucheuma-Algen		
407a <sup>1)</sup>			
E	Johannisbrotkernmehl		
410 <sup>1)</sup>			
E	Guarkernmehl		
412 <sup>1)</sup>			
E	Traganth		
413 <sup>1)</sup>			
E	Gummi arabicum		
414 <sup>1)</sup>			

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

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
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		
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		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 503	ii) Kaliumhydrogen-carbonat Ammoniumcarbonate		
E 504	i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat Magnesiumcarbonate		
E 507	i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat, Magnesiumhydrogencarbonat Salzsäure		
E 508	Kaliumchlorid		
E 509	Calciumchlorid		
E 511	Magnesiumchlorid		
E 513	Schwefelsäure		
E 514	Natriumsulfate		
E 515	i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat Kaliumsulfate		
E 516	i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat Calciumsulfat		
E 524	Natriumhydroxid		
E 525	Kaliumhydroxid		
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- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
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 Instantpulver für Getränke auf Früchtebasis Instanterzeugnisse für die Zubereitung von aromatisierten Schwarz- und Kräutertees Kaugummi	2,5 g/kg  1 g/kg 4 g/kg  1 g/l 1 g/kg  2 g/kg
E 338	Phosphorsäure	Nichtalkoholische aromatisierte Getränke	700 mg/l,
E 339	Natriumphosphate i) Mononatriumphosphat ii) Dinatriumphosphat iii) Trinatriumphosphat	Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler Sterilisierte und ultrahoherhitzte Milch Kandierte Obst Obstzubereitungen Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg  1 g/l 800 mg/kg 800 mg/kg 4 g/kg
E 340	Kaliumphosphate i) Monokaliumphosphat ii) Dikaliumphosphat iii) Trikaliumphosphat	Eingedickte Milch mit weniger als 28% Trockenmasse Eingedickte Milch mit mehr als 28% Trockenmasse Milchpulver oder Magermilchpulver Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	1 g/kg 1,5 g/kg 2,5 g/kg 4 g/kg
E 341	Calciumphosphate i) Monocalciumphosphat ii) Dicalciumphosphat iii) Tricalciumphosphat	Pasteurisierte, sterilisierte oder ultrahoherhitzte Sahne Schlagsahne oder Analoge aus Pflanzenfett Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	5 g/kg 5 g/kg 4 g/kg
E 343	Magnesiumphosphate i) Monomagnesiumphosphat ii) Dimagnesiumphosphat	Frischkäse (außer Mozzarella) Schmelzkäse oder Schmelzkäseanaloge Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	2 g/kg 20 g/kg 4 g/kg
E 450	Diphosphate i) Dinatriumdiphosphat	Fleischerzeugnisse	5 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
	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
		) Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg
E 451	Triphosphate	)	
	i) Pentanatriumtriphosphat	) Speiseeis	1 g/kg
	ii) Pentakaliumtriphosphat	) Desserts	3 g/kg
		) Trockendessert in Pulverform	7 g/kg
		) Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 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
		) 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	5 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		vorfrittierte Kartoffeln, gefroren oder tiefgefroren	
		) 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
		) Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg
E 353	Metaweinsäure	Made wine	100 mg/l
E 355	Adipinsäure	Füllungen und Überzüge für Trockendesserts in Pulverform	2 g/kg
E 356	Natriumadipat	Geleeartige Desserts	1 g/kg
E 357	Kaliumadipat	Desserts mit Früchtegeschmack	6 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	1 g/kg
			10 g/l
			jeweils berechnet als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts	6 g/kg
		Suppen oder Brühen	5 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	3 g/l
E 385	Calciumdinatrium- methylendiamintetra-acetat (Calciumdinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen	75 mg/kg
		Dosen- oder Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken	250 mg/kg
		Dosen- oder Glaskonserven von Krebs- und Weichtieren	75 mg/kg
		Dosen- oder Glaskonserven von Fischen	75 mg/kg
		Streichfette nach dem Anhang, Buchstabe B oder C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94, mit einem Fettgehalt von höchstens 41%	100 mg/kg
		Gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen	3 g/kg
		Feine Backwaren	2 g/kg
		Füllungen, Glasuren und Überzüge für Feine Backwaren und Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	1,5 g/kg
		Speiseeis auf Wasserbasis	3 g/kg
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	3 g/kg
		Saucen	8 g/kg
		Bier	100 mg/l
		Kaugummi	5 g/kg
		Obst- oder Gemüsezubereitungen	5 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke Emulsionsliköre diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Nahrungsergänzungsmittel Cider (ausgenommen cidre bouche)	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 )	Lebensmittel allgemein (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13); Fisch, Krebstiere, Weichtiere und Kopffüßer, unverarbeitet, gefroren oder tiefgefroren; Liköre	qs
	i) Sorbit )		
	ii) Sorbitsirup )		
E 421	Mannit )		
E 953	Isomalt )		
E 965	Maltit )		
	i) Maltit )		
	ii) Maltitsirup )		
E 966	Lactit )		
E 967	Xylit (außer als Süßungsmittel) )		
E 968	Erythrit )		
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	5 g/l 1,5 g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg



E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 444	Saccharoseacetatisobutytrat	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke Aromatisierte trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15%	300 mg/l 300 mg/l
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten Trübe Spirituosen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 Trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol.	100 mg/l 50 mg/kg 100 mg/l 100 mg/l
E 459	Beta-Cyclodextrin	Lebensmittel in Tabletten- und Drageeform eingekapselte Aromen in - aromatisiertem Tee und sofortlöslichem aromatisiertem Getränkepulver  - aromatisierten Knabbererzeugnissen	qs  500 mg/l in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln 1 g/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
E 468	Vernetzte Natrium-carboxymethylcellulose	Feste Nahrungsergänzungsmittel	30 g/kg
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Kaffee abgepackt, flüssig Hitzebehandelte	1 g/l 5 g/kg
E 474	Zuckerglyceride	) Fleischerzeugnisse  ) Fettemulsionen für Backzwecke ) Feine Backwaren ) Getränkeweißer ) Speiseeis ) Zuckerwaren ) Desserts ) Saucen ) Suppen oder Brühen ) Sahneanaloge ) Sterilisierte Sahne und sterilisierte Sahne mit reduziertem Fettgehalt ) Frischobst (nur zur Oberflächenbehandlung) ) Nichtalkoholische Anis-Getränke ) Nichtalkoholische Kokosnuss- oder Mandelgetränke ) Alkoholische Getränke (außer Wein und Bier) ) Pulver zur Herstellung heißer Getränke ) Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen ) Nahrungsergänzungsmittel ) diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration	auf den Fettgehalt bezogen 10 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg qs 5 g/l 5 g/l 5 g/l 10 g/l 5 g/l qs 5 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		für Übergewichtige bestimmt ist Kaugummi	10 g/kg
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren Emulsionsliköre Eiprodukte Getränkeweißer Kaugummi Fettemulsionen Milch- oder Sahneanaloge Zuckerwaren Desserts Nahrungsergänzungsmittel diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Frühstücksgetreidekost der Art Granola	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg qs 5 g/kg 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% Gleichartige Streicherzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 10% Salatsaucen Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	4 g/kg 4 g/kg 4 g/kg 5 g/kg
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren Fettemulsionen für Backzwecke Milch- oder Sahneanaloge Getränkeweißer Speiseeis Zuckerwaren Desserts Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Fettemulsionen zum Braten	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Feine Backwaren Schnellkochender Reis Frühstücksgetreidekost	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	Emulsionsliköre Spirituosen mit weniger als 15 Vol.-% Alkohol Kaugummi Fettemulsionen Desserts Zuckerwaren Getränkeweißer	8 g/l 8 g/l 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		) 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; Diätahrung, 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)	4 g/kg
		Desserts	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 494	Sorbitanmonooleat	) Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
E 495	Sorbitanmonopalmitat	) Getränkeweißer	5 g/kg
		) Teekonzentrate oder Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)	0,5 g/l
		) 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	) Kandiertes, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse	200 mg/kg
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	)	jeweils berechnet als Aluminium
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	)	jeweils berechnet als Aluminium
E 535	Natriumferrocyanid	) Kochsalz oder Kochsalzersatz	20 mg/kg jeweils
E 536	Kaliumferrocyanid	)	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 Kochsalzersatz	10 g/kg
	ii) Magnesiumtrisilicat	)	



E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge	
1	2	3	4	
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Als Überzugsmittel für vorverpackte, mit Speiseeis gefüllte Waffeln Aromen in nicht alkoholischen aromatisierten Getränken	qs 0,2 g/kg in den aromatisierten Getränken.	
E 902	Candelillawachs	) - mit Schokolade überzogene kleine Feine Backwaren		
E 904	Schellack	) - Knabbererzeugnisse ) - Nüsse ) - Kaffeebohnen; ) Nahrungsergänzungsmittel; Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche oder Ananas (nur zur Oberflächenbehandlung); ) Kaumasse für Kaugummi		
E 903	Carnaubawachs	) als Überzugsmittel nur für ) - 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,	qs	
E 914	Polyethylenwachs-oxidate	) Melonen, Mangos, Papayas, Avocados oder Ananas (nur zur Oberflächenbehandlung)		
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg	
E 943a	Butan	Backsprays auf	qs	
E 943b	Isobutan	Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter)		
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 )	5 mg/kg	



E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge		
1	2	3	4		
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	Eingekapselte Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln	35 g/kg Nahrungsergänzungsmittel		
E 1505	Triethylcitrat	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Kapseln oder Tabletten Eiklarpulver	3,5 g/kg qs		
E 1505 E 1517 E 1520	Triethylcitrat Glycerindiacetat (Diacetin) 1,2-Propandiol (Propylenglykol)	Aromen	3 g/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder in Kombination; bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören 1 g/l 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 verzehrfertigen oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln 250 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln		
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Kaugummi	qs		
-	Aluminiumoxid )				
-	Butadien-Styrol-Copolymerisate )				
-	Gutta )				
-	Isobutylene-Isopren- Copolymerisate )				
-	Kautschuk )				
-	Mastix )				
-	Mikrokristalline )				
-	Kolophonium )	Kaumasse für Kaugummi	qs		
-	Kolophonester )				
-	Paraffine )				
-	Polyethylen )				
-	Polyisobutylene )				
-	Polyvinylester der unverzweigten ) Fettsäuren C(tief)2 bis C(tief)18				
E 1521	Polyethylenglykol			Nahrungsergänzungsmittel in Form von Kapseln oder Tabletten	10 g/kg
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	Höchstmenge
1	2	3	4
Kakao- und Schokoladenerzeugnisse im Sinne der Kakaoverordnung *)	E 322	Lecithine	qs
	E 330	Citronensäure	0,5%
	E 334	L(+)-Weinsäure	0,5%
	E 422	Glycerin	qs
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	qs
	E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	qs
	E 414	Gummi arabicum )	qs
	E 440	Pektine (jeweils nur als Überzugsmittel)	)
	E 170	Calciumcarbonat )	7% auf
	E 500	Natriumcarbonate )	Trockenmasse
	E 501	Kaliumcarbonate )	ohne Fett,
	E 503	Ammoniumcarbonate )	berechnetals
	E 504	Magnesiumcarbonate )	Kaliumcarbonat
	E 524	Natriumhydroxid )	
E 525	Kaliumhydroxid )		
E 526	Calciumhydroxid )		
E 527	Ammoniumhydroxid )		
E 528	Magnesiumhydroxid )		
E 530	Magnesiumoxid )		
Fruchtsäfte im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 300	Ascorbinsäure	qs
	E 330	Citronensäure	3 g/l
Ananassaft im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 296	Äpfelsäure	3 g/l
	E 440	Pektine	3 g/l
Saft der Passionsfrucht im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 440	Pektine	3 g/l
Fruchtnektare im Sinne der Fruchtsaftverordnung	E 270	Milchsäure	5 g/l
	E 300	Ascorbinsäure	qs
	E 330	Citronensäure	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	Calciumcarbonat )	qs
	E 336	Kaliumtartrate )	
Konfitüre extra und Gelee extra im Sinne der Konfitürenverordnung	E 270	Milchsäure )	qs
	E 296	Äpfelsäure )	
	E 300	Ascorbinsäure )	
	E 327	Calciumlactat )	
	E 330	Citronensäure )	
	E 331	Natriumcitrate )	
	E 333	Calciumcitrate )	
	E 334	L(+)-Weinsäure )	
	E 335	Natriumtartrate )	
	E 350	Natriummalate )	
	E 440	Pektine )	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren )	
Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung oder andere ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich	E 270	Milchsäure )	qs
	E 296	Äpfelsäure )	
	E 300	Ascorbinsäure )	
	E 327	Calciumlactat )	
	E 330	Citronensäure )	
	E 331	Natriumcitrate )	

brennwertverminderte Erzeugnisse	E 333	Calciumcitrate	)	10 g/kg
	E 334	L(+)-Weinsäure	)	
	E 335	Natriumtartrate	)	
	E 350	Natriummalate	)	
	E 440	Pektine	)	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	
	E 509	Calciumchlorid	)	
	E 524	Natriumhydroxid	)	
	E 400	Alginsäure	)	
	E 401	Natriumalginat	)	
	E 402	Kaliumalginat	)	
	E 403	Ammoniumalginat	)	
	E 404	Calciumalginat	)	
	E 406	Agar-Agar	)	
	E 407	Carrageen	)	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	)	
	E 412	Guarkernmehl	)	
E 415	Xanthan	)		
E 418	Gellan	)		
Trockenmilch und eingedickte Milch im Sinne der Milcherzeugnisverordnung	E 300	Ascorbinsäure	)	qs
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	)	
	E 322	Lecithine	)	
	E 331	Natriumcitrate	)	
	E 332	Kaliumcitrate	)	
	E 407	Carrageen	)	
	E 500	ii)Natriumhydrogencarbonat	)	
E 501	ii)Kaliumhydrogencarbonat	)		
E 509	Calciumchlorid	)		
Pasteurisierte Sahne mit vollem Fettgehalt	E 401	Natriumalginat	)	qs
	E 402	Kaliumalginat	)	
	E 407	Carrageen	)	
	E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	)	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	
Geschälte Kartoffeln	E 296	Äpfelsäure	)	qs
Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren; nicht verarbeitetes verzehrfertiges Obst und Gemüse, vorverpackt und gekühlt; nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln, vorverpackt; Obstkompott;nicht verarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere, auch gefroren oder tiefgefroren	E 300	Ascorbinsäure	)	qs
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 302	Calciumascorbat	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 331	Natriumcitrate	)	
	E 332	Kaliumcitrate	)	
E 333	Calciumcitrate	)		
Obstkompott, ausgenommen Apfelkompott	E 440	Pektin	)	qs
	E 509	Calciumchlorid	)	
Schnellkochreis	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	qs
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	)	
Nicht emulgierte tierische oder pflanzliche Öle und Fette	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	)	qs
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	)	
	E 307	Alpha-Tocopherol	)	
	E 308	Gamma-Tocopherol	)	

(ausgenommen natives Öl und Olivenöl)	E 309	Delta-Tocopherol	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 331	Natriumcitrate	)	
	E 332	Kaliumcitrate	)	
	E 333	Calciumcitrate	)	
	E 322	Lecithine	)	30 g/l
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	10 g/l
Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs (ausgenommen native Öle und Olivenöle), die speziell zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen bestimmt sind	E 270	Milchsäure	)	qs
	E 300	Ascorbinsäure	)	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	)	
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	)	
	E 307	Alpha-Tocopherol	)	
	E 308	Gamma-Tocopherol	)	
	E 309	Delta-Tocopherol	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 331	Natriumcitrate	)	
	E 332	Kaliumcitrate	)	
E 333	Calciumcitrate	)		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	)		
E 322	Lecithine	)	30 g/l	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	10 g/l	
Raffiniertes Olivenöl einschließlich Oliventresteröl	E 307	Alpha-Tocopherol	)	200 mg/l
Sauerrahmbutter	E 500	Natriumcarbonate	)	qs
Gereifter Käse	E 170	Calciumcarbonat	)	qs
	E 504	Magnesiumcarbonate	)	
	E 509	Calciumchlorid	)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	)	
	E 500ii	Natriumhydrogencarbonat (nur für Sauermilchkäse)	)	qs
Gereifter Käse, in Scheiben oder zerkleinert	E 170	Calciumcarbonat	)	qs
	E 504	Magnesiumcarbonate	)	
	E 509	Calciumchlorid	)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	)	
	E 460	Cellulose	)	
Mozzarella oder Molkenkäse	E 260	Essigsäure	)	qs
	E 270	Milchsäure	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	)	
Mozzarella oder Molkenkäse, jeweils in Scheiben oder zerkleinert	E 260	Essigsäure	)	qs
	E 270	Milchsäure	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	)	
	E 460ii	Cellulosepulver	)	
Glas- oder Dosenkonserven von Obst und Gemüse	E 260	Essigsäure	)	qs
	E 261	Kaliumacetat	)	
	E 262	Natriumacetate	)	
	E 263	Calciumacetat	)	
	E 270	Milchsäure	)	
	E 296	Äpfelsäure	)	
	E 300	Ascorbinsäure	)	
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 302	Calciumascorbat	)	
	E 325	Natriumlactat	)	
	E 326	Kaliumlactat	)	
	E 327	Calciumlactat	)	
	E 330	Citronensäure	)	

	E 331	Natriumcitrate	)	
	E 332	Kaliumcitrate	)	
	E 333	Calciumcitrate	)	
	E 334	L(+)-Weinsäure	)	
	E 335	Natriumtartrate	)	
	E 336	Kaliumtartrate	)	
	E 337	Kaliumnatriumtartrat	)	
	E 509	Calciumchlorid	)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	)	
Gehakt	E 300	Ascorbinsäure	)	qs
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 302	Calciumascorbat	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 331	Natriumcitrate	)	
	E 332	Kaliumcitrate	)	
	E 333	Calciumcitrate	)	
Zubereitungen aus frischem Hackfleisch, vorverpackt	E 261	Kaliumacetat	)	
	E 262i	Natriumacetat	)	
	E 262ii	Natriumdiacetat	)	
	E 300	Ascorbinsäure	)	
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 302	Calciumascorbat	)	qs
	E 325	Natriumlactat	)	
	E 326	Kaliumlactat	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 331	Natriumcitrate	)	
	E 332	Kaliumcitrate	)	
	E 333	Calciumcitrate	)	
Ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestelltes Brot	E 260	Essigsäure	)	qs
	E 261	Kaliumacetat	)	
	E 262	Natriumacetate	)	
	E 263	Calciumacetat	)	
	E 270	Milchsäure	)	
	E 300	Ascorbinsäure	)	
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 302	Calciumascorbat	)	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	)	
	E 322	Lecithine	)	
	E 325	Natriumlactat	)	
	E 326	Kaliumlactat	)	
	E 327	Calciumlactat	)	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	
	E 472a	Essigsäureester 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	)	
Pain courant francais, Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	E 260	Essigsäure	)	qs
	E 261	Kaliumacetat	)	
	E 262	Natriumacetate	)	
	E 263	Calciumacetat	)	
	E 270	Milchsäure	)	
	E 300	Ascorbinsäure	)	
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 302	Calciumascorbat	)	

	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	)	
	E 322	Lecithine	)	
	E 325	Natriumlactat	)	
	E 326	Kaliumlactat	)	
	E 327	Calciumlactat	)	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	
Frische Teigwaren	E 270	Milchsäure	)	qs
	E 300	Ascorbinsäure	)	
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 322	Lecithine	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 334	L(+)-Weinsäure	)	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	
	E 575	Glucono-delta-lacton	)	
Bier	E 270	Milchsäure	)	qs
	E 300	Ascorbinsäure	)	
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 330	Citronensäure	)	
	E 414	Gummi arabicum	)	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300	Ascorbinsäure	)	qs
	E 301	Natriumascorbat	)	
Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben	E 300	Ascorbinsäure	)	qs
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 385	Calciumdinatriummethyldimantetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	)	250 mg/kg
UHT-Ziegenmilch	E 331	Natriumcitrate	)	4 g/l
Kastanien in Flüssigkeit	E 410	Johannisbrotkernmehl	)	qs
	E 412	Guarkernmehl	)	
	E 415	Xanthan	)	
Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Sahneerzeugnisse und Ersatzerzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %	E 406	Agar-Agar	)	
	E 407	Carrageen	)	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	)	
	E 412	Guarkernmehl	)	
	E 415	Xanthan	)	
	E 440	Pektine	)	
	E 460	Cellulose	)	
	E 466	Carboxymethylcellulose	)	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	
	E 1404	Oxidierte Stärke	)	
	E 1410	Monostärkephosphat	)	
	E 1412	Distärkephosphat	)	qs
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	)	
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	)	
	E 1420	Acetylierte Stärke	)	
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	)	
	E 1440	Hydroxypropylstärke	)	
	E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	)	
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	)	
	E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	)	
*) 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: BGBI. 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 Sodat...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; Marmeladas		500		1 000		
Kandierte, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse				1 000		
Trockenfrüchte	1 000					
Frugtgrod 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		
Krestiere und Weichtiere, gekocht		1 000		2 000		
Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form				2 000		
Aromen				1 500		
Fischerzeugnis-Imitate auf Algenbasis	1 000	500				
Bier im Fass, das mehr als 0,5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält	200	200		400		
Ungeschälte frische Zitrusfrüchte (nur Oberflächenbehandlung)	20					
Nahrungsergänzungsmittel in trockener Form, die Zubereitungen von Vitamin A oder von Kombinationen aus Vitamin A und D enthalten				1 000 im verzehrfertigen Erzeugnis		

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\*)**

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	150
- Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
- weniger als 80 Einheiten	150
- zwischen 80 und 120 Einheiten	200
- mehr als 120 Einheiten	300
Krebstiere und Kopffüßer:	
- gekocht	50
- gekochte Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
- 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
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

in den  
essbaren  
Teilen

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 Zitrusafts basis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein	2 000
Mostarda di frutta	100
Obstgeliertsaft und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 2 Nr. 5 Halbsatz 1	800
Weißer 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 Milchmischgetränke 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

Gärungssessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch-, Fisch- oder Krebstieranalogue 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)
Heidelbeeren (nur <i>Vaccinium corymbosum</i> )	10
Zimt (nur <i>Cinnamomum ceylanicum</i> )	150

\*) 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, chispe, orelheira e cabeça (salgados), 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
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2)		100
		<i>Presunto, presunto da pá und paio do lombo</i> (2.3) und ähnliche Erzeugnisse		

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>Rohschinken trockengepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse</i>		50
		<i>Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):</i>		
		<i>Vysočina Selský salám Turistický trvanlivý salám Poličan Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5) und ähnliche Erzeugnisse</i>	180	
		<i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse Jellied veal and brisket (3.2)</i>		50

			Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO <sub>3</sub> ) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO <sub>3</sub> ) mg/kg
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) Wiltshire bacon und Wiltshire ham (1.1); Entremeada Entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2) Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse</i>	300	
		<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

		Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO <sub>3</sub> ) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO <sub>3</sub> ) mg/kg
	<i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2)</i> <i>Presunto, presunto da pá und paio do lombo (2.3); Rohschinken trockengepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse</i>		
	<i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)</i>		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
	Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):		
	<i>Rohwürste (Salami und Kantwurst) (3.3)</i>	300 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
	<i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse</i>		250
	<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4); Saucissons secs (3.6) und ähnliche Erzeugnisse</i>	250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
	<i>Jellied veal and brisket (3.2)</i>		10
	Hartkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse Käseanaloge auf Milchbasis	150 (in der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser)	
	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 Trockenpökellvorgängen 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			
E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 231	Orthophenylphenol	Zitrusfrüchte	12 mg/kg, berechnet als Orthophenylphenol
E 232	Natriumorthophenylphenol (jeweils nur zur Oberflächenbehandlung)		

E 234	Nisin	Grieß- und Tapiokapudding und ähnliche Erzeugnisse Gereifter Käse und Schmelzkäse Clotted cream Mascarpone Pasteurisiertes Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 6,25 mg/l
E 235	Natamycin (nur zur Oberflächenbehandlung)	Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse; getrocknete, gepökelte Würste	1 mg/qdm Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
E 239	Hexamethylenetetramin	Provolone-Käse	25 mg/kg, berechnet als Formaldehyd 3 000 mg/kg
E 280 E 281 E 282 E 283	Propionsäure Natriumpropionat Calciumpropionat Kaliumpropionat	) Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot ) Brot mit reduziertem Energiegehalt; Vorgebackenes und abgepacktes Brot; Abgepackte Feine Backwaren (einschließlich ) Mehlwaren "flour confectionary") mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65; Abgepackte rolls, buns und pitta  ) Christmas pudding; Abgepacktes Brot )  Polsebrod, boller und dansk flutes, vorverpackt Käse oder Käseanaloge (nur zur Oberflächenbehandlung)	2 000 mg/kg  1 000 mg/kg  2 000 mg/kg qs jeweils berechnet als Propionsäure
E 284 E 285	Borsäure Natriumtetraaborat (Borax)	) Störrogen (Kaviar) )	4 g/kg, berechnet als Borsäure
E 1105	Lysozym	Gereifter Käse	qs

#### 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*) (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 311	Octylgallat		100*) (BHT)
E 312	Dodecylgallat	Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl	

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
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	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
		Würzmittel	200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln	25 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel	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 392	Extrakt aus Rosmarin	Pflanzenöle (ausgenommen natives Öl und Olivenöl) und Fett, sofern der Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren mehr als 15 % (Massenanteil) des Gesamtfettsäuregehalts beträgt, zur Verwendung in nicht wärmebehandelten Lebensmitteln	30 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Fischöle und Algenöl	50 mg/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
			(ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Schmalz, Rinder-, Geflügel-, Schaf- und Schweinefett Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln Bratöl und -fett, außer Olivenöl und Oliventresteröl Knabbererzeugnisse (Snacks auf Getreide-, Kartoffel- oder Stärkebasis)	
		Saucen	100 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Feine Backwaren	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Nahrungsergänzungsmittel	400 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenkartoffeln Eierzeugnisse Kaugummi	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Milchpulver für Verkaufsautomaten Würzmittel Verarbeitete Nüsse	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockensuppen und -brühen	50 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenfleisch	150 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Fleisch- und Fischerzeugnisse, außer Trockenfleisch und getrockneter Wurst	150 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Getrocknete Wurst	100 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Aromen	1 000 mg/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
			(ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenmilch zur Herstellung von Speiseeis	30 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
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: BGBI. 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		
E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3
E 270	L(+)-Milchsäure	qs
E 330	Citronensäure	qs
E 304	L-Ascorbylpalmitat	10 mg/l
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10 mg/l
E 307	Alpha-Tocopherol	
E 308	Gamma-Tocopherol	
E 309	Delta-Tocopherol	
E 322	Lecithine	1 g/l 1)
E 331	Natriumcitrate	2 g/l einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätenverordnung
E 332	Kaliumcitrate	
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 339	Natriumphosphate	1 g/l ausgedrückt als P(tief)20(tief)5 einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätenverordnung
E 340	Kaliumphosphate	
E 412	Guarkernmehl	1 g/l,

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

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 Säuglingsfolgenahrung zugelassene Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3
E 270	L(+)-Milchsäure	qs
E 330	Citronensäure	qs
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	10 mg/l
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10 mg/l
E 307	Alpha-Tocopherol	
E 308	Gamma-Tocopherol	
E 309	Delta-Tocopherol	
E 331	Natriumcitrate	2 g/l einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 332	Caliumcitrate	
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 11 der Diätverordnung
E 339	Natriumphosphate	1 g/l ausgedrückt als P(tief)20(tief)5 einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 340	Kaliumphosphate	
E 440	Pektine (nur in gesäuerter Folgenahrung)	5 g/l
E 322	Lecithine	1 g/l 1)
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l 1)
E 407	Carrageen	0,3 g/l 2)
E 410	Johannisbrotkernmehl	1 g/l 2)
E 412	Guarkernmehl	1 g/l 2)
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse in Pulverform 9 g/l

		für Erzeugnisse in flüssiger Form, sofern die Erzeugnisse teilhydrolysierte Eiweißstoffe, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anlage 15 der Diätverordnung festgelegten Bedingungen entsprechen 1)
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l in Erzeugnissen mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden oder Aminosäuren 1)
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	Höchstmenge
1	2	3	4
E 170	Calciumcarbonat )		
E 260	Essigsäure )		
E 261	Kaliumacetat )		
E 262	Natriumacetate )		
E 263	Calciumacetat )		
E 270	Milchsäure ) nur L(+)- )		
E 325	Natriumlactat ) Milchsäure )		
E 326	Kaliumlactat )		
E 327	Calciumlactat )		
E 296	Äpfelsäure )		
E 330	Citronensäure )		
E 331	Natriumcitrate )	(nur zur Getreidebeikost und	qs
E 332	Kaliumcitrate )	Korrektur des pH-	
E 333	Calciumcitrate )	Wertes) andere Beikost	
E 507	Salzsäure )		
E 524	Natriumhydroxid )		
E 525	Kaliumhydroxid )		
E 526	Calciumhydroxid )		
E 500	Natriumcarbonate )	(nur als Getreidebeikost und	
E 501	Kaliumcarbonate )	Backtriebmittel) andere Beikost	qs
E 503	Ammoniumcarbonate )		
E 300	Ascorbinsäure )	Getränke, Säfte	0,3 g/kg
E 301	Natriumascorbat )	oder Babynahrung	
E 302	Calciumascorbat )	auf Obst- und	
		Gemüsebasis	
		Fetthaltige	0,2 g/kg
		Lebensmittel auf	
		Getreidebasis	
		einschließlich Kekse	
		und Zwieback	
			berechnet als
			Ascorbinsäure
E 304	Fettsäureester der )		
	Ascorbinsäure		
E 306	Stark tocopherolhaltige )	Fetthaltige	
	Extrakte	Getreidekost;	
E 307	Alpha-Tocopherol )	Kekse; Zwieback oder	0,1 g/kg
E 308	Gamma-Tocopherol )	Babynahrung	
E 309	Delta-Tocopherol )		
E 338	Phosphorsäure )	Getreidebeikost und	1 g/kg, berechnet
	(nur zur Korrektur des pH-Wertes)	andere Beikost	als P(tief)20
			(tief)5
E 339	Natriumphosphate )		
E 340	Kaliumphosphate )		

E 341	Calciumphosphate )	Getreidekost	1 g/kg, berechnet als P(tief)20 (tief)5
E 322	Lecithine	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung	10 g/kg
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren )	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung	5 g/kg
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 400	Alginsäure )	Desserts; Pudding	0,5 g/kg
E 401	Natriumalginat )		
E 402	Kaliumalginat )		
E 404	Calciumalginat )		
E 410	Johannisbrotkernmehl )	Getreidebeikost und andere Beikost	10 g/kg
E 412	Guarkernmehl )		
E 414	Gummi arabicum )	Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis	20 g/kg
E 415	Xanthan )		
E 440	Pektine )		
E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreidekost	2 g/kg
E 334	Weinsäure ) nur in L(+)-)	Kekse oder Zwieback	5 g/kg
E 335	Natriumtartrat ) Form )		
E 336	Kaliumtartrat ) )		
E 354	Calciumtartrat ) )		
E 450	i) Dinatriumdiphosphat )		
E 575	Glucono-delta-lacton )		
E 920	L-Cystein )	Kekse für Säuglinge und Kleinkinder	1 g/kg
E 1404	Oxidierte Stärke )	Getreidebeikost und andere Beikost	50 g/kg
E 1410	Monostärkephosphat )		
E 1412	Distärkephosphat )		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat )		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat )		
E 1420	Acetylierte Stärke )		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat )		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat )		
E 333	Calciumcitrate 1)	In Erzeugnissen auf der Basis von Früchten mit niedrigem Zuckergehalt	qs
E 341	Calciumphosphate 1)	in Desserts auf Früchtebasis	1 g/kg, berechnet als P(tief)20 (tief)5
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	Getreidebeikost und andere Beikost	50 g/kg

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)

E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge	Besondere Bedingungen
1	2	3	4
E 401	Natriumalginat	1 g/l	Ab 4 Monaten in Sonderkost mit angepasster Zusammensetzung, die für Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
E 405	Propylenglycolalginat	200 mg/l	Ab 12 Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen

E 410	Johannisbrotkernmehl	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
E 412	Guarkernmehl	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweißstoffe, Peptide oder Aminosäuren enthält und den in Anlage 15 der Diätverordnung festgesetzten Bedingungen entspricht
E 415	Xanthan	1,2 g/l	Ab Geburt zur Verwendung in Erzeugnissen auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme der Eiweißmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
E 440	Pektine	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	10 g/l oder kg	Ab Geburt in Erzeugnissen zur diätetischen Behandlung von angeborenen Störungen des Fettsäurestoffwechsels
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5 g/l	Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweißfreie Lebensmittel
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7,5 g/l für ) Erzeugnisse in Pulverform  9 g/l für ) Erzeugnisse in flüssiger Form	ab Geburt
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren Speisefettsäuren	120 mg/l	Erzeugnisse mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden und Aminosäuren
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20 g/l	In Säuglingsanfangsnahrung und - folgenahrung
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	Calciumhydroxid	Einstellung des pH-Wertes, des Salzgehaltes, des Calciumgehaltes, der Säurekapazität	qs

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

#### 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.