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

ZZulV

Ausfertigungsdatum: 29.01.1998

Vollzitat:

"Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), die zuletzt durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Mai 2012 (BGBl. I S. 1201) geändert worden ist"

Stand: Zuletzt geändert durch Art. 3 V v. 21.5.2012 I 1201

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 Getränke, alkoholfreien Wein oder ein Flüssigteekonzentrat, in denen Dimethyldicarbonat nachweisbar ist, gewerbsmäßig an den Verbraucher abgibt.

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

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

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

(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: 1. Unbehandelte Lebensmittel 2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser 3. Milch, teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschließlich Sterilisation durch Ultrahocherhitzung) (nicht aromatisiert) 4. Schokoladenmilch 5. Fermentierte Milch (nicht aromatisiert) 6. Trockenmilch und eingedickte Milch im Sinne der Milcherzeugnisverordnung (nicht aromatisiert) 7. Buttermilch (nicht aromatisiert) 8. Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert) 9. Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs 10. Eier und Eiprodukte 11. Mehl und andere Müllereierzeugnisse sowie Stärkeerzeugnisse	qs
E 140	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline		
E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline		
E 150a	Einfaches Zuckerkulör		
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör		
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör		

		)	12. Brot oder ähnliche Erzeugnisse	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	)	13. Teigwaren oder Gnocchi	
		)	14. Zucker und alle übrigen Mono- und Disaccharide	
		)		
E 153	Pflanzenkohle	)	15. Tomatenmark oder Tomatenkonserven	
		)	16. Saucen auf Tomatenbasis	
E 160a	Carotine	)	17. Fruchtsaft und Fruchtnektar im Sinne der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung sowie Gemüsesaft	qs
	i) gemischte Carotine	)		
	ii) Beta-Carotin	)		
		)	18. Obst, Gemüse, Kartoffeln und Pilze, behandelt, konserviert oder getrocknet	
		)		
E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	)	19. Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem im Sinne der Konfitürenverordnung; Creme de pruneaux	
		)		
		)		
		)	20. Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten	
E 162	Beetenrot	)		
		)		
E 163	Anthocyane	)		
		)	21. Kakaoerzeugnisse und Schokoladenbestandteile in Schokoladenerzeugnissen im Sinne der Kakaoverordnung	
E 170	Calciumcarbonat	)		
		)		
E 171	Titandioxid	)	22. Röstkaffee; Tee; Zichorie; Tee- und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgußzubereitungen sowie	
		)		
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	)		

		)))))	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 kandiertes Gemüse; Mostarda di frutta	200 mg/kg
	)		
E 120	Echtes Karmin)		
	)		
E 122	Azorubin)	Rote Obstkonserven	200 mg/kg
	)		
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	500 mg/kg
		)		
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	100 mg/kg
		)		

		)		
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

		)		
		)	Lachsersatz	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/ Diätergänzungsstoffe in flüssiger Form	100 mg/l

		)		
		)		
		)		
		)	Nahrungsergänzungsmittel/ Diätergänzungsstoffe 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)	200 mg/l
		)		
		)		
		)		
		)		
		)		
		)		

	)))))	Obstweine/Fruchtweine(ausgenommen Cidre bouche), auch schäumend und/oder aromatisiert	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)	30 mg/l
		Fischrogen	30 mg/kg
E 127	Erythrosin	Cocktailkirschen und kandierte Kirschen	200 mg/kg
		Bigarreaux-Kirschen(Kaiserkirschen) in Sirup und in Obstcocktails	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	20 mg/kg
		Feine Backwaren	10 mg/kg
		Speiseeis	20 mg/kg
		Liköre, einschließlich zugesetzten Alkohol enthaltende Getränke mit weniger als 15 Volumenprozent Alkohol	10 mg/l

		Aromatisierter Schmelzkäse	15 mg/kg
		Dessertspeisen	10 mg/kg
		Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:	
		- extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse	20 mg/kg
		- sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Erdnüssen	10 mg/kg
		Räucherfisch	10 mg/kg
		Eßbare Käserinde oder eßbare Wursthüllen	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 E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör) Sulfitlaugen-Zuckerkulör) Ammoniak-Zuckerkulör) Ammonsulfit-Zuckerkulör)	qs
Bier; Cidre bouche	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör) Sulfitlaugen-Zuckerkulör) Ammoniak-Zuckerkulör) Ammonsulfit-Zuckerkulör)	qs
Butter (einschließlich Butter mit reduziertem Fettgehalt sowie Butterschmalz)	E 160a	Carotine	qs
Margarine; Halbfettmargarine; andere Fettemulsionen und wasserfreie Fette	E 100 E 160a E 160b	Kurkumin) Carotine) Annatto; Bixin; Norbixin	qs 10 mg/kg
Sage-Derby-Käse	E 140 E 141	i) Chlorophylle) ii) Chlorophylline) i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle) ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline)	qs

		)	
		)	
		)	
Reifender orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nicht aromatisierter Schmelzkäse	E 160a	Carotine)	
	E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin)	qs
		)	
	E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	15 mg/kg
Red-Leicester-Käse	E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	50 mg/kg
Mimolette-Käse	E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	35 mg/kg
Morbier-Käse	E 153	Pflanzenkohle	qs
Rot geäderter Käse	E 120	Echtes Karmin	125 mg/kg
	E 163	Anthocyane	qs
Essig	E 150a	Einfaches Zuckerkulör)	qs
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör)	
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör)	
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör)	
Whisky, Whiskey, Getreidespirituosen (mit Ausnahme von Korn oder Kornbrand oder Eau-de-vie de seigle Marque nationale luxembourgoise), Branntwein, Rum, Brandy, Weinbrand, Trester, Tresterbrand (außer Tsikoudia, Tsipouro	E 150a	Einfaches Zuckerkulör)	
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör)	
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör)	
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör)	
		)	qs
		)	
		)	
		)	

und Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata und Bagaceira velha im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmungen, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen vom 29. Mai 1989 (ABl. EG Nr. L 160 S. 1)			)))))))))))	
In Essig, Salzlake oder Speiseöl eingelegtes Gemüse (außer Oliven)	E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	)))	
	E 140	i) Chlorophylle ii) Chlorphylline	))	
	E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	))))))	qs
	E 150a	Einfaches Zuckerkulör	)	

	E 150b E 150c E 150d E 160a E 162 E 163	Sulfitlaugen-Zuckerkulör) Ammoniak-Zuckerkulör) Ammonsulfit-Zuckerkulör) Carotine) Beetenrot) Anthocyane)	
Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 150c E 160a E 160b E 160c	Ammoniak-Zuckerkulör) Carotine) Annatto; Bixin; Norbixin Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	 qs 25 mg/kg qs
Mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 120 E 162 E 163	Echtes Karmin) Beetenrot) Anthocyane))	200 mg/kg
Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung und ähnliche Zubereitungen, einschließlich kalorienverminderter Produkte	E 100 E 140 E 141	Kurkumin) i) Chlorophylle) ii) Chlorphylline) i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle) ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline))))	 qs

	E 150a	Einfaches Zuckerkulör)	
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör)	
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör)	
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör)	
	E 160a	Carotine)	
	E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin)	
		)	
	E 162	Beetenrot)	
	E 163	Anthocyane)	
	E 104	Chinolingelb)	
	E 110	Gelborange S)	
	E 120	Echtes Karmin)	
	E 124	Cochenillerot A)	100 mg/kg
	E 142	Grün S)	
	E 160d	Lycopin)	
	E 161b	Lutein)	
Wurst, Pate und Schüssel-Pasteten	E 100	Kurkumin	20 mg/kg
	E 120	Echtes Karmin	100 mg/kg
	E 150a	Einfaches Zuckerkulör)	qs
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör)	
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör)	
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör)	
	E 160a	Carotine	20 mg/kg
	E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	10 mg/kg

	E 162	Beetenrot	qs
Luncheon Meat	E 129	Allurarot AC	25 mg/kg
Breakfast Sausages mit mindestens 6% Getreideanteil; Hackfleisch mit mindestens 4% pflanzlichen und/oder Getreideanteilen	E 120 E 129 E 150a E 150b E 150c E 150d	Echtes Karmin Allurarot AC Einfaches Zuckerkulör) Sulfitlaugen-Zuckerkulör) Ammoniak-Zuckerkulör) Ammonsulfit-Zuckerkulör))	100 mg/kg 25 mg/kg qs
Chorizo-Wurst; Salchichon	E 120 E 124	Echtes Karmin Cochenillerot A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 E 124	Gelborange S Cochenillerot A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (eßbarer Überzug)	E 100 E 101 E 120	Kurkumin) i) Riboflavin) ii) Riboflavin-5'-Phosphat)) Echtes Karmin)	qs
Kartoffelflocken	E 100	Kurkumin	qs
Processed Mushy and Garden Peas (Konserven)	E 102 E 133 E 142	Tartrazin Brillantblau FCF Grün S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg
Fleisch, das gemäß fleischhygienerechtlicher	E 129	Allurarot AC oder eine Mischung aus Brillantblau(E 133) und Allurarot(E 129))	qs

und handelsklassenrechtlicher Vorschriften zu kennzeichnen ist			)	
			)	
			)	
	E 133	Brillantblau FCF	)	
	E 155	Braun HT (jeweils nur zur Kennzeichnung)	)	
			)	
			)	

Anlage 2 (zu § 4 Abs. 1 und § 7)
Zum Süßen von Lebensmitteln zugelassene Zusatzstoffe

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

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

	)		
E 968	)	Erythrit	

Teil B

Süßstoffe

Höchstmengen[a] mg/kg bzw. mg/l									
Lebensmittel	E 950 Acesulfam-K[e]	E 951 Aspartam[e]	E 962 Aspartam-Acesulfam-salz[e]	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 Thaumatin	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[b]	350	600	350[c]	250	80	300		30	20
- Getränke auf der Basis von Milch oder Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis[b]	350	600	350[c]	250	80	300		50 30 für auf Fruchtsaft-basis herge-stellte Getränke	20
- aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis	350	1000	350[c]	250	100	400		50	32
- Zubereitungen auf der Basis von Milch oder Milchprodukten	350	1000	350[c]	250	100	400		50	32
- Dessertspeisen auf der Basis von Obst oder Gemüse	350	1000	350[c]	250	100	400		50	32
- Dessertspeisen auf der Basis von Eiern	350	1000	350[c]	250	100	400		50	32
- Dessertspeisen auf der Basis von Getreide	350	1000	350[c]	250	100	400		50	32

- Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	350	1000	350 c)	250	100	400		50	32
- Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfrucht-basis	500	2000	500 c)		500	800	50	100	65
- Süßwaren auf Stärkebasis	1000	2000	1000 c)		300	1000		150	65
- Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis	1000	1000	1000 d)	500	200	400		50	32
- Speiseeis	800	800	800 d)		100	320	50	50	26
- Obstkonserven	350	1000	350 c)	1000	200	400		50	32
- Frühstücks-getreide-erzeugnisse mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %	1200	1000	1000 d)		100	400		50	32
Brennwert-verminderte(s)									
- Konfitüren, Gelees und Marmeladen	1000	1000	1000 d)	1000	200	400		50	32
- Obst- und Gemüse-zubereitungen	350	1000	350 c)	250	200	400		50	32
- Suppen b)	110	110	110 d)		110	45		50	32
- Bier b)	25	25	25 d)			10		10	1
- Süßwaren in Tafelform	500					200			15
Süßsaure Obst- und Gemüse-konserven	200	300	200 c)		160	180		100	10
Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden, von Fischen, Krebstieren und Weichtieren	200	300	200 c)		160	120		30	10
Saucen	350	350	350 d)		160	450		50	12

Senf	350	350	350[d)]		320	140		50	12
Feine Backwaren für besondere Ernährungs-zwecke	1000	1700	1000[c)]	1600	170	700		150	55
Lebensmittel für kalorienarme Ernährung zur Gewichts-verringerung	450	800	450[c)]	400	240	320		100	26
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	450	1000	450[c)]	400	200	400		100	32
Nahrungs-ergänzungsmittel in flüssiger Form	350	600	350[c)]	400	80	240[b)]		50	20
Nahrungs-ergänzungsmittel in fester Form	500	2000	350[c)]	500	500	800		100	60
Nahrungs-ergänzungsmittel auf Vitamin- und/oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup oder Kautabletten	2000	5500	2000[c)]	1250	1200	2400	400	400	185
Gaseosa: nicht-alkoholisches Getränk auf Wasserbasis, mit Zusatz von Kohlensäure, Süßungsmitteln und Aromen[b)]					100				
Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen, vorverpackt und bestimmte Aromen enthaltend	350	500	500[d)]		100	200		50	18
Süßwaren ohne Zuckerzusatz	500	1000	500[c)]		500	1000	50	100	32
Sehr kleine Süßwaren ohne Zuckerzusatz zur Erfrischung des Atems	2500	6000	2500[c)]		3000	2400		400	200
Kaugummi ohne Zuckerzusatz	2000	5500	2000[c)]		1200	3000	50	400	250

Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz	2000				800	800		50	60
Essoblaten	2000	1000	1000 d)		800	800			60
Feinkostsalate	350	350	350 d)		160	140		50	12
Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	350	600	350 b) c)		80	250 b)		30	20 b)
Getränke aus einer Mischung von Bier, Apfelwein, Birnenwein, Spirituosen oder Wein und nicht-alkoholischen Getränken b)	350	600	350 c)	250	80	250		30	20
Apfel- oder Birnenwein b)	350	600	350 c)		80	50		20	20
Alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol. b)	350	600	350 c)		80	250		10	20
Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (mit einem Stammwüre-gehalt von weniger als 6 %), ausgenommen Obergäriges Einfachbier b)	350	600	350 c)		80	250		10	20
Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH b)	350	600	350 c)		80	250		10	20
Dunkles bier der Art oud bruin b)	350	600	350 c)		80	250		10	20
Stark aromatisierte Rachenerfrischungs-pastillen ohne Zuckerzusatz		2000				1000			65

a) Bei den mit b) 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 Aspertam 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 Vorbehaltlich besonderer Regelungen in Teil C gelten die Zulassungen nicht für: 1. Unbehandelte Lebensmittel 2. Honig in Sinne der Honigverordnung 3. Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs 4. Butter 5. Pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch (auch mit vollem Fettgehalt, entrahmt	qs
E 260	Essigsäure		
E 261	Kaliumacetat		
E 262	Natriumacetate		
	i) Natriumacetat		
	ii) Natriumdiacetat		
E 263	Calciumacetat		
E 270	Milchsäure		
E 296	Apfelsäure		
E 300	Ascorbinsäure		
E 301	Natriumascorbat		
E 302	Calciumascorbat		

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	und teilentrahmt) und pasteurisierte Sahne mit vollem Fettgehalt	
	i) Ascorbylpalmitat		
	ii) Ascorbylstearat	6. Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse	
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte		
E 307	Alpha-Tocopherol		
E 308	Gamma-Tocopherol	7. Natürliches Mineralwasser und Quellwasser im Sinne der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung	
E 309	Delta-Tocopherol		
E 322	Lecithine		
E 325	Natriumlactat	8. Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte	
E 326	Kaliumlactat		
E 327	Calciumlactat	9. Nicht aromatisierter Blatt-Tee	
E 330	Citronensäure		
E 331	Natriumcitrate	10. Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung	
	i) Mononatriumcitrat		
	ii) Dinatriumcitrat	11. Trockene Teigwaren, ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind, im Sinne der Diätenverordnung	
	iii) Trinatriumcitrat		
E 332	Kaliumcitrate		
	i) Monocaliumcitrat	12. Natürliche nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch)	
	ii) Trikaliumcitrat		
E 333	Calciumcitrate		
	i) Monocalciumcitrat	13. Lebensmittel, die in Teil C aufgeführt sind	
	ii) Dicalciumcitrat		
	iii) Tricalciumcitrat		
E 334	L(+)-Weinsäure		
E 335	Natriumtartrate		
	i) Mononatriumtartrat		
	ii) Dinatriumtartrat		
E 336	Kaliumtartrate		
	i) Monokaliumtartrat		
	ii) Dikaliumtartrat		
E 337	Kaliumnatriumtartrat		
E 350	Natriummalate		
	i) Natriummalat		
	ii) Natriumhydrogenmalat		
E 351	Kaliummalat		
E 352	Calciummalate		
	i) Calciummalat		
	ii) Calciumhydrogenmalat		
E 354	Calciumtartrat		

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 380	Triammoniumcitrat		
E 400[1)]	Alginsäure		
E 401[1)]	Natriumalginat		
E 402[1)]	Kaliumalginat		
E 403[1)]	Ammoniumalginat		
E 404[1)]	Calciumalginat		
E 406[1)]	Agar-Agar		
E 407[1)]	Carrageen		
E 407a[1)]	Verarbeitete Eucheuma-Algen		
E 410[1)]	Johannisbrotkernmehl	ausgenommen zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydratisieren sollen	
E 412[1)]	Guarkernmehl		
E 413[1)]	Traganth		
E 414[1)]	Gummi arabicum		
E 415[1)]	Xanthan		
E 417[1)]	Tarakernmehl		
E 418[1)]	Gellan		
E 422	Glycerin		
E 440[1)]	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-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 500	Natriumcarbonate		
	i) Natriumcarbonat		
	ii) Natriumhydrogencarbonat		
	iii) Natriumsesquicarbonat		
E 501	Kaliumcarbonate		
	i) Kaliumcarbonat		
	ii) Kaliumhydrogen-carbonat		
E 503	Ammoniumcarbonate		
	i) Ammoniumcarbonat		
	ii) Ammoniumhydrogencarbonat		
E 504	Magnesiumcarbonate		
	i) Magnesiumcarbonat		
	ii) Magnesiumhydroxidcarbonat, Magnesiumhydrogencarbonat		
E 507	Salzsäure		
E 508	Kaliumchlorid		
E 509	Calciumchlorid		
E 511	Magnesiumchlorid		
E 513	Schwefelsäure		
E 514	Natriumsulfate		
	i) Natriumsulfat		
	ii) Natriumhydrogensulfat		
E 515	Kaliumsulfate		
	i) Kaliumsulfat		
	ii) Kaliumhydrogensulfat		
E 516	Calciumsulfat		

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
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	Oxidierte Stärke		
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1440	Hydroxypropylstärke		
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat		
E 1450	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	2,5 g/kg
		Zuckerwaren	1 g/kg
		Geleeartige Desserts; Desserts mit Früchtegeschmack; Trockendessertmischungen in Pulverform	4 g/kg
		Instantpulver für Getränke auf Früchtebasis	1 g/l
		Instanterzeugnisse für die Zubereitung von aromatisierten Schwarz- und Kräutertees	1 g/kg
		Kaugummi	2 g/kg
E 338	Phosphorsäure)	Nichtalkoholische aromatisierte Getränke	700 mg/l,
	)	Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg
E 339	Natriumphosphate)	Sterilisierte und ultrahocherhitzte Milch	1 g/l
	i) Mononatriumphosphat)		
	ii) Dinatriumphosphat)	Kandiertes Obst	800 mg/kg
	iii) Trinatriumphosphat)	Obstzubereitungen	800 mg/kg
	)	Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg
E 340	Kaliumphosphate)	Eingedickte Milch mit weniger als 28% Trockenmasse	1 g/kg
	i) Monokaliumphosphat)		
	ii) Dikaliumphosphat)	Eingedickte Milch mit mehr als 28% Trockenmasse	1,5 g/kg
	iii) Trikaliumphosphat)		
	)	Milchpulver oder Magermilchpulver	2,5 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff		Lebensmittel	Höchstmenge
1	2		3	4
		)	Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg
E 341	Calciumphosphate	)	Pasteurisierte, sterilisierte oder ultrahocherhitzte Sahne	5 g/kg
	i) Monocalciumphospat	)		
	ii) Dicalciumphosphat	)	Schlagsahne oder Analoge aus Pflanzenfett	5 g/kg
	iii) Tricaliumphosphat	)		
		)	Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg
E 343	Magnesiumphosphate	)	Frischkäse (außer Mozzarella)	2 g/kg
	i) Monomagnesiumphosphat	)		
	ii) Dimagnesiumphosphat	)	Schmelzkäse oder Schmelzkäseanaloge	20 g/kg
		)	Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg
E 450	Diphosphate	)		
	i) Dinatriumdiphosphat	)	Fleischerzeugnisse	5 g/kg
	ii) Tri-natriumdiphosphat	)	Getränke für Sportler, Tafelwasser	0,5 g/l
	iii) Tetranatriumdiphosphat	)	Nahrungsergänzungsmittel	qs
	v) Tetrakaliumdiphosphat	)	Kochsalz oder Kochsalzersatz	10 g/kg
	vi) Dicalcium-diphosphat	)	Pflanzeneiweißgetränke	20 g/l
	vii) Calciumdihydrogendiphosphat	)	Getränkeweißer	30 g/kg
		)	Getränkeweißer für Automaten	50 g/kg
		)	Molkeproteinhaltige Getränke für Sportler	4 g/kg
E 451	Triphosphate	)		
	i) Pentanatriumtriphosphat	)	Speiseeis	1 g/kg
	ii) Pentakaliumtriphosphat	)	Desserts	3 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff		Lebensmittel	Höchstmenge
1	2		3	4
		)	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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
	)	Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	3 g/kg
	)	Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	5 g/kg
	)	Glasur für Fleisch- und Gemüseerzeugnisse	4 g/kg
	)	Zuckerwaren	5 g/kg
	)	Puderzucker	10 g/kg
	)	Noodles (Nudeln chinesischer Art)	2 g/kg
	)	Rührteig, Panaden	12 g/kg
	)	Filets von unverarbeitetem Fisch, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
	)	Unverarbeitete oder verarbeitete Schalen- oder Krebstiere, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
	)	Verarbeitete (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter oder getrockneter) Kartoffelerzeugnisse sowie vorfrittierte Kartoffeln, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
	)	Streichfette, ausgenommen Butter	5 g/kg
	)	Sauerrahmbutter	2 g/kg
	)	Krebstiererzeugnisse in Dosen	1 g/kg
	)	Emulsionssprays auf Wasserbasis zum Bestreichen von Backformen	30 g/kg
	)	Getränke auf Kaffeebasis für Automaten	2 g/l
	)		jeweils berechnet als P2O5

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
	)	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		
E 357	Kaliumadipat		1 g/kg
		Geleeartige Desserts	6 g/kg
		Desserts mit Früchtegeschmack	1 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	10 g/l
			jeweils berechnet als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts	6 g/kg
		Suppen oder Brühen	5 g/kg
		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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		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
		Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	300 mg/l
		Emulsionsliköre	10 g/l
		diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätnahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1,2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	1 g/kg
		Cider (ausgenommen cidre bouche)	100 mg/l

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 416	Karayagummi	Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	5 g/kg
		Überzüge für Nüsse	10 g/kg
		Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Emulgierte Saucen	10 g/kg
		Liköre auf Eierbasis	10 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		Kaugummi	5 g/kg
		Aromen	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-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
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	5 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	1,5 g/l
		Emulgierte Saucen	30 g/l
		Abgepackte Feinbackwaren für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackte verzehrfertige orientalische Nudeln für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackter verzehrfertiger Reis für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackte verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter verarbeiteter Erzeugnisse) für den Einzelhandel	10 g/kg
		Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse	10 g/kg
		Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwären in Minibechern	10 g/kg
E 427	Cassiagummi	Speiseeis	2 500 mg/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Fermentierte Milcherzeugnisse mit Ausnahme von nicht aromatisierten, mit lebenden Bakterien fermentierten Milcherzeugnissen	
		Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse auf Milchbasis	
		Füllungen, Glasuren und Überzüge für feine Backwaren und Desserts	
		Schmelzkäse	
		Saucen und Salatsaucen	
		Trockensuppen und -brühen	
		Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse	1 500 mg/kg
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20))	Feine Backwaren	3 g/kg
	)	Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80))	Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
	)	Speiseeis	1 g/kg
E 434	Polyoxyethylen- sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40))	Desserts	3 g/kg
	)	Zuckerwaren	1 g/kg
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60))	Emulgierte Saucen	5 g/kg
	)	Suppen	1 g/kg
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65))	Kaugummi	5 g/kg
	)	Nahrungsergänzungsmittel	qs
	)	diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätnahrung, die als	1 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	
	)	Aromen, ausgenommen flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin 1) Gewürzoleoresin ist definiert als Gewürzextrakt, bei dem das Extraktionslösungsmittel verdampft wurde, so dass ein Gemisch des flüchtigen Öls und des harzigen Materials übrig bleibt.	10 g/kg
	)	Lebensmittel, die flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthalten	1 g/kg
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse im Sinne der Kakaoverordnung einschließlich Füllung oder Süßwaren auf Basis dieser Erzeugnisse	10 g/kg
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke	300 mg/l
		Aromatisierte trübe Spirituosen mit einen Alkoholgehalt von weniger als 15%	300 mg/l
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke	100 mg/l
		Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	50 mg/kg
		Trübe Spirituosen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	100 mg/l
		Trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol.	100 mg/l

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 459	Beta-Cyclodextrin	Lebensmittel in Tabletten- und Drageeform	qs
		eingekapselte Aromen in	
		- aromatisiertem Tee und sofortlöslichem aromatisiertem Getränkepulver	500 mg/l in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
		- aromatisierten Knabbererzeugnissen	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	1 g/l
		Hitzebehandelte	5 g/kg
E 474	Zuckerglyceride)	Fleischerzeugnisse	auf den Fettgehalt bezogen
	)	Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
	)	Feine Backwaren	10 g/kg
	)	Getränkeweißer	20 g/kg
	)	Speiseeis	5 g/kg
	)	Zuckerwaren	5 g/kg
	)	Desserts	5 g/kg
	)	Saucen	10 g/kg
	)	Suppen oder Brühen	2 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
	)	Sahneanaloge	5 g/kg
	)	Sterilisierte Sahne und sterilisierte Sahne mit reduziertem Fettgehalt	5 g/kg
	)	Frischobst (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
	)	Nichtalkoholische Anis-Getränke	5 g/l
	)	Nichtalkoholische Kokosnuss- oder Mandelgetränke	5 g/l
	)	Alkoholische Getränke (außer Wein und Bier)	5 g/l
	)	Pulver zur Herstellung heißer Getränke	10 g/l
	)	Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen	5 g/l
	)	Nahrungsergänzungsmittel	qs
	)	diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätnahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
	)	Kaugummi	10 g/kg
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren	10 g/kg
		Emulsionsliköre	5 g/l
		Eiprodukte	1 g/kg
		Getränkeweißer	0,5 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg
		Fettemulsionen	5 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
		Zuckerwaren	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätnahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Frühstücksgetreidekost der Art Granola	10 g/kg
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Streichfette nach dem Anhang, Buchstabe A, B oder C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94, mit einem Fettgehalt von höchstens 41%	4 g/kg
		Gleichartige Streicherzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 10%	4 g/kg
		Salatsaucen	4 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	5 g/kg
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren	5 g/kg
		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
		Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
		Getränkeweißer	1 g/kg
		Speiseeis	3 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff		Lebensmittel	Höchstmenge
1	2		3	4
			Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne	30 g/kg
			diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätnahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1 g/kg
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		Fettemulsionen zum Braten	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	)	Feine Backwaren	5 g/kg
		)	Schnellkochender Reis	4 g/kg
		)	Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	)	Emulsionsliköre	8 g/l
		)	Spirituosen mit weniger als 15 Vol.-% Alkohol	8 g/l
		)	Kaugummi	2 g/kg
		)	Fettemulsionen	10 g/kg
		)	Desserts	5 g/kg
		)	Zuckerwaren	5 g/kg
		)	Getränkeweißer	3 g/kg
		)	Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	5 g/kg
		)	Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt	4 g/kg
		)	Pulver zur Herstellung heißer Getränke	2 g/l

E-Nummer	Zusatzstoff		Lebensmittel	Höchstmenge
1	2		3	4
		)	diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätnahrung, 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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
	)	diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätnahrung, 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)		
E 535	Natriumferrocyanid)	Kochsalz oder Kochsalzersatz	20 mg/kg jeweils berechnet als wasserfreies Kaliumferrocyanid
E 536	Kaliumferrocyanid)		
E 538	Calciumferrocyanid)		
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 Pulverform (einschließlich Zuckerarten)	10 g/kg
E 552	Calciumsilicat)		
E 553a	i) Magnesiumsilicat)	Kochsalz oder Kochsalzersatz	10 g/kg
	ii) Magnesiumtrisilicat)		

E-Nummer	Zusatzstoff		Lebensmittel	Höchstmenge
1	2		3	4
E 553b	Talkum	)	Nahrungsergänzungsmittel	qs
E 554	Natriumaluminiumsilicat	)	Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragees	qs
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	)	Hartkäse, Schnittkäse und Schmelzkäse, in Scheiben oder gerieben; Käse- und Schmelzkäseanaloge, in Scheiben oder gerieben	10 g/kg
E 556	Calciumaluminiumsilicat	)	Würzmittel	30 g/kg
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	)	Erzeugnisse zum Einfetten von Backformen	30 g/kg
		)	Süßwaren außer Schokolade (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 553b	Talkum	)	Kaugummi; Reis; Würste (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	)	Eiermalfarben	qs
E 579	Eisen-II-gluconat	)	Oliven	150 mg/kg jeweils berechnet als Eisen
E 585	Eisen-II-lactat (jeweils zur Oxidationswirkung - Dunkelfärbung)	)		
E 620	Glutaminsäure	)	Lebensmittel (ausgenommen Lebensmittel im Sinne von Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13)	10 g/kg
E 621	Mononatriumglutamat	)		
E 622	Monokaliumglutamat	)	Würzmittel	qs
E 623	Calciumdiglutamat	)		jeweils berechnet als Glutaminsäure
E 624	Monoammoniumglutamat	)		
E 625	Magnesiumdiglutamat	)		

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 626	Guanylsäure)	Lebensmittel (ausgenommen Lebensmittel im Sinne von Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13)	500 mg/kg
E 627	Dinatriumguanylat)		
E 628	Dikaliumguanylat)	Würzmittel	qs
E 629	Calciumguanylat)		jeweils berechnet als Guanylsäure
E 630	Inosinsäure)		
E 631	Dinatriuminosinat)		
E 632	Dikaliuminosinat)		
E 633	Calciuminosinat)		
E 634	Calcium-5'-ribonukleotid)		
E 635	Dinatrium-5'-ribonukleotid)		
E 650	Zinkacetat	Kaugummi	1 000 mg/kg
E 900	Dimethylpolysiloxan	Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung oder ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	10 mg/kg
		Suppen oder Brühen	10 mg/kg
		Bratöle oder Bratfette	10 mg/kg
		Süßwaren (außer Schokolade)	10 mg/kg
		Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	10 mg/l
		Ananassaft	10 mg/l
		Dosen- oder Glaskonserven von Obst und Gemüse	10 mg/kg
		Kaugummi	100 mg/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Sod...saft; Sodet...saft	10 mg/l
		Rührteig	10 mg/kg
		Cider (ausgenommen cidre bouche)	10 mg/l
		Aromen	10 mg/kg
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Als Überzugsmittel für vorverpackte, mit Speiseeis gefüllte Waffeln	qs
		Aromen in nicht alkoholischen aromatisierten Getränken	0,2 g/kg in den aromatisierten Getränken.
E 902	Candelillawachs)	- mit Schokolade überzogene kleine Feine Backwaren	
E 904	Schellack)	- Knabbererzeugnisse	
	)	- Nüsse	
	)	- Kaffeebohnen;	qs
	)	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)	500 mg/kg
	)	- Kaugummi	1 200 mg/kg
	)	- mit Schokolade überzogene kleine Feine Backwaren	200 mg/kg
	)	- Knabbererzeugnisse	200 mg/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
	)	- Nüsse	200 mg/kg
	)	- Kaffeebohnen	200 mg/kg
	)	- Nahrungsergänzungsmittel	200 mg/kg
	)	- frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Ananas (nur Oberflächenbehandlung)	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 E 914	Montansäureester) Polyethylenwachs-oxidate)	Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Mangos, Papayas, Avocados oder Ananas (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 927b E 943a E 943b E 944	Carbamid Butan Isobutan Propan	Kaugummi ohne Zuckerzusatz Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) Emulsionssprays auf Wasserbasis	30 g/kg qs
E 950	Acesulfam-K (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg*)
E 951	Aspartam (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	2 500 mg/kg*)

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 957	Thaumatin (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	10 mg/kg*)
		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*)
		Streichfette nach dem Anhang, Buchstabe B oder C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94; Fleischerzeugnisse; Früchtegelees; Pflanzeneiweiß	5 mg/kg
E 961	Neotam (nur als Geschmacksverstärker)	Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis	2 mg/l
		Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch/Milcherzeugnissen oder auf Fruchtsaftbasis	2 mg/l
		„Snacks“: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen und Haselnüssen, vorverpackt und bestimmte Aromen enthaltend	2 mg/l
		Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis	3 mg/kg
		Ohne Zuckerzusatz hergestellte, sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	3 mg/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen ohne Zuckerzusatz	3 mg/kg
		Kaugummi mit Zuckerzusatz	2 mg/kg
		Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen	2 mg/kg
		Saucen	2 mg/kg
		Nahrungsergänzungsmittel in fester Form	2 mg/kg
		Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form	
		Nahrungsergänzungsmittel auf Vitamin- und/ oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup oder nicht kaubarer Form	2 mg/kg
E 999	Quillajaextrakt	Nichtalkoholische, aromatisierte) Getränke auf Wasserbasis;) Cider (ausgenommen cidre bouche))	200 mg/l, berechnet als wasserfreier Extrakt
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon) Polyvinylpolypyrrolidon)	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Komprimaten oder Dragees	qs
E 1203	Polyvinylalkohol	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Kapseln oder Tabletten	18 g/kg
E 1204	Pullulan	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Kapseln, Tabletten oder Dragees	qs
		Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems in Form dünner Blättchen	qs
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	Eingekapselte Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln	35 g/kg Nahrungsergänzungsmittel

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
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)		

E-Nummer	Zusatzstoff		Lebensmittel	Höchstmenge
1	2		3	4
-	Isobutylen-Isopren-Copolymerisate	)		
-	Kautschuk	)		
-	Mastix	)		
-	Mikrokristalline	)		
-	Kolophonium	))	Kaumasse für Kaugummi	qs
-	Kolophonester	)		
-	Paraffine	)		
-	Polyethylen	)		
-	Polyisobutylen	)		
-	Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren C(tief)2 bis C(tief)18	)		
E 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 Trockenmasse ohne Fett, berechnetals Kaliumcarbonat
	E 500	Natriumcarbonate)	
	E 501	Kaliumcarbonate)	
	E 503	Ammoniumcarbonate)	
	E 504	Magnesiumcarbonate)	
	E 524	Natriumhydroxid)	
	E 525	Kaliumhydroxid)	
	E 526	Calciumhydroxid)	
	E 527	Ammoniumhydroxid)	
	E 528	Magnesiumhydroxid)	
	E 530	Magnesiumoxid)	
Fruchtsäfte im Sinne der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung	E 300	Ascorbinsäure	qs
	E 330	Citronensäure	3 g/l
Ananassaft im Sinne der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung	E 296	Äpfelsäure	3 g/l
	E 440	Pektine	3 g/l
Saft der Passionsfrucht im Sinne der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung	E 440	Pektine	3 g/l
Fruchtnektare im Sinne der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung	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 Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung	E 440	Pektine	3 g/l
Traubensaft im Sinne der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung	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 brennwertverminderte Erzeugnisse	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	)	
	E 509	Calciumchlorid	)	
	E 524	Natriumhydroxid	)	
	E 400	Alginsäure	)	10 g/kg
	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 (ausgenommen natives Öl und Olivenöl)	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	)	qs
	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 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	)	qs
	E 302	Calciumascorbat	)	
	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	Calciumdinatriumethylendimantetraacetat (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	qs
	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	
	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: BGBl. I 2000, 1537 - 1545;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Teil A
Liste 1
Zugelassene Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

E-Nummer	Zusatzstoff	Abkürzung
1	2	3
E 200	Sorbinsäure	Ss
E 202	Kaliumsorbat	
E 203	Calciumsorbat	
E 210	Benzoesäure	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[1)]	Ss + PHB[2)]	Ss + Bs + PHB[3)]
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 Sodet...saft	500	200				
Alkoholfreies Bier im Fass		200				
Met	200					
Spirituosen mit weniger als 15 Vol.-% Alkohol	200	200		400		
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1 000					
Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis; Mermeladas		500		1 000		
Kandiertes, 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; Diätnahrung, 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-, Krebstier- und Kopffüßeranaloge und Käse auf der Grundlage von Eiweiß	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				
Marmelada				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung)	qs					
Gekochte rote Rüben		2 000				
Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6	qs					
Eiermalfarbe		4 000	4 000	5 000		
Krebstiere und Weichtiere, gekocht		1 000		2 000		
Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form				2 000		
Aromen				1 500		
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				1 000 im verzehrfertigen Erzeugnis		

oder von Kombinationen aus Vitamin A und D enthalten						

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	Calciumsulfit
E 227	Calciumbisulfit
E 228	Kaliumbisulfit

Liste 2
Zulassungen*)

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO^2
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 *Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:*	
– weniger als 80 Einheiten	150
– zwischen 80 und 120 Einheiten	200
– mehr als 120 Einheiten	300
Krebstiere und Kopffüßer:	in den essbaren Teilen
– gekocht	50
– gekochte Krebstiere der Familien *Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:*	
– 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
Weiße Gemüsesorten, getrocknet	400
Weiße Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene weiße Gemüsesorten)	50
Getrockneter Ingwer	150
Getrocknete Tomaten	200
Meerrettichzubereitung	800
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100
Gelbe Paprika in Lake	500
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50
Trockenpilze	100
Trockenfrüchte	
- Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen oder Feigen	2 000
- Bananen	1 000
- Äpfel oder Birnen	600
- Andere (einschließlich Nüsse mit Schale)	500
Getrocknete Kokosnüsse	50
Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitrusschalen, 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 Zitrussaftbasis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein	2 000
Mostarda di frutta	100
Obstgeliersaft und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 2 Nr. 5 Halbsatz 1	800
Weiße Herzkirschen, 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
Gärungsessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch-, Fisch- oder Krebstieranaloge auf Proteinbasis	200
Marinierte Nüsse	50
Zuckermais, vakuumverpackt	100
Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen	50
Salsicha fresca	450
Tafeltrauben	10
Frische Litschis	10 (in den essbaren Teilen)
Heidelbeeren (nur *Vaccinium corymbosum*)	10
Zimt (nur *Cinnamomum ceylanicum*)	150

*) Ein SO^2-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 $NaNO_2$) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als $NaNO_2$) mg/kg
E 249	Kaliumnitrit[1)]	Fleischerzeugnisse	150	
E 250	Natriumnitrit[1)]	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo> 3,00)[2)]	100	
		Traditionelle nassgepökelte Fleisch-erzeugnisse (1):		
		Wiltshire bacon(1.1); *Entremeada entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado*(1.2) und ähnliche Erzeugnisse		175
		Wiltshire ham (1.1) und ähnliche Erzeugnisse		100
		Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse		50
		Cured tongue (1.3)		50
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):		
		Dry cured bacon (2.1) und ähnliche Erzeugnisse		175
		Dry cured ham (2.1); *Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* (2.2)		100
		Presunto, presunto da pá und paio do lombo (2.3) und ähnliche Erzeugnisse		
		Rohschinken trockengepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		50
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):		
		Vysočina *Selský salám* Turistickýtrvanlivý*salám* *Poličan* *Herkules* Loveckýsalám *Dunajská klobása* Paprikáš (3.5) und ähnliche Erzeugnisse	180	
		Rohschinken trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse *Jellied veal and brisket* (3.2)		50

			Verwendete Höchstmenge (berechnet als $NaNO_3$) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als $NaNO_3$) mg/kg
E 251 E 252	Kaliumnitrat[3)] Natriumnitrat[3)]	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse	150	
		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1):		
		Kylmäsavustettu poronliha *Kallrökt renkött* (1.4)	300	
		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		250
		Bacon, Filet de bacon (1.5); und ähnliche Erzeugnisse		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		Cured tongue (1.3)		10
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):		
		Dry cured bacon and Dry cured ham (2.1); *Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina* (2.2) *Presunto, presunto da pá und paio do lombo* (2.3); *Rohschinken trockengepökelt* (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		250
		Jambon sec, jambon sel sec et autres piêces maturées séchées similaires (2.4)		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):		
		Rohwürste *(Salami und Kantwurst)* (3.3)	300 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		Rohschinken trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse		250
		Salchichón y chorizo tradicionales de larga curanción (3.4); *Saucissons secs* (3.6) und ähnliche Erzeugnisse	250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		Jellied veal and brisket (3.2)		10

			Verwendete Höchstmenge (berechnet als $NaNO_3$) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als $NaNO_3$) mg/kg
		Hartkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse	150 (in der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser)	
		Käseanaloge auf Milchbasis		
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500	

1) Zusatz zu Lebensmitteln nur als Nitritpökelsalz.

2) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung auf 121°C (Verminderung der Bakterienlast von einer Milliarde Sporen je 1 000 Dosen auf eine Spore in 1 000 Dosen).

3) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischerzeugnisse Nitrate enthalten.

(1) Fleischerzeugnisse werden in eine Pökellösung eingelegt, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

(1.1) Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen.

(1.2) 3- bis 5-tägige Tauchpökelung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität.

(1.3) Mindestens 4-tägige Tauchpökelung und Vorkochen.

(1.4) Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökelung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.

(1.5) 4- bis 5-tägige Tauchpökelung 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) Trockenpökelung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.

(2.2) Trockenpökelung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.

(2.3) 10- bis 15-tägige Trockenpökelung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an.

(2.4) Trockenpökelung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von 1 Woche und eine Alterungs-/Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an.

(2.5) Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.

(3) Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen. Die Erzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

(3.1) Kombination von Nass- und Trockenpökelung (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 E 232	Orthophenylphenol) Natriumorthophenylphenol (jeweils nur zur Oberflächenbehandlung))	Zitrusfrüchte	12 mg/kg, berechnet als Orthophenylphenol
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	Hexamethylentetramin	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)	2 000 mg/kg 1 000 mg/kg

		Polsebrod, boller und dansk flutes, vorverpackt Käse oder Käseanaloge (nur zur Oberflächenbehandlung)	2 000 mg/kg qs jeweils berechnet als Propionsäure
E 284 E 285	Borsäure) Natriumtetraborat (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 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*) (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200*) (TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat	Gepökelte Fleischerzeugnisse oder haltbar gemachte Fleischerzeugnisse	500
		Haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse	1 500
		Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren	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 (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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
		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 (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: BGBl. I 2000, 1545 - 1549;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Teil A

Nahrungen für Säuglinge und Kleinkinder nach Maßgabe der Teile B, C, D und E dürfen E 414 (Gummi arabicum) und E 551 (Siliciumdioxid) enthalten, die sich aus dem Zusatz von Zubereitungen ergeben, die nicht mehr als 150 g/kg an E 414 und nicht mehr als 10 g/kg an E 551 enthalten; ferner ist der Zusatz von E 421 (Mannit) zulässig, sofern dieser als Trägerstoff für Vitamin B(tief)12 dient (Verhältnis Vitamin B(tief)12: Mannit nicht kleiner als 1:1 000). Der Restgehalt an E 414 in dem verzehrfertigen Erzeugnis sollte nicht mehr als 10 mg/kg betragen.
Nahrungen für Säuglinge und Kleinkinder nach Maßgabe der Teile B, C, D und E dürfen E 1450 (Stärkenatriumoctenylsuccinat) enthalten, das sich aus dem Zusatz von Vitaminpräparaten oder von Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren ergibt. In dem verzehrfertigen Erzeugnis dürfen nicht mehr als 100 mg/kg E 1450 aus Vitaminpräparaten und nicht mehr als 1 000 mg/kg E 1450 aus Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren enthalten sein.
Nahrungen für Säuglinge und Kleinkinder nach Maßgabe der Teile B, C, D und E dürfen E 301 (Natriumascorbat) in den Umhüllungen von Lebensmittelzubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf qs-Ebene enthalten. Der Restgehalt von E 301 in dem verzehrfertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 75 mg/l betragen.

Teil B In Säuglingsanfangsnahrung zugelassene Zusatzstoffe		
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
E 332	Kaliumcitrate)	einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätenverordnung
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 339	Natriumphosphate)	1 g/l
E 340	Kaliumphosphate)	ausgedrückt als P(tief)2O(tief)5 einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätenverordnung

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
E 332	Caliumcitrate)	einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 11 der Diätverordnung

E 339	Natriumphosphate)	1 g/l
E 340	Kaliumphosphate)	ausgedrückt als P(tief)2O(tief)5 einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätverordnung
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(+)-Milchsäure	)		
E 325	Natriumlactat)		)		
E 326	Kaliumlactat)		)		
E 327	Calciumlactat)		)		
E 296	Äpfelsäure		)		
E 330	Citronensäure		) (nur zur Korrektur des pH-Wertes)	Getreidebeikost und andere Beikost	qs

E 331 E 332 E 333 E 507 E 524 E 525 E 526	Natriumcitrate) Kaliumcitrate) Calciumcitrate) Salzsäure) Natriumhydroxid) Kaliumhydroxid) Calciumhydroxid)			
E 500 E 501 E 503	Natriumcarbonate) Kaliumcarbonate) Ammoniumcarbonate)	(nur als Backtriebmittel)	Getreidebeikost und andere Beikost	qs
E 300 E 301 E 302	Ascorbinsäure) Natriumascorbat) Calciumascorbat)		Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis Fetthaltige Lebensmittel auf Getreidebasis einschließlich Kekse und Zwieback	0,3 g/kg 0,2 g/kg berechnet als Ascorbinsäure
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Fettsäureester der Ascorbinsäure) Stark tocopherolhaltige Extrakte) Alpha-Tocopherol) Gamma-Tocopherol) Delta-Tocopherol)		Fetthaltige Getreidekost; Kekse; Zwieback oder Babynahrung	0,1 g/kg

E 338	Phosphorsäure (nur zur Korrektur des pH-Wertes)	Getreidebeikost und andere Beikost	1 g/kg, berechnet als P(tief)2O (tief)5
E 339 E 340 E 341	Natriumphosphate) Kaliumphosphate) Calciumphosphate)	Getreidekost	1 g/kg, berechnet als P(tief)2O (tief)5
E 322	Lecithine	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren) Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren) Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren) Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren)	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung	5 g/kg
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginsäure) Natriumalginat) Kaliumalginat) Calciumalginat)	Desserts; Pudding	0,5 g/kg
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Johannisbrotkernmehl) Guarkernmehl) Gummi arabicum) Xanthan) Pektine)	Getreidebeikost und andere Beikost Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis	10 g/kg 20 g/kg

E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreidekost	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450 E 575	Weinsäure) nur in L(+)-Form) Natriumtartrat)) Kaliumtartrat)) Calciumtartrat)) i) Dinatriumdiphosphat) Glucono-delta-lacton)	Kekse oder Zwieback	5 g/kg
E 920	L-Cystein)	Kekse für Säuglinge und Kleinkinder	1 g/kg
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Oxidierte Stärke) Monostärkephosphat) Distärkephosphat) Phosphatiertes Distärkephosphat) Acetyliertes Distärkephosphat) Acetylierte Stärke) Acetyliertes Distärkeadipat) Stärkenatriumoctenylsuccinat)	Getreidebeikost und andere Beikost	50 g/kg
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)2O (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	Natriumcarboxmethylcellulose	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.