

01.08.89

G - A - Fz - R

Verordnung

des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Verordnung zur Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen

A. Zielsetzung

Die detaillierten Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe sollen an den heutigen Erkenntnis- und Entwicklungsstand angepasst werden. Dies macht - je nach Art der einzelnen Zusatzstoffe und der für ihre Verwendung in Betracht kommenden Lebensmittelgruppen - in manchen Fällen Beschränkungen, in anderen Erweiterungen der bisherigen Verwendungsmöglichkeiten erforderlich.

B. Lösung

Entsprechende Änderung der Rechtsverordnungen, welche die Verwendung von Zusatzstoffen regeln.

C. Alternativen

Keine

D. Kosten

Die Durchführung der Verordnung verursacht dem Bund keine Kosten. Ländern und Gemeinden werden keine wesentlichen Mehrkosten entstehen. Zahlenangaben liegen nur von Nordrhein-Westfalen, dem Saarland und von Schleswig-Holstein vor. Danach entstehen dem Saarland Sachkosten von 10.000,--DM und es wird eine halbe Laborantenstelle nach BAT VI b benötigt.

Nordrhein-Westfalen hat einmalige Sachkosten von 100.000,--DM und Personalkosten von 78.000,--DM pro Jahr, Schleswig-Holstein Sachkosten von 30.000,--DM und jährliche Personalkosten von 48.000,--DM angegeben. Die Mehrkosten sind Kosten der Lebensmittelüberwachung und daher aus den Haushalten der Länder zu finanzieren. Sie machen nur einen geringen Bruchteil der Gesamtkosten der Lebensmittelüberwachung aus. Im gewerblichen und industriellen Bereich sind Mehrkosten nicht zu erwarten, weil die Erweiterung der Verwendungsmöglichkeiten von Zusatzstoffen keine Mehrkosten verursacht und diejenigen Erzeugnisse, die den neuen Vorschriften nicht entsprechen, bis zum Ablauf der durch die Verordnung eingeräumten Übergangsfristen noch in den Verkehr gebracht werden dürfen. Insofern sind Auswirkungen auf Einzelpreise, das Preisniveau und das Verbraucherpreisniveau nicht zu erwarten.

01.08.89

G - A - Fz - R

Verordnung

des Bundesministers für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Verordnung zur Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen

Der Chef
des Bundeskanzleramtes
121 (312) - 231 02 - Zu 5/89

Bonn, den 31. Juli 1989

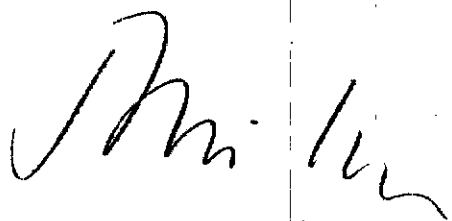
An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesminister für Jugend,
Familie, Frauen und Gesundheit zu erlassende

Verordnung zur Änderung der Zusatzstoff-Zu-
lassungsverordnung und anderer lebensmittel-
rechtlicher Verordnungen

mit Begründung und Vorblatt.

Ich bitte, die Zustimmung des Bundesrates aufgrund des Artikels 80
Abs. 2 des Grundgesetzes herbeizuführen.



Rudolf Seiters

Verordnung zur Änderung
der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen

Vom

Der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit
verordnet

auf Grund des § 9 Abs. 1 Nr. 3, 4 Buchstabe b und Nr. 5, des § 12
Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1, des § 16 Abs. 1 Satz 2 und des
§ 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b und Nr. 4 Buchstabe b des Lebens-
mittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vom 15. August 1974
(BGBl. I S. 1945, 1946) im Einvernehmen mit den Bundesministern
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft
sowie

auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegen-
ständegesetzes:

Artikel 1

Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 22. Dezember 1981
(BGBl. I S. 1625, 1633), zuletzt geändert durch Artikel 1 der
Verordnung vom 19. Juni 1989 (BGBl. I S. 1123), wird wie folgt
geändert:

1. In § 2 Abs. 3 wird Nummer 5 gestrichen; die bisherigen Nummern
6 und 7 werden Nummer 5 und 6.

2. Dem § 3 wird folgender Absatz angefügt:

"(4) Für fruchtsafthaltige Erfrischungsgetränke, Limonaden und Brausen wird Dimethyldicarbonat als Zusatzstoff zugelassen. Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln der in Satz 1 genannten Getränke dürfen nicht mehr als 250 Milligramm Dimethyldicarbonat je Liter zugesetzt werden. Bei der Abgabe an den Verbraucher darf Dimethyldicarbonat im Getränk nicht mehr nachweisbar sein."

3. § 6 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 werden die Worte "Nr. 2 bis 6" durch die Worte "Nr. 2 bis 18" ersetzt.

b) In Absatz 2 werden die Worte "Nr. 1 bis 6" durch die Worte "Nr. 1 bis 18" ersetzt.

c) Absatz 3 erhält folgende Fassung:

"(3) Die durch Absatz 1 zugelassenen Zusatzstoffe dürfen Lebensmitteln der Anlage 6 Liste B Nr. 12 höchstens in einer Menge zugesetzt werden, die ausreicht, um den Farbton dieser Lebensmittel dem natürlichen Farbton anzunähern; den übrigen Lebensmitteln dürfen sie nicht in einer Menge zugesetzt werden, die geeignet ist, einen Farbton zu erzielen, der der allgemeinen Verkehrsauffassung widerspricht. Der Gehalt an den in Anlage 6 Liste A Nr. 4 und 5 aufgeführten Zusatzstoffen darf die dort in Spalte 4 festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten."

d) Absatz 4 Satz 2 wird gestrichen.

4. Nach § 6 wird folgender § 6a eingefügt:

"§ 6 a
Süßstoffe

(1) Die in Anlage 7 Liste A aufgeführten Süßstoffe werden zur Herstellung von

1. in Anlage 7 Liste B genannten Lebensmitteln und
2. Tafelsüßen

zugelassen.

(2) Der Gehalt an diesen Süßstoffen darf in den in Anlage 7 Liste B genannten Lebensmitteln die dort festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.

5. In § 7 Abs. 1 Satz 3 werden der Punkt gestrichen und folgende Worte angefügt:

"und von Tafelsüßen mit einem Gehalt an den in Anlage 7 Liste A aufgeführten Süßstoffen."

6. § 8 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 3 werden die Worte "Nr. 3 oder 4" durch die Worte "Nr. 2 bis 16" ersetzt.

bb) Nach Nummer 3 wird folgende Nummer eingefügt:

"3 a. bei Erfrischungsgetränken mit einem Gehalt an Koffein von mehr als 65 Milligramm im Liter durch die Angabe "koffeinhaltig",".

cc) Nummer 6 wird wie folgt gefaßt:

"6. bei Zuckerwaren, Kaugummi, Marzipan, marzipanähnlichen Erzeugnissen und Nougaterzeugnissen mit einem Gesamtgehalt von Isomalt, Maltitsirup, Mannit, Sorbit und Xylit über 100 Gramm in einem Kilogramm durch die Angabe "mit Zuckeraustauschstoff" unter

Hinzufügen von Art und Menge der verwendeten Stoffe, gefolgt von dem Hinweis "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"; bei gleichzeitiger Verwendung von D-glukosehaltigen Zuckerarten sowie bei Verwendung von Maltitsirup ist ferner der Hinweis "für Diabetiker nicht geeignet" erforderlich,."

dd) Nach der Nummer 6 werden folgende Nummern eingefügt:

- "7. bei Tafelsüßen und Lebensmitteln der Anlage 7
Liste B mit einem Gehalt an in Anlage 7 Liste A
aufgeführten Süßstoffen durch die Angabe "mit
Süßstoff" oder "mit Süßstoffen", gefolgt von den
Bezeichnungen der jeweils verwendeten Süßstoffe
entsprechend Anlage 7 Liste A Spalte 4,
8. bei Tafelsüßen mit einem Gehalt an den in Anlage 7
Liste A aufgeführten Süßstoffen zusätzlich durch
die Angabe der Menge Zucker in Gramm oder Kilo-
gramm, die der Süßkraft des Inhalts der Packung
oder des Behältnisses, bei Tabletten der Süßkraft
der einzelnen Tablette, entspricht; bei gleich-
zeitiger Verwendung von D-glukosehaltigen Zucker-
arten und Maltodextrinen ist ferner der Hinweis
"für Diabetiker nicht geeignet" erforderlich; diese
Angabe ist nicht erforderlich bei Verwendung von
Laktose als Trägerstoff, sofern die Tafelsüße eine
mindestens zwanzigfache Süßkraft im Verhältnis zu
Zucker aufweist und bei Verwendung von Malto-
dextrinen, sofern der Anteil am verzehrfertigen
Lebensmittel nicht mehr als zwei Hundertteile
beträgt,
9. bei Tafelsüßen und Lebensmitteln der Anlage 7
Liste B Nr. 1 bis 3, Nr. 5 und Nr. 12 mit einem
Gehalt an Aspartam zusätzlich durch einen Hinweis
darauf, daß das Erzeugnis Phenylalanin enthält,

10. bei Tafelsüßen mit einem Gehalt an Aspartam zusätzlich durch einen Hinweis darauf, daß das Erzeugnis nicht zum Backen und Kochen geeignet ist,".

ee) Die bisherige Nummer 7 wird Nummer 11.

b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

aa) In Satz 1 werden der Punkt durch ein Semikolon ersetzt und folgende Worte angefügt:

"bei den Angaben nach Absatz 1 Nr. 8 bis 10 ist eine Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nicht erforderlich."

bb) Im letzten Satz werden die Worte "können die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1 und 3 entfallen" durch die Worte "können die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1, 3 und 7 entfallen" ersetzt.

7. § 9 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird durch folgenden Absatz ersetzt:

"(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 3 Abs. 4 Satz 2 Dimethyldicarbonat über die dort genannte Höchstmenge hinaus zusetzt oder

2. entgegen § 3 Abs. 4 Satz 3 fruchtsafthaltige Erfrischungsgetränke, Limonaden oder Brausen gewerbsmäßig an Verbraucher abgibt."

- b) In Absatz 2 werden die Worte "oder § 6 Abs. 3" durch die Worte ", § 6 Abs. 3 oder § 6a Abs. 2" ersetzt.
- c) In Absatz 4 werden die Worte "1 bis 3" durch die Worte "2 oder 3" ersetzt.

8. § 10 erhält folgende Fassung

"§ 10
Übergangsregelung

Bis zum 31. Dezember 1991 dürfen nach Maßgabe der bis zum (Tag der Verkündung dieser Änderungsverordnung) geltenden Vorschriften dieser Verordnung Zusatzstoffe noch verwendet und damit hergestellte Lebensmittel noch in den Verkehr gebracht werden."

9. Anlage 2 wird wie folgt geändert:

- a) Im Abschnitt "Backtriebmittel" werden bei der Position "Hirschhornsalz" in Spalte 4 die Worte "bestimmt nach der Methode W. Sturm und H. Thaler" durch das Wort "berechnet" ersetzt.
- b) Im Abschnitt "Dickungsmittel" werden
 - aa) bei der Position "Pektin" in Spalte 2 der Buchstabe "a" gestrichen,
 - bb) bei der Position "amidiertes Pektin" in Spalte 2 der Buchstabe "b" gestrichen,
 - cc) bei der letzten Gruppe von Positionen in Spalte 2 jeweils die EWG-Nummern durch einen Gedankenstrich ersetzt sowie in Spalte 3 nach dem Wort "Fertiggerichte" die Worte "und fertige Teilgerichte" und nach dem Wort "Desserts," die Worte "Zuckerüberzüge von Dragees," eingefügt.
- c) Im Abschnitt "Emulgatoren" werden
 - aa) bei der ersten Gruppe von Positionen in Spalte 3 das Wort "Weizenkleingebäck" durch das Wort "Kleingebäck" ersetzt,

- bb) nach der Position "Natrium-, Kalium- oder Calciumverbindungen der Speisefettsäuren" folgende Position eingefügt:

1	2	3	4
"Zuckerglyceride	E. 474	für emulgierte Aperitifs ohne Alkohol	5 g in 1 l des Erzeugnisses "

- d) Im Abschnitt "Geschmacksbeeinflussende Stoffe" werden

- aa) die auf die Position "Kaliumglutamat" folgende Position "Glycin" wie folgt gefaßt:

1	2	3	4
"Glycin L - Leucin	- -	} für Süßstoff- tabletten	"

- bb) nach der Position "Inosinat" folgende Position eingefügt:

1	2	3	4
"Koffein	-	für Erfrischungs- getränke	250 mg in 1 l".

- e) Der Abschnitt "Süßstoffe" wird mit allen zugehörigen Angaben gestrichen.

- f) Im Abschnitt "Trennmittel" werden

- aa) die Position "Holzstreumehl von naturbelassenen Fichten-, Tannen-, Buchen- oder Ahornholz, ausgenommen das beim Schleifen dieser Hölzer anfallende Produkt" mit allen Angaben gestrichen,

bb) vor der Position "Magnesiumoxid" folgende Position eingefügt:

1	2	3	4
"Thermooxydiertes Sojaöl	-	für Backwaren	"

cc) die Position "Stearinsäure, Calciumstearat, Magnesiumstearat" wie folgt gefaßt:

1	2	3	4	
"Natrium-, Kalium- oder- Calciumverbindungen der Speisefettsäuren	E 470	- für Backtriebmittel - für Pflanzenfaser- und Süßwarenkompriate - für Süßstofftabletten - für Würfelzucker	- 0,5 g auf 1 kg - 6 g auf 1 kg	jeweils einzeln oder insgesamt
Magnesiumstearat	-	- für Zwiebel- und Knoblauchgranulate - für Kaugummi - für Dekorzucker	- 20 g auf 1 kg	"

dd) bei der Position "Talcum" in Spalte 3 die Worte "Hart- und Weichkaramellen" durch das Wort "Zuckerwaren" ersetzt,

ee) nach der Position "Talcum" folgende Positionen eingefügt:

1	2	3	4
"Kolloide Kiesel- säure	551	} für Pflanzenfaser- und Süßwaren- komprimat	
Calciumsilikate	552		
Carboximethyl- cellulose	E 466	für Süßstoff- tabletten	".

g) Im Abschnitt "Überzugsmittel" werden in Spalte 3 nach den Worten "für Zuckerwaren" die Worte "und Kaugummi" angefügt.

h) Nach dem Abschnitt "Überzugsmittel" wird folgender Abschnitt eingefügt:

1	2	3	4
<u>"Kaumasse-Grund- stoffe</u>			
Bienenwachs	901	} für Kaugummi	
Butadien-Styrol- Copolymerisate	—		
Candelillawachs	902		
Carnaubawachs	903		
Glycerinacetate	—		
Gutta	—		
Isobutylen-Isopren- Copolymerisate	—		
Kautschuk	—		
Mastix	—		
Mikrokristalline	907		
Wachse	—		
Kolophonium	—		
Kolophonester	915		
Paraffine	905		
Polyethylen	—		
Polyisobutylen	—		
Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren	—		
C ₂ bis C ₁₈ Propylenglykol	—		
Wachsester	—		
Wollwachs	913		".

- i) Im Abschnitt "Verschieden wirkende Stoffe" werden die Positionen "Sorbit" und "Xylit" durch folgende Positionen ersetzt:

1	2	3	4
"Isomalt Sorbit Xylit	— E 420 —	für Lebensmittel allgemein, ausge- nommen Getränke	100 g in 1 kg verzehrferti- gem Erzeugnis, einzeln oder insgesamt
Isomalt Maltitsirup Sorbit Xylit	— — E 420 —	für Zuckerwaren, Kaugummi, Marzipan, marzipanähnliche Erzeugnisse und Nougaterzeugnisse	
Isomalt	—	für Tafelsüßen	
Mannit	E 421	{ - für Kaugummi - für Hart- und Weichkaramellen	
Aluminiumoxid	—	{ für Kaugummi	
Kolloide Kieselsäure	551		
Calcium- silikate	552		
Magnesium- silikate	553 a		
Talcum	553 b		
Aluminium- silikate	554		
Cellulose	E 460		
Methylcellulose	E 461		
Hydroxypropyl- cellulose	E 463		
Hydroxypropyl- methylcellulose	E 464		
Carboximethyl- cellulose	E 466		
Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure Propylenglycol	E 472 a —		".

10. In Anlage 3 Liste B wird in Nummer 21 nach dem Wort "Milcherzeugnissen" das Wort "Milchreis" eingefügt.

11. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

- a) In Liste A wird nach der Position "Calciumhydrogensulfit" folgende Position angefügt:

Stoff	EWG-Nummer
"Kaliumhydrogensulfit	E 228 "

- b) Liste B wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 1 wird folgender Buchstabe angefügt:

Lebensmittel	Höchstmenge
"d) Bananen, Carambola, Guaven, Kumquat, Mangos, Melonen, Papayas, Tangerinen, Zitronen	500".

bb) In Nummer 10 wird nach dem Wort "Pastinaken," das Wort "Ingwer," eingefügt.

cc) Folgende neue Nummer 25 wird eingefügt:

Lebensmittel	Höchstmenge
"25. Krebstiere	
a) ungekocht	100 l)
b) gekocht	30 l)".

dd) Die bisherige Nummer 25 wird Nummer 26; in ihr werden die Worte "1 bis 24" durch die Worte "1 bis 25" ersetzt.

ee) Folgende Fußnote wird angefügt:

"1) Die Höchstmenge bezieht sich auf den eßbaren Anteil."

12. In Anlage 6 erhalten die Listen A und B folgende Fassung:

"Liste A
Farbstoffe

Stoff	EWG- Nummer	Colour- Index-Nr.	Verwendungszweck
1	2	3	4
1. Lactoflavin (Riboflavin)	E 101	—	für Lebensmittel allgemein
beta-Carotin	E 160 a	75130	
2. Riboflavin-5'- phosphat	101 a	—	für Lebensmittel allgemein
alpha-Carotin	E 160 a	75130	
gamma-Carotin			
3. Zuckerkulör	E 150	—	für Lebensmittel allgemein, ausgenommen Brot und Kleingebäck sowie Lebensmittel, aus deren Verkehrsbezeichnung hervorgeht, daß sie mit Malz, Karamel, Ka- kao, Schokolade, Kaffee oder Tee hergestellt sind und sofern hierdurch der Anschein einer besseren als der tatsäch- lichen Beschaffenheit er- weckt wird
4. Canthaxanthin	E 161 g	—	- für Kuchenverzierungen in ei- ner Menge von höchstens 60 mg auf 1 kg - für kandierte Früchte in einer Menge von höchstens 150 mg auf 1 kg
5. Erythrosin	E 127	45430	- für Mischobstkonserven mit Kirschanteil, Cocktail- kirschen und kandierte Kirschen, jeweils in einer Menge von höchstens 200 mg auf 1 kg Kirschanteil

Stoff	EWG- Nummer	Colour- Index-Nr.	Verwendungszweck
1	2	3	4
6. Kurkumin Chinolingelb	E 100 E 104	75300 47005	für die in Liste B Nummern 1 bis 7 und 11 genannten Le- bensmittel
7. Gelborange S	E 110	15985	für die in Liste B Nummern 1, 3 bis 7, 11 und 12 genannten Lebensmittel
8. Tartrazin	E 102	19140	für die in Liste B Nr. 7 genann- ten Lebensmittel
9. Bixin, Norbixin (Annatto, Orlean) Capsanthin, Capsorubin Lycopin beta-Apo-8'- Carotinal beta-Apo-8'- Carotinsäure- ethylester Xanthophylle Flavoxanthin Lutein Kryptoxanthin Rubixanthin Violaxanthin Rhodoxanthin	E 160 b E 160 c E 160 d E 160 e E 160 f E 161 E 161 a E 161 b E 161 c E 161 d E 161 e E 161 f	75120 — 75125 40820 40825 40850 — — — 75135 — —	für die in Liste B Nummern 1 bis 9 und 11 genannten Lebens- mittel; bei Nr. 8 und Nr. 9 jedoch nur E 160 b
10. Echtes Karmin (Karminsäure, Cochenille) Azorubin Cochenillerot A (Ponceau 4 R) Beetenrot, Betanin Anthocyane	E 120 E 122 E 124 E 162 E 163	75470 14720 16255 — —	für die in Liste B Nummern 1 bis 7 und 10 bis 12 genannten Lebensmittel; bei Nr. 10 jedoch nur E 124

Stoff	EWG- Nummer	Colour- Index-Nr. 1956	Verwendungszweck
1	2	3	4
11. Amaranth	E 123	16185	für die in Liste B Nummern 3, 4, 6, 7 und 11 genannten Lebensmittel
12. Patentblau V Indigotin I (Indigo-Karmin)	E 131 E 132	42051 73015	für die in Liste B Num- mern 1 bis 7 und 11 ge- nannten Lebensmittel
13. Chlorophylle Kupferverbindungen der Chlorophylle Brillantsäuregrün BS (Lisamingrün)	E 140 E 140 E 142	75810 75810 44090	für die in Liste B Nummern 2 bis 7 und 11 genannten Lebensmittel
14. Brillantschwarz BN Carbo medicinalis vegetabilis	E 151 E 153	28440 —	für die in Liste B Num- mern 1 bis 5, 7 und 11 ge- nannten Lebensmittel
15. Titandioxid Eisenoxide und -hydroxide	E 171 E 172	77891 77489 braun 77491 rot 77492 gelb 77499 schw	für die in Liste B Nr. 3, 6 und 11 genannten Lebens- mittel
16. Calciumcarbonat Aluminium Silber Gold	E 170 E 173 E 174 E 175	77220 77000 77820 77480	für Oberfläche der in Liste B Nr. 3 ge- nannten Lebensmittel; E 175 auch für die in Nr. 7 genannten Lebensmittel

Stoff	EWG- Nummer	Colour- Index-Nr. 1956	Verwendungszweck
1	2	3	4
17. Rubinpigment BK (Litholrubin BK) Stoffe der Num- mern 3, 6, 7 und 9 bis 14	E 180	15850	für Überzüge von Käse
18. Methylviolett B Viktoriablau R Viktoriablau B Acilanbrillantblau FFR (Brillantwollblau FFR) Naphtolgrün B Acilanechtgrün 10 G (Alkaliechtgrün 10 G) Ceresgelb GRN Ceresrot G Sudanblau II Ultramarin Phthalocyaninblau Phthalocyaningrün Echtsäureviolett R Stoffe der Nummern 2 bis 17	C 2 C 3 C 4 C 5 C 7 C 8 C 9 C 10 C 11 C 12 C 13 C 14 C 17	42535 44040 44045 42735 10020 42170 21230 12150 - 77007 74100 74140 74160 74260 45190	zum Stempeln der Oberfläche von Lebensmitteln und ihren Verpackungsmitteln sowie zum Färben und Bemalen der Schale von Eiern

Liste B
(Zu Liste A Nr. 6 bis 16)

Nr.	Lebensmittel
1	Seelachs (Lachersatz), Fischrogenerzeugnisse ausgenommen geräucherter Rogen
2	Künstliche Heiß- und Kaltgetränke, Brausen
3	Zuckerüberzüge und Zuckerwaren; ausgenommen sind Lakritz sowie Waren, aus deren Verkehrsbezeichnung hervorgeht, daß sie mit Milch, Butter, Honig, Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee zubereitet sind, wenn durch die Färbung der Anschein eines höheren Gehaltes an diesen Zutaten erweckt wird; Marzipan, marzipanähnliche Erzeugnisse aus anderen Ölsamen als Mandeln; fetthaltige Füllungen von Feinen Backwaren, ausgenommen die mit Ei, Malz, Karamel, Kakao, Schokolade oder Kaffee hergestellten Erzeugnisse
4	Cremespeisen, Pudding, Geleespeisen, rote Grütze, süße Suppen und süße Soßen, ausgenommen die mit Kakao, Schokolade, Kaffee, Ei oder Karamel hergestellten Erzeugnisse
5	Kunstspeiseeis, Invertzuckercreme
6	Kandierte Früchte und Fruchtteile, ausgenommen Zitronat und Orangeat, Cocktailkirschen
7	Fruchtaromaliköre, Kräuter-, Emulsions-Kräuter- und Gewürzliköre, Kräuter- und Gewürzbranntweine
8	Margarine, Halbfettmargarine
9	Schnittkäse, halbfester Schnittkäse und Chesterkäse, auch als Ausgangsstoffe für die Herstellung von Schmelzkäse und Käsezubereitungen
10	brennwertverminderte Konfitüren
11	Kapseln auf Gelatinebasis
12	Erdbeer-, Himbeer- und Kirschkonserven, Garnelen (Krabben), jeweils in luftdicht verschlossenen Behältnissen "

13. Nach Anlage 6 wird folgende Anlage 7 angefügt:

"Anlage 7
(zu § 6a und § 8 Abs. 1
Nr. 7)

Liste A
Süßstoffe

Kenn- Nummer	Stoff	EWG- Nummer	Kenntlich- machung
1	2	3	4
Nr. 1	Benzoessäuresulfimid Benzoessäuresulfimid-Natrium Benzoessäuresulfimid-Kalium Benzoessäuresulfimid-Calcium	— — — —	"Saccharin"
Nr. 2	Cyclohexylsulfaminsäure Natriumcyclamat Calciumcyclamat	— — —	"Cyclamat"
Nr. 3	Aspartam	—	"Aspartam"
Nr. 4	Acesulfam-Kalium	—	"Acesulfam"

Liste B

Lebensmittel, denen Süßstoffe zugesetzt werden dürfen

Lebensmittel	Höchstmengen an Süßstoffen in Milligramm ¹⁾ Kenn-Nummer der Liste A			
	1	2	3	4
1. Brennwertverminderte Erfrischungsgetränke einschließlich tee-extrakthaltige Getränke und Getränke mit Extrakten aus teeähnlichen Erzeugnissen, Lebensmittel zur Herstellung dieser Getränke	100	400	600	350
2. Kaugummi ohne Zusatz von Mono- und Disacchariden sowie Maltodextrinen ²⁾	1000	—	4000	3000
3. Süße Suppen und süße Soßen, Puddinge und verwandte Erzeugnisse, Geleespeisen, Cremespeisen, Rote Grütze und verwandte Erzeugnisse, jeweils brennwertvermindert oder ohne Zusatz von Mono- und Disacchariden sowie Maltodextrinen ²⁾	—	—	1000	500
4. Brennwertverminderte Erzeugnisse, unter überwiegender Verwendung von Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt				
a) mit Fruchtzubereitungen	—	—	600	400
b) mit anderen Zubereitungen als Fruchtzubereitungen	—	—	1200	400

5. Zuckerwaren, Marzipan, marzipanähnliche Erzeugnisse und Nougaterzeugnisse, jeweils ohne Zusatz von Mono- und Disacchariden sowie Maltodextrinen ²⁾	—	—	2000	600
6. Eßoblaten	1000	—	—	2000
7. Feinkostsalate ausgenommen Fischsalate	250	—	400	500
8. Fischsalate, Fischmarinaden, marinierte Brat- und Kochfischwaren, Anchosen, Fischerzeugnisse in Gelee, Fischdauerkonserven	400	—	350	600
9. Mayonnaisen, Salatsoßen, Relishes, Meerrettich	200	—	300	400
10. Speisesenf, Würzsoßen	350	—	500	600
11. Gemüse-Sauerkonserven	250	—	—	400
12. Obstkonserven ohne Zusatz von Mono- und Disacchariden sowie Maltodextrinen ²⁾	—	—	1000	1000

1) Die Höchstmengen beziehen sich

- a) in den Fällen der Nummer 1 auf 1 l, der Nummern 3 und 4 auf 1 kg des verzehrfertigen Lebensmittels,
- b) in den Fällen der Nummern 2 und 5 bis 12 auf 1 kg des angegebenen Lebensmittels.

Sie werden bei Kenn-Nummer 1 der Liste A als Benzoesäuresulfimid, bei Kenn-Nummer 2 als Cyclohexylsulfaminsäure und bei Kenn-Nummer 4 als 6-Methyl-1.2.3-oxathiazin-4(3H)-on-2,2-dioxyd berechnet.

- 2) Ein Zusatz von Maltodextrinen als Trägerstoff bleibt unberücksichtigt, sofern der Anteil am verzehrfertigen Lebensmittel nicht mehr als zwei Hundertteile beträgt. "

Artikel 2

Anderung der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung

Die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 19. Juni 1989 (BGBl. I S. 1123), wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 wird Nummer 12 gestrichen.
- b) In Absatz 3 Nr. 1 werden die Worte "der Arbeitsstoffverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 11. Februar 1982 (BGBl. I S. 144)" durch die Worte "der Gefahrstoffverordnung" ersetzt.

2. In § 5 Abs. 2 Nr. 2 werden die Worte "Liste 2 Spalten 4 und 5" durch "Liste 10 Spalte 4" ersetzt.

3. § 8 erhält folgende Fassung:

"§ 8

Übergangsregelung

Bis zum 31. Dezember 1991 dürfen nach Maßgabe der bis zum (Tag der Verkündung dieser Änderungsverordnung) geltenden Vorschriften Zusatzstoffe, die den bis zu diesem Zeitpunkt geltenden Vorschriften dieser Verordnung entsprechen, noch in den Verkehr gebracht und verwendet sowie damit hergestellte Lebensmittel noch in den Verkehr gebracht werden."

4. Anlage 2 wird wie folgt geändert:

a) In Liste 1 werden

- aa) bei der Position "101 a" in Spalte 2 die Verkehrsbezeichnung in "Riboflavin-5'-phosphat" berichtigt,
- bb) bei der Position "E 122" in Spalte 5 der für Nebenfärbstoffe angegebene Wert von "max 0,1 %" durch "max 1,0 %" ersetzt.

b) Liste 2 wird wie folgt geändert:

- aa) nach der Position "E 227" wird folgende Position eingefügt:

1	2	3	4	5	6
"E 228	Kalium- hydrogen- sulfit	KHSO ₃ , wäßrige Lösung, Kaliumbisulfit	G: min 28% KHSO ₃ , entspr. min 15% SO ₂	Chlorid max 0,1 % Natrium max 1% des SO ₂ -Gehaltes Selen max 10 mg/kg des SO ₂ - Gehaltes	"

bb) Die Positionen "E 280" bis "E 283" werden mit allen Angaben gestrichen.

cc) Folgende Position wird angefügt:

1	2	3	4	5	6
" -	Dimethyl- dicarbonat	C ₄ H ₆ O ₅ Dimethylpyro- carbonat, Pyrokohlen- säuredimethyl- ester, DMDC	A: klare Flüs- sigkeit von esterartigem Geruch G: min 99,8 % DMDC FP 17 °C KP 172°C unter Zersetzung		"

c) In Liste 4 wird nach der Position "E 472 f" folgende Position eingefügt:

1	2	3	4	5	6
"E 474	Zucker- glyceride	Umsetzungs- produkte von Saccharose mit Speisefetten oder -ölen	A: Weiche, gelartige Fettstoffe oder weiße bis weiß- liche Pulver G: Saccharose- fettsäure- ester 40 - 60 % Gesamtgly- ceride 40 - 60 %	Freie Fettsäuren max 3 % Freie Saccharose max 5 % Sulfatasche max 2 % Dimethylformamid max 1 mg/kg Methanol, Cyclohexan und Isobutanol max 10 mg/kg Isopropanol und Ethylacetat max 350 mg/kg	"

d) In Liste 5 werden

aa) bei den Positionen "E 440a" und "E 440 b" in Spalte 1 der Buchstabe "a" und der Buchstabe "b" gestrichen,

bb) nach der Position "E 461" folgende Positionen eingefügt:

1	2	3	4	5	6
"E 463	Hydroxypropylcellulose	Direkt aus Pflanzenfasern stammende Cellulose, die teilweise mit Hydroxypropylgruppen verethert ist Polymere von substituierten Anhydroglukoseeinheiten der allgemeinen Formel $\begin{matrix} C_6H_7O_5R_3 \\ R = -H \\ -CH_2CHOHCH_3 \\ -CH_2CHO \\ (CH_2CHOHCH_3) \\ CH_3 \\ -CH_2CHO(CH_2CHO(CH_2CHOHCH_3)CH_3) \\ CH_3 \end{matrix}$ Molekulargewicht ca. 30.000 bis 1.000.000	A: Schwach hygroskopisches, weißes bis gelbliches oder leicht grau gefärbtes, gekörntes oder faseriges Pulver G: Hydroxypropylgruppen (-O-CH₂-CH₂OH) max 4,6 % pro Anhydroglukoseeinheit pH (1%ig): 5 bis 8	Flüchtige Anteile max 10 % (105 °C bis zur Gewichtskonstanz) Sulfatasche max 0,5 % (800 ± 25 °C)	

1	2	3	4	5	6
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Direkt aus Pflanzenfasern stammende Cellulose, die teilweise mit Methylgruppen verethert ist mit einer kleinen Menge angeetherter Hydroxypropylgruppen. Polymere von substituierten Anhydroglukoseeinheiten der allgemeinen Formel $\begin{array}{c} \text{C}_6\text{H}_7\text{O}_5\text{R}_3 \\ \text{R} = \text{H} \end{array}$ - CH₃ - CH₂CHOHCH₃ - CH₂CHO(CH₃CHOHCH₃)CH₃ - CH₂CHO(CH₂CHO(CH₂CHOHCH₃)CH₃)CH₃ Molekulargewicht ca. 13.000 bis 200.000	A: Schwach hygroskopisches, weißes bis gelbliches oder leicht grau gefärbtes, gekörn-tes oder faseriges Pulver G: Methoxylgruppen (-OCH₃) 19 % bis 30 %, Hydroxypropylgruppen (O-CH₂-CH OH-CH₃) 3-12 % i.T. pH (1%ig): 5 bis 8	Flüchtige Anteile max 10 % (105°C bis zur Gewichtskonstanz) Sulfat- asche max 1,5 % bei Erzeugnissen über 50 cp, max 30 % bei Erzeugnissen unter 50 cp (800 ± 25°C)	

- e) In Liste 6 wird bei der Position "Calciumdiphosphat" in Spalte 1 der Gedankenstrich durch die Nummer "540" ersetzt.

f) Liste 7 wird wie folgt geändert:

aa) Nach der Position "904" wird folgende Position eingefügt:

1	2	3	4	5	6
"-	Thermooxidier- tes Sojaöl	H: Durch Ein- blasen von Luft in Speiseöle bei max 250°C	A: gelbbraune, zähe Öle Oxidierter Fettsäuren max 30%	Verseifungszahl max 220 Säurezahl max 6 Hydroxylzahl 30 - 70	".

bb) Die Position "Gummen" wird in den Spalten 2 und 3 wie folgt gefaßt:

"Gutta
Gereinigte
Pflanzenexsudate
(Gummen), vorwiegend von
Chicle-Arten"

cc) Bei der Position "Kautschuk" wird Spalte 3 wie folgt gefaßt:

"Gereinigte Pflanzenexsudate, vorwiegend
von Hevea brasiliensis"

dd) Die Positionen "Dammar-Harz", "Myrrhe",
"Olibanum", "Perubalsam", "Tolubalsam" und
"Holzstreumehl" werden mit allen Angaben gestrichen.

ee) Bei der Position 913 wird in Spalte 2 das Wort "Woll-
fett" durch das Wort "Wollwachs" ersetzt.

ff) Die Positionen "Cumaron-Indenharz", "Glycerin und
Pentaerythritester der Harzsäuren des Kolophoniums"
und "Glycerin- und Pentaerythritester der Harzsäuren
des hydrierten Kolophoniums" werden wie folgt gefaßt:

1	2	3	4	5	6
"-	Cumaron-Inden- Harz			Wäßriger Auszug nach ②: - Bor max 2 mg/kg - Fluor max 3 mg/kg } Kaubase	

1	2	3	4	5	6
915	Kolophonester	Glycerin-, Methyl- und Pentaerythrit-ester des Kolophoniums, auch hydriert oder polymerisiert,		- Frei von technisch vermeidbaren Resten monomerer Ausgangsstoffe und von zugesetzten extrahierbaren Fabrikationsstoffen sowie von von Chinon, Hydrochinon und Formaldehyd"	

gg) Die Positionen "1,2-Propandiol-Adipinsäureester", "Polyvinylethylether" und "Polyvinylisobutylether" werden mit allen Angaben gestrichen.

g) In Liste 9 werden eingefügt:

aa) nach der Position "Saccharin-Calcium" die Positionen:

1	2	3	4	5	6
"-	Acesulfam-K	$C_4H_4KNO_4S$, Kaliumsalz des 6-Methyl-1,2,3-oxathiazin-4(3H) on-2,2-dioxids, Acetosulfam- Kalium	A: weiße Kristallpulver- von intensiv süßem Geschmack G: min 99,0 % i.T. pH (1%ig): 6,5 bis 7,5	Trocknungsverlust max 1 % Fluor max 30 mg/kg Selen max 30 mg/kg	Ace- sulfam
-	Aspartam	$C_{14}H_{18}N_2O_5$ L-Aspartyl-L- -Phenylalanin -1-methylester	A: weiße Kristallpulver von intensiv süßem Geschmack G: min 98,0 % i.T.pH 1%ig: 4 bis 6,5 $[\alpha]_D^{20}$ (4%ig in 70iger Ameisensäure): + 12,5 ° bis + 17,5 °	Trocknungsverlust max 4,5 % Sulfatasche max 0,2 % Diketopiperazin (5-Benzyl-3,6-dioxo-2-piperazinacetat) max 1,5 %	

bb) nach der Position "E 420 Sorbit" die Positionen:

1	2	3	4	5	6
"-	Isomalt	$C_{12}H_{24}O_{11} \cdot H_2O$ Hydrierte Isomaltulose, Mischungen etwa gleicher Teile von α -D-Glucopyranosyl- 1,6-D-sorbit (GPS) und α -D-Glucopyranosyl-1,1-D-mannit-Dihydrat (GPM)	A: Weiße geruchlose Kristalle von süßem Geschmack G: min 98% i.T. davon 43 - 57 % GPS 43 - 57 % GPM $[\alpha]_D^{20}$ (4 %ig in Wasser): min + 91,5° FP: 145-150°C	Wasser max 7,0 % (nach Karl Fischer) Sulfatasche max 0,05 % i.T. D-Sorbit max 0,5 % Mannit max 0,5 % Reduzierende Zucker max 1,5 % i.T. (als Dextrose) Nickel max 2 mg/kg	
-	Maltitsirup	Hydrierte, spezielle Glucosesirupe, Hydrierter Maltosesirup, Dimere und Oligomere der D-Glucose, deren endständige Glucosemoleküle zu Sorbit hydriert wurden	A: Farblose, klare, zähe Flüssigkeit G: min 70 % Trockenmasse D-Sorbit max 8 % i.T. Maltit 50-55 % i.T. hydrierte Oligosaccharide PG 3 bis PG 6: 19-27% i.T. Höhere hydrierte Oligosaccharide über PG 20: max 3 % $[\alpha]_D^{20}$ (7% Trockenmasse in Wasser): +105° bis +125°	Wasser max 26 % (nach Karl Fischer) Sulfatasche max 0,1 % i.T. Reduzierende Zucker max 0,3 % i.T. Nickel max 2 mg/kg	".

h) In Liste 10 werden

aa) bei der Position "Nitritpökelsalz" in Spalte 5 die Worte "Glühverlust" und "Nitrat" mit den dazugehörigen Angaben gestrichen,

- bb) bei der Position "Ammoniumcarbaminat" in Spalte 3 die Summenformel wie folgt berichtigt: " $(\text{NH}_4)\text{NH}_2\text{CO}_2$, wfr",
 - cc) bei der Position "558 Bentonit" in Spalte 5 bei dem Grenzwert für Blei die Zahl "2" durch die Zahl "20" ersetzt.
- i) In Liste 11 werden
- aa) bei der Position "101a" in Spalte 2 die Verkehrsbezeichnung wie folgt gefaßt: "Riboflavin-5'-phosphat-Natrium",
 - bb) bei der Position "Nicotinsäure" in Spalte 1 der Gedankenstrich durch die Nummer "375" ersetzt,
 - cc) bei der Position "Calciferol, Vitamin D2" das Wort "Calciferol" durch das Wort "Ergocalciferol" ersetzt,
 - dd) bei der Position "Adipinsäure" in Spalte 1 der Gedankenstrich durch die Nummer "355" ersetzt,
 - ee) bei der Position "Magnesiumorthophosphat" in Spalte 1 der Gedankenstrich durch die Nummer "343" ersetzt.

5. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer (22) werden
- aa) nach dem Wort "Ameisensäure" die Worte "und andere oxidierbare Verunreinigungen" eingefügt und
 - bb) die Worte "Mai 82" durch die Worte "November 86" ersetzt.
- b) In Nummer (33) werden die Worte "Jan. 81" durch die Worte "Mai 85" ersetzt.
- c) In Nummer (36) werden Die Worte "Jan. 81" durch die Worte "Mai 88" ersetzt.

Artikel 3

Änderung der Diätverordnung

Die Diätverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. August 1988 (BGBl. I S. 1713), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 19. Juni 1989 (BGBl. I S. 1123), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 3 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 2 wird nach dem Wort "Fruktose," das Wort "Isomalt," eingefügt;

b) Nummer 3 erhält folgende Fassung:

"3. die in Anlage 8 Liste A aufgeführten Süßstoffe, sofern sie dazu bestimmt sind, den in § 8 Abs. 1 genannten Zwecken zu dienen."

2. § 8 erhält folgende Fassung:

"§ 8

(1) Als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln zur Ernährung bei Umständen, die einen Austausch von Zucker erfordern, werden als Süßungsmittel die in Anlage 8 Liste A aufgeführten Süßstoffe zugelassen. Der Gehalt an den Süßstoffen darf in den in Anlage 8 Liste B genannten diätetischen Lebensmitteln die dort angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

(2) Absatz 1 gilt nicht für Fleischerzeugnisse sowie Käse und Erzeugnisse aus Käse im Sinne der Käseverordnung mit Ausnahme von Frischkäsezubereitungen."

3. In § 8 a wird nach den Worten "Zusatz von" das Wort "Isomalt," eingefügt.

4. § 12 Abs. 1 Nr. 2 erhält folgende Fassung:

"2. D-Glukose, Invertzucker, Disaccharide, Maltodextrine und Glukosesirup dürfen nicht zugesetzt sein; anstelle dieser Stoffe dürfen nur Fruktose sowie die durch § 8 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 8 zugelassenen Süßstoffe mit den dort angegebenen Höchstmengen und die durch § 8 a zugelassenen Zuckeraustauschstoffe zugesetzt sein."

5. In § 15 wird die Angabe "§ 8 Abs. 1 Satz 3" durch die Angabe "§ 8 Abs. 2 Satz 4" ersetzt.

6. In § 16 wird die Angabe "§ 6 Abs. 1 Satz 1 Nr. 4" durch die Angabe "§ 6 Abs. 1 Satz 1 Nr. 5" ersetzt.

7. In § 17 Abs. 2 werden die Sätze 2 und 3 durch folgenden Satz ersetzt:

"Davon abweichend richtet sich die Kenntlichmachung zugesetzter Vitamine nach § 2 Abs. 2 der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel."

8. In § 18 Satz 2 wird nach dem Wort "Zuckeraustauschstoffen" das Wort "Isomalt," eingefügt.

9. In § 19 Abs. 2 werden nach den Worten "organische Säure" die Worte "sowie Isomalt" eingefügt.

10. In § 20 Abs. 4 wird nach dem Wort "Zuckeraustauschstoffe" das Wort "Isomalt," eingefügt.

11. § 20 a wird wie folgt geändert:

- a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1;
- b) folgender Absatz 2 wird angefügt:

"(2) Bei diätetischen Lebensmitteln, ausgenommen Erzeugnissen aus Milch, mit einem Gehalt an dem Süßstoff Aspartam ist ein Hinweis darauf, daß das Erzeugnis Phenylalanin enthält, anzubringen."

12. In § 21 Abs. 2 Nr. 2 wird die Angabe "§ 3 Abs. 2 Nr. 3" durch die Angabe "§ 3 Abs. 2 Nr. 2 oder 3" ersetzt.

13. § 23 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 Satz 1 wird nach dem Wort "Fruktose" das Wort ",Isomalt" eingefügt;

- b) in Absatz 1 Satz 2 wird nach dem Wort "Zuckeraustauschstoffen" das Wort "Isomalt," eingefügt;

- c) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

"(2) Tafelsüßen, die als diätetische Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, sind als "Süßstoff" oder "Süßstoffmischung von", gefolgt von den in Anlage 8 Liste A Spalte 4 angegebenen Bezeichnungen der jeweils verwendeten Süßstoffe, zu kennzeichnen. Ferner sind die nach § 8 Abs. 1 Nr. 8 erster Halbsatz, Nr. 9 und 10 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vorgeschriebenen Angaben anzubringen."

14. § 25 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 1 wird die Angabe "§ 23" durch die Angabe "§ 23 Abs 1, 2 Satz 2 und Abs. 3" ersetzt;

- b) in Nummer 3 wird die Angabe "und § 21 Abs. 2 Nr. 1" durch die Angabe ", § 21 Abs. 2 Nr. 1 und § 23 Abs. 2 Satz 1" ersetzt.

15. § 26 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 2 Nr. 2 Buchstabe c wird die Angabe "§ 20 a Satz 1" durch die Angabe "§ 20 a Abs. 1 Satz 1 oder Abs. 2" ersetzt;
- b) in Absatz 3 wird die Angabe "§ 8 Abs. 2" durch die Angabe "§ 8 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 8 Liste B" ersetzt.

16. § 27 a wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird gestrichen.
- b) Folgende Absätze werden angefügt:

"(4) Bis zum 31. Dezember 1991 dürfen nach Maßgabe der bis zum (Tag der Verkündung dieser Änderungsverordnung) geltenden Vorschriften dieser Verordnung Zusatzstoffe noch verwendet und damit hergestellte diätetische Lebensmittel noch in den Verkehr gebracht werden.

(5) Abweichend von Absatz 4 dürfen diätetische Getränke und Lebensmittel zur Herstellung von diätetischen Getränken mit einem Gehalt an Saccharin und Cyclamat noch bis zum 31. Dezember 1992 nach Maßgabe der bis zum (Tag der Verkündung dieser Änderungsverordnung) geltenden Vorschriften dieser Verordnung hergestellt und in den Verkehr gebracht werden."

- 17. In Anlage 1 Liste A Teil I Nr. 1 werden in Spalte 4 Buchstabe b die Worte "sowie brennwertverminderte Fruchtsirupe" angefügt.

18. Nach Anlage 7 wird folgende Anlage 8 angefügt:

"Anlage 8

(zu § 8 und § 23 Abs. 2)

Für diätetische Lebensmittel
als Süßstoffe zugelassene Zusatzstoffe

Liste A (§ 8 Abs. 1 Satz 1)

Kenn- Nummer	Stoff	EWG- Nummer	Bezeichnung
1	Benzoessäuresulfimid	_____	"Saccharin"
	Benzoessäuresulfimid-Natrium	_____	
	Benzoessäuresulfimid-Kalium	_____	
	Benzoessäuresulfimid-Calcium	_____	
2	Cyclohexylsulfaminsäure	_____	"Cyclamat"
	Natriumcyclamat	_____	
	Calciumcyclamat	_____	
3	Aspartam	_____	"Aspartam"
4	Acesulfam-Kalium	_____	"Acesulfam"

Liste B (§ 8 Abs. 1 Satz 2)

Nr.	diätetisches Lebensmittel	Höchstmengen an Süßstoffen in Milligramm Kenn-Nummer der Liste A			
		1	2	3	4
1	Getränke und Lebensmittel zur Herstellung von Getränken	100	400	600	350
2	Erzeugnisse, unter Überwiegender Verwendung von Milch oder Milcherzeugnissen hergestellt				
	a) mit Fruchtzubereitungen	120	1000	600	400
	b) mit anderen Zubereitungen als Fruchtzubereitungen	120	1000	1200	400
3	Süße Suppen und süße Soßen, Puddinge und verwandte Erzeugnisse, Geleespeisen, Cremespeisen, Rote Grütze und verwandte Erzeugnisse	120	1200	1000	500
4	Speiseeis	200	2000	750	750
5	Zuckerwaren, Marzipan, marzipanähnliche Erzeugnisse und Nougaterzeugnisse	150	500	2000	600
6	Dauerbackwaren und Feine Backwaren	200	1700	1000	1000
7	Obstkonserven	160	1600	1000	1000
8	Konfitüren und ähnliche Erzeugnisse	150	1500	1500	1000
9	bilanzierte Diäten	200	700	1000	600
10	diätetische Lebensmittel gemäß § 14 a Diätverordnung	240	800	800	500
11	Sonstige diätetische Lebensmittel, ausgenommen Tafelsüßen	200	2000	1800	1200

*) Die Höchstmengen beziehen sich

- a) im Fall der Nummer 1 auf 1 l, in den Fällen der Nummern 2, 3, 9, 10 und 11 auf 1 kg des verzehrfertigen Lebensmittels,
- b) in den Fällen der Nummern 4 bis 8 auf 1 kg des angegebenen Lebensmittels.

Sie werden bei Kenn-Nummer 1 der Liste A als Benzoessäuresulfimid, bei Kenn-Nummer 2 als Cyclohexylsulfaminsäure und bei Kenn-Nummer 4 als 6-Methyl-1, 2, 3-oxathiazin-4(3H)-on-2,2-dioxid berechnet. "

Artikel 4

Anderung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung

Die Nährwert-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. August 1988 (BGBl. I S. 1709) wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs. 2 werden nach den Worten "organische Säure" die Worte "sowie Isomalt" eingefügt.
2. § 7 Abs. 1 Satz 2 erhält folgende Fassung:

"Satz 1 gilt nicht für Lebensmittel im Sinne des § 14a der Diätverordnung, die zur Verwendung als Tagesration bestimmt sind."

Artikel 5

Anderung der Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz

§ 1 a der Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732), die zuletzt durch Artikel 23 der Verordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625) geändert worden ist, wird gestrichen.

Artikel 6

Änderung der Aromenverordnung

In § 5 der Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1677), die zuletzt durch die Verordnung vom 2. April 1985 (BGBl. I S. 631) geändert worden ist, wird der Punkt am Ende durch ein Komma ersetzt und folgende Nummer angefügt:

- "6. Erfrischungsgetränke, die mehr als 65 Milligramm Koffein im Liter enthalten, sofern sie nicht durch die Angabe "koffeinhaltig" kenntlich gemacht sind."

Artikel 7

Änderung der Kaffeeverordnung

Die Kaffeeverordnung vom 12. Februar 1981 (BGBl. I S. 225), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 10. März 1987 (BGBl. I S. 906), wird wie folgt geändert:

1. In § 3 Abs. 3 Nr. 4 werden nach dem Wort "Zuckerarten" die Worte "oder Honig" eingefügt.
2. In § 4 Nr. 2 wird das Wort "Zuckerarten" durch das Wort "Kandiermitteln" ersetzt.

Artikel 8

Bekanntmachung

Der Bundesminister für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit kann den Wortlaut der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung in der ab (Tag des

Inkrafttretens dieser Änderungsverordnung) geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen. Er kann dabei die chemischen Bezeichnungen der Stoffe der heute üblichen Nomenklatur anpassen und EWG-Nummern nachtragen.

Artikel 9 Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes in Verbindung mit Artikel 11 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) auch im Land Berlin.

Artikel 10 Inkrafttreten, abgelöste Vorschriften

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Zum gleichen Zeitpunkt treten außer Kraft:

1. die Kaugummi-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. September 1972 (BGBl. I S. 1825), zuletzt geändert durch § 7 Abs. 5 der Verordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897),
2. die Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125 - 4 - 18, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 13 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281),

3. die Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-14, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 33 der Verordnung vom 16. Mai 1975 (BGBl. I S. 1281).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

Der Bundesminister
für Jugend, Familie, Frauen und Gesundheit

Begründung

Die vorliegende Verordnung ändert die für Zusatzstoffe geltenden Rechtsvorschriften in mehrfacher Hinsicht. Die einzelnen Änderungen und die dafür maßgeblichen Gründe sind unterschiedlicher Art:

Die Zahl der zugelassenen Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe wird vermehrt. Auch ihre Anwendungsmöglichkeiten werden erweitert. Gleichzeitig werden Höchstmengen festgesetzt, die nicht überschritten werden dürfen. Sie sind so bemessen, daß gesundheitliche Beeinträchtigungen bei Berücksichtigung der üblichen Verzehrmenngen nicht zu besorgen sind. Die für Saccharin und Cyclamat bisher geltenden Höchstmengenfestsetzungen werden aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes reduziert.

Mehrere Zusatzstoffe, die im Rahmen von Ausnahmege-
nehmigungen nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfs-
gegenständegesetzes erprobt wurden, werden für be-
stimmte technologische Zwecke neu zugelassen. Die
Verwendungsmöglichkeiten von Farbstoffen werden ein-
geschränkt. Welche Zusatzstoffe bei der Herstellung von
Kaugummi verwendet werden dürfen, wird nunmehr in der
Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt. Die Kau-
gummi-Verordnung kann aus diesem Grunde künftig ent-
fallen. Entsprechendes gilt für die Verordnung über
koffeinhaltige Erfrischungsgetränke. Ferner wird die
Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeug-
nisse aufgehoben. Für mehrere Zusatzstoffe werden
Reinheitskriterien neu festgesetzt. Diese Änderungen
sind zum Teil auf EG-Richtlinien zurückzuführen, die in
deutsches Recht umzusetzen sind.

Die Verordnung verursacht dem Bund keine Kosten. Ländern und Gemeinden werden keine wesentlichen Mehrkosten entstehen. Zahlenangaben liegen nur von Nordrhein-Westfalen dem Saarland und von Schleswig-Holstein vor. Danach entstehen dem Saarland Sachkosten von 10.000,-- DM und es wird eine halbe Laborantenstelle nach BAT VI b benötigt. Nordrhein-Westfalen hat einmalige Sachkosten von 100.000,-- DM und Personalkosten von 78.000,-- DM pro Jahr, Schleswig-Holstein Sachkosten von DM 30.000 und jährliche Personalkosten von DM 48.000 angegeben. Die Mehrkosten sind Kosten der Lebensmittelüberwachung und daher aus den Haushalten der Länder zu finanzieren. Sie machen nur einen geringen Bruchteil der Gesamtkosten der Lebensmittelüberwachung aus. Nur in Ausnahmefällen, d.h. bei Feststellung und Ahndung von Zuwiderhandlungen, kann vom Zuwiderhandelnden ihre Erstattung verlangt werden. Im gewerblichen und industriellen Bereich sind Mehrkosten nicht zu erwarten, weil die Erweiterung der Verwendungsmöglichkeiten von Zusatzstoffen keine Mehrkosten verursacht und diejenigen Erzeugnisse, die den neuen Vorschriften nicht entsprechen, bis zum Ablauf der durch die Verordnung eingeräumten Übergangsfristen noch in den Verkehr gebracht werden dürfen. Insofern sind Auswirkungen auf Einzelpreise, das Preisniveau und das Verbraucherpreisniveau nicht zu erwarten.

Artikel 1

(Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Zu Nummer 1:

Kaugummi unterliegt künftig den Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Die bisherigen Regelungen der Kaugummi-Verordnung entfallen (Art. 10

Abs. 2 Nr. 1 dieser Änderungsverordnung) bzw. werden in die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung eingefügt. Die nach den Anlagen 1 und 2 ZZulV für Lebensmittel allgemein zugelassenen Zusatzstoffe dürfen künftig auch für Kaugummi verwendet werden. Die speziell für Kaugummi benötigten Zusatzstoffe werden in Anlage 2 ZZulV aufgeführt. Wegen der Einzelheiten siehe die Begründung zu Nummer 9.

Zu Nummer 2:

Durch den neuen Absatz 4 wird das beim Abfüllen von fruchtsafthaltigen Erfrischungsgetränken, Limonaden und Brausen als Konservierungsstoff verwendete Dimethyldicarbonat als Zusatzstoff zugelassen (Satz 1). Die aus gesundheitlichen Gründen erforderliche Mengenbeschränkung wird, anders als bei den anderen Konservierungsstoffen, nicht auf den Gehalt im fertigen Getränk sondern auf die zugesetzte Menge abgestellt (Satz 2), weil Dimethyldicarbonat binnen weniger Stunden zerfällt. Ferner wird ausdrücklich geregelt, daß dieser Stoff als solcher bei der Abgabe an den Verbraucher nicht mehr vorhanden sein darf.

Zu Nummer 3:

Folgeänderung zu Nummer 12. Die Neugliederung der Farbstoffe und ihrer Verwendungsbeschränkungen in Anlage 6 ZZulV sowie die Festsetzung von Höchstmengen für einzelne Farbstoffe machen eine Anpassung des § 6 ZZulV erforderlich.

Zu Nummer 4:

Der neu eingefügte § 6a ZZulV regelt in Verbindung mit Anlage 7, in welchen Fällen Süßstoffe zur Herstellung von Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs verwendet

werden dürfen. Bisher lag das Schwergewicht der Süßstoffregelungen im Bereich der diätetischen Lebensmittel. Bei Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs war nur die Verwendung von Saccharin, beschränkt auf einige wenige Lebensmittel wie Brausen, Kaugummi, Eßblaten und Essig, zugelassen. Künftig dürfen auch die Süßstoffe Aspartam, Acesulfam-Kalium und Cyclamat verwendet werden. Mit dieser Regelung wird einem Beschluß der Senatskommission zur Prüfung von Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffen der Deutschen Forschungsgemeinschaft Rechnung getragen, der wie folgt lautet:

"Die Senatskommission zur Prüfung von Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffen stellt fest, daß die Verwendung mehrerer gesundheitlich unbedenklicher Süßstoffe nebeneinander mit dem Ziel einer Verbesserung der Süßkraft und des Geschmacks sowie zugleich einer deutlichen Verminderung der Einzelsubstanzmengen in diätetischen Lebensmitteln zugelassen werden kann. Bei Lebensmitteln für den allgemeinen Verzehr sollte diese Regelung für solche Lebensmittel gelten, über die sonst viel Zucker aufgenommen wird (z.B. Getränke). Weiterhin kann auf diese Weise eine erwünschte Vorbeugung gegen Zahnschäden (z.B. Karies) unterstützt werden. Darüberhinaus kann aber auch vermutet werden, daß hierdurch der gesamte Verzehr bestimmter Süßstoffe eingeschränkt wird."

Die zugelassenen Süßstoffe sind in Anlage 7 Liste A aufgeführt (siehe Nummer 13). Welchen Lebensmitteln sie zugesetzt werden dürfen, ergibt sich aus Anlage 7 Liste B. Tafelsüßen, d. h. Süßstoffzubereitungen in flüssiger, pulverförmiger oder fester Form, dürfen ebenfalls mit diesen Süßstoffen hergestellt werden (§ 6a Abs. 1 Nr. 2).

§ 6a Absatz 2 beschränkt die Mengen, in denen diese Süßstoffe verwendet werden dürfen. Die geschmacks-synergistische Wirkung einiger dieser Süßstoffe gibt die Möglichkeit, bei Verwendung von Süßstoffmischungen mit einer geringeren Süßstoffmenge auszukommen als dies bei alleiniger Verwendung eines einzelnen Süßstoffes der Fall wäre. Dadurch läßt sich die Gesamtaufnahme von Süßstoffen verringern.

Aus toxikologischer Sicht bestehen gegen die Verwendung von Süßstoffmischungen keine Bedenken. Die Senatskommission zur Prüfung von Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffen der Deutschen Forschungsgemeinschaft hat hierzu ausgeführt, daß Kinetik, Stoffwechsel, Wirkungsspektrum und Zielorgane der Süßstoffe Acesulfam, Aspartam, Cyclamat und Saccharin keine Hinweise auf toxikologisch bedenkliche Kombinationswirkungen erkennen ließen. Bei den vom Verbraucher aufgenommenen Mengen seien Kombinationswirkungen nicht anzunehmen, weil die zugeführten Einzeldosen auch im ungünstigen Fall weit unter einer möglichen toxischen Wirkungsschwelle lägen und eine gegenseitige Beeinflussung der Einzelsubstanzen auch wegen ihrer unterschiedlichen Kinetik nicht zu erwarten sei.

Zu Nummer 5:

Lebensmittel, die für sie zugelassene Zusatzstoffe enthalten, dürfen zur Herstellung anderer Lebensmittel grundsätzlich auch dann verwendet werden, wenn die betreffenden Zusatzstoffe für diese anderen Lebensmittel nicht zugelassen sind (§ 7 Abs. 1 Satz 1). Von diesem sog. Carry-over-Prinzip, von dem bisher bereits Ausnahmen für die Weiterverarbeitung von gefärbten Lebensmitteln sowie konserviertem Restbrot bestehen,

werden auch Tafelsüßen mit einem Gehalt an den zugelassenen Süßstoffen ausgenommen. Diese Regelung soll verhindern, daß die in Anlage 7 Liste B vorgesehenen Beschränkungen durch die Verwendung von Tafelsüßen umgangen werden.

Zu Nummer 6:

Die Vorschriften des § 8 über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen werden den geänderten Zulassungsvorschriften angepaßt:

Absatz 1 Nummer 3 wird wegen der geänderten Vorschriften über die Verwendung von Farbstoffen (siehe unter Nummer 12) geändert. Künftig muß auch die Verwendung der Farbstoffe Zuckerkulör (E 150), Silber (E 174) und Gold (E 175), kenntlich gemacht werden.

Die Kenntlichmachung von Erfrischungsgetränken, denen Koffein als solches zugesetzt wurde, wird nunmehr in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt, weil die Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke im Zuge der Bemühungen um eine Bereinigung des Lebensmittelrechts aufgehoben wird (Artikel 10 Abs. 2 Nr. 3). Für Erfrischungsgetränke, denen Koffein in Form von koffeinhaltigen Pflanzenauszügen zugesetzt wurde, wird in der Aromenverordnung eine gleichlautende Kenntlichmachung vorgeschrieben (Artikel 6).

Die Kenntlichmachungsvorschriften für Zuckeraustauschstoffe werden auf die neu zugelassenen Stoffe Isomalt und Maltitsirup sowie auf Mannit ausgedehnt. Der zusätzliche Hinweis "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" ist bei allen Lebensmitteln, denen die Zuckeraustauschstoffe zugesetzt werden, d.h. auch bei Kaugummi erforderlich, weil dieses Erzeugnis von Kindern in größerer Menge gekaut werden kann.

In Absatz 1 Nr. 7 bis 10 sind die Kenntlichmachungsvorschriften für Süßstoffe enthalten. Danach ist grundsätzlich die Angabe "mit Süßstoff" oder "mit Süßstoffen", gefolgt von der Bezeichnung der verwendeten Süßstoffe, erforderlich. Tafelsüßen und bestimmte Lebensmittel, bei denen auf Grund ihrer herkömmlichen Zusammensetzung nicht mit einem natürlichen Gehalt an der essentiellen Aminosäure Phenylalanin gerechnet wird, müssen bei Zusatz des Süßstoffes Aspartam einen entsprechenden Hinweis auf den Phenylalanin Gehalt tragen. Der Hinweis ist zur Information von Personen mit der seltenen, erblich bedingten Stoffwechselkrankheit Phenylketonurie (PKU) von Bedeutung. Tafelsüßen mit einem Gehalt an Aspartam müssen wegen der Instabilität des Stoffes einen Hinweis darauf tragen, daß das Erzeugnis nicht zum Backen und Kochen geeignet ist. Durch die Einfügung der Vorschriften in die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung werden die einschlägigen Vorschriften der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung entbehrlich.

Zu Nummer 7:

Anpassung der Straf- und Bußgeldvorschriften

Zu Nummer 8:

Übergangsregelung

Zu Nummer 9:

In Anlage 2 wird folgendes geändert:

- a) Die für die Bestimmung des Restgehaltes von Ammoniumstickstoff in Backwaren vorgeschriebene Methode nach W. Sturm und H. Thaler wird gestrichen, da sie sich als wenig praktikabel erwiesen hat und der Analysenaufwand unverhältnismäßig hoch erscheint.

- b) Pektin und amidiertes Pektin erhalten aufgrund der geänderten gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen nunmehr dieselbe EWG-Nummer (Artikel 2 Nr. 4 Buchstabe d). Die Zulassung der chemisch modifizierten Stärken wird auf fertige Teilgerichte sowie Zuckerüberzüge von Dragees ausgedehnt, weil auch hier ein technologisches Bedürfnis für ihre Verwendung besteht. Die für diese Stärken bisher vorgesehenen EWG-Nummern entfallen künftig.
- c) Die auf Weizenkleingebäck beschränkte Verwendung der Emulgatoren der Gruppe E 472 wird auf Kleingebäck allgemein erweitert. Backversuche mit Diacetyl-Weinsäureester E 472 e haben, in Abhängigkeit von dem Anteil Weizenmehl in der Mehlmischung, eine bessere Lockerung ergeben. Unabhängig vom Weizenmehlanteil zeigten sämtliche Rundgebäcke eine deutliche Verbesserung der Krusteneigenschaften.

Die Herstellung von einem alkoholfreien, emulgierten Aperitif auf Anisbasis erfolgt in Frankreich unter Verwendung des Emulgators E 474. Die Einfuhr dieses Erzeugnisses in die Bundesrepublik ist seit längerem durch Ausnahmegenehmigungen nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes gestattet. Da diese Erzeugnisse im Bereich der alkoholfreien Getränke, die anstelle alkoholischer Getränke genossen werden, auch in der Bundesrepublik eine Verbraucherakzeptanz gefunden haben, wird der Emulgator E 474 für die Herstellung dieser Erzeugnisse nunmehr endgültig zugelassen.

Begründung

- d) Die geschmacksbeeinflussenden Stoffe Glycin und L-Leucin sind für Lebensmittel allgemein zugelassen. Das verzehrfertige Lebensmittel darf je Kilogramm nur eine bestimmte Höchstmenge enthalten. Bei Verwendung dieser Stoffe in Süßstofftabletten bedarf es einer derartigen Mengengrenzung nicht, weil sie nicht als solche verzehrt werden. Für den Gehalt an Glycin und L-Leucin in Süßstofftabletten werden deshalb keine Höchstmengen mehr vorgesehen.

Koffein ist ein Zusatzstoff, dessen Verwendung der ausdrücklichen Zulassung bedarf. Seine Verwendung bei der Herstellung von Erfrischungsgetränken war bisher aufgrund der Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke zulässig. Da diese Verordnung aufgehoben wird (Artikel 10 Abs. 2 Nr. 3), wird die Zulassung nunmehr in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt.

- e) Die bisherige Position "Süßstoffe" wird mit allen zugehörigen Angaben gestrichen, da die Zulassung der Verwendung von Süßstoffen nunmehr an anderer Stelle zusammenhängend geregelt wird (siehe Nummer 4). Saccharin wird für obergäriges Einfachbier nicht mehr zugelassen, weil entgegen früheren Gepflogenheiten diese Erzeugnisse heute in der Regel nicht mehr mit Süßstoff gesüßt werden und eine technologische Notwendigkeit für die Verwendung von Saccharin nicht mehr zu bestehen scheint.
- f) Bei den Trennmitteln wird Holzstreumehl gestrichen, weil seine Verwendung technologisch ebenfalls nicht mehr erforderlich zu sein scheint.

Thermooxidiertes Sojaöl wird als Backtrennmittel zugelassen. Es ist im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes seit längerem erfolgreich erprobt worden. Die Senatskommission zur Prüfung von Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffen der Deutschen Forschungsgemeinschaft hat diesen Stoff geprüft und gegen seine Verwendung als Backtrennmittel keine gesundheitlichen Bedenken erhoben.

Die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumverbindungen der Stearinsäure dürfen künftig auch für Süßstofftabletten sowie für Dekorzucker verwendet werden. Bei der Erprobung im Rahmen einer nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes erteilten Ausnahmegenehmigung hat sich gezeigt, daß die Lagerfähigkeit von mit Staubzucker bestäubten Hefebackwaren, Sand- und Rührkuchen durch das dem Staubzucker zugesetzte Magnesiumstearat wesentlich verbessert werden konnte, da durch diesen Zusatz die Durchfeuchtung und Durchfettung des Dekorsüßpuders auf den Backwaren verzögert wird. Kaugummi wird wegen der Aufhebung der Kaugummi-Verordnung nunmehr ebenfalls an dieser Stelle aufgeführt.

Das bisher nur für Hart- und Weichkaramellen als Trennmittel zugelassene Talcum wird für alle Zuckerwaren zugelassen, weil seine Verwendung insbesondere auch bei Dragee-Erzeugnissen technologisch erforderlich ist.

Kolloide Kieselsäure und ihre Calciumverbindungen werden für Pflanzenfaser- und Süßwarenkompriate zugelassen, nachdem ihre Verwendung bei der Herstellung eines Pflanzenfaserkompriates ebenfalls im Rahmen einer Ausnahmegenehmigung nach § 37 LMBG erprobt worden ist.

- Carboxymethylcellulose E 466 ist als Dickungsmittel für Lebensmittel allgemein zugelassen. Bei Süßstofftabletten darf es nunmehr auch als Trennmittel verwendet werden.
- g) Die für Zuckerwaren zugelassenen Überzugsmittel dürfen auch bei der Herstellung von Kaugummi verwendet werden. Das entspricht der bisherigen Regelung der Kaugummi-Verordnung.
- h) Diese Liste führt die Kaumasse-Grundstoffe auf, die bei der Herstellung von Kaugummi verwendet werden dürfen. Sie enthält nur noch diejenigen Grundstoffe, die heute technologisch noch erforderlich erscheinen. Verschiedene Gummen und Harze natürlicher Herkunft und Balsame werden nicht mehr aufgeführt. Das Weichhaltemittel 1,2-Propylenglykol-Adipinsäureester wird für die Herstellung von Kaugummi ebenfalls nicht mehr zugelassen.
- i) Die Zuckeralkohole "Isomalt" und "Maltitsirup" werden neu zugelassen. Diese Stoffe wurden toxikologisch eingehend geprüft. Die Senatskommission zur Prüfung von Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffen der Deutschen Forschungsgemeinschaft hat gegen ihre Zulassung keine Bedenken geäußert. Die Anwendungsmöglichkeiten müssen allerdings ebenso wie bei den bisher schon zugelassenen Zuckeralkoholen Sorbit, Xylit und Mannit wegen der laxierenden Eigenschaften beschränkt werden. Xylit und Isomalt werden wegen ihrer technologischen Eigenschaften dem Sorbit gleichgestellt und für Lebensmittel allgemein mit

Mengenbegrenzung zugelassen. Mannit wird auch für die Herstellung von Hartkaramellen und Weichkaramellen zugelassen. Die bisherige Mengenbeschränkung bei Kaugummi entfällt, weil gegen die Verwendung von Mannit keine Bedenken mehr bestehen.

Die Zulassung der Verwendung von Aluminiumoxid, Propylenglykol, kolloider Kieselsäure einschließlich ihrer Aluminium-, Calcium- und Magnesiumverbindungen und von Cellulose für Kaugummi entspricht der bisherigen Regelung der Kaugummi-Verordnung. Die Zulassung der Verwendung von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, verestert mit Essigsäure, erfolgt wegen der günstigen technologischen Eigenschaften dieser Stoffe sowohl als Emulgator als auch als Weichmacher. Die als Dickungsmittel für Lebensmittel allgemein zugelassenen Stoffe E 461 und E 466 werden bei der Herstellung von Kaugummi vornehmlich als Füllstoffe verwendet. In Ergänzung dazu werden die Stoffe E 463 und E 464, die sich gegenüber den Stoffen E 461 und E 460 durch andere, für die Herstellung bestimmter Kaugummiarten bedeutsame Viskositätseigenschaften auszeichnen, neu zugelassen.

Zu Nummer 10:

Fruchtzubereitungen dürfen nach geltendem Recht mit Sorbinsäure und Benzoesäure konserviert werden, wenn sie zur Herstellung von Erzeugnissen im Sinne der Milcherzeugnisverordnung bestimmt sind. Künftig dürfen sie auch dann konserviert werden, wenn sie bei der Herstellung von Milchreis Verwendung finden sollen.

Zu Nummer 11:

- a) Außer den zur Konservierung von Lebensmitteln schon bisher zugelassenen Sulfiten wird im Hinblick auf die EG-Konservierungsstoffrichtlinie nunmehr auch Kaliumhydrogensulfit (E 228) zugelassen.

Die Liste der Trockenfrüchte, die konserviert werden dürfen, wird um mehrere exotische Früchte erweitert, bei denen ein Schwefelung technologisch ebenfalls erforderlich und im internationalen Handel gebräuchlich ist. Entsprechendes gilt für getrockneten Ingwer. Die Restgehalte an Schwefeldioxid werden auf das technologisch erforderliche Maß beschränkt.

- b) Durch den Einsatz von Schwefeldioxid bzw. seinen Verbindungen kann die schwarze Verfärbung des Garnelen- und Krebsfleisches verhindert werden. Die technologische Notwendigkeit der Anwendung von Schwefeldioxid bei Krebstieren ist vom Bundesgesundheitsamt geprüft und als hinreichend begründet beurteilt worden. Die vorgesehenen Restmengen im eßbaren Anteil von 100 Milligramm pro Kilogramm bei ungekochten und 30 Milligramm pro Kilogramm gekochten Erzeugnissen resultieren aus der Anwendung des Stoffes nach den Regeln der ordnungsgemäßen Herstellungspraxis. Die unterschiedlichen Werte erklären sich aus der Tatsache, daß beim Erhitzen der Erzeugnisse ein gewisser Teil des Schwefeldioxids flüchtig ist. Aus gesundheitlicher Sicht werden unter Berücksichtigung der geringen Verzehrsmengen gegen die Festsetzung dieser Werte als Höchstmengen an gesamter schwefliger Säure vom Bundesgesundheitsamt keine Bedenken erhoben.

Zu Nummer 12:

Die in Anlage 6 Liste A aufgeführten Farbstoffe, die zur Färbung von Lebensmitteln zugelassen sind, werden neu gegliedert und in nunmehr insgesamt 18 Gruppen eingeteilt. Mit Ausnahme der Farbstoffe 101 a und E 160 a wird die Verwendung auf bestimmte, überwiegend in Liste B einzeln aufgeführte Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen beschränkt. Dadurch wird auch die Möglichkeit der Verwendung entsprechender Farbstoffmischungen eingeschränkt. Die Verwendung der Farbstoffe Tartrazin (E 102), Canthaxanthin (E 161 g), Amarant (E 123) und Erythrosin (E 127) wird aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes weitgehend eingeschränkt. Diese Farbstoffe haben in der letzten Zeit entweder eine wissenschaftliche Neubewertung mit einer teilweise nicht unerheblichen Herabsetzung der festgesetzten ADI-Werte erfahren oder sie sind, wie der Farbstoff Tartrazin, vermehrt dadurch auffällig geworden, daß sie bei bestimmten Personen zu Überempfindlichkeitsreaktionen führen können. Die Zulassung dieser Farbstoffe beruht auf Gemeinschaftsrecht. Ein völliges Verbot ist auf Grund der gemeinschaftsrechtlichen Bestimmungen nicht möglich und unter Berücksichtigung der von den wissenschaftlichen Gremien festgesetzten ADI-Werte auch nicht erforderlich.

Die Färbung mit dem Farbstoff Zuckerkulör (E 150), die bisher für Lebensmittel allgemein zugelassen war, wird eingeschränkt. Die Beschränkung erfolgt mit dem Ziel, die Färbung mit Zuckerkulör nur soweit erforderlich zuzulassen. Die Verwendung von färbenden Lebensmitteln, die keine Zusatzstoffe sind, wie z.B. Karamel, wird in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung nicht geregelt; sie richtet sich nach den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Vorschriften (§ 17 Abs. 1 Nr. 2 und 5 LMBG).

Die Liste der Lebensmittel, die mit den zugelassenen Farbstoffen gefärbt werden dürfen, wurde unter Berücksichtigung des Standes der Technik der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln neu gefaßt. So erscheint es im Hinblick auf die in der Konserventechnologie erzielten Fortschritte nicht mehr erforderlich, den Farbton von in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemachten Pflaumen und Kaisergranat oder von sterilisiertem Fruchtmarm durch künstliche Färbung aufzufrischen. Die Färbung von Anchovispaste ist nicht mehr üblich. Diese Erzeugnisse werden daher in der Liste gestrichen.

Die Positionen für Süßwaren werden zusammengefaßt. Sie entsprechen im wesentlichen den bisherigen Regelungen. Sofern bei Zuckerüberzügen oder Zuckerwaren in der Verkehrsbezeichnung auf bestimmte Lebensmittel hingewiesen wird, ist eine Färbung unzulässig, sofern dadurch der Eindruck eines erhöhten Anteils an diesen Zutaten erweckt wird. Lakritz als solches darf ebenso wie bisher nicht gefärbt werden. Für Überzüge von Lakritzerzeugnissen gilt dieses Verbot nicht. Auch bei mehrschichtigen Erzeugnissen aus Lakritz und anderen Erzeugnissen usw. gilt das Färbeverbot nur für den Lakritzanteil.

Brennwertverminderte Konfitüren dürfen mit dem Farbstoff Cochenillerot A gefärbt werden. Die technologische Erforderlichkeit wurde im Rahmen einer nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes erteilten Ausnahmegenehmigung geprüft.

Die Färbung von Gelatinekapseln ist im Arzneimittelbereich zulässig und allgemein üblich. Da solche Kapseln auch im Lebensmittelbereich verwendet werden, wird die Färbung auch hier zugelassen.

Zu Nummer 13:

Anlage 7 Liste A enthält die Süßstoffe, die gemäß § 6a bei der Herstellung von Lebensmitteln einschließlich der Tafelsüßen verwendet werden dürfen. Es sind die Süßstoffe Saccharin und seine Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen, Cyclohexylsulfaminsäure (Cyclamat) einschließlich ihrer Natrium- und Calciumsalze, Aspartam und Acesulfam-Kalium.

Saccharin und seine Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen durften bereits bisher als Tafelsüße in den Verkehr gebracht und in beschränktem Umfang bei der Herstellung von Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs verwendet werden. Die Verwendung von Cyclamat war hingegen ausschließlich dem Bereich der diätetischen Lebensmittel vorbehalten. Tafelsüßen mit einem Gehalt an Cyclamat oder z.B. mit Cyclamat gesüßte, brennwertverminderte diätetische Getränke werden von vielen Verbrauchern aus Gründen der gesundheitlichen Vorsorge - etwa um einem Übergewicht vorzubeugen oder um sein Körpergewicht beizubehalten - verwendet. Die Zulassung des Zusatzes von Cyclamat zu Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs soll diesem Bedürfnis Rechnung tragen. Sie soll vermeiden, daß ein Lebensmittelhersteller gezwungen ist, ein Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs, z.B. ein brennwertarmes Erfrischungsgetränk, als diätetisches Lebensmittel zu deklarieren, wenn er Cyclamat verwenden will.

Mit Aspartam und Acesulfam-Kalium werden zwei neuartige Süßstoffe zugelassen. Ihre Verwendung ist bereits in Einzelfällen im Rahmen von Ausnahmegenehmigungen nach § 37 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes gestattet worden. Gegen ihre Verwendung im vorgesehenen Umfang bestehen nach den gegenwärtigen wissenschaftlichen Erkenntnissen keine gesundheitlichen Bedenken.

Bezüglich des Phenylalaningehaltes von Aspartam ist zur Information der Personengruppe mit der seltenen, erblich bedingten Stoffwechselkrankheit Phenylketonurie (PKU) die Angabe eines entsprechenden Hinweises bei jenen Lebensmitteln, bei denen ein Phenylalaningehalt nicht zu erwarten ist, vorgesehen (siehe Nummer 6).

Anlage 7 Liste B führt die Lebensmittel auf, denen die zugelassenen Süßstoffe unter Beachtung der vorgesehenen Höchstmengen zugesetzt werden dürfen. Es sind vornehmlich brennwertarme bzw. brennwertverminderte Lebensmittel sowie bestimmte Lebensmittel, bei denen ein Austausch von Zucker die Gefahr der Bildung von Karies verringern kann. Die Beschränkung der Zulassung auf diese Lebensmittel stützt sich auf den Beschluß der Senatskommission für Lebensmittelzusatz- und inhaltsstoffe der Deutschen Forschungsgemeinschaft (siehe Nummer 4).

Eßoblaten werden seit langem aus backtechnologischen Gründen mit dem Süßstoff Saccharin anstelle von Zucker hergestellt. Künftig darf die Herstellung auch mit Acesulfam-K erfolgen.

Die unter Nummer 7 bis 11 aufgeführten Lebensmittel (Feinkostsalate, Fischmarinaden, Meerrettich, Speisesenf, Mayonnaisen, saure Gemüsekonserven usw.) werden traditionell unter Verwendung von Essig und Saccharin hergestellt, um den sauren Geschmack des Essigs zu mildern. Zucker kann dafür nicht in allen Fällen verwendet werden, weil er zu einer größeren Verderbsanfälligkeit führt. Künftig dürfen außer Saccharin auch Acesulfam-K und Aspartam, soweit dieser Süßstoff geeignet ist, verwendet werden.

Durch die festgesetzten Höchstmengen wird die Verwendung von Süßstoffen auch in diesem Bereich auf das technologisch erforderliche Maß beschränkt.

Die materiellen Änderungen der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung gründen sich auf folgende gesetzliche Ermächtigungen:

Vorschrift der ZZulV	Ermächtigung des LMBG
----------------------	-----------------------

§ 2 Abs. 3	§ 12 Abs. 1 Nr. 1
§ 3 Abs. 4 Satz 1	§ 12 Abs. 1 Nr. 1
Satz 2 und 3	§ 9 Abs. 1 Nr. 3
§ 6 Abs. 3	§ 12 Abs. 2 Nr. 1
§ 6 a Abs. 1	§ 12 Abs. 1 Nr. 1
Abs. 2	§ 12 Abs. 2 Nr. 1
§ 7 Abs. 1 Satz 3	§ 12 Abs. 1 Nr. 1
§ 8	§ 16 Abs. 1 Satz 2

Anlagen 2, 3, 4, 6 und 7

Zulassungen	§ 12 Abs. 1 Nr. 1
-------------	-------------------

Höchstgehaltsregelungen	§ 12 Abs. 2 Nr. 1
-------------------------	-------------------

Artikel 2

(Zusatzstoff-Verkehrsverordnung)

Mit der vorliegenden Änderungsverordnung werden zwei EG-Richtlinien (Fußnoten 1 und 2), mit denen die Reinheitskriterien für den Konservierungsstoff Kaliumhydrogensulfit festgesetzt sowie die E-Nummern für Pektin und amidiertes Pektin geändert werden, in deutsches Recht umgesetzt. Desweiteren werden verschiedene Reinheitskriterien geändert, spezifische Reinheitsanforderungen für mehrere Zusatzstoffe, die in der Bundesrepublik neu zugelassen werden, festgesetzt und einige Berichtigungen vorgenommen.

Zu Nummer 1:

Die Kennzeichnung und Kenntlichmachung von Tafelsüßen mit einem Gehalt an den zugelassenen Süßstoffen werden nunmehr einheitlich in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt. Die dadurch entbehrlich gewordene Vorschrift des § 4 Abs. 1 Nr. 12 wird deshalb gestrichen.

Die Verweisung auf die Gefahrstoffverordnung dient der Anpassung an die heute geltenden einschlägigen Rechtsvorschriften.

-
- 1) Richtlinie des Rates vom 8. Dezember 1986 (86/604/EWG) zur Änderung der Richtlinie 85/66/EWG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für konservierende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 352 S. 45)
 - 2) Richtlinie des Rates vom 24. März 1986 (86/102/EWG) zur vierten Änderung der Richtlinie 74/329/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 88 S. 40)

Zu Nummer 2:

Bei der Chargenprüfung von Nitritpökelsalz (§ 5 Abs. 2 Nr. 2) wird nur noch die Bestimmung des Nitritgehaltes gefordert. Künftig kann davon abgesehen werden, den Wassergehalt, Glühverlust und Nitrat-Gehalt einer jeden Charge aufzuzeichnen, da dies nicht erforderlich erscheint. Bei der analytischen Bestimmung von geringen Restmengen an Nitrat in Nitritpökelsalz haben sich zudem analytische Probleme ergeben.

Zu Nummer 3:

Übergangsregelung

Zu Nummer 4:

In Anlage 2 werden nunmehr die durch die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung neu zugelassenen Zusatzstoffe Dimethyldicarbonat, Zuckerglyceride, Hydroxypropylcellulose, Hydroxypropylmethylcellulose, Thermooxidiertes Sojaöl, Aspartam, Acesulfam, Isomalt und Maltitsirup aufgenommen. Mit der Aufnahme der Reinheitsanforderungen für Kaliumhydrogensulfit und der Änderung der E-Nummern für Pektine werden die eingangs genannten EG-Richtlinien (Fußnoten 1 und 2) in deutsches Recht umgesetzt. Die Änderung des höchstzulässigen Gehaltes an Nebenfarbstoffen bei dem Farbstoff E 122 beruht ebenfalls auf EG-Recht.

Die bisher für die Herstellung von Kaugummi zugelassenen Zusatzstoffe Dammarharz, Myrrhe, Olibanum, Perubalsam, Tolubalsam, 1,2-Propandiol-Adipinsäureester werden mit allen Angaben in der Anlage gestrichen und dürfen für Kaugummi künftig nicht mehr verwendet werden. Die Position "Holzstreumehl" wird ebenfalls gestrichen.

Die Regelungen über den Glühverlust sowie den Nitratgehalt von Nitritpökelsalz entfallen aus den oben genannten Gründen. Die festgesetzten Mindest- und

Höchstgehalte an Natriumnitrit, die für jede Charge zudem geprüft und aufgezeichnet werden müssen (siehe Nummer 2), sowie der höchstzulässige Wassergehalt gewährleisten ein Nitritpökelsalz mit genügend großer Reinheit. Der für Bentonit festgesetzte höchstzulässige Gehalt an Blei wird dem in der Wein-Verordnung für Bentonit vorgesehenen Höchstgehalt angeglichen. Im übrigen wird Anlage 2 in einer Reihe von Punkten berichtigt.

Zu Nummer 5:

Berichtigung und Angleichung der Verweisungen auf Analysenverfahren der Amtlichen Sammlung nach § 35 LMBG an den aktuellen Stand der Sammlung.

Die materiellen Änderungen der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung gründen sich auf folgende gesetzliche Ermächtigungen:

Regelungen der ZVerKV	Ermächtigung des LMBG
§ 4 Abs. 1	§ 19 Nr. 1
§ 5 Abs. 2	§ 9 Abs. 1 Nr. 4 Buchst.b
Anlage 2	
Festlegung von Reinheitsanforderungen (Spalten 4 und 5 der Listen der Anlage)	§ 12 Abs. 2 Nr. 1
Kennzeichnung (Spalten 1, 2 und 6 der Listen der Anlage)	§ 19 Nr. 1 und 2 Buchstabe b
Anlage 3	§ 44 Nr. 2

Artikel 3
(Diätverordnung)

Zu Nummer 1:

Buchstabe a):

Der Zuckeralkohol Isomalt wird in § 8a als Zuckeraustauschstoff für diätetische Lebensmittel, die für Diabetiker bestimmt sind, neu zugelassen (siehe Nummer 3). Er wird ebenso wie die übrigen Zuckeraustauschstoffe den diätetischen Lebensmitteln gleichgestellt.

Buchstabe b):

Die erweiterte Zulassung der Verwendung von Süßstoffen in Tafelsüßen und anderen Lebensmitteln des allgemeinen Verzehrs in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und die dadurch bedingte Verlagerung des Schwerpunktes der Süßstoffverwendung in den nicht-diätetischen Bereich machen es notwendig, die bisherige generelle Zuordnung der Süßstoffe zu den diätetischen Lebensmitteln auf die Fälle, in denen ein diätetischer Zweck (§ 1 Abs. 1) gegeben ist, einzuschränken.

Nach der Neufassung des § 1 Abs. 3 Nr. 3 sind Süßstoffe nur dann diätetische Lebensmittel, wenn sie zur Ernährung bei Umständen, die einen Austausch von Zucker erfordern, z.B. bei Diabetes mellitus, bestimmt sind.

Zu Nummer 2:

Dem Beschluß der Senatskommission zur Prüfung von Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffen der Deutschen Forschungsgemeinschaft (siehe Begründung zu Artikel 1 Nr. 4) folgend werden zusätzlich zu Saccharin und Cyclamat die Süßstoffe Aspartam und Acesulfam als Zusatz zu diätetischen Lebensmitteln zur Ernährung bei

Umständen, die einen Austausch von Zucker erfordern, zugelassen. Gegen die Verwendung der beiden neuen Süßstoffe in dem vorgesehenen Umfang bestehen ebenso wie gegen die Verwendung von Süßstoffmischungen in diätetischen Lebensmitteln nach dem gegenwärtigen Kenntnisstand keine gesundheitlichen Bedenken. Es wird hierzu auf die Begründung zu Artikel 1 Nr. 4 und 13 verwiesen.

Für alle mit Süßstoff gesüßten diätetischen Lebensmittel werden Mengengrenzungen für die Süßstoffzusätze eingeführt (siehe dazu die Begründung zu Nummer 18).

Zu Nummer 3:

Der Zuckeralkohol Isomalt wird als Zuckeraustauschstoff für diätetische Lebensmittel, die für Diabetiker bestimmt sind, neu zugelassen. Er wurde toxikologisch eingehend geprüft und als für Diabetiker geeignet beurteilt. Die Senatskommission zur Prüfung von Lebensmittelzusatz- und -inhaltsstoffen der Deutschen Forschungsgemeinschaft hat gegen die Zulassung von Isomalt als Zuckeraustauschstoff keine Bedenken geäußert.

Zu Nummer 4:

Durch die Ergänzung des § 12 Abs. 1 Nr. 2 wird klargestellt, daß bei Verwendung der zugelassenen Süßstoffe in diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker die in Anlage 8 angegebenen Höchstmengen nicht überschritten werden dürfen.

Zu Nummer 5:

Anpassung der Verweisung an den heute geltenden § 8 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

Zu Nummer 6:

Anpassung der Verweisung an den geltenden § 6 Abs. 1 der Diätverordnung.

Zu Nummer 7:

Redaktionelle Anpassung an den Wortlaut des Absatzes 1.

Zu Nummer 8:

Folgeänderung aufgrund der Zulassung von Isomalt in § 8a der Verordnung.

Zu Nummer 9:

Bei der Berechnung des Brennwertes eines Lebensmittels muß ein Gehalt an dem Zuckeraustauschstoff Isomalt berücksichtigt werden. Nach derzeitigem Kenntnisstand ist von einem Brennwert von 13 Kilojoule bzw. 3 Kilokalorien pro Gramm Isomalt auszugehen.

Zu Nummer 10:

Der Warnhinweis ist aufgrund der laxierenden Wirkung von Isomalt auch bei diätetischen Lebensmitteln, die diesen Zuckeraustausch ab einer bestimmten Menge enthalten, erforderlich.

Zu Nummer 11:

Bei diätetischen Lebensmitteln, bei denen aufgrund ihrer Zusammensetzung nicht mit dem Vorhandensein der Aminosäure Phenylalanin zu rechnen ist, muß bei Zusatz

von Aspartam der Hinweis, daß das Erzeugnis Phenylalanin enthält, angebracht werden. Dieser Hinweis ist wichtig für Personen, die an der seltenen, erblich bedingten Stoffwechselkrankheit Phenylketonurie (PKU) leiden.

Zu Nummer 12:

Diätetische Lebensmittel geeignet zur Behandlung der Säuglingsdyspepsie werden den bilanzierten Diäten zugeordnet. Wenn in der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse die Angabe nach § 3 Abs. 2 Nr. 2 ("..... nur im Rahmen der ärztlichen Verordnung") erfolgt, ist der bei bilanzierten Diäten vorgeschriebene Warnhinweis "nur unter medizinischer Kontrolle verwenden" entbehrlich.

Zu Nummer 13:

Buchstaben a) und b):

Folgeänderungen aufgrund der Aufnahme von Isomalt in § 1 Abs. 3 Nr. 2 der Verordnung.

Buchstabe c):

Als Folge der Zulassung der Süßstoffe Aspartam und Acesulfam in § 8 Abs. 1 ist § 23 Abs. 2 Satz 1 redaktionell anzupassen. Satz 2 wird durch eine Verweisung auf die Kenntlichmachungsvorschriften für Tafelsüßen in § 8 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ersetzt.

Zu Nummer 14:

Die bei Tafelsüßen nach § 23 Abs. 2 Satz 1 erforderlichen Angaben sind ebenso wie bei Tafelsüßen, die als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs in den Verkehr gebracht werden, in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzubringen. Die Vorschrift muß daher in § 25

Abs. 1 Nr. 3 genannt werden. Die übrigen, durch § 23 Abs. 2 Satz 2 vorgeschriebenen Angaben bei Tafelsüßen sind an einer in die Augen fallenden Stelle anzubringen.

Zu Nummer 15:

Anpassung der Straf- und Bußgeldvorschriften.

Zu Nummer 16:

Übergangsregelungen

Zu Nummer 17:

Zur Konservierung von brennwertverminderten Fruchtsirupen werden Sorbinsäure sowie Natrium-, Kalium- und Calciumsorbit mit Mengenbegrenzung zugelassen.

Zu Nummer 18:

Die Süßstoffverwendung bei diätetischen Lebensmitteln zur Ernährung bei Umständen, die einen Austausch von Zucker erfordern, wird mengenmäßig begrenzt. Für die verschiedenen Lebensmittelgruppen werden Höchstmengen für die vier zugelassenen Süßstoffe festgelegt. Bei diätetischen Lebensmitteln dürfen die vier Süßstoffe in allen Fällen nebeneinander eingesetzt werden.

Die bisher für Getränke und Lebensmittel zur Herstellung von Getränken geltenden Höchstwerte für Saccharin und Cyclamat können erheblich gesenkt werden, da zur Süßung nunmehr zusätzlich Aspartam und Acesulfam zugelassen werden. Die für die vier Süßstoffe festgelegten Höchstmengen sind mit denen in Anlage 7 Liste B der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, soweit dort entsprechende Zulassungen bestehen, identisch.

Die materiellen Änderungen der Diätverordnung gründen sich auf folgende gesetzliche Ermächtigungen:

Vorschrift der Diätverordnung	Ermächtigung des LMBG
§ 8 Abs. 1 Satz 1	§ 12 Abs. 1 Nr. 1
Satz 2	§ 12 Abs. 2 Nr. 1
§ 8 a	§ 12 Abs. 1 Nr. 1
§ 12 Abs. 1 Nr. 2	§ 9 Abs. 1 Nr. 3
§ 17 Abs. 2	§ 16 Abs. 1 Satz 2
§ 18 Satz 2	§ 19 Nr. 1
§ 19 Abs. 2	§ 19 Nr. 1
§ 20 Abs. 4	§ 9 Abs. 1 Nr. 5
§ 20 a	§ 9 Abs. 1 Nr. 5
§ 21 Abs. 2 Nr. 3	§ 9 Abs. 1 Nr. 5
§ 23 Abs. 1 Satz 1	§ 19 Nr. 1
§ 23 Abs. 1 Satz 2	§ 9 Abs. 1 Nr. 5
§ 23 Abs. 2	§ 19 Nr. 1
Anlage 1 Liste A Teil I Nr. 1	§ 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1
Anlage 8	

Artikel 4

(Nährwert-Kennzeichnungsverordnung)

Zu Nummer 1:

Folgeänderung aufgrund der Zulassung der Verwendung von Isomalt bei der Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln. Diese Regelung gründet sich auf die Ermächtigung des § 19 Nr. 1 LMBG.

Zu Nummer 2:

Redaktionelle Anpassung an die geltende Fassung der Diätverordnung.

Artikel 5

(Verordnung über den Verkehr mit Essig und
Essigessenz)

Die Vorschrift des bisherigen § 1a ist entbehrlich, weil die Lebensmittel, die mit süßstoffhaltigem Essig hergestellt werden, nunmehr in der neuen Anlage 7 Liste B ZZulV, aufgeführt werden. Die Herstellung und die Abgabe von Essig zur Herstellung solcher Erzeugnisse bleibt ebenso zulässig wie bisher (§ 7 Abs. 2 ZZulV). Der entscheidende Unterschied zur bisherigen Regelung besteht darin, daß Anlage 7 Liste B den Höchstgehalt im verzehrfähigen Lebensmittel beschränkt. Nach der bisherigen Regelung bestand eine solche Mengengbegrenzung weder für den gesüßten Essig noch für das damit hergestellte Lebensmittel.

Artikel 6

(Aromenverordnung)

Wegen der Aufhebung der Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Artikel 10 Abs. 2 Nr. 3) wird die Kenntlichmachung von mit natürlichen koffeinhaltigen Auszügen hergestellten Erzeugnissen nunmehr in der Aromenverordnung geregelt. Diese Regelung gründet sich auf die Ermächtigung des § 19 Nr. 4 Buchstabe b LMBG.

Artikel 7

(Kaffeeverordnung)

Die Kaffeeverordnung schreibt vor, daß kandiierter Kaffee als solcher zu bezeichnen ist (§ 3 Abs. 3 Nr. 4). Sie schreibt ferner vor, daß Kaffee, der mehr als zwei Gramm kaffeefremde Bestandteile in einem Kilogramm

enthält, als unverlesener Kaffee oder Ausschußkaffee kenntlich gemacht werden muß (§ 4 Nr. 2); bei der Anwendung der letztgenannten Vorschrift bleibt der Gehalt an Zuckerarten in kandiertem Kaffee unberücksichtigt. Diese Regelung bewirkt, daß Kaffee als unverlesen bzw. als Ausschußkaffee kenntlich gemacht werden müßte, wenn zur Kandierung anstelle von Zuckerarten Honig verwendet würde. Eine solche Kenntlichmachung wäre in diesem Falle sachlich unrichtig und war bei Erlaß der Kaffeeverordnung nicht beabsichtigt. Um diese Unzuträglichkeiten zu beheben, wird nunmehr auch Honig als Kandiermittel aufgeführt und ausdrücklich klargestellt, daß bei der Anwendung der Kenntlichmachungsvorschrift des § 4 Nr. 2 alle Kandierungsmittel außer Ansatz bleiben.

Die Vorschrift über die Kennzeichnung von mit Honig kandiertem Kaffee gründet sich auf die Ermächtigung des § 19 Nr. 1 LMBG, die Vorschrift über die Nichtberücksichtigung der Kandiermittel bei der Berechnung der kaffee-fremden Bestandteile auf § 19 Nr. 4 Buchstabe b LMBG.

Artikel 8 (Bekanntmachung)

Ermächtigung zur Bekanntmachung des vollständigen Wortlautes der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung in der künftig geltenden Fassung.

Artikel 9 (Berlin-Klausel)

Übliche Berlin-Klausel.

Artikel 10

(Inkrafttreten, Außerkrafttreten bisher geltender
Vorschriften)

Im Rahmen der Bemühungen um eine weitere Bereinigung des Lebensmittelrechts werden drei Rechtsverordnungen aufgehoben:

Die Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen für die Herstellung von Kaugummi (Kaugummi-Verordnung) enthält ausschließlich Vorschriften über die bei der Herstellung von Kaugummi verwendeten Zusatzstoffe, aber keinerlei sonstige Vorschriften. Sie unterscheidet sich damit wesentlich von anderen Produktverordnungen. Ihre Aufhebung und die Übernahme der Zusatzstoffregelungen in die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ist von der gemeinsamen Arbeitsgruppe "Transparenz des Lebensmittelrechts" der Arbeitsgemeinschaft der Leitenden Medizinalbeamten der Länder und der Arbeitsgemeinschaft der Leitenden Veterinärbeamten der Länder vorgeschlagen worden.

Die Verordnung über Fleischbrühwürfel und ähnliche Erzeugnisse ist im Jahre 1940 erlassen worden, um die damals bestehenden, zur Täuschung des Verbrauchers und zur Schädigung des redlichen Gewerbes geeigneten Mißstände im Verkehr mit Fleischbrühwürfeln zu beseitigen. Sie enthält lediglich warenkundliche Güteanforderungen an Fleischbrühwürfel und einige ähnliche Erzeugnisse, die heute nicht mehr erforderlich sind.

Die Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke wird ebenfalls aufgehoben. Der Zusatz von Koffein und seine Kenntlichmachung werden in der Zusatzstoffzulassungsverordnung geregelt. Die entsprechenden Vorschriften

für koffeinhaltige Pflanzenauszüge und damit hergestellte Lebensmittel sind künftig in der Aromenverordnung enthalten.