

Bundesrat

Drucksache 525/92

14.07.92

EG - G - Wi

82 Seiten

Unterrichtung
durch die Bundesregierung

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 89/107/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über Süßstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über andere Zusatzstoffe von Lebensmitteln als Farbstoffe und Süßstoffe

KOM(92) 255 endg.; Ratsdok. 7726/92

KEP-AE-Nr.: 922038

Übermittelt vom Bundesminister für Wirtschaft am 14. Juli 1992 gemäß Artikel 2 des Gesetzes zur Einheitlichen Europäischen Akte (BGB1. II 1986 S. 1102 f.).

Die Vorlage ist vom Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften am 1. Juli 1992 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Das Europäische Parlament und der Wirtschafts- und Sozialausschuß werden an den Beratungen beteiligt.

Die Kommission strebt die Festlegung der gemeinsamen Standpunkte des Rates möglichst bald an.

Das Europäische Parlament hatte den gemeinsamen Standpunkt des Rates zu dem Richtlinienvorschlag "Süßstoffe" (vgl. Drucksache 693/90 = AE-Nr. 902321) auf seiner Tagung im Mai 1992 abgelehnt.

BEGRÜNDUNG

1. Änderung der Richtlinie 89/107/EWG

1.1 In der Richtlinie 89/107/EWG vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen⁽¹⁾, heißt es in Artikel 3 Absatz 1 und 2 wie folgt:

" 1. Besondere Bestimmungen für die Lebensmittelzusatzstoffe der Kategorien nach Anhang I werden in einer Globalrichtlinie festgelegt, in die insbesondere die bestehenden Einzelrichtlinien über besondere Kategorien von Zusatzstoffen aufgenommen werden. Die Globalrichtlinie kann jedoch in Etappen erstellt werden.

2. Der Rat erläßt nach dem Verfahren des Artikels 100a des Vertrags auf Vorschlag der Kommission

(a) die Liste von Zusatzstoffen, die unter Ausschluß aller anderen verwendet werden dürfen;

(b) die Liste der Lebensmittel, denen diese Zusatzstoffe hinzugefügt werden dürfen, die Bedingungen dafür sowie gegebenenfalls eine Einschränkung in bezug auf den technologischen Zweck ihrer Verwendung;

(c) die Vorschriften betreffend die Zusatzstoffe, die als Trägerlösungsmittel oder als Substrat verwendet werden, gegebenenfalls einschließlich ihrer Reinheitskriterien. "

1.2 1990 hat die Kommission eine erste Einzelrichtlinie über Süßstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen⁽²⁾, vorgeschlagen

Bei der Erörterung dieses Vorschlags im Rat wurde deutlich, daß vermieden werden muß, daß die Richtlinie die Herstellung herkömmlicher Lebensmittel in bestimmten Mitgliedstaaten beeinträchtigen könnte. Daher wurde beschlossen, für Mitgliedstaaten eine Möglichkeit einzuführen, um die herkömmliche Lebensmittelherstellung auf einzelstaatlicher Ebene zu schützen. Eine derartige einem Mitgliedstaat gewährte Ausnahme würde die Grundsätze des Einheitlichen Marktes, insbesondere den freien Warenverkehr und die Niederlassungsfreiheit nicht berühren.

(1) ABl. Nr. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.

(2) KOM(90) 381 - SYN 296.

Bei den von dem Vorschlag über Süßstoffe betroffenen Erzeugnissen handelt es sich um spezielle alkoholarme und alkoholfreie Biere; die Ausnahme war im Gemeinsamen Standpunkt als Fußnote enthalten.

Auf der Plenartagung vom 13. Mai 1992 lehnte das Europäische Parlament den Gemeinsamen Standpunkt ab, weil seiner Meinung nach eine Fußnote keine geeignete Maßnahme zur Regelung solch einer wichtigen Angelegenheit darstellt.

Die Kommission stimmt zu, daß eine klarere Lösung als eine Fußnote gefunden werden muß, die auch rechtlich gesehen zufriedenstellender ist.

Sie schlägt daher vor, daß im Rahmen der Richtlinie 89/107/EWG die Möglichkeit eingeführt wird, Mitgliedstaaten Ausnahmen zu gewähren. Gleichzeitig werden die genauen Bedingungen für solche Ausnahmen festgelegt. Ferner sind rein technisch die Lebensmittel festzustellen, für die die genannten Bedingungen gelten können, wobei die Kommission mit Hilfe des Ständigen Lebensmittelausschusses als beratendes Gremium über einzelne Lebensmittelfragen entscheiden wird.

1.3 Zusammen mit der vorgeschlagenen Änderung der Rahmenrichtlinie 89/107/EWG legt die Kommission folgende zwei Vorschläge vor:

- einen neuen Vorschlag über Süßstoffe, aus dem die Fußnote an allen einschlägigen Stellen gestrichen wurde und der ferner jene Änderungen enthält, die vom Europäischen Parlament in zweiter Lesung beschlossen wurden und von der Kommission angenommen werden konnten;
- einen Vorschlag über andere Zusatzstoffe von Lebensmitteln als Süßstoffe und Farbstoffe.

Ein Vorschlag über Farbstoffe liegt dem Rat vor; er bedarf in diesem Zusammenhang keiner Änderung.

2. Vorschläge für Süßstoffe und andere Zusatzstoffe von Lebensmitteln als Süßstoffe und Farbstoffe:

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß wurde gehört. Seine Stellungnahmen werden in den Berichten des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses veröffentlicht.

Für die meisten Lebensmittelzusatzstoffe, für die vom Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß spezifische ADIs (Annehmbare Tagesdosis) festgelegt wurden, werden Höchstwerte vorgeschlagen. In den Fällen, da nach Ansicht des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses eine zahlenmäßige Spezifizierung der ADI nicht erforderlich ist sowie für einige Lebensmittelzusatzstoffe mit einer festgelegten ADI, die aller Wahrscheinlichkeit nach nicht überschritten wird, gilt der Grundsatz des "quantum satis".

Identitäts- und reinheitsbezogene Spezifikationen für solche Lebensmittelzusatzstoffe, für die diese noch nicht vorliegen, sollen nach dem Verfahren gemäß Artikel 11 der Richtlinie 89/107/EWG, geändert durch diesen Vorschlag, erstellt werden.

Die Kommission prüft zur Zeit die Notwendigkeit weiterer verbindlicher Kennzeichnung von bestimmten Lebensmittelzusatzstoffen sowie von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten.

**RICHTLINIE DES RATES ZUR ÄNDERUNG DER RICHTLINIE 89/107/EWG ZUR
ANGLEICHUNG DER RECHTSVORSCHRIFTEN DER MITGLIEDSTAATEN ÜBER
ZUSATZSTOFFE, DIE IN LEBENSMITTELN VERWENDET WERDEN DÜRFEN**

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere Artikel 100a,

auf Vorschlag der Kommission⁽¹⁾,

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament⁽²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Harmonisierung der Regeln über Zusatzstoffe sollte nicht die
Anwendung einzelstaatlicher Rechtsvorschriften in Frage stellen, die
den Schutz traditioneller Lebensmittel bezwecken.

Derartige Erzeugnisse können durch eine geeignete Kennzeichnung
kenntlich gemacht werden.

Der freie Verkehr von Waren darf nicht beeinträchtigt werden,
genausowenig wie die Freiheit für jedermann, sich auf dem Gebiet eines
jeden Mitgliedstaates niederzulassen und die Herstellung von
Erzeugnissen aufzunehmen und weiterzubetreiben, die den Vorschriften
der Richtlinie über Zusatzstoffe entsprechen.

Die Genehmigung der Beibehaltung einzelstaatlicher Rechtsvorschriften
muß strengen Bedingungen unterliegen, die mit der Unterstützung des
Ständigen Lebensmittelausschusses als beratendes Gremium festzulegen
sind.

(1)

(2)

(3)

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Richtlinie 89/107/EWG⁽¹⁾ wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 3 Absatz 3 wird folgender Buchstabe (e) angefügt:

"(e) gegebenenfalls Vorschriften, mit denen die Voraussetzungen festgelegt werden, unter denen ein Mitgliedstaat die Verwendung bestimmter Zusatzstoffe in solchen Lebensmitteln untersagen darf, die als traditionelle, auf seinem Gebiet hergestellte Erzeugnisse gelten, sofern dieses Verbot am Stichtag 1. Januar 1992 in Kraft war und der freie Warenverkehr nicht beeinträchtigt wird.

Unbeschadet der Vorschriften, die der betreffende Mitgliedstaat im Einklang mit dem Vertrag anwenden kann, ist dieser Mitgliedstaat gehalten, auf seinem Gebiet die Herstellung nicht traditioneller Lebensmittel zuzulassen, die den Richtlinien über Zusatzstoffe entsprechen."

2. Artikel 11 wird durch folgenden Wortlaut ersetzt:

"Die Kommission wird von dem Ständigen Lebensmittelausschuß unterstützt, der mit Beschluß des Rates 69/414/EWG⁽²⁾ eingesetzt wurde.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der Frage oder gegebenenfalls durch Abstimmung festsetzen kann.

Die Stellungnahme ist in dem Sitzungsbericht festzuhalten; ferner kann jeder Mitgliedstaat fordern, daß seine Stellungnahme in den Sitzungsbericht aufgenommen wird.

Die Kommission berücksichtigt so weit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, wie seine Stellungnahme berücksichtigt worden ist."

(1) ABl. Nr. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.

(2) ABl. Nr. L 291 vom 19.11.1969, S. 10.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie bis spätestens 1. Juni 1993 nachzukommen. Sie unterrichten die Kommission unverzüglich davon.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in diesen selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Sie regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 3

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu

Im Namen des Rates

RICHTLINIE DES RATES

*über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln
verwendet werden dürfen*

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN-

*gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100 a,*

auf Vorschlag der Kommission⁽¹⁾,

in Zusammenarbeit mit dem Europäischen Parlament⁽²⁾

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses⁽³⁾,

*gestützt auf die Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988
zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über
Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen⁽⁴⁾,
insbesondere auf Artikel 3 Absatz 2,*

nach Anhörung des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses.

(1)

(2)

(3)

(4) ABI. Nr. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.

In Erwägung nachstehender Gründe:

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Süßungsmittel und deren Verwendung behindern den freien Verkehr mit Lebensmitteln. Sie können zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Oberstes Gebot bei der Ausarbeitung von Vorschriften über Süßungsmittel und die Bedingungen ihrer Verwendung sollte der Schutz und die Unterrichtung des Verbrauchers sein.

Aufgrund der jüngsten wissenschaftlichen und toxikologischen Erkenntnissen ist die Verwendung dieser Stoffe nur bei bestimmten Lebensmitteln und unter bestimmten Voraussetzungen zuzulassen.

In dieser Richtlinie sollen für die darin erfaßten Stoffe keine Vorschriften hinsichtlich anderer Funktionen als der Süßungseigenschaften ausgestellt werden.

Die Verwendung von Süßungsmitteln als Zuckerersatz ist zur Herstellung von energieverminderten, von nicht kalorienreichen Lebensmitteln oder von Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz, zur verbesserten Haltbarkeit für Anstellungszwecke durch Zuckerersatz und zur Herstellung von Diätkost gerechtfertigt -

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Richtlinie ist eine Einzelrichtlinie im Rahmen der Globalrichtlinie im Sinne von Artikel 3 der Richtlinie 89/107/EWG.

(2) Diese Richtlinie gilt für Lebensmittelzusatzstoffe, im folgenden "Süßungsmittel" genannt, die

- dazu verwendet werden, Lebensmitteln einen süßen Geschmack zu verleihen;
- als Tafelsüßen verwendet werden.

(3) Im Sinne dieser Richtlinie werden die in Spalte III des Anhangs verwendeten Begriffe "ohne Zuckerzusatz" und "brennwertvermindert" wie folgt bestimmt:

- "ohne Zuckerzusatz" bedeutet ohne Zusatz von Monosacchariden oder Disacchariden und ohne Zusatz von Lebensmitteln, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden; bei Lebensmitteln für Diabetiker bedeutet "ohne Zuckerzusatz": ohne Zusatz von Mono- und Disacchariden außer Fructose;
- "brennwertvermindert" bedeutet mit einem Brennwert, der mindestens um 30 % gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses vermindert ist.

(4) Diese Richtlinie gilt nicht für Lebensmittel mit süßenden Eigenschaften.

Artikel 2

(1) Lediglich die im Anhang aufgeführten Süßungsmittel dürfen

- zum Verkauf an den Endverbraucher oder
- zur Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln

in den Verkehr gebracht werden.

(2) Süßungsmittel nach Absatz 1 zweiter Gedankenstrich dürfen nur bei der Herstellung der im Anhang aufgeführten Lebensmittel und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden.

(3) Soweit nichts anderes bestimmt ist, dürfen Süßungsmittel nicht in Lebensmitteln verwendet werden, die gemäss der Richtlinie 89/398/EWG⁽¹⁾ für Säuglinge bestimmt sind.

(4) Die im Anhang angegebenen Verwendungshöchstmengen beziehen sich auf gebrauchsfertige Lebensmittel, die nach der Zubereitungsanleitung zubereitet werden.

Artikel 3

(1) Diese Richtlinie gilt unbeschadet der Einzelrichtlinie, mit denen die im Anhang aufgeführten Zusatzstoffe zu anderen Zwecken als zum Süßen zugelassen werden.

(2) Diese Richtlinie gilt ferner unbeschadet den Gemeinschaftsvorschriften für die Zusammensetzung und die Bezeichnung von Lebensmitteln.

(1) ABL Nr. L 186 vom 30.06.1989, S. 27.

Artikel 4

Bestehen unterschiedliche Auffassungen darüber, ob im Rahmen dieser Richtlinie Süßungsmittel in einem bestimmten Lebensmittel verwendet werden dürfen, so kann nach dem Verfahren des Artikels 7 entschieden werden, ob dieses Lebensmittel als ein Lebensmittel anzusehen ist, das unter eine Kategorie nach Spalte III des Anhangs fällt.

Artikel 5

(1) Abweichend von Artikel 8 Buchstabe a der Richtlinie 89/107/EWG muß die Verkehrsbezeichnung von Tafelsüßen muß mit dem Hinweis versehen sein, "Tafelsüße auf der Grundlage von ...", ergänzt durch den bzw. die Namen der für die Herstellung der Tafelsüße verwendeten Süßungsmittel.

(2) Die Kennzeichnung von Tafelsüßen, die Polyole und/oder Aspartam enthalten, muß folgende Warnhinweise umfassen:

- Polyole : "Kann bei übermäßigem Verzehr anführend wirken"
- Aspartam : "Enthalt eine Phenylalaninquelle".

Artikel 6

Vor Ablauf der Frist nach Artikel 9 Absatz 1 erster Gedankenstrich werden nach dem Verfahren des Artikels 7 Bestimmungen erlassen über:

- die Hinweise, die die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die Süßungsmittel enthalten, aufweisen muß, damit diese Eigenschaft deutlich erkennbar ist;

- Warnhinweise auf das Vorhandensein bestimmter Süßungsmittel in Lebensmitteln.

Artikel 7

Die Kommission wird von dem Ständigen Lebensmittelausschuß unterstützt, der durch den Beschluß des Rates 69/414/EWG⁽¹⁾ vom 13.11.1969 eingesetzt wurde.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage - erforderlichenfalls durch eine Abstimmung - festsetzen kann, Stellung.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

(1) ABI. Nr. L 291 vom 19.11.1969, S. 10

Artikel 8

- (1) *Binnen drei Jahren nach Bekanntgabe dieser Richtlinie errichten die Mitgliedstaaten gemäß Nummer 4 des Anhangs II (Allgemeine Kriterien für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen) der Richtlinie 89/107/EWG ein System zur regelmäßigen Überwachung des Verzehrs von Süßungsmitteln bei den Verbrauchern.*

Die Einzelheiten dieses Überwachungssystems werden nach dem Verfahren des Artikels 7 koordiniert.

- (2) *Binnen fünf Jahren nach Annahme dieser Richtlinie unterbreitet die Kommission dem Europäischen Parlament und dem Rat auf der Grundlage der Informationen, die sie durch das in Absatz 1 genannte Überwachungssystem erhalten hat, einen Bericht über die Änderungen, die sich auf dem Markt für Süßungsmittel ergeben haben, das Ausmaß der Verwendung von Süßungsmitteln und das etwaige Erfordernis, zusätzliche Beschränkungen bei der Verwendung aufzuerlegen, einschließlich geeigneter Warnhinweise für die Verbraucher zur Vermeidung einer etwaigen Überschreitung der zulässigen Tagesdosis. Diesem Bericht werden gegebenenfalls Vorschläge zur Änderung dieser Richtlinie beigelegt.*

Artikel 9

- (1) Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 15. Juni 1993 nachzukommen.

Danach sind

- spätestens am 15. Juni 1993 der Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, zugelassen,
- spätestens am 15. Juni 1994 der Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, untersagt. Jedoch können vor diesem Termin in Verkehr gebrachte oder gekennzeichnete Erzeugnisse, die nicht dieser Richtlinie entsprechen, bis zum Abbau der Vorräte vermarktet werden.

Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission von den erlassenen Vorschriften in Kenntnis.

- (2) Wenn die Mitgliedstaaten die in Absatz 1 genannten Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 10

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am

*Im Namen des Rates
Der Präsident*

ANHANG

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
E 420	Sorbit	) <u>Dessertspeisen und ähnliche Erzeug-</u>	quantum satis
		) <u>nisse</u>	
		) - Brennwertverminderte oder ohne	
		) Zuckerzusatz hergestellte aroma-	
		) tisierte Dessertspeisen auf Wasser-	
		) basis	
		) - Brennwertverminderte oder ohne	
		) Zuckerzusatz hergestellte Zuberei-	
		) tungen auf der Basis von Milch	
		) und Milchprodukten	
E 421	(i) Sorbit	) - Brennwertverminderte oder ohne	
	(ii) Sorbit-	) Zuckerzusatz hergestellte Dessert-	
E 421	sirup	) Speisen auf der Basis von Eiern	
	Mannit	) - Brennwertverminderte oder ohne	
E 953	Isomalt	) Zuckerzusatz hergestellte Dessert-	
		) Speisen auf der Basis von Getreide	
E 965	Maltit	) - Brennwertverminderte oder ohne	
		) Zuckerzusatz hergestellte Früh-	
		) stückserzeugnisse auf Getreide-	
		) basis	
	(i) Maltit	) - Brennwertverminderte oder ohne	
	(ii) Maltit-	) Zuckerzusatz hergestellte Dessert-	
E 966	Lactit	) Speisen auf der Basis von Fetten	
		) - Brennwertvermindertes oder ohne	
E 967	Xylit	) Zuckerersatz hergestelltes	
		) Speiseeis	
		) - Brennwertverminderte oder ohne	
		) Zuckerzusatz hergestellte Konfi-	
		) turen, Gelees und Marmeladen	
		) - Brennwertverminderte oder ohne	
		) Zuckerzusatz hergestellte Obst-	
		) zubereitungen außer solchen, die	
		) für die Herstellung von Getränken	
		) auf Fruchtsaftbasis bestimmt sind	

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		) <u>Süßwaren</u>)) - Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz) - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Trockenfruchtbasis) - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis) - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Erzeug- nisse auf Kakaobasis) - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brot- aufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis) - Kaugummi ohne Zuckerzusatz - Saucen - Senf - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte feine Backwaren - Erzeugnisse für besondere Ernäh- rungszwecke - Nahrungsergänzungsmittel/Diät- ergänzungsstoffe in fester Form	
E 950	Acesulfam K	<u>Nicht-alkoholische Getränke</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromati- sierte Getränke auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch und Milch- produkten oder auf Fruchtsaftbasis <u>Dessertspeisen und ähnliche Erzeug- nisse</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aroma- tisierte Dessertspeisen auf Wasser- basis	350 mg/l 350 mg/l 350 mg/kg

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Zubereitungen auf der Basis von Milch und Milchprodukten	350 mg/kg
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Obst und Gemüse	350 mg/kg
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Eiern	350 mg/kg
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Getreide	350 mg/kg
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	350 mg/kg
		- "snacks": gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen und Haselnüssen, verpackt und bestimmte Aromen enthalten	350 mg/kg
		<u>Süßwaren</u>	
		- Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz	500 mg/kg
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis	500 mg/kg
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis	1.000 mg/kg
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis	1.000 mg/kg
		- Kaugummi ohne Zuckerzusatz	2.000 mg/kg
		- Apfel- und Birnenwein	350 mg/l
		- Bier ohne Alkohol oder mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2% vol	350 mg/l
		- "BIERE DE TABLE/TAFELBIER/TABLE BEER (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6%), ausgenommen "OBERGÄRIGES EINFACHBIER"(x)	350 mg/l
		- Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in Na OH	350 mg/l
		- dunkles Bier der Art "oud bruin" type	350 mg/l

(x) Die Begriffe in Großbuchstaben werden in der veröffentlichten Fassung der Richtlinie kursiv gesetzt und nicht in die anderen Sprachen übersetzt.

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		- Brennwertvermindertes oder ohne Zuckerzusatz hergestelltes Speiseeis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Obstkonserven - Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen - Brennwertverminderte Obst- und Gemüsezubereitungen - Süßsaure Obst- und Gemüsekonserven - Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden von Fischen, Krustentieren und Weichtieren - Saucen - Senf - Feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke - Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind - Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in flüssiger Form - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in fester Form - Vitamin- und Diätkostzubereitungen	800 mg/kg 350 mg/kg 1.000mg/kg 350 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 350 mg/kg 350 mg/kg 1.000mg/kg 450 mg/kg 450 mg/kg 350 mg/l 500 mg/kg 2000 mg/l
E 951	Aspartam	<u>Nicht-alkoholische Getränke</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch und Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis	600 mg/l 600 mg/l

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		<u>Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Zubereitungen auf der Basis von Milch und Milchprodukten - Brennwertverminderung oder ohne Zuckerzusatz hergestellter Dessertspeisen auf der Basis von Obst und Gemüse - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Eiern - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Getreide - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Fetten - "snacks": gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen und Haselnüssen, vorverpackt und bestimmte Aromen enthalten	 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000 mg/kg 500 mg/kg
		<u>Süßwaren</u> - Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis - Kaugummi ohne Zuckerzusatz - Apfel- und Birnenwein	 1.000 mg/kg 2.000 mg/kg 2.000 mg/kg 1.000 mg/kg 5.500 mg/kg 600 mg/l

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		- Bier ohne Alkohol oder mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2% vol - "BIERE DE TABLE/TAFELBIER/TABLE BEER (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6%), ausgenommen "OBERGÄRIGES EINFACHBIER"(x) - Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in Na OH - dunkles Bier der Art "oud bruin" - Brennwertvermindertes oder ohne Zuckerzusatz hergestelltes Speiseeis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Obstkonserven - Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen - Brennwertverminderte Obst- und Gemüsezubereitungen - Süßsaure Obst- und Gemüsekonserven - Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden von Fischen, Krustentieren und Weichtieren - Saucen - Senf - Feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke - Vollständige Zubereitungen, die als Mahzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind	600 mg/l 600 mg/l 600 mg/l 800 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000mg/kg 1.000 mg/kg 300 mg/kg 300 mg/kg 350 mg/kg 350 mg/kg 1.700mg/kg 800 mg/kg

(x) Die Begriffe in Großbuchstaben werden in der veröffentlichten Fassung der Richtlinie kursiv gesetzt und nicht in die anderen Sprachen übersetzt.

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		- Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in flüssiger Form - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in fester Form - Vitamin- und Diätkostzubereitungen	1.000 mg/kg 600 mg/kg 2.000 mg/kg 5.500 mg/kg
E 952	Cyclohexyl-sulfamid-säure und ihre Na- und Ca-Salze	<u>Nicht-alkoholische Getränke</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch und Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis <u>Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Zubereitungen auf der Basis von Milch und Milchprodukten - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Obst und Gemüse - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Eiern - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Getreide - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Fetten <u>Süßwaren</u> - Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Starkebasis	berechnet als freie Säure 400 mg/l 400 mg/l 250 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 500 mg/kg 500 mg/kg 500 mg/kg

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis - Kaugummi ohne Zuckerzusatz - Brennwertvermindertes oder ohne Zuckerzusatz hergestelltes Speiseeis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Obstkonserven - Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen - Brennwertverminderte Obst- und Gemüsezubereitungen - Feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke - Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind - Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in flüssiger Form - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in fester Form	500 mg/kg 1.500 mg/kg 250 mg/kg 1.000 mg/kg 1.000mg/kg 250 mg/kg 1.600mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 400 mg/kg 500 mg/kg
E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	<u>Nicht-alkoholische Getränke</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch und Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis - "gaseosa": nicht-alkoholisches Getränk auf Wasserbasis, mit Zusatz von Kohlensäure, Süßungsmittel und Aromen	berechnet als freies Imid 80 mg/l 80 mg/l 100 mg/l

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		<u>Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Zubereitungen auf der Basis von Milch und Milchprodukten - Brennwertverminderung oder ohne Zuckerzusatz hergestellter Dessertspeisen auf der Basis von Obst und Gemüse - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Eiern - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Getreide - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Fetten - "snacks": gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen und Haselnüssen, verpackt und bestimmte Aromen enthaltend	 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg 100 mg/kg
		<u>Süßwaren</u> - Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis - Eßbieten - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis - Kaugummi ohne Zuckerzusatz - Apfel- und Birnenwein	 500 mg/kg 500 mg/kg 300 mg/kg 800 mg/kg 200 mg/kg 1.200 mg/kg 80 mg/l

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		- alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2% vol	80 mg/l
		- "BIERE DE TABLE/TAFELBIER/TABLE BEER (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6%), ausgenommen "OBERGÄRIGES EINFACHBIER"(x)	80 mg/l
		- Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in Na OH	80 mg/l
		- dunkles Bier der Art "oud bruin"	80 mg/l
		- Brennwertvermindertes oder ohne Zuckerzusatz hergestelltes Speiseeis	100 mg/kg
		- Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Obstkonserven	200 mg/kg
		- Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen	200mg/kg
		- Brennwertverminderte Obst- und Gemüsezubereitungen	200 mg/kg
		- Süßsaure Obst- und Gemüsekonserven	160 mg/kg
		- Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden von Fischen, Krustentieren und Weichtieren	160 mg/kg
		- Saucen	160 mg/kg
		- Senf	320 mg/kg
		- Feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke	170mg/kg
		- Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind	240 mg/kg

(x) Die Begriffe in Großbuchstaben werden in der veröffentlichten Fassung der Richtlinie kursiv gesetzt und nicht in die anderen Sprachen übersetzt.

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		- Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in flüssiger Form - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in fester Form - Vitamin- und Diätkostzubereitungen	200 mg/kg 80 mg/kg 500 mg/kg 1200 mg/kg
E 957	Thaumatin	<u>Süßwaren</u> - Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis - Kaugummi ohne Zuckerzusatz - Vitamin- und Diätkostzubereitungen	 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 400 mg/kg
E 952	Neohesperidin DC	<u>Nicht-alkoholische Getränke</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch und Milchprodukten - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf Fruchtsaftbasis <u>Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse</u> - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Zubereitungen auf der Basis von Milch und Milchprodukten - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Obst - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Eiern - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Getreide - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	 30 mg/l 50 mg/l 30 mg/l 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		<u>Süßwaren</u> - Zuckerwaren ohne Zuckerzusatz - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis - Kaugummi ohne Zuckerzusatz - Apfel- und Birnenwein - Bier ohne Alkohol oder mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2% vol - "BIERE DE TABLE/TAFELBIER/TABLE BEER (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6%), ausgenommen "OBERGARIGES EINFACHBIER"(x) - Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in Na OH - dunkles Bier der Art "oud bruin" - Brennwertvermindertes oder ohne Zuckerzusatz hergestelltes Speiseeis - Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Obstkonserven - Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen	100 mg/kg 100 mg/kg 150 mg/kg 50 mg/kg 400 mg/kg 20 mg/l 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/l 50 mg/kg 50 mg/kg 50mg/kg

(x) Die Begriffe in Großbuchstaben werden in der veröffentlichten Fassung der Richtlinie kursiv gesetzt und nicht in die anderen Sprachen übersetzt.

EWG Nr	NAME	LEBENSMITTEL	VERWENDUNGS- HÖCHSTMENGEN
		- Süßsaure Obst- und Gemüsekonserven - Brennwertverminderte Obst- und Gemüsezubereitungen - Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden von Fischen, Krustentieren und Weichtieren - Saucen - Senf - Feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke - Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in flüssiger Form - Nahrungsergänzungsmittel/Diät-ergänzungsstoffe in fester Form	100 mg/kg 50 mg/kg 30 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 150mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg 100 mg/kg

VORSCHLAG FÜR EINE RICHTLINIE DES RATES ÜBER LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE
AUSSER FARBSTOFFEN UND SÜßSTOFFEN

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100 a,

auf Vorschlag der Kommission⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments⁽²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses⁽³⁾,

gestützt auf die Richtlinie 89/107/EWG des Rates zur Angleichung der
Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in
Lebensmitteln verwendet werden dürfen, insbesondere auf Artikel 3 Absatz
2⁽⁴⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über
Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel und andere Zusatzstoffe und
deren Verwendung behindern den freien Verkehr mit Lebensmitteln. Sie können
zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Alle Bestimmungen bezüglich dieser Lebensmittelzusatzstoffe und ihrer
Verwendung müssen in erster Linie dem Verbraucherschutz dienen.

Die Verwendung eines Lebensmittelzusatzstoffes kann nur dann in Betracht
kommen, wenn dies Vorteile für den Verbraucher bietet.

Es herrscht allgemeine Übereinstimmung darüber, daß unverarbeitete
Lebensmittel und bestimmte andere Lebensmittel keine Zusatzstoffe enthalten
dürfen.

Aufgrund der neuesten wissenschaftlichen und toxikologischen Erkenntnisse
bezüglich dieser Stoffe dürfen einige von ihnen nur für bestimmte
Lebensmittel und nur unter bestimmten Bedingungen verwendet werden.

Für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in
Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Entwöhnungsnahrung sind strenge
Vorschriften zu erlassen, wie in der Richtlinie des Rates 89/398/EWG⁽⁵⁾,
insbesondere in Artikel 4(1)(e), niedergelegt.

Diese Richtlinie berührt nicht die Vorschriften für Süßstoffe und
Farbstoffe.

In Erwartung besonderer Vorschriften im Rahmen der Richtlinie 91/414/EWG
des Rates über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln⁽⁶⁾ und der
Richtlinie 90/642/EWG des Rates über die Festsetzung von Höchstgehalten an
Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in bestimmten
Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse⁽⁷⁾
fallen bestimmte zu dieser Kategorie gehörende Stoffe vorläufig unter die
vorliegende Richtlinie.

(1)

(2)

(3)

(4) ABl. Nr. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.

(5) ABl. Nr. L 186 vom 30.6.1989, S. 27.

(6) ABl. Nr. L 230 vom 19.8.1991, S. 1.

(7) ABl. Nr. L 350 vom 14.12.1990, S. 71.

Die Kommission wird alle entsprechenden Gemeinschaftsvorschriften den in der vorliegenden Richtlinie festgelegten Bestimmungen angleichen.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß wurde zu den Stoffen gehört, die noch nicht Gegenstand einer Gemeinschaftsvorschrift sind.

In diese Richtlinie sind eigene Bestimmungen für Zusatzstoffe aufzunehmen, die in anderen Gemeinschaftsvorschriften erwähnt werden.

Bei Entscheidungen, ob ein bestimmtes Lebensmittel zu einer bestimmten Kategorie von Lebensmitteln gehört, ist dem Standpunkt des Ständigen Lebensmittelausschusses zu folgen.

Nach dem in Artikel 11 der Richtlinie 89/107/EWG festgelegten Verfahren werden die Änderung bereits existierender Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe außer Farbstoffen und Süßstoffen sowie neue Spezifikationen für solche Stoffe erlassen, für die keine Reinheitskriterien existieren.

Zu Mehlbehandlungsmitteln liegt noch keine Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses vor. Sie werden Gegenstand einer Einzelrichtlinie sein.

Die vorliegende Richtlinie ersetzt die Richtlinien 64/54/EWG, 70/357/EWG, 74/329/EWG und 83/463/EWG, die somit aufgehoben werden -

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

1. Die vorliegende Richtlinie ist eine Einzelrichtlinie und stellt einen Teil der Globalrichtlinie im Sinne von Artikel 3 der Richtlinie 89/107/EWG⁽¹⁾ dar. Sie findet Anwendung auf Zusatzstoffe außer Farbstoffen, Süßstoffen und Mehlbehandlungsmitteln.

2. Im Sinne dieser Richtlinie gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- Konservierungsmittel sind solche Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.
- Antioxydationsmittel sind solche Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen schützen.
- Trägerstoffe einschließlich Trägerlösungsmittel sind solche Stoffe, die verwendet werden, um einen Lebensmittelzusatzstoff zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne seine technologische Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um dessen Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
- Säuerungsmittel sind solche Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
- Säureregulatoren sind solche Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.

(1) ABl. Nr. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.

- Trennmittel sind solche Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
- Schaumverhüter sind solche Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
- Füllstoffe sind solche Stoffe, die einen Teil der Masse eines Lebensmittels bilden, ohne bei dessen verwertbarer Energie eine nennenswerte Rolle zu spielen.
- Farbstabilisatoren sind solche Stoffe, die die Farbe eines Lebensmittels stabilisieren, erhalten oder intensivieren.
- Emulgatoren sind solche Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen wie z.B. Öl und Wasser in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
- Schmelzsalze sind solche Stoffe, die die Käseproteine bei der Herstellung von Schmelzkäse neu anordnen, um das Austreten von Fett zu verhindern.
- Festigungsmittel sind solche Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Gellermittel ein Gel erzeugen bzw. festigen.
- Geschmacksverstärker sind solche Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
- Schaummittel sind solche Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
- Gellermittel sind solche Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
- Überzugmittel (einschließlich Gießmittel) sind solche Stoffe, die der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden. Nicht eßbare und leicht abziehbare Überzüge werden nicht als Überzugmittel betrachtet.
- Feuchthaltemittel sind solche 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.
- 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 verdünnt oder gebleicht worden sein.
- Packgase sind Gase außer Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt wurden.
- Treibgase sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.

- Backtriebmittel sind solche Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrößern.
 - Komplexbildner sind solche Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
 - Stabilisatoren sind solche Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren gehören auch die Schaumstabilisatoren.
 - Verdickungsmittel sind solche Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
3. Mehlbehandlungsmittel - außer Emulgatoren - werden dem Mehl oder Teig zugefügt, um dessen Backfähigkeit zu verbessern.
4. Nach Artikel 1 der Richtlinie 89/107/EWG gelten folgende Stoffe nicht als Lebensmittelzusatzstoffe:
- a) Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser;
 - b) Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepreßter Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung von beiden gewonnen wurden, und zwar durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen ("flüssiges Pektin");
 - c) Kaubasen zur Herstellung von Kaugummi;
 - d) Weiß- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke;
 - e) Ammoniumchlorid.
 - f) Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate
 - g) Aminosäuren sowie deren Salze (außer Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze), die nicht die Funktion eines Zusatzstoffes haben.

Artikel 2

1. Für die in Artikel 1 Absatz 2 genannten Zwecke dürfen nur die in den Anhängen I, III, IV und V aufgeführten Stoffe verwendet werden.
2. Die in Anhang I aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe sind für die in Artikel 1 Absatz 2 genannten Zwecke in Lebensmitteln allgemein zugelassen.

3. Absatz 2 findet keine Anwendung auf:

- a) unverarbeitete Lebensmittel, Honig, naturreine Öle, Butter, pasteurisierte und sterilisierte (einschließlich Ultrahocherhitzung) Milch und Sahne (auch entrahmt, teilentrahmt und Vollmilch), Mineralwasser gemäß Richtlinie 80/777/EWG⁽¹⁾, Kaffee und Tee, sowie die in der Richtlinie 73/437/EWG⁽²⁾ aufgeführten Zuckerarten, es sei denn, es liegen spezielle Vorschriften vor;

Im Sinne dieser Richtlinie sind unverarbeitete Lebensmittel solche Lebensmittel, die keiner Behandlung unterzogen worden sind, durch die der ursprüngliche Zustand wesentlich verändert worden wäre. Sie können jedoch zum Beispiel geteilt, zerlegt, getrennt, durchbohrt, enthäutet, geschält, enthülst, gemahlen, geschnitten, gewaschen, geputzt, gekühlt, gefroren oder tiefgekühlt und verpackt auch unter Verwendung von Verpackungsgasen oder unverpackt sein.

- b) Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Entwöhnungsnahrung gemäß Richtlinie 89/398/EWG. Für diese Lebensmittel gelten die Bestimmungen von Anhang VI.
- c) Schokolade und Kakao gemäß Richtlinie 73/241/EWG⁽³⁾, Fruchtsäfte gemäß Richtlinie 75/726/EWG⁽⁴⁾, Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG⁽⁵⁾, Trockenmilch und eingedickte Milch gemäß Richtlinie 76/118/EWG⁽⁶⁾.

Diese Lebensmittel dürfen nur in den Anhängen II, III und IV aufgeführte Zusatzstoffe unter den dort festgelegten Bedingungen enthalten.

4. Die in Anhang III und IV aufgeführten Zusatzstoffe dürfen nur in den in diesen Anhängen aufgeführten Lebensmitteln und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden.
5. Die in Anhang V aufgeführten Zusatzstoffe dürfen unter den dort festgelegten Bedingungen als Trägerstoffe oder Trägerlösungsmittel verwendet werden.
6. Wenn nicht anders vermerkt, beziehen sich die in den Anhängen angegebenen Höchstmengen auf die Lebensmittel in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht werden.

(1) ABl. Nr. L229 vom 30.8.1980, S.1
(2) ABl. Nr. L356 vom 27.12.1973, S.71
(3) ABl. Nr. L63 vom 5.3.1974, S.34
(4) ABl. Nr. L311 vom 1.12.1975, S.40
(5) ABl. Nr. L205 vom 13.8.1979, S.5
(6) ABl. Nr. L24 vom 30.1.1976, S.49

Artikel 3

1. Unbeschadet sonstiger Gemeinschaftsvorschriften ist die Verwendung eines Lebensmittelzusatzstoffes zulässig

- in zusammengesetzten Lebensmitteln, wobei sich die zulässige Höchstmenge des Zusatzstoffes aus dessen Höchstmengen für die einzelnen Zutaten, aus denen sich das Lebensmittel zusammensetzt, ergibt; bzw.
- wenn das Lebensmittel ausschließlich für die Zubereitung eines anderen Lebensmittels bestimmt ist, wobei die zulässige Höchstmenge in dem zusammengesetzten Lebensmittel den Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen muß.

2. Absatz 1 findet keine Anwendung auf Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Entwöhnungsnahrung gemäß Richtlinie 89/398/EWG, es sei denn, es liegen spezielle Vorschriften vor.

Artikel 4

Diese Richtlinie gilt unbeschadet der Einzelrichtlinien zur Zulassung der in den Anhängen aufgeführten Zusatzstoffe, die als Süßstoffe oder Farbstoffe verwendet werden.

Artikel 5

Gegebenenfalls wird nach dem Verfahren des Artikels 7 dieser Richtlinie entschieden:

- ob ein bestimmtes Lebensmittel zu einer der in Artikel 2 oder in einem der Anhänge aufgeführten Gruppen von Lebensmitteln gehört, bzw.
- ob ein Lebensmittelzusatzstoff des Anhangs I gemäß den dort aufgeführten Kriterien verwendet wird, bzw.
- ob es sich bei einem Stoff um einen Lebensmittelzusatzstoff im Sinne von Artikel 1 handelt.

Artikel 6

Alle zur Angleichung bestehender Gemeinschaftsvorschriften an die in dieser Richtlinie festgelegten Bestimmungen erforderlichen Vorschriften werden innerhalb von sechs Monaten ab ihrer Bekanntgabe nach dem Verfahren des Artikels 7 dieser Richtlinie erlassen.

Artikel 7

Die Kommission wird von dem Ständigen Lebensmittelausschuß unterstützt, der durch den Beschluß des Rates 69/414/EWG⁽¹⁾ vom 13.11.1969 eingesetzt wurde.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage - erforderlichenfalls durch eine Abstimmung - festsetzen kann, Stellung.

Die Stellungnahme wird in das Protokoll aufgenommen; darüber hinaus hat jeder Mitgliedstaat das Recht zu verlangen, daß sein Standpunkt im Protokoll festgehalten wird.

Die Kommission berücksichtigt soweit wie möglich die Stellungnahme des Ausschusses. Sie unterrichtet den Ausschuß darüber, inwieweit sie seine Stellungnahme berücksichtigt hat.

Artikel 8

Gemäß den allgemeinen Kriterien in Anhang II, Ziffer 4 der Richtlinie 89/107/EWG, überprüft die Kommission die Verwendungsbedingungen innerhalb von 5 Jahren nach Erlaß dieser Richtlinie und schlägt gegebenenfalls Änderungen vor.

Artikel 9

1. *Die Richtlinien 64/54/EWG, 70/357/EWG, 74/329/EWG, 83/463/EWG und alle nachfolgenden Änderungen werden aufgehoben.*
2. *Alle Bezugnahmen auf diese aufgehobenen Richtlinien sowie auf die darin enthaltenen Reinheitskriterien für bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe gelten fortan als Bezugnahmen auf diese Richtlinie.*

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 291 vom 19.11.1969, S. 10

Artikel 10

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften spätestens bis zum 1. Januar 1993 in Kraft, um dieser Richtlinie nachzukommen. Nach diesen Maßnahmen sind

- spätestens ab dem 1. Januar 1993 das Inverkehrbringen und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, zugelassen;
- spätestens ab dem 1. Januar 1994 das Inverkehrbringen und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, untersagt.

Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in diesen selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Sie regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 11

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu

Im Namen des Rates

Der Präsident

ANHANG I

ALLGEMEIN ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

ANMERKUNGEN :

1. Die Stoffe dieser Liste dürfen allen Lebensmitteln, mit Ausnahme der in Anhang II aufgeführten, gemäß dem Grundsatz "quantum satis" zugesetzt werden, d.h. es ist keine Höchstmenge festgelegt. Sie sollten jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, daß sie den Verbraucher nicht irreführen.
2. Die unter E 440 aufgeführten Stoffe können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird.

EWG-Nr	BEZEICHNUNG
E 170	Calciumcarbonate (i) Calciumcarbonat (ii) Calciumhydrogencarbonat
E 260	Essigsäure
E 261	(i) Kaliumacetat
E 262	Natriumacetate (i) Natriumacetat (ii) Natriumhydrogenacetat (Natriumdiacetat)
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 290	Kohlendioxid*
E 296	Apfelsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure (i) Ascorbylpalmitat (ii) Ascorbylstearat
E 306	stark tocopherolhaltige Extrakte
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 322	Lecithin
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronensäure

EWG-Nr	BEZEICHNUNG
E 331	Natriumcitrate (i) Mononatriumcitrat (ii) Dinatriumcitrat (iii) Trinatriumcitrat
E 332	Kaliumcitrate (i) Monokaliumcitrat (ii) Trikaliumcitrat
E 333	Calciumcitrate (i) Monocalciumcitrat (ii) Dicalciumcitrat (iii) Tricalciumcitrat
E 334	Weinsäure (L(+)-)
E 335	Natriumtartrate (i) Mononatriumtartrat (ii) Dinatriumtartrat
E 336	Kaliumtartrate (i) Monokaliumtartrat (ii) Dikaliumtartrat
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 350	Natriummalate (i) Natriummalat (ii) Natriumhydrogenmalat
E 351	(i) Kaliummalat
E 352	Calciummalate (i) Calciummalat (ii) Calciumhydrogenmalat
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 406	Agar-Agar
E 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan
E 417	Tarakerkmehl
E 418	Gellan
E 422	Glycerin
E 440	Pektine (i) Pektin (ii) amidiertes Pektin
E 460	Cellulose (i) Mikrokristalline Cellulose (ii) Cellulosepulver

EWG-Nr	BEZEICHNUNG
E 470 (a)	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Fettsäuren
E 470 (b)	Magnesiumsalze von Fettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren
E 472 (a)	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren
E 472 (b)	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren
E 472 (c)	Citronensäureester v. Mono- und Diglyceriden v. Fettsäuren
E 472 (d)	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren
E 472 (e)	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren
E 472 (f)	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren
E 500	Natriumcarbonate (i) Natriumcarbonat (ii) Natriumhydrogencarbonat (iii) Natriumsesquicarbonat
E 501	Kaliumcarbonate (i) Kaliumcarbonat (ii) Kaliumhydrogencarbonat
E 503	Ammoniumcarbonate (i) Ammoniumcarbonat (ii) Ammoniumhydrogencarbonat
E 504	Magnesiumcarbonate (i) Magnesiumcarbonat (ii) Magnesiumhydroxidcarbonat (syn.: Magnesiumhydrogencarbonat)
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Schwefelsäure
E 514	Natriumsulfate (i) Natriumsulfat (ii) Natriumhydrogensulfat
E 515	Kaliumsulfate (i) Kaliumsulfat (ii) Kaliumhydrogensulfat
E 516	Calciumsulfat
E 518	Magnesiumsulfat
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

EWG-Nr	BEZEICHNUNG
E 578	Calciumgluconat
E 620	Glutaminsäure
E 621	Mononatriumglutamat
E 622	Monokaliumglutamat
E 623	Calciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz
E 938	Argon*
E 939	Helium*
E 941	Stickstoff*
E 942	Distickstoffmonoxid*
E 947	Wasserstoff*
E 948	Sauerstoff*
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidierter Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)

* Können auch als Verpackungsgase bei den in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführten Lebensmitteln verwendet werden, mit Ausnahme von E 942 - Distickstoffmonoxid in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Entwöhnungsnahrung.

ANHANG 11

LEBENSMITTEL, IN DENEN NUR EINE BEGRENZTE ANZAHL
VON ZUSATZSTOFFEN DES ANHANGS I VERWENDET WERDEN DARF

LEBENSMITTEL	ZUSATZSTOFF	HÖCHSTMENGE
Kakao- und Schokoladenerzeugnisse gemäß Richtlinie 73/241/EWG ⁽¹⁾	E 330 Zitronensäure E 322 Lecithin E 334 Weinsäure E 422 Glycerin E 471 Mono- und Diglyceride von Fettsäuren E 500 Natriumcarbonate E 501 Kaliumcarbonate E 503 Ammoniumcarbonate E 504 Magnesiumcarbonate E 524 Natriumhydroxid E 525 Kaliumhydroxid E 526 Calciumhydroxid E 527 Ammoniumhydroxid E 528 Magnesiumhydroxid E 530 Magnesiumoxid E 1200 Polydextrose	0,5 % quantum satis 0,5 % quantum satis quantum satis } 5 % auf } Trockenmasse } ohne Fett } } } } } } } } } quantum satis
Fruchtsäfte und nektare gemäß Richtlinie 73/437/EWG ⁽²⁾	E 290 Kohlendioxid E 300 Ascorbinsäure	quantum satis quantum satis
Ananassaft gemäß Richtlinie 73/437/EWG ⁽²⁾	E 296 Apfelsäure E 330 Zitronensäure	3 g/l 3 g/l
Nektare gemäß Richtlinie 73/437/EWG ⁽²⁾	E 330 Zitronensäure E 270 Milchsäure	5 g/l 5 g/l
Traubensaft gemäß Richtlinie 73/437/EWG ⁽²⁾	E 170 Calciumcarbonate E 336 Kaliumtartrate	quantum satis quantum satis

(1) AB1. Nr. L 228 vom 16.08.1973, S. 23

(2) AB1. Nr. L 356 vom 27.12.1973, S. 71

LEBENSMITTEL	ZUSATZSTOFF	HÖCHSTMENGE
Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG(1)	E 170 Calcium carbonat	200 mg Ca/kg
	E 270 Milchsäure	quantum satis
	E 440 Pektine	quantum satis
	E 296 Apfelsäure	quantum satis
	E 352 Calciummalat	quantum satis
	E 350 Natriummalat	quantum satis
	E 509 Calciumchlorid	200 mg/kg
	E 578 Calciumgluconat	200 mgCa/kg
	E 500(I) Natriumcarbonat	quantum satis
	E 500(II) Natrium hydrogen carbonat	quantum satis
	E 300 Ascorbinsäure	quantum satis
	E 325 Natriumlactat	quantum satis
	E 330 Zitronensäure	quantum satis
	E 331 Natriumcitrat	quantum satis
	E 333 Calciumcitrat	quantum satis
	E 334 Weinsäure	quantum satis
	E 335 Natriumtartrat	quantum satis
	E 327 Calciumlactat	quantum satis
	E 400 Alginsäure	10 g/kg
	E 401 Natriumalginat	10 g/kg
	E 402 Kaliumalginat	10 g/kg
	E 403 Ammoniumalginat	10 g/kg
	E 404 Calciumalginat	10 g/kg
	E 410 Johannisbrotkernmehl	10 g/kg
	E 471 Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	quantum satis
	E 524 Natriumhydroxid	quantum satis
Trockenmilch und eingedickte Milch gemäß Richtlinie 76/118/EWG(2)	E 300 Ascorbinsäure	quantum satis
	E 301 Natriumascorbat	quantum satis
	E 304 Fettsäureester der Ascorbinsäure	quantum satis
	E 307 Alpha-tocopherol	quantum satis
	E 308 Gamma-tocopherol	quantum satis
	E 309 Delta-tocopherol	quantum satis
	E 322 Lecithin	quantum satis
	E 331 Natriumcitrat	quantum satis
	E 332 Kaliumcitrat	quantum satis
	E 500(II) Natrium hydrogen carbonate	quantum satis
	E 501(II) Kalium hydrogen carbonate	quantum satis
	E 509 Calciumchlorid	quantum satis
Sterilisierte und ultra-hocherhitzte Sahne	E 270 Milchsäure	quantum satis
	E 322 Lecithin	quantum satis
	E 330 Zitronensäure	quantum satis
	E 400 Alginsäure	quantum satis
	E 440 Pektine Modifizierte Stärke	quantum satis

(1) ABl. Nr. L 205 vom 13.08.1979, S. 5

(2) ABl. Nr. L 24 vom 30.01.1976, S. 49

ANHANG III

BEDINGT ZUGELASSENE KONSERVIERUNGS- UND ANTIOXIDATIONSMITTEL

A. Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

EWG-Nr.	BEZEICHNUNG	ABKÜRZUNG
E 200 E 202 E 203	Sorbinsäure Kaliumsorbat Calciumsorbat	} } } Ss
E 210 E 211 E 212 E 213	Benzoessäure Natriumbenzoat Kaliumbenzoat Calciumbenzoat	} } } } Bs(1)
E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	Ethyl-p-hydroxybenzoat Natriumethyl-p-hydroxybenzoat Propyl-p-hydroxybenzoat Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat Methyl-p-hydroxybenzoat Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	} } } } } } PHB

(1) Benzoessäure kann in bestimmten fermentierten Produkten vorkommen, die durch Fermentierung gemäß guter Herstellungspraxis hergestellt wurden.

Anmerkungen

1. Die Mengen aller obengenannten Stoffe werden als freie Säure berechnet.
2. Die Abkürzungen in der Tabelle bedeuten:
Ss + Bs : Ss und Bs einzeln oder in Kombination verwendet
Ss + PHB : Ss und PHB einzeln oder in Kombination verwendet
Ss + Bs + PHB : Ss, Bs und PHB einzeln o. in Komb. verwendet
3. Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.

LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE (mg/kg bzw. mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
Aromatisierte Getränke auf Milchbasis	-	200	-	300 (davon 200 Bs max.)	-	-
Aromatisierte Getränke auf Weinbasis	100	-	-	-	-	-
Getränke auf Wasser- oder Fruchtsaftbasis (*)	500(1)	200	-	200 Ss+200 Bs(1)	-	-
Teekonzentrate u. Früchte- u. Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)	-	-	-	600	-	-
Alkoholfreier Wein	-	-	-	300	-	-
Traubensaft, unvergoren, z. sakrament. Verw.	-	-	-	2000	-	-
Wein	200	-	-	-	-	-
Vergorene Fruchtsäfte außer Wein	500(1)	200	-	200 Ss+200 Bs(1)	-	-
Met	300	-	-	-	-	-
Alk. Getränke mit weniger als 15% Alk.	-	-	-	250	-	-
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1000	-	-	-	-	-
Konfitüren, Gelees, Marmaladen u. ähnliche Erz., mit red. Brennwert oder zuckerfrei u. andere Aufstriche auf Fruchtbasis	-	-	-	1500	-	-
Kandierte Früchte	-	-	-	1000	-	-
Trockenobst	1000	-	-	-	-	-
Desserts auf Fruchtbasis	-	-	-	1000	-	-
Frucht- und Gemüsezubereitungen und Fruchtesirup	-	-	-	1500	-	-
Gemüse in Essig, Lake oder Öl	-	-	-	2000	-	-
Kartoffelfeig	2000	-	-	-	-	-

(1) Entweder Ss allein oder eine Kombination von Ss + Bs

LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE (mg/kg bzw. mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
Fleischerzeugnisse, gekocht, gepökelt o. getrocknet, lediglich Oberflächenbehandlung (einschl. Gelatineüberzug)	-	-	-	-	-	quantum satis
Fischhalbkonserven	-	-	-	4000	-	-
Fischrogenerzeugnisse	-	-	-	4000	-	-
Garnelen, gekocht	-	-	-	4000	-	-
Crangon crangon und Crangon vulgaris (Brown shrimp), gekocht	-	-	-	8000	-	-
Sauermilch, hitzebehandelt	-	-	-	300	-	-
Milch, labbehandelt	-	-	-	1000	-	-
Käse, abgepackt und geschnitten	1000	-	-	-	-	-
Friskäse	1000	-	-	-	-	-
Schmelzkäse	2000	-	-	-	-	-
Desserts auf Milchbasis	-	-	-	1000	-	-
Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	-	-	-	10000	-	-
Abgepacktes u. geschnittenes Brot, und Roggenbrot	2000	-	-	-	-	-
Vorgebackene Backwaren f. d. Einzelhandel	2000	-	-	-	-	-
Feinbackwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	2000	-	-	-	-	-
Knabbererz. auf Getreide- o. Kartoffelbasis sowie überzogene Nüsse	-	-	-	-	1000 (davon 300 PHB max)	-
Kuchenfertigmischungen	-	-	-	-	2000 (davon 300 PHB max)	-
Rührteig	2000	-	-	-	-	-

LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE (mg/kg bzw. mg/l)					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs	Ss + PHB	Ss + Bs + PHB
Süßwaren auf Zucker-, Nuß- o. Fettbasis	-	-	-	-	-	2000 (davon 300 PHB max.)
Süßwaren auf Kakaobasis (außer Schokolade)	-	-	-	1500	-	-
Kaugummi	-	-	-	1500	-	-
Zuckerüberzüge (Sirup für Pfannkuchen usw.)	-	-	-	1500	-	-
Fettemulsionen	-	-	-	2000	-	-
Emulgierte Saucen	-	-	-	2000	-	-
Nichtemulgierte Saucen	-	-	-	1200	-	-
Salate	-	-	-	1500	-	-
Senf	-	-	-	1000	-	-
Würzmittel und Würzmiscungen	-	-	-	1000	-	-
Suppen und Brühen	-	-	-	500	-	-
Nährstoffzusätze	-	-	-	2000	-	2000
Diatlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diät-nahrung zur Gewichtsaüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungszufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll	-	-	-	1500	-	-

B. Schwefeldioxid und Sulfite

EWG-Nr.	BEZEICHNUNG
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfid
E 222	Natriumhydrogensulfid
E 223	Natriummetabisulfid
E 224	Kaliummetabisulfid
E 226	Calciumsulfid
E 227	Calciumhydrogensulfid
E 228	Kaliumhydrogensulfid

Anmerkungen

1. Die Höchstmengen werden als SO_2 in mg/kg bzw. mg/l ausgedrückt und beziehen sich auf die gesamte Menge an SO_2 .
2. Ein SO_2 -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l wird als nicht vorhanden betrachtet.

LERNSMITTEL	HÖCHSTMENGE (mg/kg bzw. mg/l)
	als SO ₂ angegeben
Frikadellenfleisch mit einem Gemüse und/oder Getreideanteil von mind. 4 % Frühstückswürste mit einem Getreideanteil von mind. 6% "Longaniza fresca" und "butifarra fresca" Getrockneter Kabeljau Krustentiere und Kopffüßler - frisch und gefroren - gekocht	450 450 450 200 100 } in den eßba- 30 } ren Teilen
Feinbackwaren Stärke (außer Stärke für Entwöhnungsnahrung, Folgennahrung und Säuglingsanfangsnahrung) Stärke und modifizierte Stärke für Entwöhnungsnahrung, Folgennahrung und Säuglingsanfangsnahrung Sago Graupen Kartoffelpulveepulver Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis Geschälte Kartoffeln Verarbeitete (einschl. gefrorene) Kartoffeln Kartoffelteilg Weißes Gemüsesorten, getrocknet Weißes Gemüsesorten, verarbeitet (einschl. gefrorene weißes Gemüsesorten) Weißer Kardamom, Kreuzkümmel u. Kümmel Getrockneter Ingwer Getrocknete Tomaten Meerrettichpulpe Pulpe v. Speiserzwiebeln, Knoblauch u. Schalotten Speiserzwiebeln in Essig Anderes Gemüse u. Obst in Essig, Öl oder Lake Verarbeitete Pilze (einschl. gefrorene Pilze)	50 50 10 30 30 500 100 50 100 100 500 50 500 500 500 1000 300 300 100 100

LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE (mg/kg bzw. mg/l)
	als SO ₂ angegeben
Trockenobst - Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Trauben, Pflaumen und Feigen - Bananen - Apfel - Andere (einschl. Nüsse mit Schale) Getrocknete Kokosnüsse	2000 1000 1500 500 50
Geschältes Obst und Citrusschalen Kandierte Früchte u. kand. Citrusschalen Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Richtlinie 79/693/EWG Konf., Gelees u. Marmeladen m. red. Brennwert Andere Brotaufstriche auf Fruchtbasis Fruchtzubereitungen Wurzmittel auf Zitronensaftbasis Traubensaftkonzentrat z. Selbstherst. v. Wein Fruchtesenf, Fruchtequark und Fruchtechnutney Obstgelees, flüssiges Pektin - zur Abgabe an den Endverbraucher Obstkonserven in Dosen u. Gläsern (weiße Herzkiroschen, Mischungen m. weißen Herzkiroschen, rehydriertes Trockenobst, Litschis und Zitronen in Scheiben) Zucker im Sinne der Richtlinie 73/437/EWG(1) - - ausgenommen Glukosesirup, auch dehydriert: Andere Zuckerarten Zuckerüberzüge (Sirup für Pfannkuchen usw.)	100 100 50 50 50 200 300 2000 100 800 100 15 20 40 40

LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE (mg/kg bzw. mg/l)
	als SO ₂ angegeben
Zitrusfruchtsaft-, Apfelsaft u. Ananassaftkonzentrate Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft Limonen- und Zitronensaft Konzentrate auf der Basis v. Fruchtsäften mit mind. 0,5 % Gerste im trinkfertigen Zustand Andere Konzentrate auf der Basis von Frucht- säften oder zerkleinerten Früchten Nichtalkoholische Getränke auf Fruchtsaftbasis Aromatisierte Getränke auf Wasserbasis mit Glucosesirup als wichtigstem Kohlenhydrat Traubensaft, unvergoren, z. sakrament. Verw. Traubensaft	350 50 350 350 250 20 (nur als Gehalt aus dem Konzentrat zulässig) 50 70 15

(1) AB1. Nr. L 356 vom 27.12.1973, S. 12.

LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE (mg/kg bzw. mg/l)
	als SO ₂ angegeben
Süßwaren auf Glucosebasis Bier einschließlich alkoholarmes bzw. alkohol- freies Bier Bier mit Faßgärung Wein Alkoholfreier Wein Apfel-, Birnen- u. Obstwein, Obstschäumein Met Garungssesig Senf außer Dijon-Senf Dijon-Senf Gelatine Pflanzliche und Getreideproteine	50 30 50 siehe Verordnung 87/822/EG des Rates 200 200 100 170 250 500 50 200
Fleisch-, Fisch- und Meeresfruchteanaloge auf pflanzlicher Proteinbasis bzw Getreideproteinbasis	200

C. Andere Konservierungsmittel

EG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 230 E 231 E 232	Biphenyl, Diphenyl Orthophenylphenol } Natriumorthophenylphenolat }	Oberflächenbehandlung v. Zitrusfrüchten Oberflächenbehandlung v. Zitrusfrüchten	70 mg/kg 12 mg/kg einzelne o. i. Komb. ausgedr. als Orthophenyl phenol
E 233	Thiabendazol	Oberflächenbehandlung v. - Zitrusfrüchten - Bananen	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234 E 235	Nisin Natamycin	Gries- und Tapiokapudding Käse und Schmelzkäse Oberflächenbehandlung v. } - Hartkäse, halbfestem Schnittkäse } u. halbweichem Käse } - getrockneten, gepökelten Würsten }	1 mg/kg 12,5 mg/kg 1 mg/dm ² Oberfl. (5mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
E 236 E 237 E 238	Ameisensäure } Natriumformiat } Calciumformiat }	Saucen Nichtalkohol. aromat. Getränke auf Wasserb. Gewürzgurkenkonserven	200 mg/kg 100 mg/l 1000 mg/kg Ausgedr. als Ameisen- säure
E 239	Hexamethylentetramin	'Provolone'-Käse	25 mg/kg Restmenge, ausgedrückt als Formaldehyd

BG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 242	Dimethyldicarbonat	Nichtalkohol. aromat. Getr. auf Wasser-bzw. Fruchtsaftbasis Tee und Kräutertee (Flussigkeit) in Dosen Alkoholfreier Wein	250 mg/l 250 mg/l 250 mg/l zugewetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar
	Borsäure und Natrium-tetraborat (Borax)	Kaviar	4 g/kg ausgedrückt als Borsäure

BG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	ZUGES. MENGE	REST-MENGE
			mg/kg	
E 249 E 250	Kaliumnitrit (1) Natriumnitrit (1)	Nicht-hitzebeh., gepök. u. getr. Fleischverz. Andere gepökelte Fleischerzeugnisse Gepökelter Speck	150 (3) 150 (3)	50 (2) 100 (2) 175 (2)
E 251 E 252	Natriumnitrat Kaliumnitrat	gepökelte Fleischverz. Hartkäse, halbwürstiger Käse und Analoge auf der Basis von pflanzlichem Fett oder Eiweiß Eingelegte Heringe und Sprotten	300 (3)	50 (3) 200 (4)

(1) Wenn mit "für Lebensmittel" gekennzeichnet, darf Nitrit nur als Mischung mit Kochsalz oder -ersatz verkauft werden.

(2) Restmenge zum Zeitpunkt der Abgabe an den Endverbraucher, ausgedrückt als NaNO_2

(3) Ausgedrückt als NaNO_3

(4) Restmenge einschließlich des aus Nitrat entstehenden Nitrits, ausgedrückt als NaNO_2

(5) Ausgedrückt als NaNO_2

EG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 280 E 281 E 282 E 283	Propionsäure } Natriumpropionat } Calciumpropionat } (*) Kaliumpropionat }	Brot, abgepackt u. geschnitten } Brot mit reduziertem Brennwert } Vorgebackenes und abgepacktes Brot } Abgepackte Feinbackwaren (einschl. Mehl- } waren) mit einer Wasseraktivität von } mehr als 0,65 } Roggenbrot }	1000 mg/kg (ausgedrückt als Propionsäure) 3000 mg/kg (ausgedrückt als Propionsäure)
E 1105	Lysozym	Käse	quantum satis

(*) Propionsäure kann in bestimmten fermentierten Produkten vorkommen, die durch Fermentierung nach guter Herstellungspraxis hergestellt wurden.

11. Andere Antioxidationsmittel

Amendungen

1. Die Höchstmengen werden in mg/kg ausgedrückt und beziehen sich auf die Mengen zum Zeitpunkt der Abgabe an den Endverbraucher.
2. Die * in der Tabelle beziehen sich auf das Proportionalitätsprinzip: wenn Kombinationen von Gallaten, BHA und BHT verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren.

EWG Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 310 E 311 E 312 E 320	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat Butylhydroxyanisol (BHA)	} } } } } } Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von hitzebehandelten Lebensmitteln Bratöl und -fett Schmalz, Talg, Fischöl, Geflügel- und Schaffett	200* (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) 100* (BHT), beides auf den Fettgehalt bezogen
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	} } } } } } Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten Suppen und Brühen Saucen Gewürze Haltbar gemachte Fischerzeugnisse und -konserven	200* (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Verarbeitete Nüsse Kartoffeltrockenerzeugnisse Vorgekochte Getreidekost Frühstücksgetreidekost	200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) 25 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nährstoffzusätze	400 (Gallate, BHA und BHT, einzeln oder in Kombination)

BAG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 315	Isoascorbinsäure	Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse Haltbar gemachte und teilweise haltbar Fischerzeugnisse Konfitüren, Fruchtgelees, Marmeladen und ähnliche Erzeugnisse Grunderzeugnisse aus Eiern	500
E 316	Natriumisoascorbat		1500
			200
			1000
E 1102	Glucoseoxidase	Nichtalkoholische Getränke auf Wasser- oder Fruchtsaftbasis Saucen	quantum satis

ANHANG IV

ANDERE ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

1. Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet worden ist.

2. Die unter E 407 aufgeführten Stoffe können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird.

BG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 297	Fumarsäure	(Pro Memoria) Wein, gemäß der Verordnung des Rates 84/1873/EWG Füllungen und Überzüge für Feinbackwaren Zuckerwaren Desserts (geleeartig und mit Fruchtgeschmack Surimi, gehackter und pürrierter Fisch Tee und Kräutertee, Instanttee Kaugummi	4 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 5 g/kg
E 338	Phosphorsäure	Bei den folgenden Anwendungen dürfen Phosphorsäure und die Phosphate E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 and E 452 allein oder in Kombination bis zu der als P ₂ O ₅ in Gew.einh./Gew.einh. ausgedrückten Höchstmenge verwendet werden.	700 mg/l (nur E 338)
E 339	Natriumphosphate (i) Mononatriumphosphat (ii) Dinatriumphosphat (iii) Trinatriumphosphat	Nichtalkoholische aromatisierte Getränke Sterilisierte und ultraheißherhitze Milch Eingedickte Milch mit weniger als 28% Trockenmasse Eingedickte Milch mit mehr als 28% Trockenmasse Milchpulver und Magermilchpulver	1 g/l 1 g/kg 1.5 g/kg 2.5 g/kg
E 340	Kaliumphosphate (i) Monokaliumphosphat (ii) Dikaliumphosphat (iii) Trikaliumphosphat	Sterilisierte und ultraheißherhitze Sahne Schlagsahne und Analoge aus Pflanzenfett Frischkäse Schmelzkäse Fleischerzeugnisse Getränke für Sportler und Tafelwasser	5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 0.5 g/l

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 341	Calciumphosphate (i) Monocalciumphosphat (ii) Dicalciumphosphat (iii) Tricalciumphosphat	Nährstoffzusätze Milch- oder Pflanzeneiweiß Getränkeweißer Getränkeweißer für Automaten	quantum satis 20 g/kg 30 g/kg 50 g/kg
E 450	Diphosphate (i) Dinatriumdiphosphat (ii) Trinatriumdiphosphat (iii) Tetranatriumdiphosphat (iv) Dikaliumdiphosphat (v) Tetrakaliumdiphosphat (vi) Dicalciumdiphosphat (vii) Calciumdihydrogendiphosphat	Speiseeis Desserts Feinbackwaren Mehl Mehl, backfertig Soda bread (mit Backpulver getriebenes Weißbrot) Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei) Saucen Suppen und Brühen Tee und Kräutertee Apfel- und Birnenwein Kaugummi	1 g/kg 3 g/kg 10 g/kg 2,5 g/kg 20 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 2 g/kg 2 g/kg
E 451	Triphosphate (i) Pentanatriumtriphosphat (ii) Pentakaliumtriphosphat	Trockenlebensmittel in Pulverform Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis Alkoholische Getränke, außer Wein und Bier Frühstücksgetreidekost Andere verarbeitete Lebensmittel	quantum satis ¹ 10 g/kg ² 2 g/l 1 g/l 10 g/kg 5 g/kg
E 452	Polyphosphate (i) Natriumpolyphosphat (ii) Kaliumpolyphosphat (iii) Natriumcalciumpolyphosphat (iv) Calciumpolyphosphat		
E 431	Polyoxyethylen (40) stearat	(Pro Memoria) Wein, gemäß Verordnung des Rates 84/1873/EWG	

1 nur E 341(ii)
2 nur E 341(iii)

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 353	Metaweinsäure	Wein	siehe Verordn. 87/822/EWG des Rates
E 355 E 356 E 357	Adipinsäure Natriumadipat Kaliumadipat	Füllungen und Überzüge von Feinbackwaren Desserts (geleeartig und mit Fruchtgeschmack) Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten Kaugummi	ausgedrückt als Adipinsäure 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 20 g/kg
E 363	Bernsteinsäure	Desserts Suppen und Brühen Gehackter und pürierter Fisch Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	6 g/kg quantum satis quantum satis quantum satis
E 385	Calciumdinatriumethylen- diamintetraacetat (Calcium-dinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen Dosen- und Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken Dosen- und Glaskonserven von Krustentieren Dosen- und Glaskonserven von Fischen Minarine	75 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen Feinbackwaren Füllungen und Überzüge f. Feinbackw. u. Desserts Zuckerwaren Speiseeis auf Wasserbasis Knabbererzeugnisse a. Getreide- oder Kartoffelfb. Saucen Bier Kaugummi Obst- und Gemüsezubereitungen Nichtalkoholische aromatisierte Getränke Emulgierter Likör Diätlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diätahrung zur Gewichtsüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungszufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll - Nährstoffzusätze	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 10 g/kg 100 mg/l 10 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1 g/kg 1 g/kg

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 407	Carrageen	Eingedickte Milch Milchpulver Frischkäse Schmelzkäse Brotaufstrich mit reduziertem Fettgehalt Desserts Saucen Getränke auf Milchbasis Andere Lebensmittel	150 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 20 g/kg 500 mg/l 15 g/kg
E 416	Karayagummi	Knabbererzeugnisse a. Getreide- u. Kartoffelbasis Nußüberzüge Füllungen und Überzüge für Feinbackwaren Desserts Emulgierte Saucen Liköre auf Eierbasis Nährstoffzusätze	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 20 g/kg 10 g/kg quantum satis
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbit (i) Sorbit (ii) Sorbitsirup Mannit Isomalt Maltit (i) Maltit (ii) Maltitsirup Lactit Xylit	Lebensmittel im allgemeinen außer aromatisierten nichtalkoholischen Getränken auf Wasserbasis	quantum satis (außer als Süßstoffe)

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan- monolaurat (Polysorbitat 20)	Getränke auf Milchbasis Feinbackwaren Fettmulsionen für Backzwecke Milch- und Sahneanaloge Speiseeis Desserts Zuckerwaren Emulgierte Saucen Suppen Kaugummi Nährstoffzusätze Diätlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diät-nahrung zur Gewichtsüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungszufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll	5 g/kg
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan- monooleat (Polysorbitat 80)		3 g/kg
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan- monopalmitat (Polysorbitat 40)		10 g/kg
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan- monostearat (Polysorbitat 60)		5 g/kg
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan- tristearat (Polysorbitat 65)		1 g/kg
			quantum satis
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Schokolade und Süßwaren auf Kakaobasis	10 g/kg
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Nichtalkoholische trübe Getränke Alkoholische trübe Getränke	100 mg/l 200 mg/l

EMG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 461 E 463 E 464 E 465 E 466	Methylcellulose Hydroxypropylcellulose Hydroxypropylmethylcellulose Ethylmethylcellulose Carboxymethylcellulose	Feinbackwaren Sterilisierte Sahne Speiseeis Desserts Aromatisierte Getränke auf Wasser- o. Milchbasis Feste verarbeitete Lebensmittel außer Brot, Konfituren, Fruchtgelees, Marmeladen und Schokolade Suppen und Brühen Saucen Geleeüberzüge für Fisch- und Fleischerzeugnisse Glutenfreie Backwaren Fleisch-, Fisch-, und Meeresfrüchtlanaloge auf pflanzlicher Proteinbasis bzw. Getreideproteinbasis Emulgierte Liköre Diätlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diät-nahrung zur Gewichtsüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungszufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll - Nährstoffzusätze	Einzel- oder in Kombination 10 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/l 5 g/kg 5 g/l 5 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 20 g/kg 10 g/kg 1 g/kg 5 g/kg

EAG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 473 E 474	Zuckerester Zuckerglycéride }	Kaffee in Dosen (Flüssigkeit) Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse Fettemulsionen für Backzwecke Getränkeweißer Speiseeis Zuckerwaren Desserts Saucen Suppen und Brühen Frischobst, Oberflächenbehandlung Emulgierte, nicht-alkoholische Anisette Alkoholische Getränke, außer Wein und Bier Nährstoffzusätze Diätlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diät-nahrung zur Gewichtsüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungsmittelzufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll - Kaugummi	Einzeln o. in Kombination 1 g/kg 5 g/kg auf den Fettgeh. bezog. 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg quantum satis 5 g/l 5 g/l quantum satis 5 g/kg 10 g/kg
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Feinbackwaren Emulgierte Liköre Eiprodukte Getränkeweißer Kaugummi Fettemulsionen Milch- und Sahneanaloge Zuckerwaren Desserts Nährstoffzusätze Diätlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diät-nahrung zur Gewichtsüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungsmittelzufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll -	10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 0,5g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg quantum satis 5 g/kg

EG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Fettreduzierte und stark fettreduzierte Aufstriche und Salatsaucen Schokolade und Süßwaren auf Kakaobasis	4 g/kg 5 g/kg
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Feinbackwaren Fettemulsionen für Backzwecke Milch- und Sahneanaloge Getränkeweißer Speiseeis Zuckerwaren Desserts Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne Diätlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diät-nahrung zur Gewichtsüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungsmittelzufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll -	10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479 a	Thermooxidisiertes Sojaöl	Fett-emulsionen zum Backen und Braten	4 g/kg
E 479 b	Thermooxidisiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Fett-emulsionen zum Backen und Braten	10 g/kg

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 481 E 482	Natriumstearoyl-2-lactylat } Calciumstearoyl-2-lactylat }	Feinbackwaren Schnellkochender Reis Frühstücksgetreidekost Emulgierter Likör Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Kaugummi Fett emulsionen für Backzwecke Desserts Zuckerwaren Getränkeweißer (ohne Phosphate) Knabbererzeugnisse a. Getreide- u. Kartoffelbasis Fleischerzeugnisse Pulver zur Herstellung heißer Getränke Diätlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diät nahrung zur Gewichtsüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungsmittelzufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll Brot	Einzeln oder in Kombination 5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/kg 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 2 g/kg 2 g/kg 5 g/kg
E 483	Stearyl tartrat	Backwaren Desserts	5 g/kg 5 g/kg

BUG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitammonostearat Sorbitantristearat Sorbitammonolaurat Sorbitammonooleat Sorbitammonopalmitat	Feinbackwaren Fruchtgelee, Marmelade Fettemulsionen Milch- und Sahneanaloge Getränkeweißer Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit) Speiseeis Desserts Zuckerwaren Schokolade und Süßwaren auf Kakaobasis Emulgierte Saucen Nährstoffzusätze Hefen für Backzwecke Diätlebensmittel für bes. medizinische Zwecke - Diät-nahrung zur Gewichtsüberwachung, die die gesamte tägliche Nahrungsmittelzufuhr oder eine einzelne Mahlzeit ersetzen soll Kaugummi (Pro Memoria) Wein, gemäß Verordnung des Rates 84/1873/EWG* (nur E491)	Einzelnen oder in Kombination 10 g/kg 25 mg/kg, nur E 493 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg, nur E 492 5 g/kg quantum satis 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg
E 512	Zinn-IV-oxid	Dosen- und Glaskonserven von weißen Gemüsesorten	25 mg/kg als Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Aluminiumsulfat Aluminiumnatriumsulfat Aluminiumkaliumsulfat Aluminiumammoniumsulfat	Eiklar Kandierte Früchte	Einzelnen oder in Kombination 30 mg/kg als Al 200 mg/kg

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	Feinbackwaren (nur Biskuitgebäck und "Scones")	2,6 g/kg als Al
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanid } Kaliumferrocyanid } Calciumferrocyanid }	Kochsalz und Kochsalzersatz	Einzelnen oder in Kombination 20 mg/kg als wasser- freies Kalium- ferrocyanid
E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556 E 558 E 559	Siliciumdioxid } Calciumsilicat } (i) Magnesiumsilicat } (ii) Magnesiumtrisilicat * } Talk * } Natriumaluminiumsilicat } Kaliumaluminiumsilicat } Calciumaluminiumsilicat } Bentonit } Aluminiumsilicat (Kaolin) }	Reis (nur E 553 b) Trockenlebensmittel in Pulverform Speisesalz und Kochsalzersatz Nährstoffzusätze Lebensmittel in Tablettenform Kaugummi	quantum satis 10 g/kg 10 g/kg quantum satis quantum satis quantum satis (nur E 553b)
E 579 E 585	Eisen-II-gluconat } Eisen-II-lactat }	Schwarze Oliven	150 mg/kg als Fe

* asbestfrei

BAG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Guanylsäure Dinatriumguanylat Dikaliumguanylat Calciumguanylat Inosinsäure Dinatriuminosinat Dikaliuminosinat Calciuminosinat Calcium 5'-ribonucleotide Dinatrium 5'-ribonucleotid	Lebensmittel im allgemeinen Gewürze und Gewürzmittel	500 mg/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Guanylsäure quantum satis
E 636	Maltol	Kaugummi	300 mg/kg
E 637	Ethylmaltol	Kaugummi	300 mg/kg
E 900	Dimethylpolysiloxan	Lebensmittel im allgemeinen Kaugummi (Pro Memoria) Wein, gemäß Verordnung des Rates 84/1873/EWG	10 mg/kg 100 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	Bienenwachs, weiß und gelb Candelillawachs Carnaubawachs Shellack	mit Schokolade überzogene Süßwaren und kleine Feinbackwaren } als Knabbererzeugnisse } Überzugmittel Nüsse } Kaffeebohnen } Nährstoffzusätze Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen, lediglich zur Oberflächenbehandlung	quantum satis quantum satis quantum satis
E 912 E 914	Montansäureester Polyethylenwachsoxide	Frische Zitrusfrüchte, lediglich zur Oberflächen- behandlung	quantum satis

EG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 927b	Carbamid	Zuckerfreier Kaugummi	30 g/kg
E 950 E 951 E 957	Acesulfam K Aspartam Thaumatin	Kaugummi	* 800 mg/kg 2500 mg/kg 10 mg/kg (nur als Geschmacks- verstärker)
E 959	Neohesperidin DC	Kaugummi Margarine Minarine Fleischerzeugnisse Fleischpasteten Fruchtegelees Erzeugnisse aus pflanzlichen Proteinen	150 mg/kg 5 mg/kg (nur als Geschmacks- verstärker)
E 999	Quillajaextrakt	Aromatisierte nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis	200 mg/l
E 1103	Invertase	Zuckerwaren und Füllungen für Feinbackwaren	quantum satis
E 1505	Triethylcitrat	Eiklarpulver	quantum satis

* Wenn Kombinationen von E 950, E 951 und E 959 verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren.

ANHANG V

ZUGELASSENE TRÄGERSTOFFE UND TRÄGERLÖSUNGSMITTEL

ANMERKUNG: Nicht aufgenommen in diese Liste sind:

- 1) Stoffe, die gemeinhin als Lebensmittel betrachtet werden,
- 2) Stoffe im Sinne von Artikel 1 (4)
- 3) Stoffe, die primär als Säuerungsmittel oder Säureregulatoren fungieren wie Citronensäure und Ammoniumhydroxid.

EWG-NR	BEZEICHNUNG	BESCHRÄNKTE VERWENDUNG
-	Propan-1-2-diol (Propylenglycol)	Farbstoffe, Emulgatoren, Antioxidationsmittel und Enzyme
E 422	Glycerin	
E 420	Sorbit	
E 421	Mannit	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltit	
E 966	Lactit	
E 967	Xylit	
E 400-404	Alginsäure und ihre Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalze	
E 405	Propylenglykอลαlginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl	
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 415	Xanthan	
E 440	Pektine	
E 460	Cellulose (microcristallin oder als Pulver)	
E 461	Methylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose	
	Natriumcarboxymethylcellulose	

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	BESCHRÄNKTE VERWENDUNG
E 322	Lecithine	)
E 432-436	Polysorbate 20, 40, 60, 65 and 80	)
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	)
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	)
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	)
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	) nur Farbst. und fettlösliche
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefetts.	) Antioxidationsmittel
E 473	Zuckerester	)
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	)
E 491	Sorbitanester	) nur Farbstoffe
E 492		) und Schaumver-
E 493		) hüter
E 494		)
E 495		)
	Polyethylenglycol	nur Enzymzubereitungen, max. 10 %
E 1404	Oxidierter Stärke	
E 1410	Monostärkephosphat	
E 1412	Distärkephosphat	
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
E 1420	Acetylierte Stärke	
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
E 1440	Hydroxypropylstärke	
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	
	Beta-Cyclodextrin *	
E 170	Calciumcarbonat	
E 501	Kaliumcarbonat	
E 504	Magnesiumcarbonat	
E 508	Kaliumchlorid	
E 509	Calciumchlorid	
E 511	Magnesiumchlorid	
E 514	Natriumsulfat	
E 515	Kaliumsulfat	
E 516	Calciumsulfat	
E 517	Ammoniumsulfat	
E 341	Calciumphosphate	
E 263	Calciumacetat	
E 331	Natriumcitrate	
E 332	Kaliumcitrate	

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	BESCHRÄNKTE VERWENDUNG
E 577 E 640 E 1505 E 1518	Kaliumgluconat Glycin und dessen Natriumsalze Triethylcitrat Glycerintriacetat (Triacetin)	
E 551 E 552	Siliciumdioxid Calciumsilicat	) Emulgatoren und) Farbst., max. 5 %
E 553b E 558 E 559	Talk Bentonit Aluminiumsilicat (Kaolin)	) nur Farbstoffe) max. 5 %)
E 901 E 1200	Bienenwachs Polydextrose	nur Farbstoffe

ANHANG VI

LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE IN

SÄUGLINGSANFANGSNAHRUNG, FOLGENAHRUNG UND ENTWÖHNUNGSNAHRUNG

ANMERKUNG

Spezialnahrung und Entwöhnungsnahrung für Säuglinge und Kleinkinder dürfen E 414 (Gummi arabicum) und E 551 (Siliciumdioxid) enthalten. Dabei dürfen die Zubereitungen, aus denen sich diese Nahrung zusammensetzt, nicht mehr als je 10 g/kg an diesen Stoffen enthalten. Ferner ist der Zusatz von E 421 (Mannit) zulässig, sofern dieses als Trägerstoff für Vitamin B12 dient (Verhältnis Vitamin B12: Mannit nicht kleiner als 1:1000).

Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.

1. IN SÄUGLINGSANFANGSNAHRUNG ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

ANMERKUNGEN

1. Bei der Herstellung von Säuglingsanfangsnahrung dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.
2. Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322 und E 471 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der der jeweils andere Stoff in diesem Lebensmittel vorhanden ist.

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	HÖCHSTMENGE
E 270 E 330	Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure) Zitronensäure	quantum satis quantum satis
E 306 E 307 E 308 E 309	stark tocopherolhaltige Extrakte } Alpha -tocopherol } Gamma -tocopherol } Delta -tocopherol }	10 mg/l einzeln oder in Kombination
E 322 E 471	Lecithine Mono- und Diglyceride	5 g/l 4 g/l

11. IN FOLGENAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGE ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSTOFFE

ANMERKUNGEN

1. Bei der Herstellung von gesäuerter Milch dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.
2. Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322 und E 471 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der der jeweils andere Stoff in diesem Lebensmittel vorhanden ist.
3. Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 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.

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	HÖCHSTMENGE
E 270 E 330	Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure) Citronensäure	quantum satis quantum satis
E 306 E 307 E 308 E 309	stark tocopherolhaltige Extrakte) Alpha -tocopherol) Gamma -tocopherol) Delta -tocopherol)	10 mg/l einzeln oder in Kombination
E 322 E 471	Lecithine Mono- und Diglyceride	5 g/l 4 g/l
E 407 E 410 E 412	Carrageen Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl	0,3 g/l 1 g/l 1 g/l

III. IN ENTWÖHNUNGSNAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGE UND KLEINKINDER ZUGELASSENE
LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

EWG-NR	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333 E 500 E 501 E 503 E 507 E 524 E 525 E 526	Calciumcarbonate } Essigsäure } Kaliumacetat } Natriumacetate } Calciumacetat } Essigsäure * } Malinsäure } Natriumlactat * } Kaliumlactat * } Calciumlactat * } Citronensäure } Natriumcitrate } Kaliumcitrate } Calciumcitrate } Natriumcarbonate } Kaliumcarbonate } Ammoniumcarbonate } Salzsäure } Natriumhydroxid } Kaliumhydroxid } Calciumhydroxid } * nur L(+)-Milchsäure)	Entwöhnungsnahrung	quantum satis (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinsäure } Natrium-L-Ascorbat } Calcium L-Ascorbat }	Getränke, Säfte und Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis fetthaltige Lebens- mittel auf Getreide- basis, einschließlich Kekse und Zwieback	Einzel oder in Kombination, ausgedrückt als Ascorbinsäure 0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	L-Ascorbylpalmitat } stark tocopherolh. Extr.) } Alpha -tocopherol } Gamma -tocopherol } Delta -tocopherol }	fetthaltige Getreide- kost, Kekse, Zwieback und Babynahrung	0,1 g/kg einzeln oder in Kombina- tion
E 338	Phosphorsäure	Entwöhnungsnahrung	1 g/kg als P ₂ O ₅ (nur zur Korrektur des pH-Wertes)

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 339 E 340 E 341	Natriumphosphate) Kaliumphosphate) Calciumphosphate)	Getreidekost	1 g/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als P ₂ O ₅
E 322	Lecithine	Kekse und Zwieback) Lebensm.a.Getr.b.) Babynahrung)	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472C	Mono- und Diglyceriden) von Speisefettsäuren) Essigsäureester von) Mono- und Diglyceriden) von Speisefettsäuren) Milchsäureester von) Mono- und Diglyceriden von) Speisefettsäuren) Zitronensäureester von) Mono- und Diglyceriden von) Speisefettsäuren)	Kekse und Zwieback) Lebensm.a.Getr.b.) Babynahrung)	5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginsäure) Natriumalginat) Kaliumalginat) Calciumalginat)	Desserts) Pudding)	0,5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440 E 460(i)	Johannisbrotkernmehl) Guarkernmehl) Gummi arabicum) Xanthan) Pektine) Microcristalline Cellulose)	Entwöhnungsnahrung Glutenfreie Lebensm. auf Getreidebasis	10 g/kg einzeln oder in Kombination 20 g/kg einzeln oder in Kombination
E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreidekost	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 450a E 575	Weinsäure) Natriumtartrat) Kaliumtartrat) Dinatriumdiphosphat) Glucono-delta-lacton)	Kekse und Zwieback	5 g/kg als Restmenge

525/92

EWG-Nr	BEZEICHNUNG	LEBENSMITTEL	HÖCHSTMENGE
E 1404	Oxidierter Stärke)	Entwöhnungsnahrung	50 g/kg
E 1410	Monostärkephosphat)		
E 1412	Distärkephosphat)		
E 1413	Phosphatisiertes Distärkephosphat)		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat)		
E 1420	Acetylierte Stärke)		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat)		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat)		

IV. IN SAUGLINGSANFANGSNÄHRUNG, FOLGENÄHRUNG UND ENTWÖHNUNGSNÄHRUNG FÜR BESONDERE MEDIZINISCHE ZWECKE ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE

s. die entsprechenden Tabellen des Anhangs VI.

III/3417/92, Teil 1

AUSWIRKUNGEN DES VORSCHLAGS AUF DIE UNTERNEHMEN,
INSBESONDERE AUF KLEINE UND MITTLERE UNTERNEHMEN (KMU)

Titel des Vorschlags:

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates

zur Änderung der Richtlinie 89/107/EWG zur Angleichung der
Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in
Lebensmitteln verwendet werden dürfen

Über Süßstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

Über andere Zusatzstoffe von Lebensmitteln als Farbstoffe und Süßstoffe

Dokumentnummer:

III/3417/92

Der Vorschlag:

Eine Änderung der Rahmenrichtlinie 89/107/EWG bezüglich der Ausnahme, die
Mitgliedstaaten gewährt wird, um die Verwendung von Zusatzstoffen in
Lebensmitteln zu verbieten, die üblicherweise ohne Zusatzstoffe hergestellt
werden.

Ergänzung der Rahmenrichtlinie 89/107/EWG über Lebensmittelzusatzstoffe, in
der die Kommission aufgefordert wird, Vorschläge für sämtliche
Lebensmittelzusatzstoffe, die Lebensmittelkategorien, in denen die
zugelassenen Zusatzstoffe verwendet werden dürfen, und die Höchstwerte
vorzulegen.

Auswirkungen auf die Unternehmen:

1. - Die Richtlinie gilt für alle Zweige der Lebensmittelindustrie, die bei
der Lebensmittelherstellung Zusatzstoffe außer Farbstoffen und Süß-
stoffen verwenden;

- Sowohl KMU als auch größere Unternehmen sind betroffen;
 - Die geographische Verteilung ist homogen.
2. Die meisten Unternehmen verwenden bereits die in dem Richtlinienentwurf aufgeführten Zusatzstoffe. Einige werden ihre Herstellungsverfahren aufgrund der geänderten zulässigen Höchstwerte anpassen müssen, was jedoch eine rein technische Frage ist.
 3. Auswirkungen auf die Beschäftigung wird es nicht geben. Die Wettbewerbsfähigkeit wird sich aufgrund einer effizienteren Produktion erhöhen.
 4. Der Vorschlag enthält keine besonderen Maßnahmen für KMU, alle Unternehmen erfahren die gleiche Behandlung.

Konsultationen

Die betroffenen Kommissionsdienststellen wurden formgerecht konsultiert. Die Generaldirektionen V, VI, XXIII, der Dienst "Verbraucherpolitik" und der Juristische Dienst haben dem Richtlinienvorschlag zugestimmt.

Während der Formulierung der Bestimmungen und Anhänge dieses Vorschlagsentwurfs wurden Vertreter der Industrie zu den Sitzungen der Arbeitsgruppe "Lebensmittelzusatzstoffe" eingeladen. Die Industrie steht insgesamt dem Vorschlag positiv gegenüber.

Der Beratende Lebensmittelausschuß, in dem Landwirtschaft, Industrie, Verbraucher, Gewerkschaften und Vertrieb vertreten sind, wurde anlässlich der Sitzung des Ausschusses vom 13. und 14. Februar um seine Stellungnahme gebeten.

Beschluß

des Bundesrates

zum

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Änderung der Richtlinie 89/107/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über Süßstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen

Vorschlag für eine Richtlinie des Rates über andere Zusatzstoffe von Lebensmitteln als Farbstoffe und Süßstoffe

KOM(92) 255 endg.; Ratsdok. 7726/92

Der Bundesrat hat in seiner 647. Sitzung am 16. Oktober 1992 zu der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

Zu den Richtlinienvorschlägen allgemein

1. Die Bundesregierung wird gebeten, bei den weiteren Beratungen mit Nachdruck darauf hinzuwirken, daß anstelle des in den Richtlinien jeweils für den Ständigen Lebensmittelausschuß vorgesehenen Verfahrens eines beratenden Ausschusses das Verfahren des Regelausschusses in der Variante "Contre-Filet" tritt.
2. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung ferner, daß mit der Zulassung neuer Zusatzstoffe auch allgemein gültige, gesicherte analytische Methoden zur Überprüfung der Zusatzstoffzusätze bekanntgemacht werden.

...

Zum 1. Richtlinienvorschlag

3. Vor dem Hintergrund der Notwendigkeit einer vollständigen Harmonisierung des Zusatzstoffbereichs als Bestandteil gesundheitsschutzbezogener Vorschriften sollte nach Auffassung des Bundesrates auf nationalstaatliche Regelungen möglichst verzichtet werden. Aus diesem Grunde bittet der Bundesrat die Bundesregierung, bei den weiteren Beratungen sicherzustellen, daß die Anwendung der in Artikel 1 Nr. 1 Abs. 1 des Richtlinienvorschlages vorgesehenen Ausnahmebestimmungen für "traditionelle Erzeugnisse" auf solche Fälle von erheblicher Bedeutung beschränkt wird, in denen die Lebensmittel traditionell tatsächlich ohne Zusatzstoffverwendung (z.B. Bier in der Bundesrepublik Deutschland) hergestellt werden.

4. Die Bundesregierung wird ferner gebeten

- auf eine Verdeutlichung des Begriffs "traditionelle Erzeugnisse" hinzuwirken, um sicherzustellen, daß für - alle - in Deutschland zum Stichtag hergestellten Biere das Reinheitsgebot beibehalten werden kann,
- auf eine Regelung hinzuwirken, die sicherstellt, daß die nach Artikel 3 Abs. 3 Buchstabe e (neu) der Richtlinie 89/107/EWG vom Rat zu erlassenden Vorschriften über die national zulässige Untersagung des Verwendens bestimmter Zusatzstoffe zeitgleich mit den Richtlinien über diese Zusatzstoffe wirksam werden.

Das Jahrhunderte alte deutsche Reinheitsgebot für Bier ist für die Herstellung aller deutschen Biere gültig. Biere, die erst in den letzten Jahren oder Jahrzehnten auf den Markt gekommen oder - abweichend vom Reinheitsgebot - früher in den neuen Ländern hergestellt worden sind, dürfen auch in Zukunft nicht davon ausgeklammert werden. Andernfalls wäre eine weitere Aufsplitterung des bestehenden Bierangebots zu besorgen, das für den Verbraucher nicht

mehr überschaubar und für die amtliche Lebensmittelüberwachung nur über Positiv-Listen o.ä. kontrollierbar wäre.

Der zeitliche Zusammenhang der genannten Regelungen ist notwendig, um das Entstehen einer für die Brauwirtschaft und die amtliche Lebensmittelüberwachung unzuträglichen Regelungslücke zu verhindern.

Zum 2. Richtlinienvorschlag

5. Der Bundesrat ist der Auffassung, daß für die Verwendung der im Anhang des Richtlinienvorschlages genannten Süßstoffe Thaumatin (E 967) und Neohesperidin DC (E 952) kein zwingendes technologisches Erfordernis erkennbar ist, da ausreichende Alternativen für die betreffenden Lebensmittelgruppen vorhanden sind. Darüber hinaus handelt es sich bezüglich der physiologischen Verträglichkeit um relativ wenig erforschte Stoffe, so daß die gesundheitliche Unbedenklichkeit als nicht zweifelsfrei erwiesen anzusehen ist. Der Bundesrat bittet deshalb die Bundesregierung, im Interesse des vorbeugenden Gesundheitsschutzes auf eine Streichung der genannten Süßstoffe hinzuwirken.

Der Zusatz von Süßstoffen zu Apfel- und Birnenwein kann zu einer weiteren Einschränkung bisher traditionell ohne Süßung hergestellter Erzeugnisse führen. Deshalb sollte Apfel- und Birnenwein aus dem Anhang gestrichen werden.

Zum 3. Richtlinienvorschlag

6. Der Bundesrat begrüßt grundsätzlich die Absicht, mit der vorliegenden Einzelrichtlinie das gemeinschaftsrechtliche Zusatzstoffregime zu vervollständigen bzw. neu zu ordnen.

Der Bundesrat vertritt jedoch die Auffassung, daß die in Anhang IV des Richtlinienvorschlages über andere Zusatzstoffe von Lebensmitteln als Farbstoffe und Süßstoffe als Geschmacksverstärker angeführten Süßstoffe aus rechtssystematischen Gründen in der Einzelrichtlinie über Süß-

stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, abgehandelt werden sollten.

7. Der Richtlinienvorschlag weist nach Auffassung des Bundesrates gravierende Mängel auf, die vor allem dem in den Erwägungsgründen prioritär genannten Ziel des Verbraucherschutzes zuwiderlaufen, zumal die in Anhang II der Rahmenrichtlinie 89/107/EWG enthaltenen Vorgaben vielfach auch durch den vorliegenden Richtlinienvorschlag nicht eingehalten werden. Diese Vorgaben sind wie folgt festgelegt:

"Lebensmittelzusatzstoffe dürfen nur dann genehmigt werden,

- wenn eine hinreichende technische Notwendigkeit nachgewiesen werden kann und wenn das angestrebte Ziel nicht mit anderen, wirtschaftlich und technisch brauchbaren Methoden erreicht werden kann;
- wenn sie bei der vorgeschlagenen Dosis für den Verbraucher gesundheitlich unbedenklich sind, soweit die verfügbaren wissenschaftlichen Daten ein Urteil hierüber erlauben;
- wenn der Verbraucher durch ihre Verwendung nicht irregeführt wird."

8. Der Bundesrat stellt in diesem Zusammenhang fest, daß der Richtlinienvorschlag die Anwendungsmöglichkeiten von Zusatzstoffen gegenüber der bisherigen im nationalen Recht bestehenden Situation in einem aus deutscher Sicht unvertretbaren Maß ausdehnt. Dies gilt sowohl hinsichtlich der Anzahl als auch der Anwendungsbereiche der zugelassenen Stoffe sowie bezüglich der ggf. vorgesehenen Höchstmengenregelungen.

9. Von besonderer Bedeutung ist für den Bundesrat die vorgesehene Zulassung von Zusatzstoffen, deren Verwendung generell oder in bezug auf die im Richtlinienvorschlag genannten Anwendungsbereiche und Höchstmengen auf gesund-

heitliche Bedenken stößt oder bei denen die gesundheitliche Unbedenklichkeit nicht zweifelsfrei nachgewiesen ist.

Insbesondere ist darauf hinzuwirken, daß solche Stoffe, die in Deutschland aus gesundheitlichen Gründen keine Zulassung haben oder deren Zulassung zurückgenommen wurde, durch die Richtlinien nicht zugelassen werden (z.B. Propionsäure).

10. Aus gesundheitlicher Sicht bestehen Bedenken gegen die Verwendung von Propionsäure (E 280 - 283) bei Brot, Nisin (E 234) bei Käse, Ameisensäure (E 236 - 238) bei Saucen, Getränken und Gurkenkonserven, thermisch oxydierten Ölen (E 479a) bei Brat- und Backfetten, Zinnverbindungen (E 512) bei Gemüsekonserven, Aluminiumverbindungen (E 520 - 523) bei kandierten Früchten.

Weiterhin werden konservierende Stoffe (einschließlich Derivate der schwefligen Säure) in breitem Umfang zugelassen.

Letztlich werden auch Stoffe zu Verwendungszwecken zugelassen, bei denen die technologische Notwendigkeit nicht zwingend gegeben ist (Hydrokolloide, Polyphosphate, emulgierend wirkende Stoffe).

11. Neben den aus deutscher Sicht für eine Reihe von Zusatzstoffen vorgesehenen überhöhten konkreten Höchstmengenfestsetzungen sind die für weitere Stoffe mit "quantum satis" angegebenen zulässigen Maximalkonzentrationen nach Auffassung des Bundesrates nicht mit einem wirksamen Verbraucherschutz vereinbar, zumal der Richtlinienvorschlag eine Definition des genannten Begriffs vermissen läßt.

12. Aufgrund dieser Sachlage hält der Bundesrat eine umfassende Überarbeitung des Richtlinienvorschlages für dringend geboten. Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, bei den weiteren Beratungen nachdrücklich vor allem auch die Rechte der Verbraucher auf Schutz vor gesundheitlichen Beeinträchtigungen und vor Täuschung bzw. Irreführung einzu-

bringen und dementsprechend auf Regelungen hinzuwirken, die sich an den geltenden deutschen Zusatzstoffvorschriften orientieren.

13. Die Erwartung des Verbrauchers geht dahin, daß Lebensmitteln Zusatzstoffe nur in unbedingt erforderlichem Umfang zugesetzt werden; bei zeitgemäßer Betriebshygiene und angemessener Technologie ist die Verwendung von Zusatzstoffen in dem durch die Richtlinie gegebenen Umfang nicht erforderlich. Die Festlegungen der Richtlinie stellen einen erheblichen Rückschritt dar und laufen daher der Erwartung und den Interessen des Verbrauchers zuwider.