

# 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 durch Artikel 1 der Verordnung vom 21. Mai 2010 (BGBl. I S. 674) geändert worden ist"

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

**Hinweis:** Änderung durch Art. 1 V v. 21.5.2010 I 674 (Nr. 26) noch nicht berücksichtigt

## Fußnote

Textnachweis ab: 6.2.1998

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

## § 1 Allgemeine Vorschriften

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

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

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

## § 2 Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung bedeutet:

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

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

### **§ 3 Farbstoffe**

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

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

(3) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe sind zum Färben von Eiern oder zum Erzielen von Farbeffekten bei Eiern oder für 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 nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, alkoholfreien Wein und FlüssigteeKonzentrat ist Dimethyldicarbonat (E 242) als Zusatzstoff zugelassen. Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln der in Satz 1 genannten Getränke dürfen nicht mehr als 250 Milligramm Dimethyldicarbonat (E 242) je Liter zugesetzt werden. Die in Satz 1 genannten Getränke dürfen an den Verbraucher nur abgegeben werden, wenn Dimethyldicarbonat (E 242) in dem Getränk nicht mehr nachweisbar ist.

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

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

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

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

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

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

## **§ 7 Höchstmengenfestsetzungen**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **§ 9 Kenntlichmachung**

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

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe "mit Farbstoff",
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe "mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"; diese Angaben können durch folgende Angaben ersetzt werden:
  - a) "mit Nitritpökelsalz" bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,

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

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

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

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

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

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

1. bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen oder Fertigpackungen nach § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung,

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

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

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

(8) Die Angaben nach Absatz 1 können entfallen,

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

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

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

### **§ 9a Übergangsvorschrift**

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

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

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

(4) Bis zum Ablauf des 14. August 2008 dürfen Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung nicht entsprechen, nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht und gekennzeichnet und danach bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

(5) (weggefallen)

## § 10 Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

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

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

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

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

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

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

### Anlage 1 (zu § 3 Abs. 1 und § 7)

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

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

#### Teil A

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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	Lebensmittel allgemein	
E 140	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline	Vorbehaltlich besonderer Regelungen in Teil B oder C gelten die Zulassungen nicht für:	
E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	1. Unbehandelte Lebensmittel 2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser	
E 150a	Einfaches Zuckerkulör	3. Milch, teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	(einschließlich	

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

I	I	) I	20. Fisch, Weichtiere und	I	I
I	I	) I	Krebstiere, Fleisch,	I	I
I	I	) I	Geflügel und Wild sowie	I	I
I	I	) I	deren Zubereitungen,	I	I
I	I	) I	ausgenommen zubereitete	I	I
I	I	) I	Mahlzeiten, die diese	I	I
I	I	) I	Zutaten enthalten	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	21. Kakaoerzeugnisse und	I	I
I	I	) I	Schokoladenbestandteile in	I	I
I	I	) I	Schokoladenerzeugnissen im	I	I
I	I	) I	Sinne der Kakaoverordnung	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	22. Röstkaffee; Tee; Zichorie;	I	I
I	I	) I	Tee- und Zichorien-	I	I
I	I	) I	extrakte; Tee-, Pflanzen-,	I	I
I	I	) I	Frucht- und Getreide-	I	I
I	I	) I	aufgußzubereitungen sowie	I	I
I	I	) I	Mischungen und Instant-	I	I
I	I	) I	Mischungen dieser	I	I
I	I	) I	Erzeugnisse	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	23. Salz; Kochsalzersatz;	I	I
I	I	) I	Gewürze oder Gewürz-	I	I
I	I	) I	mischungen	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	24. Korn, Kornbrand, Obst-	I	I
I	I	) I	spirituosen, Obstbrände,	I	I
I	I	) I	Ouzo, Grappa, Tsikoudia	I	I
I	I	) I	aus Kreta, Tsipouro aus	I	I
I	I	) I	Mazedonien, Tsipouro aus	I	I
I	I	) I	Thessalien, Tsipouro aus	I	I
I	I	) I	Tyrnavos, Eau-de-vie de	I	I
I	I	) I	marc Marque nationale	I	I
I	I	) I	luxembourgeoise, Eau-de-	I	I
I	I	) I	vie de seigle Marque	I	I
I	I	) I	nationale luxembourgeoise	I	I
I	I	) I	und London Gin im Sinne	I	I
I	I	) I	der Verordnung (EWG) Nr.	I	I
I	I	) I	1576/89	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	25. Sambuca, Maraschino und	I	I
I	I	) I	Mistra im Sinne der	I	I
I	I	) I	Verordnung (EWG) Nr.	I	I
I	I	) I	1180/91	I	qs I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	26. Weinessig	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	27. Honig im Sinne der Honig-	I	I
I	I	) I	verordnung	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	28. Malz- und Malzerzeugnisse	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	29. Reifender und nicht-	I	I
I	I	) I	reifender Käse (nicht	I	I
I	I	) I	aromatisiert)	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	30. Butter aus Schafs- und	I	I
I	I	) I	Ziegenmilch	I	I
I	I	) I		I	I
I	I	) I	31. In Teil C aufgeführte	I	I
I	I	) I	Lebensmittel	I	I



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

I	I	) I	Vorgekochte Krebstiere	I	250 mg/kg	I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Lachsersatz	I	500 mg/kg	I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Surimi	I	500 mg/kg	I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Fischrogen	I	300 mg/kg	I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Räucherfisch	I	100 mg/kg	I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Snacks: gesalzene und	I		I
I	I	) I	trockene Knabber-	I		I
I	I	) I	erzeugnisse auf der Basis	I		I
I	I	) I	von Kartoffeln, Getreide	I		I
I	I	) I	oder Stärke:	I		I
I	I	) I	- extrudierte und	I	200 mg/kg	I
I	I	) I	expandierte gesalzene	I		I
I	I	) I	Knabbererzeugnisse	I		I
I	I	) I	- sonstige gesalzene	I	100 mg/kg	I
I	I	) I	Knabbererzeugnisse sowie	I		I
I	I	) I	gesalzene Knabber-	I		I
I	I	) I	erzeugnisse auf der	I		I
I	I	) I	Basis von Nüssen und	I		I
I	I	) I	Erdnüssen	I		I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Eßbare Käserinden und	I	qs	I
I	I	) I	eßbare Wursthüllen	I		I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Vollständige	I	50 mg/kg	I
I	I	) I	Zubereitungen, die als	I		I
I	I	) I	Mahlzeit oder Tagesration	I		I
I	I	) I	für Übergewichtige	I		I
I	I	) I	bestimmt sind	I		I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Vollständige Zubereitungen	I	50 mg/kg	I
I	I	) I	und Ernährungszusätze, die	I		I
I	I	) I	unter ärztlicher Kontrolle	I		I
I	I	) I	eingegenommen werden	I		I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Nahrungsergänzungsmittel/	I	100 mg/l	I
I	I	) I	Diätenergänzungsstoffe in	I		I
I	I	) I	flüssiger Form	I		I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Nahrungsergänzungsmittel/	I	300 mg/kg	I
I	I	) I	Diätenergänzungsstoffe in	I		I
I	I	) I	fester Form	I		I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Suppen	I	50 mg/l	I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Fleisch- oder Fischanaloge	I	100 mg/kg	I
I	I	) I	auf pflanzlicher Protein-	I		I
I	I	) I	basis	I		I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Spirituosen (einschl.	I	200 mg/l	I
I	I	) I	Erzeugnisse mit einem	I		I
I	I	) I	Alkoholgehalt von weniger	I		I
I	I	) I	als 15% vol.) (mit	I		I
I	I	) I	Ausnahme der in Teil A	I		I
I	I	) I	Spalte 3 Nr. 24 und Teil C	I		I
I	I	) I	aufgeführten Spirituosen)	I		I
I	I	) I		I		I
I	I	) I	Obstweine/Fruchtweine	I	200 mg/l	I

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

I	I	I	I	I			
I	I	I	Räucherfisch	I 10 mg/kg			
I	I	I		I			
I	I	I	Eßbare Käserinde oder	I 20 mg/kg			
I	I	I	eßbare Wursthüllen	I			
I-----I							
I	E 161g	I	Canthaxanthin	I Saucisses de Strasbourg	I 15 mg/kg	I	
I-----I							
I	E 173	I	Aluminium	I	Überzüge von Zuckerwaren	I qs	I
I	I	I		I	zur Dekoration von Kuchen	I	I
I	I	I		I	und Feinen Backwaren	I	I
I-----I							
I	E 174	I	Silber	I	Überzüge von Süßwaren;	I qs	I
I	I	I		I	Verzierung von Pralinen;	I	I
I	I	I		I	Liköre	I	I
I-----I							
I	E 175	I	Gold	I	Überzüge von Süßwaren;	I qs	I
I	I	I		I	Verzierung von Pralinen;	I	I
I	I	I		I	Liköre	I	I
I-----I							
I	E 180	I	Litholrubin BK	I	Eßbare Käserinde	I qs	I
I-----I							

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

#### Teil C

Lebensmittel, für die nur bestimmte Farbstoffe zugelassen sind

I	Lebensmittel	I	E-	I	Zusatzstoff	I	Höchst-	I
I		I	Nummer	I		I	menge	I
I-----I								
I	1	I	2	I	3	I	4	I
I-----I								
I	Malt Bread	I	E 150a	I	Einfaches Zuckerkulör	)	I	I
I		I	E 150b	I	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	)	I qs	I
I		I	E 150c	I	Ammoniak-Zuckerkulör	)	I	I
I		I	E 150d	I	Ammonsulfit-Zuckerkulör	)	I	I
I-----I								
I	Bier;	I	E 150a	I	Einfaches Zuckerkulör	)	I	I
I	Cidre bouche	I	E 150b	I	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	)	I qs	I
I		I	E 150c	I	Ammoniak-Zuckerkulör	)	I	I
I		I	E 150d	I	Ammonsulfit-Zuckerkulör	)	I	I
I-----I								
I	Butter (einschließlich	I	E 160a	I	Carotine		I qs	I
I	Butter mit reduziertem	I		I			I	I
I	Fettgehalt sowie Butter-	I		I			I	I
I	schmalz)	I		I			I	I
I-----I								
I	Margarine; Halbfett-	I	E 100	I	Kurkumin	)	I	I
I	margarine; andere Fett-	I	E 160a	I	Carotine	)	I qs	I
I	emulsionen und wasser-	I	E 160b	I	Annatto; Bixin; Norbixin		I 10 mg/kg	I
I	freie Fette	I		I			I	I
I-----I								
I	Sage-Derby-Käse	I	E 140	I	i) Chlorophylle	)	I	I
I		I		I	ii) Chlorophylline	)	I	I
I		I	E 141	I	i) kupferhaltige	)	I	I
I		I		I	Komplexe der	)	I qs	I
I		I		I	Chlorophylle	)	I	I
I		I		I	ii) kupferhaltige	)	I	I



I		I E 150a	I Einfaches Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150b	I Sulfitlaugen-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150c	I Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150d	I Ammonsulfit-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 160a	I Carotine	) I	I
I		I E 162	I Beetenrot	) I	I
I		I E 163	I Anthocyane	) I	I
I	-----I				
I	I Extrudierte, gepuffte	I E 150c	I Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
I	I und/oder mit Frucht-	I E 160a	I Carotine	) I qs	I
I	I geschmack aromatisierte	I E 160b	I Annatto; Bixin; Norbixin	I 25 mg/kg	I
I	I Frühstücksgetreide-	I E 160c	I Paprikaextrakt; Capsanthin;	I qs	I
I	I produkte	I	I Capsorubin	I	I
I	-----I				
I	I Mit Fruchtgeschmack	I E 120	I Echtes Karmin	) I	I
I	I aromatisierte	I E 162	I Beetenrot	) I 200 mg/kg	I
I	I Frühstücksgetreide-	I E 163	I Anthocyane	) I	I
I	I produkte	I	I	) I	I
I	-----I				
I	I Konfitüren, Gelees und	I E 100	I Kurkumin	) I	I
I	I Marmeladen im Sinne der	I E 140	I i) Chlorophylle	) I	I
I	I Konfitürenverordnung und	I	I ii) Chlorophylline	) I	I
I	I ähnliche Zubereitungen,	I E 141	I i) kupferhaltige	) I	I
I	I einschließlich kalorien-	I	I Komplexe der	) I	I
I	I verminderter Produkte	I	I Chlorophylle	) I	I
I		I	I ii) kupferhaltige	) I	I
I		I	I Komplexe der	) I	I
I		I	I Chlorophylline	) I qs	I
I		I E 150a	I Einfaches Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150b	I Sulfitlaugen-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150c	I Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150d	I Ammonsulfit-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 160a	I Carotine	) I	I
I		I E 160c	I Paprikaextrakt;	) I	I
I		I	I Capsanthin; Capsorubin	) I	I
I		I E 162	I Beetenrot	) I	I
I		I E 163	I Anthocyane	) I	I
I		I	I	I	I
I		I E 104	I Chinolingelb	) I	I
I		I E 110	I Gelborange S	) I	I
I		I E 120	I Echtes Karmin	) I	I
I		I E 124	I Cochenillerot A	) I 100 mg/kg	I
I		I E 142	I Grün S	) I	I
I		I E 160d	I Lycopin	) I	I
I		I E 161b	I Lutein	) I	I
I	-----I				
I	I Wurst, Pate und	I E 100	I Kurkumin	I 20 mg/kg	I
I	I Schüssel-Pasteten	I E 120	I Echtes Karmin	I 100 mg/kg	I
I		I E 150a	I Einfaches Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150b	I Sulfitlaugen-Zuckerkulör	) I qs	I
I		I E 150c	I Ammoniak-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 150d	I Ammonsulfit-Zuckerkulör	) I	I
I		I E 160a	I Carotine	I 20 mg/kg	I
I		I E 160c	I Paprikaextrakt;	I 10 mg/kg	I
I		I	I Capsanthin; Capsorubin	I	I
I		I E 162	I Beetenrot	I qs	I
I	-----I				
I	I Luncheon Meat	I E 129	I Allurarot AC	I 25 mg/kg	I
I	-----I				
I	I Breakfast Sausages mit	I E 120	I Echtes Karmin	I 100 mg/kg	I
I	I mindestens 6% Getreide-	I E 129	I Allurarot AC	I 25 mg/kg	I
I	I anteil;	I E 150a	I Einfaches Zuckerkulör	) I	I

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

## Anlage 2 (zu § 4 Abs. 1 und § 7)

### Zum Süßen von Lebensmitteln zugelassene Zusatzstoffe

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

#### Teil A Zuckeraustauschstoffe

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

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

---

## Teil B

### Süßstoffe



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

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

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

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

Kaugummi ohne Zuckerzusatz	2000	5500	2000 <sup>c)</sup>		1200	3000	50	400	250
Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz	2000				800	800		50	60
Essoblaten	200	1000	1000 <sup>d)</sup>		800	800			60
Feinkostsalate	350	350	350 <sup>d)</sup>		160	140		50	12
Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	350	600	350 <sup>b)c)</sup>		80	250 <sup>b)</sup>		30	20 <sup>b)</sup>
Getränke aus einer Mischung von Bier, Apfelwein, Birnenwein, Spirituosen oder Wein und nicht-alkoholischen Getränken <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>	250	80	250		30	20
Apfel- oder Birnenwein <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>		80	50		20	20
Alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol. <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>		80	250		10	20
Bière de table/ Tafelbier/Table Beer (mit einem Stammwürde-gehalt von weniger als 6 %), ausgenommen Obergäriges Einfachbier <sup>b)</sup>	350	600	350 <sup>c)</sup>		80	250		10	20

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

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

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

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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 938	Argon	Lebensmittel	qs
E 939	Helium		
E 942	Distickstoffmonoxid		
E 948	Sauerstoff		
E 949	Wasserstoff		
E 290	Kohlendioxid	Lebensmittel	qs
E 941	Stickstoff		
-	Luft		

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

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

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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 170	Calciumcarbonat	Lebensmittel allgemein	qs
E 260	Essigsäure	Vorbehaltlich besonderer	
E 261	Kaliumacetat	Regelungen in Teil C gelten	
E 262	Natriumacetate	die Zulassungen nicht für:	
	i) Natriumacetat	1. Unbehandelte Lebensmittel	
	ii) Natriumdiacetat		
E 263	Calciumacetat		
E 270	Milchsäure	2. Honig in Sinne der	
E 296	Apfelsäure	Honigverordnung	
E 300	Ascorbinsäure		
E 301	Natriumascorbat	3. Nicht emulgierte Öle	
E 302	Calciumascorbat	und Fette tierischen oder	
E 304	Fettsäureester der	pflanzlichen Ursprungs	
	Ascorbinsäure		
	i) Ascorbylpalmitat	4. Butter	
	ii) Ascorbylstearat		
E 306	Stark tocopherolhaltige	5. Pasteurisierte und (auch	
	Extrakte	durch Ultrahocherhitzung)	
E 307	Alpha-Tocopherol	sterilisierte Milch (auch	
E 308	Gamma-Tocopherol	mit vollem Fettgehalt,	
E 309	Delta-Tocopherol	entrahmt und teilentrahmt)	
E 322	Lecithine		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 325	Natriumlactat	und pasteurisierte Sahne mit vollem Fettgehalt	
E 326	Kaliumlactat		
E 327	Calciumlactat	6. Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse	
E 330	Citronensäure		
E 331	Natriumcitrate	7. Natürliches Mineralwasser und Quellwasser im Sinne der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung	
	i) Mononatriumcitrat		
	ii) Dinatriumcitrat		
E 332	Kaliumcitrate	8. Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte	
	i) Monocalciumcitrat		
	ii) Trikaliumcitrat		
E 333	Calciumcitrate	9. Nicht aromatisierter Blatt-Tee	
	i) Monocalciumcitrat		
	ii) Dicalciumcitrat		
E 334	L(+)-Weinsäure	10. Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung	
E 335	Natriumtartrate		
	i) Mononatriumtartrat	11. Trockene Teigwaren, ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind, im Sinne der Diätenverordnung	
	ii) Dinatriumtartrat		
E 336	Kaliumtartrate	12. Natürliche nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch)	
	i) Monokaliumtartrat		
	ii) Dikaliumtartrat	13. Lebensmittel, die in Teil C aufgeführt sind	
E 337	Kaliumnatriumtartrat		
E 350	Natriummalate	ausgenommen zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydratisieren sollen	
	i) Natriummalat		
	ii) Natriumhydrogenmalat		
E 351	Kaliummalat		
E 352	Calciummalate		
	i) Calciummalat		
	ii) Calciumhydrogenmalat		
E 354	Calciumtartrat		
E 380	Triammoniumcitrat		
E 400 <sup>1)</sup>	Alginsäure		
E 401 <sup>1)</sup>	Natriumalginat		
E 402 <sup>1)</sup>	Kaliumalginat		
E 403 <sup>1)</sup>	Ammoniumalginat		
E 404 <sup>1)</sup>	Calciumalginat		
E 406 <sup>1)</sup>	Agar-Agar		
E 407 <sup>1)</sup>	Carrageen		
E 407a <sup>1)</sup>	Verarbeitete Eucheuma-Algen		
E 410 <sup>1)</sup>	Johannisbrotkernmehl		
E 412 <sup>1)</sup>	Guarkernmehl		
E 413 <sup>1)</sup>	Traganth		
E 414 <sup>1)</sup>	Gummi arabicum		



E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 415 <sup>1)</sup>	Xanthan		
E 417 <sup>1)</sup>	Tarakernmehl		
E 418 <sup>1)</sup>	Gellan		
E 422	Glycerin		
E 440 <sup>1)</sup>	Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin		
E 460	Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver		
E 461	Methylcellulose		
E 462	Ethylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose, Cellulosegummi		
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose, enzymatisch hydrolisierter Cellulosegummi		
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren		
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 500	Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat		
E 501	Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 503	ii) Kaliumhydrogen-carbonat Ammoniumcarbonate		
E 504	i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat Magnesiumcarbonate		
E 507	i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat, Magnesiumhydrogencarbonat Salzsäure		
E 508	Kaliumchlorid		
E 509	Calciumchlorid		
E 511	Magnesiumchlorid		
E 513	Schwefelsäure		
E 514	Natriumsulfate		
E 515	i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat Kaliumsulfate		
E 516	i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat Calciumsulfat		
E 524	Natriumhydroxid		
E 525	Kaliumhydroxid		
E 526	Calciumhydroxid		
E 527	Ammoniumhydroxid		
E 528	Magnesiumhydroxid		
E 529	Calciumoxid		
E 530	Magnesiumoxid		
E 570	Fettsäuren		
E 574	Gluconsäure		
E 575	Glucono-delta-lacton		
E 576	Natriumgluconat		
E 577	Kaliumgluconat		
E 578	Calciumgluconat		
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz		
E 920	L-Cystein (nur als Mehlbehandlungsmittel)		
E 1103	Invertase		
E 1200	Polydextrose		
E 1404	Oxidierter Stärke		
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1440	Hydroxypropylstärke		
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 1450	Stärkenatrium-octenylsuccinat		
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke		

1) Nicht zugelassen für Gelee-Süßwaren in Minibechern. Gelee-Süßwaren in Minibechern im Sinne dieser Regelung sind in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden.

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

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 297	Fumarsäure	Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren Zuckerwaren Geleeartige Desserts; Desserts mit Früchtegeschmack; Trockendessertmischungen in Pulverform Instantpulver für Getränke auf Fruchtebasis Instanterzeugnisse für die Zubereitung von aromatisierten Schwarz- und Kräutertees Kaugummi	2,5 g/kg  1 g/kg 4 g/kg  1 g/l 1 g/kg  2 g/kg
E 338	Phosphorsäure	) Nichtalkoholische aromatisierte Getränke	700 mg/l,
E 339	Natriumphosphate	) Sterilisierte und i) Mononatriumphosphat ) ultrahoherhitzte Milch ii) Dinatriumphosphat ) Kandiertes Obst iii) Trinatriumphosphat ) Obstzubereitungen	1 g/l 800 mg/kg 800 mg/kg
E 340	Kaliumphosphate	) Eingedickte Milch i) Monokaliumphosphat ) mit weniger als 28% Trockenmasse ii) Dikaliumphosphat ) Eingedickte Milch mit mehr iii) Trikaliumphosphat ) als 28% Trockenmasse ) Milchpulver oder Magermilchpulver	1 g/kg 1,5 g/kg 2,5 g/kg
E 341	Calciumphosphate	) Pasteurisierte, i) Monocalciumphosphat ) sterilisierte oder ultrahoherhitzte Sahne ii) Dicalciumphosphat ) Schlagsahne oder Analoge iii) Tricalciumphosphat ) aus Pflanzenfett	5 g/kg 5 g/kg
E 343	Magnesiumphosphate	) Frischkäse (außer i) Monomagnesiumphosphat ) Mozzarella) ii) Dimagnesiumphosphat ) Schmelzkäse oder Schmelzkäseanaloge	2 g/kg 20 g/kg
E 450	Diphosphate	) i) Dinatriumdiphosphat ) Fleischerzeugnisse ii) Tri-natriumdiphosphat ) Getränke für Sportler, Tafelwasser iii) Tetranatriumdiphosphat ) Nahrungsergänzungsmittel v) Tetrakaliumdiphosphat ) Kochsalz oder Kochsalzersatz vi) Dicalcium-diphosphat ) Pflanzeneiweißgetränke vii) Calciumdihydrogendiphosphat ) Getränkeweißer ) Getränkeweißer für Automaten	5 g/kg 0,5 g/l qs 10 g/kg 20 g/l 30 g/kg 50 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 451	Triphosphate )		
	i) Pentanatriumtriphosphat )	Speiseeis	1 g/kg
	ii) Pentakaliumtriphosphat )	Desserts	3 g/kg
		Trockendessert in Pulverform	7 g/kg
E 452	Polyphosphate )		
	i) Natriumpolyphosphat )	Feine Backwaren	20 g/kg
	ii) Kaliumpolyphosphat )	Mehl	2,5 g/kg
	iii) Natriumcalciumpolyphosphat )	Mehl, backfertig	20 g/kg
	iv) Calciumpolyphosphat )	Soda bread	20 g/kg
		Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	10 g/kg
		Saucen	5 g/kg
		Suppen oder Brühen	3 g/kg
		Instanttee oder Instantkräutertee	2 g/kg
		Aromen	40 g/kg
		Kaugummi	qs
		Trockenlebensmittel in Pulverform	10 g/kg
		Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis	2 g/l
		Alkoholische Getränke (ausgenommen Bier)	1 g/l
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		Knabbererzeugnisse	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Fischpaste oder Paste von Krebstieren	5 g/kg
		Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	3 g/kg
		Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	5 g/kg
		Glasur für Fleisch- und Gemüseerzeugnisse	4 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Pudierzucker	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

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		) Krebstiererzeugnisse in Dosen ) Emulsionssprays auf Wasserbasis zum Bestreichen von Backformen ) Getränke auf Kaffeebasis für Automaten )	1 g/kg 30 g/kg 2 g/l jeweils berechnet als P205
E 353	Metaweinsäure	Made wine	100 mg/l
E 355	Adipinsäure	Füllungen und Überzüge für Trockendesserts in Pulverform	2 g/kg 1 g/kg
E 356	Natriumadipat	Geleeartige Desserts	6 g/kg
E 357	Kaliumadipat	Desserts mit Früchtegeschmack Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	1 g/kg 10 g/l jeweils berechnet als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts Suppen oder Brühen Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	6 g/kg 5 g/kg 3 g/l
E 385	Calciumdinatrium-methyldiamintetra-acetat (Calciumdinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen Dosen- oder Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken Dosen- oder Glaskonserven von Krebs- und Weichtieren Dosen- oder Glaskonserven von Fischen Streichfette nach dem Anhang, Buchstabe B oder C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94, mit einem Fettgehalt von höchstens 41% Gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg 75 mg/kg
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen Feine Backwaren Füllungen, Glasuren und Überzüge für Feine Backwaren und Desserts Zuckerwaren Speiseeis auf Wasserbasis Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis Saucen Bier Kaugummi Obst- oder Gemüsezubereitungen Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke Emulsionsliköre diätetische Lebensmittel für besondere medizinische	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Nahrungsergänzungsmittel Cider (ausgenommen cidre bouche)	1 g/kg 100 mg/l
E 416	Karayagummi	Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis Überzüge für Nüsse Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren Desserts Emulgierte Saucen Liköre auf Eierbasis Nahrungsergänzungsmittel Kaugummi Aromen	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l qs 5 g/kg 50 g/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Sorbit ) i) Sorbit ) ii) Sorbitsirup ) Mannit ) Isomalt ) Maltit ) i) Maltit ) ii) Maltitsirup ) Lactit ) Xylit (außer als Süßungsmittel) ) Erythrit )	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
E 425	Konjak i) Konjakgummi ii) Konjak-Glukomannan	Lebensmittel allgemein (ausgenommen Lebensmittel gemäß Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13 oder zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydratisieren sollen, sowie Gelee-Süßwaren)	10 g/kg einzeln oder kombiniert
E 426	Sojabohnen-Polyose	Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel Nahrungsergänzungsmittel Emulgierte Saucen Abgepackte Feinbackwaren für den Einzelhandel Abgepackte verzehrfertige orientalische Nudeln für den Einzelhandel Abgepackter verzehrfertiger Reis für den Einzelhandel Abgepackte verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter verarbeiteter Erzeugnisse) für den Einzelhandel	5 g/l 1,5 g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern	10 g/kg 10 g/kg
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	) Feine Backwaren ) Fettemulsionen für Backzwecke	3 g/kg 10 g/kg
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)	) Milch- oder Sahneanaloge ) Speiseeis	5 g/kg 1 g/kg
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	) Desserts ) Zuckerwaren	3 g/kg 1 g/kg
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	) Emulgierte Saucen ) Suppen	5 g/kg 1 g/kg
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	) Kaugummi ) Nahrungsergänzungsmittel ) diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als 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. ) Lebensmittel, die flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthalten	qs 1 g/kg 10 g/kg 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 Aromatisierte trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15%	300 mg/l 300 mg/l
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten Trübe Spirituosen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	100 mg/l 50 mg/kg 100 mg/l

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol.	100 mg/l
E 459	Beta-Cyclodextrin	Lebensmittel in Tabletten- und Drageeform eingekapselte Aromen in - aromatisiertem Tee und sofortlöslichem aromatisiertem Getränkepulver  - aromatisierten Knabbererzeugnissen	qs  500 mg/l in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln  1 g/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
E 468	Vernetzte Natrium-carboxymethylcellulose	Feste Nahrungsergänzungsmittel	30 g/kg
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Kaffee abgepackt, flüssig	1 g/l
E 474	Zuckerglyceride	Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse  ) Fettemulsionen für Backzwecke ) Feine Backwaren ) Getränkeweißer ) Speiseeis ) Zuckerwaren ) Desserts ) Saucen ) Suppen oder Brühen ) Sahneanaloge ) Sterilisierte Sahne und sterilisierte Sahne mit reduziertem Fettgehalt ) Frischobst (nur zur Oberflächenbehandlung) ) Nichtalkoholische Anis-Getränke ) Nichtalkoholische Kokosnuss- oder Mandelgetränke ) Alkoholische Getränke (außer Wein und Bier) ) Pulver zur Herstellung heißer Getränke ) Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen ) Nahrungsergänzungsmittel ) diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist ) Kaugummi	5 g/kg auf den Fettgehalt bezogen 10 g/kg  10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg qs 5 g/l 5 g/l 5 g/l 10 g/l 5 g/l qs 5 g/kg  10 g/kg
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren Emulsionsliköre Eiprodukte Getränkeweißer	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg



E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Kaugummi	5 g/kg
		Fettemulsionen	5 g/kg
		Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
		Zuckerwaren	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, 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
		Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne	30 g/kg
		diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, 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

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		) Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt	4 g/kg
		) Pulver zur Herstellung heißer Getränke	2 g/l
		) diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	2 g/kg
		) Brot (außer Brot im Sinne von Teil C)	3 g/kg
		) Mostarda di frutta	2 g/kg
E 483	Stearoyltartrat	Backwaren (außer Brot im Sinne von Teil C)	4 g/kg
		Desserts	5 g/kg
E 491	Sorbitanmonostearat	) Feine Backwaren	10 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	) Glasuren und Überzüge für Feine Backwaren	5 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat	) Fettemulsionen	10 g/kg
E 494	Sorbitanmonooleat	) Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
E 495	Sorbitanmonopalmitat	) Getränkeweißer	5 g/kg
		) Teekonzentrate oder Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)	0,5 g/l
		) Speiseeis	0,5 g/kg
		) Desserts	5 g/kg
		) Zuckerwaren	5 g/kg
		) Emulgierte Saucen	5 g/kg
		) Nahrungsergänzungsmittel	qs
		) Hefen für Backzwecke	qs
		) Kaugummi	5 g/kg
		) diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, 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
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	)	Aluminium
E 535	Natriumferrocyanid	) Kochsalz oder	20 mg/kg jeweils
E 536	Kaliumferrocyanid	) Kochsalzersatz	berechnet als
E 538	Calciumferrocyanid	)	wasserfreies Kaliumferrocyanid
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	Feine Backwaren (nur scones und Biskuitgebäck)	1 g/kg, berechnet als Aluminium
E 551	Siliciumdioxid	) Aromen	50 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 551	Siliciumdioxid	Trockenlebensmittel in Pulverform (einschließlich Zuckerarten)	10 g/kg
E 552	Calciumsili- cat		
E 553a	i) Magnesiumsili- cat	Kochsalz oder Kochsalzersatz	10 g/kg
	ii) Magnesiumtrisili- cat		
E 553b	Talkum	Nahrungsergänzungsmittel	qs
E 554	Natriumaluminiumsili- cat	Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragees	qs
E 555	Kaliumaluminiumsili- cat	Hartkäse, Schnittkäse und Schmelzkäse, in Scheiben oder gerieben; Käse- und Schmelzkäseanaloge, in Scheiben oder gerieben	10 g/kg
E 556	Calciumaluminiumsili- cat	Würzmittel	30 g/kg
E 559	Aluminiumsili- cat (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	Kaliumaluminiumsili- cat	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	10 g/kg
E 621	Mononatriumglutamat	Lebensmittel im Sinne von Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13)	
E 622	Monokaliumglutamat	Würzmittel	qs
E 623	Calciumdiglutamat		jeweils berechnet als Glutaminsäure
E 624	Monoammoniumglutamat		
E 625	Magnesiumdiglutamat		
E 626	Guanylsäure	Lebensmittel (ausgenommen	500 mg/kg
E 627	Dinatriumguanylat	Lebensmittel im Sinne von Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13)	
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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Dosen- oder Glaskonserven von Obst und Gemüse	10 mg/kg
		Kaugummi	100 mg/kg
		Sod...saft; Sodat...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:	
		) - Süßwaren (einschließlich Schokolade)	
E 902	Candelillawachs	) - mit Schokolade überzogene kleine Feine Backwaren	
E 904	Schellack	) - Knabbererzeugnisse	qs
		) - Nüsse	
		) - Kaffeebohnen;	
		) Nahrungsergänzungsmittel; Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche oder Ananas (nur zur Oberflächenbehandlung);	
		) Kaumasse für Kaugummi	
E 903	Carnaubawachs	) als Überzugsmittel nur für	
		) - Süßwaren (auch Schokolade)	500 mg/kg
		) - Kaugummi	1.200 mg/kg
		) - mit Schokolade überzogene kleine Feine Backwaren	200 mg/kg
		) - Knabbererzeugnisse	200 mg/kg
		) - 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)	qs
		- Kaugummi	
		- Melonen, Papayas, Mangos oder Avocados	
E 907	Hydriertes Poly-1-decen	als Überzugsmittel für	2 g/kg
		- Zuckerwaren	
		- Trockenfrüchte	
E 912	Montansäureester	) Frische Zitrusfrüchte,	
E 914	Polyethylenwachs-oxidate	) Melonen, Mangos, Papayas, Avocados oder Ananas (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
E 943a	Butan	Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche	
E 943b	Isobutan	Verarbeiter)	qs
E 944	Propan	Emulsionssprays auf Wasserbasis	
E 950	Acesulfam-K (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg <sup>*)</sup>
E 951	Aspartam (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz	2.500 mg/kg <sup>*)</sup>

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 957	Thaumatococcus (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz  Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke auf Wasserbasis  Desserts auf Milch- und Nichtmilchbasis	10 mg/kg <sup>*)</sup>  0,5 mg/l  5 mg/kg
E 959	Neohesperidin DC (nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz Streichfette nach dem ) Anhang, Buchstabe B ) oder C der Verordnung ) (EG) Nr. 2991/94; ) Fleischerzeugnisse; ) Früchtegelees; Pflanzeneiweiß	150 mg/kg <sup>*)</sup>    5 mg/kg
E 999	Quillajaextrakt	Nichtalkoholische, ) aromatisierte Getränke ) auf Wasserbasis; ) Cider (ausgenommen cidre bouche)	200 mg/l, berechnet als wasserfreier Extrakt
E 1201	Polyvinylpyrrolidon )	Nahrungsergänzungsmittel	
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon )	in Form von Komprimaten oder Dragees	qs
E 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 1505	Triethylcitrat	Eiklarpulver	qs
E 1505	Triethylcitrat	Aromen	3 g/kg aus allen Quellen
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		in verzeihfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder in Kombination; bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören 1 g/l
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		1,2-Propandiol E 1520
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglykol)		
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 verzeihfertigen oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln  250 mg/kg aus allen Quellen in verzeihfertigen oder nach Anweisung des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Kaugummi	qs
-	Aluminiumoxid )		
-	Butadien-Styrol-Copolymerisate )		
-	Gutta )		
-	Isobutylen-Isopren-Copolymerisate )		

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
-	Kautschuk )	Kaumasse für Kaugummi	qs
-	Mastix )		
-	Mikrokristalline )		
-	Kolophonium ))		
-	Kolophonester )		
-	Paraffine )		
-	Polyethylen )		
-	Polyisobutylen )		
-	Polyvinylester der unverzweigten )		
-	Fettsäuren C(tief)2 bis C(tief)18 )		
E 1520	Propan-1,2-diol (Propylenglykol) )		
-	Wachsester )		
-	Wollwachs )		
-	Cystin (zur Veränderung der Klebereigenschaften)	Weizenmahlerzeugnisse für Brot einschließlich Kleingebäck	100 mg/kg

- 1) Nicht zugelassen für Gelee-Süßwaren in Minibechern. Gelee-Süßwaren in Minibechern im Sinne dieser Regelung sind in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden.
- \*) Bei Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 sind die Einzelhöchstmengen anteilig zu reduzieren.

### Teil C

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

Konfitüre extra und Gelee extra im Sinne der Konfitürenverordnung	E 270	Milchsäure	)	qs	
	E 296	Äpfelsäure	)		
	E 300	Ascorbinsäure	)		
	E 327	Calciumlactat	)		
	E 330	Citronensäure	)		
	E 331	Natriumcitrate	)		
	E 333	Calciumcitrate	)		
	E 334	L(+)-Weinsäure	)		
	E 335	Natriumtartrate	)		
	E 350	Natriummalate	)		
	E 440	Pektine	)		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)			
Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung oder andere ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich 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 300	Ascorbinsäure	)	qs
	E 301	Natriumascorbat	)	
	E 302	Calciumascorbat	)	
	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	)	
*) Kakao- und Schokoladenerzeugnisse mit verringertem Energiegehalt oder ohne Zuckerzusatz fallen nicht unter Anhang 4 Teil C.				

**Anlage 5 (zu § 5 Abs. 1 und § 7)**

**Zusatzstoffe, die für Lebensmittel zur Konservierung oder als Antioxidationsmittel zugelassen sind**

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

**Teil A**

**Liste 1**

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

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

**Liste 2**

**Zulassungen**

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs <sup>1)</sup>	Ss + PHB <sup>2)</sup>	Ss + Bs + PHB <sup>3)</sup>
1	2	3	4	5	6	7
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke (ausgenommen Getränke auf Milchbasis)	300	150		250 Ss + 150 Bs		
Teekonzentrate; Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)				600		
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung				2.000		
Obst-/Fruchtwein (auch alkoholfrei); Made wine	200					
Sod...saft oder Sodat...saft	500	200				
Alkoholfreies Bier im Fass		200				
Met	200					
Spirituosen mit weniger als 15 Vol.-% Alkohol	200	200		400		
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1.000					
Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis; Mermeladas		500		1.000		
Kandierte, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse				1.000		
Trockenfrüchte	1.000					
Frugtrod oder Rote Grütze	1.000	500				
Früchte- oder Gemüsezubereitungen, einschließlich Saucen auf	1.000					

Früchtebasis (ausgenommen Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen)						
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 Milchlischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	1.000					
Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60% oder mehr	1.000					
Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60%	2.000					
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60% oder mehr	1.000	500		1.000		

Emulgierte Saucen mit mit einem Fettgehalt von weniger als 60%	2.000	1.000		2.000		
Nicht emulgierte Saucen				1.000		
Feinkostsalate				1.500		
Senf				1.000		
Würzmittel				1.000		
Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen)				500		
Aspik	1.000	500				
Diätische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist				1.500		
Flüssige Tafelsüßen mit einem Wassergehalt von mehr als 75 vom Hundert	500					
Pektinlösungen zur Behandlung von Trockenobst einschließlich Weinbeeren	10.000					
Flüssige Enzymzubereitungen:						
Lab und Labaustauscher	12.000	12.000	10.000			
andere Enzyme	5.000	5.000	5.000			
...Mehu und Makeutettu ...Mehu	500	200				
Fleisch-, Fisch-, 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		

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

**Teil B**  
**Liste 1**  
**Zugelassene(s) Schwefeldioxid und Sulfite**

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

**Liste 2**  
**Zulassungen\*)**

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO <sup>2</sup>	
1	2	
Burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	450	
Breakfast sausages	450	
Longaniza fresca und Butifarra fresca	450	
Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae)	200	
Krebstiere und Kopffüßer; - frisch, gefroren und tiefgefroren - Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	150	in den essbaren Teilen
- weniger als 80 Einheiten	150	
- zwischen 80 und 120 Einheiten	200	
- mehr als 120 Einheiten	300	
Krebstiere und Kopffüßer: - gekocht	50	
- gekochte Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :		
- weniger als 80 Einheiten	135	
- zwischen 80 und 120 Einheiten	180	
- mehr als 120 Einheiten	270	
Hartkekse	50	
Stärke	50	
Sago	30	
Graupen	30	
Kartoffeltrockenerzeugnisse	400	
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	50	
Geschälte Kartoffeln	50	
Verarbeitete (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene) Kartoffeln	100	
Kartoffelteig	100	
Weißes Gemüsesorten, getrocknet	400	
Weißes Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene weiße Gemüsesorten)	50	
Getrockneter Ingwer	150	
Getrocknete Tomaten	200	
Meerrettichzubereitung	800	
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300	
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100	
Gelbe Paprika in Lake	500	
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50	
Trockenpilze	100	
Trockenfrüchte		
- Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen oder Feigen	2.000	
- Bananen	1.000	
- Äpfel oder Birnen	600	
- Andere (einschließlich Nüsse mit Schale)	500	
Getrocknete Kokosnüsse	50	
Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitruschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert	100	
Konfitüren, Gelees und Marmeladen (ausgenommen Konfitüre extra oder Gelee extra) oder ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	50	

Jams, jellies und marmelades aus geschwefelten Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Fruchtebasis	100
Würzmittel auf Zitrusaufbasis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein	2.000
Mostarda di frutta	100
Obstgeliertsaft und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 2 Nr. 5 Halbsatz 1	800
Weiße Herzkiirschen, 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 Milchlischgetränke oder Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung	50
Limonen- oder Zitronensaft	350
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5% Gerste (barley water)	350
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capile groselha	250
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten	20 (nur als Gehalt aus dem Konzentrat)
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glukosesirup	50
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung	70
Süßwaren auf Glukosesirupbasis	50 (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup)
Bier	20
Bier mit Nachgärung im Fass	50
Alkoholfreier Wein	200
Made wine	260
Obst-/Fruchtwein, Obst-/Fruchtschaumwein (jeweils einschließlich alkoholfreie Erzeugnisse)	200
Met	200
Gärungsessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch-, Fisch- oder Krebstieranaloge auf Proteinbasis	200
Marinierte Nüsse	50
Zuckermais, vakuumverpackt	100
Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen	50
Salsicha fresca	450
Tafeltrauben	10
FrISChe Litschis	10
	(in den essbaren Teilen)

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

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

E- Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg
E 249	Kaliumnitrit <sup>1)</sup>	Fleischerzeugnisse	150	
E 250	Natriumnitrit <sup>1)</sup>	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) <sup>2)</sup>	100	
		Traditionelle nassgepökelte Fleisch- erzeugnisse (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada entrecosto,</i> <i>chispe, orelheira e</i> <i>cabeça (salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2) und ähnliche Erzeugnisse		175
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) und ähnliche Erzeugnisse		100
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) und ähnliche Erzeugnisse		50
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		50
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1) und ähnliche Erzeugnisse		175
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta</i> <i>curada, lomo embuchado y</i> <i>cecina</i> (2.2)		100
		<i>Presunto, presunto da pá</i> und <i>paio do lombo</i> (2.3) und ähnliche Erzeugnisse		
		<i>Rohschinken</i> <i>trockengepökelt</i> (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		50
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5) und ähnliche Erzeugnisse	180	
		<i>Rohschinken</i> <i>trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) und ähnliche Erzeugnisse		50
		<i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		
E 251	Kaliumnitrat <sup>3)</sup>	Nicht wärmebehandelte	150	

E- Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg
E 252	Natriumnitrat <sup>3</sup>	Fleischerzeugnisse		
		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1):		
		<i>Kylmäsavustettu poronliha Kallrökt renkött (1.4)</i>	300	
		<i>Wiltshire bacon und Wiltshire ham (1.1); Entremeada Entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2) Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse</i>		250
		<i>Bacon, Filet de bacon (1.5); und ähnliche Erzeugnisse</i>		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		<i>Cured tongue (1.3)</i>		10
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):		
		<i>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</i>		250
		<i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)</i>		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):		
		<i>Rohwürste (Salami und Kantwurst) (3.3)</i>	300 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		<i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse</i>		250
		<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4); Saucissons secs (3.6) und ähnliche Erzeugnisse</i>	250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
<i>Jellied veal and brisket (3.2)</i>		10		



E-Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO <sub>2</sub> ) mg/kg
		Hartkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse	150 (in der Käseemilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser)	
		Käseanaloge auf Milchbasis		
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500	

- 1) Zusatz zu Lebensmitteln nur als Nitritpökelsalz.
- 2) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung auf 121°C (Verminderung der Bakterienlast von einer Milliarde Sporen je 1.000 Dosen auf eine Spore in 1.000 Dosen).
- 3) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischerzeugnisse Nitrate enthalten.
  - (1) Fleischerzeugnisse werden in eine Pökellösung eingelegt, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.
    - (1.1) Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen.
    - (1.2) 3- bis 5-tägige Tauchpökung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität.
    - (1.3) Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen.
    - (1.4) Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökung. Die Pökzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.
    - (1.5) 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.
    - (1.6) Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisation/Reifung.
  - (2) Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisations-/Reifezeit schließt sich an. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.
    - (2.1) Trockenpökung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.
    - (2.2) Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.
    - (2.3) 10- bis 15-tägige Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an.
    - (2.4) Trockenpökung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von 1 Woche und eine Alterungs-/Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an.
    - (2.5) Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.

- (3) Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen. Die Erzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.
- (3.1) Kombination von Nass- und Trockenpökellung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.
- (3.2) Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden lang.
- (3.3) Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.
- (3.4) Reifedauer von mindestens 30 Tagen.
- (3.5) Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Erzeugnisse werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert.
- (3.6) Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10 bis 12 °C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens 3 Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

Liste 2 Andere Konservierungsmittel			
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 Mascapone	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
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 Mehlgwaren ) "flour confectionary") mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65; Abgepackte rolls, buns und pitta  Christmas pudding; Abgepacktes ) Brot  Polsebrod, boller und dansk flutes, vorverpackt Käse	2.000 mg/kg         1.000 mg/kg  2.000 mg/kg  qs

		oder Käseanaloge (nur zur Oberflächenbehandlung)	jeweils berechnet als Propionsäure
E 284	Borsäure	) Störrogen (Kaviar)	4 g/kg,
E 285	Natriumtetraborat (Borax)	)	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 <sup>*)</sup> (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 311	Octylgallat		100 <sup>*)</sup> (BHT)
E 312	Dodecylgallat	Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl	
E 319	Tert.- Butylhydrochinon (TBHQ)	Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kuchenmischungen Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten	200 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Trockensuppen und -brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Vorgekochte Getreidekost Würzmittel	jeweils auf den Fettgehalt bezogen     200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln	25 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel	400 (Gallate, TBHQ, BHT und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Etherische Öle	1.000 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Andere Aromen als etherische Öle	100 <sup>*)</sup> (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200 <sup>*)</sup> (TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)
E 315	Isoascorbinsäure	Gepökelte	500
E 316	Natriumisoascorbat	Fleischerzeugnisse oder haltbar gemachte Fleischerzeugnisse Haltbar gemachte oder teilweise	1.500

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
		haltbar gemachte Fischerzeugnisse Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren	1.500 jeweils berechnet als Isoascorbinsäure
E 586	4-Hexylresorcin	FrISChe, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	2 als Rückstand in Krebstierfleisch

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

## **Anlage 6 (zu § 6 und § 7)**

### **In Säuglings- und Kleinkindernahrung zugelassene Zusatzstoffe**

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

#### Teil A

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

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

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

Teil B		
In Säuglingsanfangsnahrung zugelassene Zusatzstoffe		
E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3
E 270	L(+)-Milchsäure	qs
E 330	Citronensäure	qs
E 304	L-Ascorbylpalmitat	10 mg/l
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte )	10 mg/l
E 307	Alpha-Tocopherol )	
E 308	Gamma-Tocopherol )	
E 309	Delta-Tocopherol )	
E 322	Lecithine	1 g/l 1)
E 331	Natriumcitrate )	2 g/l einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätenverordnung
E 332	Kaliumcitrate )	
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 339	Natriumphosphate )	1 g/l ausgedrückt als P(tief)2O(tief)5 einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätenverordnung
E 340	Kaliumphosphate )	
E 412	Guarkernmehl	1 g/l, sofern das Erzeugnis teilweise

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

E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l in Erzeugnissen, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten 1)
-------	----------------------------------	--

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

Teil C  
In Säuglingsfölgennahrung zugelassene Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3
E 270	L(+)-Milchsäure	qs
E 330	Citronensäure	qs
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	10 mg/l
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte )	10 mg/l
E 307	Alpha-Tocopherol )	
E 308	Gamma-Tocopherol )	
E 309	Delta-Tocopherol )	
E 331	Natriumcitrate )	2 g/l einzeln oder kombiniert nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 332	Caliumcitrate )	
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 11 der Diätverordnung
E 339	Natriumphosphate )	1 g/l

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(+)- )		
E 325	Natriumlactat ) Milchsäure )		
E 326	Kaliumlactat ) )		
E 327	Calciumlactat ) )		
E 296	Äpfelsäure )		

E 330	Citronensäure	)	(nur zur	Getreidebeikost und	qs
E 331	Natriumcitrate	)	Korrektur des	andere Beikost	
E 332	Kaliumcitrate	)	pH-Wertes)		
E 333	Calciumcitrate	)			
E 507	Salzsäure	)			
E 524	Natriumhydroxid	)			
E 525	Kaliumhydroxid	)			
E 526	Calciumhydroxid	)			
E 500	Natriumcarbonate	)	(nur als	Getreidebeikost und	
E 501	Kaliumcarbonate	)	Backtriebmittel)	andere Beikost	qs
E 503	Ammoniumcarbonate	)			
E 300	Ascorbinsäure	)		Getränke, Säfte	0,3 g/kg
E 301	Natriumascorbat	)		oder Babynahrung	
E 302	Calciumascorbat	)		auf Obst- und	
				Gemüsebasis	
				Fetthaltige	0,2 g/kg
				Lebensmittel auf	
				Getreidebasis	
				einschließlich Kekse	
				und Zwieback	
					berechnet als
					Ascorbinsäure
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	)		Fetthaltige	
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	)		Getreidekost; Kekse;	0,1 g/kg
E 307	Alpha-Tocopherol	)		Zwieback oder	
E 308	Gamma-Tocopherol	)		Babynahrung	
E 309	Delta-Tocopherol	)			
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	Natriumphosphate	)			
E 340	Kaliumphosphate	)			1 g/kg,
E 341	Calciumphosphate	)		Getreidekost	berechnet

			als P(tief)2O (tief)5
E 322	Lecithine		Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	)	
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	)	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	)	
E 400	Alginsäure	)	Desserts; Pudding
E 401	Natriumalginat	)	
E 402	Kaliumalginat	)	
E 404	Calciumalginat	)	
E 410	Johannisbrotkernmehl	)	Getreidebeikost und andere Beikost
E 412	Guarkernmehl	)	
E 414	Gummi arabicum	)	Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis
E 415	Xanthan	)	
E 440	Pektine	)	
E 551	Siliciumdioxid		Trockengetreidekost
E 334	Weinsäure	) nur in L(+)-	Kekse oder Zwieback
E 335	Natriumtartrat	) Form	
E 336	Kaliumtartrat	)	
E 354	Calciumtartrat	)	
E 450	i) Dinatriumdiphosphat	)	
E 575	Glucono-delta-lacton	)	
E 1404	Oxidierte Stärke	)	
E 1410	Monostärkephosphat	)	

E 1412	Distärkephosphat )		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat )	Getreidebeikost und	50 g/kg
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat )	andere Beikost	
E 1420	Acetylierte Stärke )		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat )		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat )		
E 333	Calciumcitrate 1)	In Erzeugnissen auf der Basis von Früchten mit niedrigem Zuckergehalt	qs
E 341	Calciumphosphate 1)	in Desserts auf Früchtebasis	1 g/kg, berechnet als P(tief)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	Natriumcarboxymethylcellulose	10 g/l oder kg	Ab Geburt in Erzeugnissen zur diätetischen Behandlung von angeborenen Störungen des Fettsäurestoffwechsels
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5 g/l	Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweißfreie Lebensmittel
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse in Pulverform	ab Geburt

		9 ) g/l für Erzeugnisse in flüssiger Form	
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 1	Zusatzstoff 2	technologischer Zweck 3	Höchstmenge 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	qs

		Salzgehaltes, der Säurekapazität	
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.