

Verordnung

**des Bundesministeriums für Gesundheit und
des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**

Verordnung

zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe

A. Zielsetzung

Die Richtlinien

- 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 3),
- 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 13),
- 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 61 S. 1),
- 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 178 S. 1),
- 95/45/EG der Kommission vom 26. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe (ABl. EG Nr. L 226 S. 1),
- 96/21/EG des Rates vom 29. März 1996 zur Änderung der Richtlinie 94/54/EG der Kommission über Angaben, die zusätzlich zu den in der Richtlinie 79/112/EWG des Rates aufgeführten Angaben auf dem Etikett bestimmter Lebensmittel vorgeschrieben sind (ABl. EG Nr. L 88 S. 5),
- 96/70/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Änderung der Richtlinie 80/777/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern (ABl. EG Nr. L 299 S. 26),

- 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 339, S. 1),
- 96/83/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 48 S. 16),
- 95/85/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 86 S. 4),

sowie die Entscheidung

- Nr. 292/97/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 über die Aufrechterhaltung einzelstaatlicher Verbote der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe bei der Herstellung einiger Lebensmittel (ABl. EG Nr. L 48 S. 13)

sind in deutsches Recht umzusetzen.

Zur Verbesserung der Informationen der Verbraucher sind die Vorschriften über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln zu erweitern.

B. Lösung

Mit dieser Verordnung werden die vorstehend genannten Richtlinien und die Entscheidung in deutsches Recht umgesetzt sowie die Vorschriften über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln erweitert.

C. Alternativen

Keine.

D. Kosten der öffentlichen Haushalte

1. Haushaltsausgaben ohne Vollzugaufwand:

Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten.

2. Vollzugaufwand:

Den Ländern und Gemeinden kann die Verordnung durch die notwendigen Mehruntersuchungen Mehrkosten verursachen, die wie folgt veranschlagt werden:

Brandenburg

Einmalige Investitionskosten:	350 000,- DM
Jährliche Sachkosten:	20 000,- DM

Hessen

Einmalige Investitionskosten:	200 000,- DM
Jährliche Personalkosten:	150 000,- DM
Jährliche Sachkosten:	50 000,- DM

Sachsen

Einmalige Investitionskosten:	300 000,- DM
Jährliche Personalkosten:	110 000,- DM
Jährliche Sachkosten:	100 000,- DM

Schleswig-Holstein

Einmalige Investitionskosten:	150 000,- DM
Jährliche Personalkosten:	70 000,- DM
Jährliche Sachkosten:	10 000,- DM

Die übrigen Länder haben hierzu keine näheren Angaben gemacht.

E. Sonstige Kosten

Für die Wirtschaft können sich zusätzliche Kosten durch Untersuchung ihrer Erzeugnisse aufgrund der Sorgfaltspflicht hinsichtlich der Einhaltung der vorgesehenen Bestimmungen sowie durch die erweiterte Verpflichtung zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ergeben. Es ist daher nicht auszuschließen, daß dies zu einer Erhöhung von Einzelpreisen führt, jedoch sind Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau kaum zu erwarten. Für klein- und mittelständische Betriebe sind durch diese Verordnung besondere Kostenbelastungen oder -entlastungen nicht zu erwarten. Die Auswirkungen lassen sich jedoch im vorhinein nicht quantifizieren, weil Angaben über die zusätzliche kostenmäßige Belastung der Wirtschaft im Einzelfall als Folge der Umsetzung der EG-Regelungen nicht vorliegen.

20. 05. 97

G – A – Wi

Verordnung

**des Bundesministeriums für Gesundheit und
des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**

Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe

Der Chef des Bundeskanzleramtes
031 (312) – 23102 – Zu 11/97

Bonn, den 20. Mai 1997

An den
Präsidenten des Bundesrates

Hiermit übersende ich die von dem Bundesministerium für Gesundheit und dem
Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu erlassende

Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über
Zusatzstoffe

mit Begründung und Vorblatt.

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

Friedrich Bohl

Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe*)

Vom

1997

Es verordnen

das Bundesministerium für Gesundheit

- auf Grund des § 2 Abs. 3, des § 9 Abs. 1 Nr. 3, 4 Buchstabe a und b, 5 und 6 und in Verbindung mit Abs. 3 Satz 1, des § 19 Abs. 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe b und d, Nr. 3 und 4 Buchstabe a, b und c und des § 20 Abs. 3 Nr. 1 und 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Juli 1993 (BGBl. I S. 1169), die durch Artikel 1 Nr. 3, 4 und 5 des Gesetzes vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3538) geändert worden sind, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

*) Mit dieser Verordnung werden die Richtlinien

- 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 3),
- 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 13),
- 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 61 S. 1),
- 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 178 S. 1),
- 95/45/EG der Kommission vom 26. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe (ABl. EG Nr. L 226 S. 1),
- 96/21/EG des Rates vom 29. März 1996 zur Änderung der Richtlinie 94/54/EG der Kommission über Angaben, die zusätzlich zu den in der Richtlinie 79/112/EWG des Rates aufgeführten Angaben auf dem Etikett bestimmter Lebensmittel vorgeschrieben sind (ABl. EG Nr. L 88 S. 5),
- 96/70/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Änderung der Richtlinie 80/777/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern (ABl. EG Nr. L 299 S. 26),
- 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 339, S. 1)
- 96/83/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 48 S. 16),
- 96/85/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 86 S. 4),

sowie die Entscheidung

- Nr. 292/97/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 über die Aufrechterhaltung einzelstaatlicher Verbote der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe bei der Herstellung einiger Lebensmittel (ABl. EG Nr. L 48 S. 13)

in deutsches Recht umgesetzt. Die Verpflichtungen aus der Richtlinie 83/189/EWG des Rates vom 28. März 1983 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. EG Nr. L 109 S. 8), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. März 1994 (ABl. EG Nr. L 100 S. 30), sind beachtet worden.

- auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1, 2a und 3 in Verbindung mit Abs. 3 und des § 16 Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, die durch Artikel 1 Nr. 3 und 4 des Gesetzes vom 25. November 1994 geändert worden sind, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und für Wirtschaft,
- auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 3 und 5 des Gesetzes vom 25. November 1994 geändert worden ist,
- auf Grund des § 49 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, der durch Artikel 1 Nr. 3 und 5 des Gesetzes vom 25. November 1994 geändert worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen
- auf Grund des Artikels 4 Abs. 1 Nr. 8 und 9 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) sowie
- auf Grund des § 25 Nr. 1 des Vorläufigen Biergesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juli 1993 (BGBl. I S. 1399)

und das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

- auf Grund des § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471), der gemäß Artikel 51 der Verordnung vom 26. Februar 1993 (BGBl. I S. 278) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit, der Justiz und für Wirtschaft,
- auf Grund des § 13 Abs. 3 Nr. 1, 2 und 3 und des § 24 Abs. 3 Nr. 4 des Weingesetzes vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467), im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Gesundheit sowie
- auf Grund des § 15 Nr. 7, des § 16 Abs. 2 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2 Nr. 1 und 2, des § 21 Abs. 1 Nr. 3 und des § 24 Abs. 2 Nr. 1 des Weingesetzes:

Inhaltsübersicht

Artikel

- 1 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
- 2 Zusatzstoff-Verkehrsverordnung
- 3 Änderung der Diätverordnung
- 4 Änderung der Fleischverordnung
- 5 Änderung der Eiprodukte-Verordnung
- 6 Änderung der Milcherzeugnisverordnung
- 7 Änderung der Butterverordnung
- 8 Änderung der Käseverordnung
- 9 Änderung der Verordnung über Teigwaren

Artikel

- 10 Änderung der Konfitürenverordnung
- 11 Änderung der Fruchtsaft-Verordnung
- 12 Änderung der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup
- 13 Änderung der Kaffeeverordnung
- 14 Änderung der Kakaoverordnung
- 15 Änderung der Verordnung über Speiseeis
- 16 Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung
- 17 Änderung bierrechtlicher Vorschriften
- 18 Änderung der Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes
- 19 Änderung der Aromenverordnung
- 20 Änderung der Extraktionslösungsmittelverordnung
- 21 Änderung der Tabakverordnung
- 22 Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
- 23 Änderung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
- 24 Änderung der Weinverordnung
- 25 Verordnung über den Übergang auf das neue Zusatzstoffrecht
- 26 Neubekanntmachung der Weinverordnung
- 27 Inkrafttreten/Außerkräfttreten

Artikel 1

**Verordnung
über die Zulassung von Zusatzstoffen
zu Lebensmitteln
zu technologischen Zwecken
(Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV)**

§ 1

Allgemeine Vorschriften

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

(2) Eine Kenntlichmachung der Lebensmittel hinsichtlich des Gehaltes an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen ist abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nur erforderlich, soweit die Kenntlichmachung durch § 9 vorgeschrieben wird. Rechtsvorschriften, die bei bestimmten Lebensmitteln die Kenntlichmachung abweichend von den Vorschriften dieser Verordnung regeln, sowie die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

(3) Diese Verordnung gilt mit Ausnahme der §§ 8 und 9 nicht für Zusatzstoffe, die für die Aufbereitung von Trinkwasser oder für Aromen bestimmt sind. Diese Verordnung gilt ferner nicht für Erzeugnisse, die dem Weingesetz vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467) in der jeweils geltenden Fassung unterliegen.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung bedeutet:

1. „Unbehandelte Lebensmittel“: Lebensmittel, die keiner Herstellung oder Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer substantiellen Änderung des Originalzustands der Lebensmittel führt; eine substantielle Änderung liegt insbesondere nicht vor, wenn die Lebensmittel geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren, gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthülst, verpackt oder ausgepackt worden sind,
2. „Höchstmenge“: Höchstzulässiger Gehalt an zugesetzten Zusatzstoffen in Lebensmitteln in dem Zustand, in dem die Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, falls in den Anlagen zu dieser Verordnung nichts anderes festgelegt ist; sofern ein Lebensmittel noch der Zubereitung bedarf, bezieht sich die jeweilige Höchstmenge auf das nach der Gebrauchsanleitung zubereitete Lebensmittel,
3. „Ohne Zuckerzusatz“: Ohne Zusatz von Monosacchariden oder Disacchariden und ohne Zusatz von Lebensmitteln, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden,
4. „Brennwertvermindert“: Lebensmittel mit einem Brennwert, der mindestens um 30 vom Hundert gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses vermindert ist.

§ 3

Farbstoffe

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

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

(3) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe sind zum Färben von Eiern oder zum Erzielen von Farbeffekten bei Eiern oder für Stempelaufdrucke auf Schalen von Eiern im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission mit Durchführungsvorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier vom 15. Mai 1991 (ABl. EG Nr. L 121 S. 11), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1511/96 (ABl. EG Nr. L 189 S. 96), zugelassen.

§ 4

Süßungsmittel

(1) Zum Süßen von Lebensmitteln sind die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort genannten Lebensmittel und für Tafelsüßen zugelassen.

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

§ 5

**Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe
und Süßungsmittel**

(1) Die in den Anlagen 3, 4 und 5 aufgeführten Zusatzstoffe sind für die dort genannten Lebensmittel zu den in Anlage 7 angegebenen technologischen Zwecken zugelassen.

(2) Für nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, alkoholfreien Wein und FlüssigteeKonzentrat ist Dimethyldicarbonat (E 242) als Zusatzstoff zugelassen. Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln der in Satz 1 genannten Getränke dürfen nicht mehr als 250 Milligramm Dimethyldicarbonat (E 242) je Liter zugesetzt werden. Die in Satz 1 genannten Getränke dürfen an den Verbraucher nur abgegeben werden, wenn Dimethyldicarbonat (E 242) in dem Getränk nicht mehr nachweisbar ist.

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

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

§ 6

**Zusatzstoffe für Säuglings- und
Kleinkindernahrung**

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

§ 7

Höchstmengenfestsetzungen

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

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

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

§ 8

Verwendung von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen

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

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

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

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

(5) Die Absätze 1 bis 4 gelten nicht für Säuglings- und Kleinkindernahrung, sofern in Anlage 6 nichts anderes bestimmt ist.

§ 9

Kenntlichmachung

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

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“,
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“,
3. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“,
4. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“,
5. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Anlage 5 Teil B von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe „geschwefelt“,
6. bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „geschwärzt“,
7. bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 901 bis E 904, E 912 oder E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe „gewachst“,
8. bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 450 bis E 452, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden, durch die Angabe „mit Phosphat“.

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

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

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

(5) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967 und andere Lebensmittel mit einem Gehalt an diesen Zusatzstoffen von mehr als 100 g in einem Kilogramm oder einem Liter dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ nach Absatz 6 angegeben ist.

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

1. bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen oder Fertigpackungen nach § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung,
3. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, auf der Fertigpackung oder dem mit ihr verbundenen Etikett,
4. bei der Abgabe von Lebensmitteln im Versandhandel auch in den Angebotslisten,
5. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten,
6. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

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

(7) Bei Lebensmitteln, die in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen verpackt sind und deren Haltbarkeit durch eine Schutzatmosphäre verlän-

gert wird, ist der Hinweis „unter Schutzatmosphäre verpackt“ anzugeben. Absatz 6 Satz 1 und 2 Nr. 3 gilt entsprechend.

(8) Die Angaben nach Absatz 1 können entfallen

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

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

§ 10

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

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

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

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 9 Abs. 4 oder 5 ein dort genanntes Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 7 Abs. 1 Satz 1 bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln eines dort genannten Lebensmittels einen Zusatzstoff über die festgesetzte Höchstmenge hinaus verwendet.

(4) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 9 Abs. 1, 2 Satz 1 oder 2 oder Abs. 3 bei der gewerbsmäßigen Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher den Gehalt an einem Zusatzstoff nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht.

(5) Wer eine in den Absätzen 2 bis 4 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

Anlage 1
(zu § 3 Abs. 1 und § 7)

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

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

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	Lebensmittel allgemein	qs
E 140	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline	Vorbehaltlich besonderer Regelungen in Teil B oder C gelten die Zulassungen nicht für:	
E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	1. Unbehandelte Lebensmittel	
E 150a	Einfaches Zuckerkulör	2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	3. Milch, teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschließlich Sterilisation durch Ultraschallbehandlung) (nicht aromatisiert)	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	4. Schokoladenmilch	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	5. Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)	
E 153	Pflanzkohle	6. Trockenmilch und eingedickte Milch im Sinne der Milcherzeugnisverordnung (nicht aromatisiert)	
E 160a	Carotine i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotin	7. Buttermilch (nicht aromatisiert)	
E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	8. Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert)	
E 162	Beetenrot	9. Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs	
E 163	Anthocyane	10. Eier und Eiprodukte im Sinne der Eiprodukte-Verordnung	
E 170	Calciumcarbonat	11. Mehl und andere Müllereierzeugnisse sowie Stärkeerzeugnisse	
E 171	Titandioxid	12. Brot oder ähnliche Erzeugnisse	
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	13. Teigwaren oder Gnocchi	
		14. Zucker und alle übrigen Mono- und Disaccharide	
		15. Tomatenmark oder Tomatenkonserven	
		16. Saucen auf Tomatenbasis	
		17. Fruchtsaft im Sinne der Fruchtsaftverordnung, Fruchtnektar im Sinne der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup sowie Gemüsesaft	

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
		18. Obst, Gemüse, Kartoffeln und Pilze, behandelt, konserviert oder getrocknet 19. Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem im Sinne der Konfitürenverordnung; Crème de pruneaux 20. Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten 21. Kakaoerzeugnisse und Schokoladenbestandteile in Schokoladeerzeugnissen im Sinne der Kakaoverordnung 22. Röstkaffee; Tee; Zichorie; Tee- und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgüßzubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Erzeugnisse 23. Salz; Kochsalzersatz; Gewürze oder Gewürzmischungen 24. Korn, Kornbrand, Obstspirituosen, Obstbrände, Ouzo, Grappa, Tsikoudia aus Kreta, Tsipouro aus Mazedonien, Tsipouro aus Thessalien, Tsipouro aus Tyrnavos, Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau-de-vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise und London Gin im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 25. Sambuca, Maraschino und Mistra im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1180/91 26. Weinessig 27. Honig im Sinne der Honigverordnung 28. Malz- und Malzerzeugnisse 29. Reifender und nichtreifender Käse (nicht aromatisiert) 30. Butter aus Schafs- und Ziegenmilch 31. in Teil C aufgeführte Lebensmittel	qs

Teil B

**Farbstoffe, die für bestimmte Lebensmittel
zugelassen sind⁷⁾**

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 100	Kurkumin	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	100 mg/l, davon
E 102	Tartrazin		E 110, E 122, E 124, E 155 jeweils nur 50 mg/l
E 104	Chinolingelb	Kandierte Früchte oder kandierte Gemüse; Mostarda di frutta	200 mg/kg
E 110	Gelborange S	Rote Obstkonserven	200 mg/kg
E 120	Echtes Karmin	Süßwaren	300 mg/kg, davon
E 122	Azorubin		E 110, E 122, E 124, E 155 jeweils nur 50 mg/kg
E 124	Cochenillerot A	Dekorationen oder Überzüge	500 mg/kg
E 129	Allurarot AC	Feine Backwaren (z.B. Frühstücksgebäck, Kekse, Kuchen und Waffeln)	200 mg/kg, davon
E 131	Patentblau V		E 110, E 122, E 124, E 155 jeweils nur 50 mg/kg
E 132	Indigotin I	Speiseeis	150 mg/kg, davon
E 133	Brillantblau FCF		E 110, E 122, E 124, E 155 jeweils nur 50 mg/kg
E 142	Grün S	Aromatisierter Schmelzkäse	100 mg/kg
E 151	Brillantschwarz BN	Dessertspeisen einschließlich aromatisierter Milcherzeugnisse	150 mg/kg, davon
E 155	Braun HT		E 110, E 122, E 124, E 155 jeweils nur 50 mg/kg oder 50 mg/l
E 160d	Lycopin		
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	Saucen; Würzmittel (z.B. Currypulver, Tan- doori); Pickles; Appetithappen; Chutney und Piccalilli	500 mg/kg
E 160 f	Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)-Ethylester	Senf	300 mg/kg
E 161b	Lutein	Fisch- oder Krebstierpasten	100 mg/kg
		Vorgekochte Krebstiere	250 mg/kg
		Lachersatz	500 mg/kg
		Surimi	500 mg/kg
		Fischrogen	300 mg/kg
		Räucherfisch	100 mg/kg

7)

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

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke: - extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse - sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Erdnüssen Eßbare Käserinden und eßbare Wursthüllen Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungsmittel in flüssiger Form Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungsmittel in fester Form Suppen Fleisch- oder Fischanaloge auf pflanzlicher Proteinbasis Spirituosen (einschl. Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.) (mit Ausnahme der in Teil A Spalte 3 Nr. 24 und Teil C aufgeführten Spirituosen) Obstweine/Fruchtweine (ausgenommen Cidre bouché) auch schäumend und/oder aromatisiert	200 mg/kg 100 mg/kg qs 50 mg/kg 50 mg/kg 100 mg/l 300 mg/kg 50 mg/l 100 mg/kg 200 mg/l 200 mg/l
E 123	Amaranth	Aperitifweine; Spirituosen, einschließlich Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol. (mit Ausnahme der in Teil A Spalte 3 Nr. 24 und Teil C aufgeführten Spirituosen) Fischrogen	30 mg/l 30 mg/kg
E 127	Erythrosin	Cocktailkirschen und kandierte Kirschen Bigarreaux-Kirschen (Kaiserkirschen) in Sirup und in Obstcocktails	200 mg/kg 150 mg/kg
E 128	Rot 2G	Breakfast Sausages mit mindestens 6 % Getreideanteil; Hackfleisch mit einem pflanzlichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %	20 mg/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 154	Braun FK	Kippers	20 mg/kg
E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	Dekorationen und Überzüge Feine Backwaren Speiseeis Liköre, einschließlich zugesetzten Alkohol enthaltende Getränke mit weniger als 15 Volumenprozent Alkohol Aromatisierter Schmelzkäse Dessertspeisen Snacks: gesalzene und trockene Knabber- erzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke: - extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse - sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Erdnüssen Räucherfisch Eßbare Käserinde oder eßbare Wursthüllen	20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/l 15 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg
E 161g	Canthaxanthin	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173	Aluminium	Überzüge von Zuckerwaren zur Dekoration von Kuchen und Feinen Backwaren	qs
E 174	Silber	Überzüge von Süßwaren; Verzierung von Pralinen; Liköre	qs
E 175	Gold	Überzüge von Süßwaren; Verzierung von Pralinen; Liköre	qs
E 180	Litholrubin BK	Eßbare Käserinde	qs

Teil C

**Lebensmittel, für die nur bestimmte Farbstoffe
zugelassen sind**

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchst- menge
1	2	3	4
Malt Bread	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
Bier Cidre bouché	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
Butter (einschließlich Butter mit reduziertem Fettgehalt sowie Butterschmalz)	E 160a	Carotine	qs
Margarine; Halbfettmargarine; andere Fettemulsionen und was- serfreie Fette	E 100 E 160a E 160b	Kurkumin Carotine Annatto; Bixin; Norbixin	qs qs 10 mg/kg
Sage-Derby-Käse	E 140 E 141	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	qs
Reifender orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nichtaro- matisierter Schmelzkäse	E 160a E 160c E 160b	Carotine Paprika-Extrakt; Capsanthin; Capsorubin Annatto; Bixin; Norbixin	} qs 15 mg/kg
Red-Leicester Käse	E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	50 mg/kg
Mimolette-Käse	E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	35 mg/kg
Morbier-Käse	E 153	Pflanzenkohle	qs
Rot geädertter Käse	E 120 E 163	Echtes Karmin Anthocyane	125 mg/kg qs

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Essig	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
Whisky, Whiskey, Getreidespirituosen (mit Ausnahme von Korn oder Kornbrand oder Eau-de-vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise), Branntwein, Rum, Brandy, Weinbrand, Trester, Tresterbrand (außer Tsikoudia, Tsipouro und Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata und Bagaceira velha im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmungen, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen vom 29. Mai 1989 (ABl. EG Nr. L 160 S. 1)	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
In Essig, Salzlake oder Speiseöl eingelegtes Gemüse (außer Oliven)	E 101 E 140 E 141 E 150a E 150b E 150c E 150d E 160a E 162 E 163	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat i) Chlorophylle, ii) Chlorophylline i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör Carotine Beetenrot Anthocyane	qs
Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 150c E 160a E 160b E 160c	Ammoniak-Zuckerkulör Carotine Annatto; Bixin; Norbixin Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	qs qs 25 mg/kg qs
Mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 120 E 162 E 163	Echtes Karmin Beetenrot Anthocyane	200 mg/kg

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchst- menge
1	2	3	4
Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung und ähnliche Zubereitungen, einschließlich kalorienverminderter Produkte	E 100	Kurkumin	qs 100 mg/kg
	E 140	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline	
	E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	
	E 150a	Einfaches Zuckerkulör	
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	
	E 160a	Carotine	
	E 160c	Paprika-Extrakt; Capsanthin; Capsorubin	
	E 162	Beetenrot	
	E 163	Anthocyane	
	E 104	Chinolingelb	
	E 110	Gelborange S	
	E 120	Echtes Karmin	
	E 124	Cochenillerot A	
	E 142	Grün S	
	E 160d	Lycopin	
	E 161b	Lutein	
Wurst, Paté und Schüssel-Pasteten	E 100	Kurkumin	20 mg/kg
	E 120	Echtes Karmin	100 mg/kg
	E 150a	Einfaches Zuckerkulör	qs
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	qs
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	qs
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
	E 160a	Carotine	20 mg/kg
	E 160c	Paprika-Extrakt; Capsanthin; Capsorubin	10 mg/kg
	E 162	Beetenrot	qs
Luncheon Meat	E 129	Allurarot AC	25 mg/kg
Breakfast Sausages mit mindestens 6 % Getreideanteil; Hackfleisch mit mindestens 4 % pflanzlichen und/oder Getreideanteilen	E 120	Echtes Karmin	100 mg /kg
	E 129	Allurarot AC	25 mg/kg
	E 150a	Einfaches Zuckerkulör	qs
	E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	qs
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	qs
	E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
Chorizo-Wurst	E 120	Echtes Karmin	200 mg/kg
Salchichon	E 124	Cochenillerot A	250 mg/kg

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchst- menge
1	2	3	4
Sobrasada	E 110 E 124	Gelborange S Cochenillerot A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (eßbarer Überzug)	E 100 E 101 E 120	Kurkumin i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat Echtes Karmin	qs
Kartoffelflocken	E 100	Kurkumin	qs
Processed Mushy and Garden Peas (Konserven)	E 102 E 133 E 142	Tartrazin Brillantblau FCF Grün S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg
Fleisch, das gemäß fleischhygienerechtlicher und handelsklassenrechtlicher Vorschriften zu kennzeichnen ist	E 129 E 133 E 155	Allurarot AC oder eine Mischung Brillantblau (E 133) und Allurarot (E 129) Brillantblau FCF Braun HT (jeweils nur zur Kennzeichnung)	qs

Zum Süßen von Lebensmitteln
zugelassene ZusatzstoffeTeil A
Zuckeraustauschstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
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	Brennwertverminderte(s) oder ohne Zuckerzusatz hergestellte(s) - aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis - Zubereitungen auf der Basis von Milch oder Milchprodukten - Dessertspeisen auf der Basis von Obst oder Gemüse - Dessertspeisen auf der Basis von Eiern - Dessertspeisen auf der Basis von Getreide - Frühstücksgetreide oder Frühstückserzeugnisse auf der Basis von Getreide - Dessertspeisen auf der Basis von Fetten - Speiseeis - Konfitüren, Gelees und Marmeladen - Obstzubereitungen außer solchen, die für die Herstellung von Getränken auf Fruchtsaftbasis bestimmt sind - Süßwaren auf Trockenfruchtbasis - Süßwaren auf Stärkebasis - Erzeugnisse auf Kakaobasis - Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis - Feine Backwaren Süßwaren ohne Zuckerzusatz Kaugummi ohne Zuckerzusatz Saucen Senf Erzeugnisse für besondere Ernährungszwecke Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungsmittel in fester Form	qs

Teil B
Süßstoffe

Lebensmittel	Höchstmengen* mg/kg bzw. mg/l					
	E 950 Acesulfam-K	E 951 Aspartam	E 952 Cyclohexan- sulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, berechnet als freie Säure	E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, berechnet als freies Imid	E 957 Thaumatococin	E 959 Neohesperidin DC
Brennwertverminderte(s) oder ohne Zuckerzusatz hergestellte(s)						
- aromatisierte Getränke auf Wasserbasis*)	350	600	400	80		30
- Getränke auf der Basis von Milch oder Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis*)	350	600	400	80		50 30 { für auf Fruchtsaftbasis hergestellte Getränke
- aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis	350	1000	250	100		50
- Zubereitungen auf der Basis von Milch oder Milchprodukten	350	1000	250	100		50
- Dessertspeisen auf der Basis von Obst oder Gemüse	350	1000	250	100		50
- Dessertspeisen auf der Basis von Eiern	350	1000	250	100		50
- Dessertspeisen auf der Basis von Getreide	350	1000	250	100		50
- Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	350	1000	250	100		50
- Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis	500	2000	500	500	50	100
- Süßwaren auf Stärkebasis	1000	2000	500	300		150
- Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis	1000	1000	500	200		50
- Speiseeis	800	800	250	100	50	50
- Obstkonserven	350	1000	1000	200		50
- Frühstücksgetreideerzeugnisse mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %	1200	1000		100		50
Brennwertverminderte(s)						
- Konfitüren, Gelees und Marmeladen	1000	1000	1000	200		50
- Obst- oder Gemüsezubereitungen	350	1000	250	200		50

Lebensmittel	Höchstmengen*) mg/kg bzw. mg/l					
	E 950 Acesulfam-K	E 951 Aspartam	E 952 Cyclohexan- sulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, berechnet als freie Säure	E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, berechnet als freies Imid	E 957 Thaumatococcus	E 959 Neohesperidin DC
- Suppen*)	110	110		110		50
- Bier*)	25	25				10
- Süßwaren in Tafel- form	500					
Süßsaure Obst- und Gemüsekonserven	200	300		160		100
Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden von Fischen, Krebstieren und Weichtieren	200	300		160		30
Saucen	350	350		160		50
Senf	350	350		320		50
Feine Backwaren für be- sondere Ernährungs- zwecke	1000	1700	1600	170		150
Vollständige Zuberei- tungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige be- stimmt sind	450	800	400	240		100
Vollständige Zuberei- tungen und Ernährungs- zusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden	450	1000	400	200		100
Nahrungsergänzungs- mittel/Diätenergänzungs- stoffe in flüssiger Form	350	600	400	80		50
Nahrungsergänzungsmit- tel/Diätenergänzungsstoffe in fester Form	500	2000	500	500		100
Nahrungsergänzungsmit- tel/Bestandteile einer Diät auf Vitamin- und/oder Mineral- stoffbasis in Form von Sirup oder Kautabletten	2000	5500	1250	1200	400	400
Gaseosa: nichtalkoho- lisches Getränk auf Wasserbasis, mit Zusatz von Kohlensäure, Süßungsmittel und Aromen*)				100		
Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeug- nisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen, vor- verpackt und bestimmte Aromen enthaltend	350	500		100		50
Süßwaren ohne Zucker- zusatz	500	1000	500	500	50	100

Lebensmittel	Höchstmengen ^{*)} mg/kg bzw. mg/l					
	Acesulfam-K E 950	Aspartam E 951	Cyclohexan- sulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze berechnet als freie Säure E 952	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze berechnet als freies Imid E 954	Thaumatococcus E 957	Neohesperidin DC E 959
Sehr kleine Süßwaren ohne Zuckerzusatz zur Erfrischung des Atems	2500	6000	2500	3000		400
Kaugummi ohne Zucker- zusatz	2000	5500	1500	1200	50	400
Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz	2000			800		50
Eßoblaten	2000			800		
Feinkostsalate	350	350		160		50
Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	350	600		80		30
Getränke aus einer Mischung von Bier, Apfelwein, Birnenwein, Spirituosen oder Wein und nichtalkoholischen Getränken ^{*)}	350	600	250	80		30
Apfel- oder Birnenwein ^{*)}	350	600		80		20
Alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alko- holgehalt von höchstens 1,2 % vol. ^{*)}	350	600		80		10
Bière de table/- Tafelbier/Table Beer (mit einem Stammwürze- gehalt von weniger als 6 %), ausgenommen Obergäriges Einfach- bier ^{*)}	350	600		80		10
Bier mit einem Mindest- säuregehalt von 30 Milli- äquivalenten, ausge- drückt in NaOH ^{*)}	350	600		80		10
Dunkles Bier der Art oud bruin ^{*)}	350	600		80		10
Stark aromatisierte Rachenerfrischungs- pastillen ohne Zuckerzusatz		2000				

^{*)} Bei den mit ^{*)} gekennzeichneten Lebensmitteln sind die Höchstmengen auf Milligramm pro Liter zu beziehen.

Allgemein zugelassene Zusatzstoffe

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 938	Argon	Lebensmittel	qs
E 939	Helium		
E 942	Distickstoff- monoxid		
E 948	Sauerstoff		
E 290	Kohlendioxid	Lebensmittel, ausgenommen Bier	qs
E 941	Stickstoff		
-	Luft		
E 290	Kohlendioxid	Bier	qs
E 941	Stickstoff		
-	Luft		

als Treibgas
(unbeschadet des
§ 11 Abs. 2 Nr. 2
des Lebensmittel-
und Bedarfs-
gegenstände-
gesetzes)

Anlage 4
(zu § 5 Abs. 1 und § 7)

Begrenzt zugelassene Zusatzstoffe

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

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 170	Calciumcarbonate i) Calciumcarbonat ii) Calciumhydrogencarbonat	Lebensmittel allgemein Vorbehaltlich besonderer Regelungen in Teil C gelten die Zulassungen nicht für: 1. unbehandelte Lebensmittel 2. Honig im Sinne der Honigverordnung 3. nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs 4. Butter 5. pasteurisierte und (auch durch Ultrahoherhitzung) sterilisierte Milch und Sahne (auch entrahmt oder teilentrahmt) 6. nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse 7. natürliches Mineralwasser und Quellwasser im Sinne der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung 8. Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte 9. nicht aromatisierter Blatt-Tee 10. Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung 11. trockene Teigwaren 12. natürliche nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch) 13. Lebensmittel, die in Teil C aufgeführt sind	qs
E 260	Essigsäure		
E 261	Kaliumacetat		
E 262	Natriumacetate i) Natriumacetat ii) Natriumdiacetat		
E 263	Calciumacetat		
E 270	Milchsäure		
E 296	Äpfelsäure		
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	Lecithine		
E 325	Natriumlactat		
E 326	Kaliumlactat		
E 327	Calciumlactat		
E 330	Citronensäure		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 331	Natriumcitrate i) Mononatriumcitrat ii) Dinatriumcitrat iii) Trinatriumcitrat		qs
E 332	Kaliumcitrate i) Monokaliumcitrat ii) Trikaliumcitrat		
E 333	Calciumcitrate i) Monocalciumcitrat ii) Dicalciumcitrat iii) Tricalciumcitrat		
E 334	L(+) -Weinsäure		
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	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 407	Carrageen		
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 410	Johannisbrotkernmehl	} ausgenommen zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydratisieren sollen	qs
E 412	Guarkernmehl		
E 415	Xanthan		
E 417	Tarakerkmehl		
E 413	Traganth		
E 414	Gummi arabicum		
E 418	Gellan		
E 422	Glycerin		
E 440	Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin		
E 460	Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver		
E 461	Methylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose		
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren		
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speise- fettsäuren		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 500	Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat		qs
E 501	Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat ii) Kaliumhydrogencarbonat		
E 503	Ammoniumcarbonate i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat		
E 504	Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat, Magnesiumhydrogencarbonat		
E 507	Salzsäure		
E 508	Kaliumchlorid		
E 509	Calciumchlorid		
E 511	Magnesiumchlorid		
E 513	Schwefelsäure		
E 514	Natriumsulfate i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat		
E 515	Kaliumsulfate i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat		
E 516	Calciumsulfat		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 524	Natriumhydroxid		qs
E 525	Kaliumhydroxid		
E 526	Calciumhydroxid		
E 527	Ammoniumhydroxid		
E 528	Magnesiumhydroxid		
E 529	Calciumoxid		
E 530	Magnesiumoxid		
E 570	Fettsäuren		
E 574	Gluconsäure		
E 575	Glucono-delta-lacton		
E 576	Natriumgluconat		
E 577	Kaliumgluconat		
E 578	Calciumgluconat		
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz		
E 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		

Teil B

Zusatzstoffe, die nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen sind

Liste 1

Nitrite und Nitrate

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	zugesezte Menge (Richtwert) mg/kg	Höchstmenge mg/kg
1	2	3	4	5
E 249 E 250	Kaliumnitrit Natriumnitrit (Zusatz zu Lebensmitteln nur als Nitrit- pökelsalz)	Nichthitzebehandelte gepökelte und getrocknete Fleisch- erzeugnisse	150 ⁽¹⁾	50 ⁽²⁾
		Andere gepökelte Fleisch- erzeugnisse; Fleischerzeugnisse in Dosen; Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	150 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾
		Gepökelter Speck		175 ⁽²⁾
E 251	Natriumnitrat	Gepökelte Fleischerzeugnisse; Fleischerzeugnisse in Dosen	300	250 ⁽³⁾
E 252	Kaliumnitrat	Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse Käseanalogue auf Milchbasis		50 ⁽³⁾
		Eingelegte Heringe und Sprotten		200 ⁽⁴⁾

(1) Kaliumnitrit (E 249) und Natriumnitrit (E 250), einzeln oder vermischt, ausgedrückt als NaNO_2 (2) Höchstmenge von Kaliumnitrit (E 249) und Natriumnitrit (E 250), einzeln oder vermischt, in den Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Abgabe an den Endverbraucher, ausgedrückt als NaNO_2 (3) Ausgedrückt als NaNO_3 (4) Höchstmenge einschließlich des aus Nitrat entstandenen Nitrits, ausgedrückt als NaNO_2

Liste 2
Andere Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 297	Fumarsäure	Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren Zuckerwaren Geleeartige Desserts; Desserts mit Früchtegeschmack; Trockendessertmischungen in Pulverform Instantpulver für Getränke auf Früchtebasis; Instantteepulver Kaugummi	2,5 g/kg 1 g/kg 4 g/kg 1 g/l 2 g/kg
E 338	Phosphorsäure	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	700 mg/l berechnet als P_2O_5
E 338	Phosphorsäure	Sterilisierte oder ultrahocherhitzte Milch	1 g/l
E 339	Natriumphosphate i) Mononatriumphosphat ii) Dinatriumphosphat iii) Trinatriumphosphat	Eingedickte Milch mit weniger als 28 % Trockenmasse Eingedickte Milch mit mehr als 28 % Trockenmasse	1 g/kg 1,5 g/kg
E 340	Kaliumphosphate i) Monokaliumphosphat ii) Dikaliumphosphat iii) Trikaliumphosphat	Milchpulver oder Magermilchpulver Pasteurisierte, sterilisierte oder ultrahocherhitzte Sahne	2,5 g/kg 5 g/kg
E 341	Calciumphosphate i) Monocalciumphosphat ii) Dicalciumphosphat iii) Tricalciumphosphat	Schlagsahne oder Analoge aus Pflanzenfett Frischkäse (außer Mozzarella) Schmelzkäse oder Schmelzkäseanaloge	5 g/kg 2 g/kg 20 g/kg
E 450	Diphosphate i) Dinatriumdiphosphat ii) Trinatriumdiphosphat iii) Tetranatriumdiphosphat iv) Dikaliumdiphosphat v) Tetrakaliumdiphosphat vi) Dicalciumdiphosphat vii) Calciumdihydrogen-diphosphat	Fleischerzeugnisse Getränke für Sportler; Tafelwasser Nahrungsergänzungsmittel Kochsalz oder Kochsalzersatz Pflanzeneiweißgetränke	5 g/kg 0,5 g/l qs 10 g/kg 20 g/l
E 451	Triphosphate i) Pentanatriumtriphosphat ii) Pentakaliumtriphosphat	Getränkeweißer Getränkeweißer für Automaten Speiseeis	30 g/kg 50 g/kg 1 g/kg
E 452	Polyphosphate i) Natriumpolyphosphat ii) Kaliumpolyphosphat iii) Natriumcalciumpolyphosphat iv) Calciumpolyphosphat	Desserts Trockendessert in Pulverform	3 g/kg 7 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Feine Backwaren	20 g/kg
		Mehl	2,5 g/kg
		Mehl, backfertig	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	10 g/kg
		Saucen	5 g/kg
		Suppen oder Brühen	3 g/kg
		Tee oder Kräutertee	2 g/l
		Apfel- oder Birnenwein	2 g/l
		Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis	2 g/l
		Alkoholische Getränke (ausgenommen Wein und Bier)	1 g/l
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		Knabbererzeugnisse	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Fischpaste oder Paste von Krebstieren	5 g/kg
		Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aro- matisierter Sirup für Milchmisch- getränke und Speiseeis; ähnliche Er- zeugnisse)	3 g/kg
		Lebensmittel für besondere Ernährungs- zwecke	5 g/kg
		Glasur für Fleisch- oder Gemüseerzeug- nisse	4 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Puderzucker	10 g/kg
		Noodles (Nudeln chinesischer Art)	2 g/kg
		Rührteig; Panaden	5 g/kg
		Filets von unverarbeitetem Fisch, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		Krebstiererzeugnisse, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Verarbeitete (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter oder getrockneter) Kartoffelerzeugnisse	5 g/kg jeweils berechnet als P ₂ O ₅
E 341	ii) Dicalciumphosphat	Kaugummi	qs
E 341	iii) Tricalciumphosphat	Trockenlebensmittel in Pulverform	10 g/kg
E 353	Metaweinsäure	Made wine	100 mg/l
E 355 E 356 E 357	Adipinsäure Natriumadipat Kaliumadipat	Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren	2 g/kg
		Trockendesserts in Pulverform	1 g/kg
		Geleeartige Desserts	6 g/kg
		Desserts mit Früchtegeschmack	1 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	10 g/l jeweils berechnet als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts	6 g/kg
		Suppen oder Brühen	5 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	3 g/l
E 385	Calciumdinatriummethylen- diamintetraacetat (Calcium- dinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen	75 mg/kg
		Dosen- oder Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken	250 mg/kg
		Dosen- oder Glaskonserven von Krebs- und Weichtieren	75 mg/kg
		Dosen- oder Glaskonserven von Fischen	75 mg/kg
		Halbfettmargarine	100 mg/kg
		Gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen	3 g/kg
		Feine Backwaren	2 g/kg
		Füllungen, Glasuren und Überzüge für Feine Backwaren und Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	1,5 g/kg
		Speiseeis auf Wasserbasis	3 g/kg
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	3 g/kg
		Saucen	8 g/kg
		Bier	100 mg/l
		Kaugummi	5 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Obst- oder Gemüsezubereitungen	5 g/kg
		Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	300 mg/l
		Emulsionsliköre	10 g/l
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1,2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	1 g/kg
E 416	Karayagummi	Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	5 g/kg
		Überzüge für Nüsse	10 g/kg
		Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Emulgierte Saucen	10 g/kg
		Liköre auf Eierbasis	10 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		Kaugummi	5 g/kg
E 420	Sorbit	Lebensmittel allgemein (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13)	qs
	i) Sorbit		
	ii) Sorbitsirup		
E 421	Mannit		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltit		
	i) Maltit		
	ii) Maltitsirup		
E 966	Lactit	Fisch, Krebstiere, Weichtiere und Kopffüßler, unverarbeitet, gefroren oder tiefgefroren	
E 967	Xylit		
	(außer als Süßungsmittel)	Liköre	

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan- monolaurat (Polysorbat 20) Polyoxyethylen-sorbitan- monooleat (Polysorbat 80) Polyoxyethylen-sorbitan- monopalmitat (Polysorbat 40) Polyoxyethylen-sorbitan- monostearat (Polysorbat 60) Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	Feine Backwaren	3 g/kg
E 433		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
E 434		Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
E 435		Speiseeis	1 g/kg
E 436		Desserts	3 g/kg
		Zuckerwaren	1 g/kg
		Emulgierte Saucen	5 g/kg
		Suppen	1 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1 g/kg
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse im Sinne der Kakaoverordnung	10 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis	10 g/kg
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke	300 mg/l
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke	100 mg/l
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren Zuckerglyceride	Kaffee abgepackt, flüssig	1 g/l
E 474		Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse	5 g/kg auf den Fettgehalt bezogen
		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
		Feine Backwaren	10 g/kg
		Getränkeweißer	20 g/kg
		Speiseeis	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Saucen	10 g/kg
		Suppen oder Brühen	2 g/kg
		Frischobst (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
		Nichtalkoholische Anis-Getränke	5 g/l

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Nichtalkoholische Kokosnuß- oder Mandelgetränke	5 g/l
		Alkoholische Getränke (außer Wein und Bier)	5 g/l
		Pulver zur Herstellung heißer Getränke	10 g/l
		Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen	5 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Kaugummi	10 g/kg
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren	10 g/kg
		Emulsionsliköre	5 g/l
		Eiprodukte	1 g/kg
		Getränkeweißer	0,5 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg
		Fettemulsionen	5 g/kg
		Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
		Zuckerwaren	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Frühstücksgetreidekost der Art Granola	10 g/kg
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Fettreduzierte und fettarme Aufstriche und Salatsaucen	4 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	5 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel *	Höchstmenge
1	2	3	4
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren	5 g/kg
		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
		Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
		Getränkeweißer	1 g/kg
		Speiseeis	3 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne	30 g/kg
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1 g/kg
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Fettemulsionen zum Braten	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat Calciumstearoyl-2-lactylat	Feine Backwaren	5 g/kg
E 482		Schnellkochender Reis	4 g/kg
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		Emulsionsliköre	8 g/l
		Spirituosen mit weniger als 15 vol. % Alkohol	8 g/l
		Kaugummi	2 g/kg
		Fettemulsionen	10 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Getränkeweißer	3 g/kg
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	5 g/kg
		Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt	4 g/kg
		Pulver zur Herstellung heißer Getränke	2 g/l
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	2 g/kg
		Brot (außer Brot im Sinne von Teil C)	3 g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 483	Stearoyltartrat	Backwaren (außer Brot im Sinne von Teil C) Desserts	4 g/kg 5 g/kg
E 491	Sorbitanmonostearat	Feine Backwaren	10 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	Glasuren und Überzüge für Feine Backwaren	5 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat	Fettemulsionen	10 g/kg
E 494	Sorbitanmonooleat	Milch- oder Sahneanaloge	5 g/kg
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Getränkeweißer	5 g/kg
		Teekonzentrate oder Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)	0,5 g/l
		Speiseeis	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Emulgierte Saucen	5 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	qs
		Hefen für Backzwecke	qs
		Kaugummi	5 g/kg
		Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	10 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat	Fruchtgelee; Marmelade	25 mg/kg
E 512	Zinn-II-Chlorid	Dosen- oder Glaskonserven von Spargel	25 mg/kg berechnet als Zinn
E 520	Aluminiumsulfat	Eiklar	30 mg/kg
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	Kandierte, kristallisierte oder glasierte Obst und Gemüse	200 mg/kg
E 522	Aluminiumkaliumsulfat		jeweils berechnet als Aluminium
E 523	Aluminiumammoniumsulfat		
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	Feine Backwaren (nur scones und Biskuitgebäck)	1 g/kg berechnet als Aluminium

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanid Kaliumferrocyanid Calciumferrocyanid	Kochsalz oder Kochsalzersatz	20 mg/kg berechnet als wasserfreies Kaliumferro- cyanid
E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556 E 559	Siliciumdioxid Calciumsilicat i) Magnesiumsilicat ii) Magnesiumtrisilikat Talkum Natriumaluminiumsilicat Kaliumaluminiumsilicat Calciumaluminiumsilikat Aluminiumsilicat (Kaolin)	Trockenlebensmittel in Pulverform (einschließlich Zuckerarten) Kochsalz oder Kochsalzersatz Nahrungsergänzungsmittel Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragées Hartkäse und Schmelzkäse in Scheiben	10 g/kg 10 g/kg qs qs 10 g/kg
E 553b	Talkum	Kaugummi Reis Würste (nur zur Ober- flächenbehandlung) Geleezuckerwaren (nur zur Ober- flächenbehandlung)	qs
E 579 E 585	Eisen-II-gluconat Eisen-II-lactat (jeweils zur Oxidationswirkung - Dunkelfärbung)	Oliven	150 mg/kg berechnet als Eisen
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Glutaminsäure Mononatriumglutamat Monokaliumglutamat Calciumdiglutamat Monoammoniumglutamat Magnesiumdiglutamat	Lebensmittel (ausgenommen Lebensmittel im Sinne von Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13) Würzmittel	10 g/kg qs berechnet als Glutaminsäure

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 626	Guanylsäure	Lebensmittel (ausgenommen Lebensmittel im Sinne von Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13) Würzmittel	500 mg/kg qs berechnet als Guanylsäure
E 627	Dinatriumguanylat		
E 628	Dikaliumguanylat		
E 629	Calciumguanylat		
E 630	Inosinsäure		
E 631	Dinatriuminosinat		
E 632	Dikaliuminosinat		
E 633	Calciuminosinat		
E 634	Calcium 5'-ribonukleotid		
E 635	Dinatrium 5'-ribonukleotid		
E 900	Dimethylpolysiloxan	Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung oder ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse Suppen oder Brühen Bratöle oder Bratfette Süßwaren (außer Schokolade) Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke Ananassaft Dosen- oder Glaskonserven von Obst und Gemüse Kaugummi Sød ...saft; Sødet ...saft Rührteig	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Als Überzugmittel für: - Süßwaren (einschließlich Schokolade) - mit Schokolade überzogene kleine Feine Backwaren - Knabbererzeugnisse - Nüsse - Kaffeebohnen Nahrungsergänzungsmittel	qs
E 902	Candelillawachs		
E 903	Carnaubawachs		
E 904	Schellack		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen (nur zur Oberflächenbehandlung) Kaugummi für Kaugummi	qs
E 912 E 914	Montansäureester Polyethylenwachsoxide	Frische Zitrusfrüchte (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
E 950 E 951 E 957 E 959	Acesulfam-K Aspartam Thaumatococcus Neohesperidin DC (jeweils nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz Kaugummi mit Zuckerzusatz Kaugummi mit Zuckerzusatz Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg *) 2500 mg/kg *) 10 mg/kg *) 150 mg/kg *)
E 959	Neohesperidin DC (nur als Geschmacksverstärker)	Margarine Halbfettmargarine Fleischerzeugnisse Früchtegelees Pflanzeneiweiß	5 mg/kg
E 999	Quillajaextrakt	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke auf Wasserbasis	200 mg/l berechnet als wasserfreier Extrakt
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Komprimaten oder Dragees	qs
E 1505	Triethylcitrat	Eiklarpulver	qs

*) Bei Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 sind die Einzelhöchstmengen anteilig zu reduzieren

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
- - E 1518 - - - - - - - - - - - - - - -	Aluminiumoxid Butadien-Styrol-Copolymerisate Glycerintriacetat Gutta Isobutylen-Isopren-Copolymerisate Kautschuk Mastix Mikrokristalline Wachse Kolophonium Kolophonester Paraffine Polyethylen Polyisobutylen Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren C ₂ bis C ₁₈ Propylenglykol Wachsester Wollwachs	Kaumasse für Kaugummi	qs
-	Cystin (zur Veränderung der Klebereigenschaften)	Weizenmahlerzeugnisse für Brot einschließlich Kleingebäck	100 mg/kg
- -	Cystein Cysteinhydrochlorid (jeweils zur Veränderung der Klebereigenschaften)	Weizenmahlerzeugnisse - für Brot einschließlich Kleingebäck - für Feine Backwaren	30 mg/kg 150 mg/kg jeweils berechnet als Cystein

Teil C

Lebensmittel, für die nur bestimmte Zusatzstoffe
zugelassen sind

Lebensmittel	E- Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Kakao- und Schokoladen- erzeugnisse im Sinne der Kakaoverordnung	E 330 E 322 E 334 E 422 E 471	Citronensäure Lecithine Weinsäure Glycerin Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	0,5 % qs 0,5 % qs qs
	E 414 E 440	Gummi arabicum Pektine (jeweils nur als Überzugsmittel)	qs
	E 170 E 500 E 501 E 503 E 504 E 524 E 525 E 526 E 527 E 528 E 530	Calciumcarbonate Natriumcarbonate Kaliumcarbonate Ammoniumcarbonate Magnesiumcarbonate Natriumhydroxid Kaliumhydroxid Calciumhydroxid Ammoniumhydroxid Magnesiumhydroxid Magnesiumoxid	7 % auf Trockenmasse ohne Fett, berechnet als Kaliumcarbonat
Fruchtsäfte im Sinne der Fruchtsaft-Verordnung	E 300 E 330	Ascorbinsäure Citronensäure	qs 3 g/l
Ananassaft im Sinne der Fruchtsaft-Verordnung	E 296	Äpfelsäure	3 g/l
Fruchtnektare im Sinne der Verordnung über Fruchtnektar und Frucht- sirup	E 270 E 300 E 330	Milchsäure Ascorbinsäure Citronensäure	5 g/l qs 5 g/l
Traubensaft im Sinne der Fruchtsaft-Verordnung	E 170 E 336	Calciumcarbonate Kaliumtartrate	qs
Konfitüre extra und Gelee extra im Sinne der Konfitürenverordnung	E 270 E 296 E 300 E 327 E 330 E 331 E 333 E 334 E 335 E 350 E 440 E 471	Milchsäure Äpfelsäure Ascorbinsäure Calciumlactat Citronensäure Natriumcitrate Calciumcitrate Weinsäure Natriumtartrate Natriummalate Pektine Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	qs

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung oder andere ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	E 270	Milchsäure	qs
	E 296	Äpfelsäure	
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 327	Calciumlactat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 334	Weinsäure	
	E 335	Natriumtartrate	
	E 350	Natriummalate	
	E 440	Pektine	
	E 509	Calciumchlorid	
	E 524	Natriumhydroxid	
	E 400	Alginsäure	10 g/kg
	E 401	Natriumalginat	
	E 402	Kaliumalginat	
	E 403	Ammoniumalginat	
	E 404	Calciumalginat	
	E 406	Agar-Agar	
	E 407	Carrageen	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	
	E 412	Guarkernmehl	
	E 415	Xanthan	
	E 418	Gellan	
Trockenmilch und eingedickte Milch im Sinne der Milchverordnung	E 300	Ascorbinsäure	qs
	E 301	Natriumascorbat	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 322	Lecithine	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 407	Carrageen	
	E 500	ii) Natriumhydrogencarbonat	
	E 501	ii) Kaliumhydrogencarbonat	
	E 509	Calciumchlorid	

Lebensmittel	E- Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Sterilisierte, pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Sahne, brennwertverminderte Sahne oder pasteurisierte, fettarme Sahne	E 270	Milchsäure	qs
	E 322	Lecithine	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 327	Calciumlactat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 400	Alginsäure	
	E 401	Natriumalginat	
	E 402	Kaliumalginat	
	E 403	Ammoniumalginat	
	E 404	Calciumalginat	
	E 406	Agar-Agar	
	E 407	Carrageen	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	
	E 415	Xanthan	
	E 440	Pektine	
	E 460	Cellulose	
	E 461	Methylcellulose	
	E 463	Hydroxypropylcellulose	
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
	E 465	Ethylmethylcellulose	
	E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
	E 508	Kaliumchlorid	
	E 509	Calciumchlorid	
	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	
Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren; Obstkompott; nicht verarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere, auch gefroren oder tiefgefroren	E 300	Ascorbinsäure	qs
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
Schnellkochreis	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	qs
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Nicht emulgierte tierische oder pflanzliche Öle und Fette (ausgenommen natives Öl und Olivenöl)	E 304 E 306 E 307 E 308 E 309 E 330 E 331 E 332 E 333 E 322 E 471	Fettsäureester der Ascorbinsäure Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate Lecithine Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	qs 30 g/l 10 g/l
Raffiniertes Olivenöl einschließlich Oliventresteröl	E 307	Alpha-Tocopherol	200 mg/l
Gereifter Käse	E 170 E 504 E 509 E 575	Calciumcarbonate Magnesiumcarbonate Calciumchlorid Glucono-delta-lacton	qs
Mozzarella oder Molkenkäse	E 270 E 330 E 575	Milchsäure Citronensäure Glucono-delta-lacton	qs
Glas- oder Dosenkonserven von Obst und Gemüse	E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 300 E 301 E 302 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333 E 334 E 335 E 336 E 337 E 509 E 575	Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetat Calciumacetat Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate Weinsäure Natriumtartrate Kaliumtartrate Natriumkaliumtartrat Calciumchlorid Glucono-delta-lacton	qs

Lebensmittel	E- Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Gehakt	E 330 E 331 E 332 E 333	Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate	qs
Zubereitungen aus frischem Hackfleisch, vorverpackt	E 300 E 301 E 302 E 330 E 331 E 332 E 333	Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate	qs
Ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestelltes Brot	E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 300 E 301 E 302 E 304 E 322 E 325 E 326 E 327 E 471 E 472a E 472d E 472e E 472f	Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetat Calciumacetat Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Fettsäureester der Ascorbinsäure Lecithine Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Gemischte Essig- und Weinsäure- ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	qs

Lebensmittel	E- Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Pain courant français	E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 300 E 301 E 302 E 304 E 322 E 325 E 326 E 327 E 471	Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetat Calciumacetat Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Fettsäureester der Ascorbinsäure Lecithine Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat Mono- und Diglyceride von Speise- fettsäuren	qs
Frische Teigwaren	E 270 E 300 E 301 E 322 E 330 E 334 E 471 E 575	Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Lecithine Citronensäure Weinsäure Mono- und Diglyceride von Speise- fettsäuren Glucono-delta-lacton	qs
Bier	E 270 E 300 E 301 E 330 E 414	Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Citronensäure Gummi arabicum	qs
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 E 301	Ascorbinsäure Natriumascorbat	qs

Anlage 5
(zu § 5 Abs. 1 und § 7)

Zusatzstoffe, die Lebensmitteln zur Konservierung
oder als Antioxidationsmittel zugesetzt werden

Teil A

Liste 1
Zugelassene Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

E-Nummer	Zusatzstoff	Abkürzung
E 200 E 202 E 203	Sorbinsäure Kaliumsorbit Calciumsorbit	Ss
E 210 E 211 E 212 E 213	Benzoessäure Natriumbenzoat Kaliumbenzoat Calciumbenzoat	Bs
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 Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	PHB

Liste 2
Zulassungen

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs ¹⁾	Ss + PHB ²⁾	Ss + Bs + PHB ³⁾
1	2	3	4	5	6	7
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke (ausgenommen Getränke auf Milchbasis)	300	150		250 Ss + 150 Bs		
Teekonzentrate; Früchte- oder Kräutertee-konzentrate (Flüssigkeit)				600		
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung				2000		
Obst-/Fruchtwein (auch alkoholfrei); Made wine	200					
Sød ...saft oder Sødet ...saft	500	200				
Alkoholfreies Bier im Faß		200				
Met	200					
Spirituosen mit weniger als 15 % vol Alkohol	200	200		400		
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1000					
Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis; Mermeladas		500		1000		
Kandierte, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse				1000		
Trockenfrüchte	1000					
Frugtgred oder Rote Grütze	1000	500				

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs ¹⁾	Ss + PHB ²⁾	Ss + Bs + PHB ³⁾
1	2	3	4	5	6	7
Früchte- oder Gemüsezu- bereitungen, ein- schließlich Saucen auf Früchtebasis (ausgenommen Konser- ven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen)	1000					
Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven)				2000		
Kartoffelteig oder vorge- backene Kartoffeln, geschnitten	2000					
Gnocchi	1000					
Polenta	200					
Oliven oder Zuberei- tungen auf Olivenbasis	1000					
Geleeüberzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten					1000	
Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleisch- erzeugnissen						qs
Teilweise haltbar gemach- te Fischerzeugnisse, ein- schließlich Fischrogen- erzeugnisse				2000		
Gesalzener, getrockneter Fisch				200		
Garnelen, gekocht				2000		
Crangon crangon und Crangon vulgaris, gekocht				6000		
Abgepackter und ge- schnittener Käse	1000					
nicht reifender Käse	1000					
Schmelzkäse	2000					

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs ¹⁾	Ss + PHB ²⁾	Ss + Bs + PHB ³⁾
1	2	3	4	5	6	7
Schichtkäse und Käse mit beigegebenen Lebensmitteln	1000					
Nicht hitzebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis				300		
Dickgelegte Milch	1000					
Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)				5000		
Eiprodukte, getrocknet, konzentriert, gefroren oder tiefgefroren	1000					
Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	2000					
Vorgebackene und abgepackte Backwaren für den Einzelhandel	2000					
Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	2000					
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis sowie überzogene Nüsse					1000 (davon 300 PHB max.)	
Rührteig; Panaden	2000					
Süßwaren (außer Schokolade)						1500 (davon 300 PHB max.)
Kaugummi				1500		
Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchlischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	1000					
Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1000					
Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2000					

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs ¹⁾	Ss + PHB ²⁾	Ss + Bs + PHB ³⁾
1	2	3	4	5	6	7
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1000					
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2000					
Nichtemulgierte Saucen				1000		
Feinkostsalate				1500		
Senf				1000		
Würzmittel				1000		
Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen)				500		
Aspik	1000	500				
Flüssige Nahrungsergänzungsmittel						2000
Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist				1500		
Flüssige Tafelsüßen mit einem Wassergehalt von mehr als 75 vom Hundert	500					
Pektinlösungen zur Behandlung von Trockenobst einschließlich Weinbeeren	10000					
Flüssige Enzymzubereitungen:						
Lab und Labaustauscher	12000	12000	10000			
andere Enzyme	5000	5000	5000			

1) Ss + Bs:

Ss und Bs einzeln oder in Kombination verwendet.

2) Ss + PHB:

Ss und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.

3) Ss + Bs + PHB:

Ss, Bs und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.

Teil B

Liste 1

Zugelassene(s) Schwefeldioxid und Sulfite

E-Nummer	Zusatzstoff
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumbisulfit
E 228	Kaliumbisulfit

Liste 2
Zulassungen

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) berechnet als SO ₂
1	2
Burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca und Butifarra fresca	450
Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae)	200
Krebstiere oder Kopffüßler - frisch, gefroren oder tiefgefroren - gekocht	150 50
Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae - weniger als 80 Einheiten - zwischen 80 und 120 Einheiten - mehr als 120 Einheiten	150 200 300
	} in den eßbaren Teilen
Hartkekse	50
Stärke	50
Sago	30
Graupen	30
Trockenkartoffeln, granuliert	400
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	50
Geschälte Kartoffeln	50
Verarbeitete (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene) Kartoffeln	100
Kartoffelteig	100
Weißer Gemüsesorten, getrocknet	400
Weißer Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene weißer Gemüsesorten)	50
Getrockneter Ingwer	150
Getrocknete Tomaten	200
Meerrettichpulpe	800
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) berechnet als SO ₂
1	2
Gelbe Paprika in Lake	500
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50
Trockenpilze	100
Trockenfrüchte	2000
- Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen oder Feigen	1000
- Bananen	600
- Apfel oder Birnen	500
- Andere (einschließlich Nüsse mit Schale)	
Getrocknete Kokosnüsse	50
Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitruschalen, kandierte, kristallisiert oder glasiert	100
Konfitüren, Gelees und Marmeladen (ausgenommen Konfitüre extra oder Gelee extra) oder ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	50
Jams, jellies und marmelades aus geschweiften Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Früchtebasis	100
Würzmittel auf Zitrusafts basis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbsterstellung von Wein	2000
Mostarda di frutta	100
Obstgelees und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Endverbraucher	800
Weißer Herzkirschen, rehydratisierte Trockenfrüchte und Litschis in Gläsern	100
Zitronenscheiben in Gläsern	250
Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung (ausgenommen Glukosesirup), auch getrocknet	15
Glukosesirup, auch getrocknet	20
Speisesirup oder Melasse	70
Andere Zuckerarten	40
Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke oder Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung	50

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) berechnet als SO ₂
1	2
Limonen- oder Zitronensaft	350
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5 % Gerste (barley water)	350
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capilé groselha	250
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten	20 (nur als Gehalt aus dem Konzentrat)
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glukosesirup	50
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung	70
Süßwaren auf Glukosesirupbasis	50 (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup)
Bier	20
Bier mit Nachgärung im Faß	50
Alkoholfreier Wein	200
Made wine	260
Obst-/Fruchtwein, Obst-/Fruchtschaumwein (jeweils einschließlich alkoholfreie Erzeugnisse)	200
Met	200
Gärungsessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch-, Fisch- oder Krebstieranaloge auf pflanzlicher Proteinbasis	200
Lebensmittel allgemein	nicht mehr als 10

Teil C

Andere Konservierungsstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 230	Biphenyl (nur zur Oberflächen- behandlung)	Zitrusfrüchte	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthophenylphenol Natriumorthophenyl- phenol (jeweils nur zur Ober- flächenbehandlung)	Zitrusfrüchte	12 mg/kg berechnet als Ortho- phenylphenol
E 234	Nisin	Grieß- und Tapiokapudding und ähnliche Erzeugnisse Gereifter Käse und Schmelzkäse Clotted cream	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamycin (nur zur Oberflächen- behandlung)	Hartkäse, Schnittkäse und halbfe- ster Schnittkäse; getrocknete, gepökelte Würste	1 mg/dm ² Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
E 239	Hexamethylentetramin	Provolone-Käse	25 mg/kg berechnet als Formaldehyd
E 280 E 281 E 282 E 283	Propionsäure Natriumpropionat Calciumpropionat Kaliumpropionat	Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot Brot mit reduziertem Energiege- halt; Vorgebackenes und abgepacktes Brot; Abgepackte Feine Backwaren (einschließlich Mehlgüter "flour confectionary") mit einer Wasser- aktivität von mehr als 0,65; Abgepackte rolls, buns und pitta Christmas pudding; Abgepacktes Brot	3000 mg/kg 2000 mg/kg 1000 mg/kg jeweils berechnet als Propionsäure
E 284 E 285	Borsäure Natriumtetraborat (Borax)	Störrogen (Kaviar)	4 g/kg berechnet als Borsäure
E 1105	Lysozym	Gereifter Käse	qs

Teil D

Antioxidationsmittel für bestimmte Lebensmittel

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
E 310 E 311 E 312	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von hitzebehandelten Lebensmitteln; Bratöl oder -fett, außer Oliven-tresteröl; Schmalz; Fischöl; Rinder-, Ge-flügel- und Schaffett	200 *) (Gallate und BHA), 100 *) (BHT) auf den Fettgehalt bezogen
E 320	Butylhydroxy-anisol (BHA)	Kuchenmischungen; Knabbererzeugnisse auf Getrei-debasis; Milchpulver für Verkaufsautoma-ten; Trockensuppen und -brühen; Saucen; Trockenfleisch; Verarbeitete Nüsse; Würzmittel; Vorgekochte Getreidekost	
E 321	Butylhydroxy-toluol (BHT)	Trockenkartoffeln, granuliert Kaugummi; Nahrungsergänzungsmittel	200 (Gallate und BHA) auf den Fettgehalt bezogen 25 (Gallate und BHA) 400 (Gallate, BHA und BHT)
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natrium-isoascorbat	Haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fleischerzeug-nisse Haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischerzeug-nisse; Fisch mit roter Haut, gefro-ren oder tiefgefroren	500 1500 jeweils berechnet als Iso-ascorbinsäure

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

**In Säuglings- und Kleinkindernahrung
zugelassene Zusatzstoffe**

Teil A

1. Für Säuglings- und Kleinkindernahrung werden E 414 (Gummi arabicum) und E 551 (Siliciumdioxid) zugelassen, sofern diese Stoffe über den Zusatz von Nahrungsergänzungsmitteln in diese Nahrung gelangen und die Nahrungsergänzungsmittel nicht mehr als 10 Gramm pro Kilogramm Zubereitung enthalten.
2. Mannit (E 421) wird als Trägerstoff für Vitamin B₁₂ zugelassen. Das Verhältnis Vitamin B₁₂ zu Mannit (E 421) darf nicht kleiner als 1:1000 sein.

Teil B

In Säuglingsanfangsnahrung zugelassene Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
E 270	L(+)-Milchsäure	qs
E 330	Citronensäure	qs
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10 mg/l
E 307	Alpha-Tocopherol	
E 308	Gamma-Tocopherol	
E 309	Delta-Tocopherol	
E 322	Lecithine	1 g/l ¹⁾
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l ¹⁾

1) 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.

Teil C

In Säuglingsfolgenahrung zugelassene Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
E 270	L(+)-Milchsäure	qs
E 330	Citronensäure	qs
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol	10 mg/l
E 307		
E 308		
E 309		
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 11 der Diätverordnung
E 440	Pektine (nur in gesäuerter Folgenahrung)	5 g/l
E 322	Lecithine	1 g/l (1)
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l (1)
E 407	Carrageen	0,3 g/l (2)
E 410	Johannisbrotkernmehl	1 g/l (2)
E 412	Guarkernmehl	1 g/l (2)

- 1) 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.
- 2) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

Teil D

**In Entwöhnungsnahrung (Beikost)
für Säuglinge und Kleinkinder zugelassene Zusatzstoffe**

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 170	Calciumcarbonate	Entwöhnungs- nahrung	qs
E 260	Essigsäure		
E 261	Kaliumacetat		
E 262	Natriumacetate		
E 263	Calciumacetat		
E 270	Milchsäure		
E 325	Natriumlactat		
E 326	Kaliumlactat		
E 327	Calciumlactat		
E 296	Äpfelsäure		
E 330	Citronensäure		
E 331	Natriumcitrate		
E 332	Kaliumcitrate		
E 333	Calciumcitrate		
E 507	Salzsäure		
E 524	Natriumhydroxid		
E 525	Kaliumhydroxid		
E 526	Calciumhydroxid		

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 500 E 501 E 503	Natriumcarbonate Kaliumcarbonate Ammoniumcarbonate }	(nur als Back- triebmittel)	Entwöhnungs- nahrung
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinsäure Natrium-L-Ascorbat Calcium-L-Ascorbat }	Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis Fetthaltige Lebens- mittel auf Getrei- debasis ein- schließlich Kekse und Zwieback	0,3 g/kg 0,2 g/kg jeweils berechnet als Ascorbin- säure
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Fettsäureester der Ascorbinsäure Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol }	Fetthaltige Getreidekost; Kekse; Zwieback oder Babynahrung	0,1 g/kg
E 338	Phosphorsäure (nur zur Korrektur des pH-Wertes)	Entwöhnungs- nahrung	1 g/kg berechnet als P ₂ O ₅
E 339 E 340 E 341	Natriumphosphate Kaliumphosphate Calciumphosphate }	Getreidekost	1 g/kg berechnet als P ₂ O ₅
E 322	Lecithine	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung	10 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung	5 g/kg
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 400	Alginsäure	Desserts; Pudding	0,5 g/kg
E 401	Natriumalginat		
E 402	Kaliumalginat		
E 404	Calciumalginat		
E 410	Johannisbrotkernmehl	Entwöhnungs- nahrung;	10 g/kg
E 412	Guarkernmehl	Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis	20 g/kg
E 414	Gummi arabicum		
E 415	Xanthan		
E 440	Pektine		
E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreide- kost	2 g/kg

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 334	Weinsäure	Kekse oder Zwieback	5 g/kg
E 335	Natriumtartrat		
E 336	Kaliumtartrat		
E 354	Calciumtartrat		
E 450	i) Dinatriumdiphosphat		
E 575	Glucono-delta-lacton		
E 1404	Oxidierte Stärke	Entwöhnungs- nahrung	50 g/kg
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1450	Stärkenatrium- octenylsuccinat		

Zusatzstoffe für bestimmte technologische Zwecke

- 1) "Konservierungsstoffe" sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.
- 2) "Antioxidationsmittel" sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation, wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen, schützen.
- 3) "Trägerstoffe einschließlich Trägerlösungsmittel" sind Stoffe, die verwendet werden, um einen Lebensmittelzusatzstoff 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.
- 4) "Säuerungsmittel" sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
- 5) "Säureregulatoren" sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
- 6) "Trennmittel" sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
- 7) "Schaumverhüter" sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
- 8) "Füllstoffe" sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
- 9) "Emulgatoren" sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nichtmischbarer Phasen, wie z.B. Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.

- 10) "Schmelzsalze" sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
- 11) "Festigungsmittel" sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
- 12) "Geschmacksverstärker" sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
- 13) "Schaummittel" sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
- 14) "Geliermittel" sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
- 15) "Überzugmittel (einschließlich Gleitmittel)" sind Stoffe, die der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
- 16) "Feuchthaltemittel" sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wäßrigen Medium fördern.
- 17) "Modifizierte Stärken" sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus eßbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese eßbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
- 18) "Packgase" sind Gase außer Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
- 19) "Treibgase" sind Gase, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
- 20) "Backtriebmittel" sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrößern.
- 21) "Komplexbildner" sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.

- 22) "Stabilisatoren" sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Stabilisatoren enthalten sowohl Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nichtmischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, als auch Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird.
- 23) "Verdickungsmittel" sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
- 24) "Kaumasse" ist die nur zum Kauen bestimmte nicht verdauliche Zubereitung, die als Grundstoff für die Herstellung von Kaugummi bestimmt und nicht zum Verschlucken bestimmt ist.
- 25) "Mehlbehandlungsmittel" sind Stoffe - außer Emulgatoren -, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.

Artikel 2**Verordnung über Anforderungen an Zusatzstoffe
und das Inverkehrbringen
von Zusatzstoffen für technologische Zwecke
(Zusatzstoff-Verkehrsverordnung – ZVerkV)****§ 1****Anwendungsbereich**

(1) Diese Verordnung regelt die Anforderungen an Zusatzstoffe und den Zusatzstoffen gleichgestellte Stoffe, die Lebensmitteln zu technologischen Zwecken zugesetzt werden, sowie an Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel für diese Zusatzstoffe.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für Zusatzstoffe, die zur Aufbereitung von Trinkwasser bestimmt sind.

§ 2**Gleichstellung**

Die in Anlage 1 aufgeführten Stoffe sind den Zusatzstoffen gleichgestellt.

§ 3**Reinheitsanforderungen**

(1) Die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe müssen den dort festgelegten Reinheitsanforderungen entsprechen.

(2) Die Reinheit der in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe ist nach den in Anlage 3 aufgeführten Analysemethoden zu bestimmen.

§ 4**Trägerstoffe und Lösungsmittel**

Die in Anlage 4 aufgeführten Zusatzstoffe sind unter den dort festgelegten Bedingungen als Trägerstoffe oder Trägerlösungsmittel für die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen.

§ 5**Verwendungs- und Verkehrsverbote**

(1) Zusatzstoffe, die den in § 3 festgesetzten Reinheitsanforderungen nicht entsprechen, dürfen bei dem gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, nicht verwendet werden.

(2) Essigsäure (E 260) darf zum Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln nicht an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes abgegeben werden, wenn sie in 100 g mehr als 25 g wasserfreie Essigsäure enthält.

(3) Die Farbstoffe Amarant (E 123), Erythrosin (E 127), Rot 2 G (E 128), Braun FK (E 154), Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b), Canthaxanthin (E 161g), Aluminium (E 173) und Litholrubin BK (E 180) dürfen nicht an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes abgegeben werden.

(4) Nitrite dürfen in Betriebe, die Lebensmittel herstellen, weder verbracht noch in diesen Betrieben aufbewahrt oder gelagert werden. Dieses Verbot gilt nicht für das Verbringen von Natrium- und Kaliumnitrit in Betriebe, die

Nitritpökelsalz (Mischungen aus Natrium- oder Kaliumnitrit mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz) herstellen.

(5) Wer Nitritpökelsalz herstellen will, bedarf der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn der Antragsteller

1. zuverlässig ist und
2. über die erforderlichen Einrichtungen verfügt.

Die Genehmigung ist mit der Auflage zu verbinden, daß der Antragsteller

1. jede Charge mit einer laufenden Nummer zu versehen und diese Nummer auf den Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen, in denen Nitritpökelsalz in den Verkehr gebracht wird, anzubringen hat,
2. jede Charge daraufhin zu überprüfen hat oder überprüfen läßt, ob das hergestellte Nitritpökelsalz den Reinheitsanforderungen entspricht,
3. Aufzeichnungen über die Ergebnisse der Kontrolluntersuchungen nach Nummer 2 zu machen und diese Aufzeichnungen mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren hat.

Nitritpökelsalz darf nur in Räumen hergestellt werden, die ausschließlich zu diesem Zweck bestimmt sind.

§ 6**Kennzeichnung, Warnhinweise**

(1) Die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe, Mischungen dieser Zusatzstoffe untereinander sowie mit anderen Stoffen, die die Lösung, Verdünnung, Standardisierung, Lagerung oder den Verkauf erleichtern sollen, dürfen zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie dabei nach Absatz 2 mit folgenden Angaben versehen sind:

1. dem Namen oder der Firma und der Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in einem Mitgliedsstaat der Europäischen Gemeinschaft oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers,
2. einer Angabe zur Kennzeichnung der Partie,
3. in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile der Angabe
 - a) der Zusatzstoffe der Anlage 2 mit ihrer dort aufgeführten Verkehrsbezeichnung und, soweit vorhanden, ihrer E-Nummer; soweit in Anlage 2 für einen Stoff mehrere Verkehrsbezeichnungen aufgeführt sind, genügt die Angabe einer dieser Bezeichnungen,
 - b) der sonstigen Stoffe, die dem Erzeugnis beigegeben worden sind, um die Lösung, Verdünnung, Standardisierung, Lagerung oder den Verkauf zu erleichtern,
4. wahlweise der Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“, der Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einem genauen Hinweis auf den Verwendungszweck,
5. einer Gebrauchsanweisung, wenn das Erzeugnis andernfalls nicht sachgemäß verwendet werden kann,

6. erforderlichenfalls besonderen Anweisungen für die Lagerung und Verwendung,
7. bei Erzeugnissen, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes bestimmt sind, zusätzlich
 - a) der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses, sofern sie von der Angabe nach Nummer 3 abweicht,
 - b) dem Mindesthaltbarkeitsdatum entsprechend den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung,
8. bei Erzeugnissen, die nicht zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes bestimmt sind, sofern die Erzeugnisse Bestandteile enthalten, die in Lebensmitteln nur in begrenzter Menge vorhanden sein dürfen, zusätzlich der Prozentsatz jedes Bestandteiles, für den Mengenbeschränkungen bestehen, oder einer ausreichenden sonstigen Beschreibung der Zusammensetzung, die es dem Verwender ermöglicht, diese Mengenbeschränkungen einzuhalten; gilt diese Mengengrenzung für eine Gruppe von Bestandteilen, so kann der gemeinsame Prozentsatz als einziger Wert angegeben werden.
 - (2) Die Angaben nach Absatz 1 sind auf den Packungen oder Behältnissen in deutscher Sprache deutlich sichtbar, klar lesbar und unverwischbar anzubringen. Sie können auch in einer anderen leicht verständlichen Sprache erfolgen, wenn dadurch die Information des Verbrauchers nicht beeinträchtigt wird. Bei Erzeugnissen, die nicht zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes bestimmt sind, brauchen die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1, 2, 3 Buchstabe b, Nr. 5 und 8 nur in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren der Partie gemacht zu werden, sofern auf der Verpackung oder dem Behältnis an gut sichtbarer Stelle der Hinweis „für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ angebracht ist.
 - (3) Die in Absatz 1 bezeichneten Stoffe und Vermischungen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht sowie in Lebensmittelbetrieben nur aufbewahrt, gelagert und gebraucht werden, wenn die Packungen, Behältnisse

und sonstigen Umhüllungen die Gefahrensymbole, die Gefahrenbezeichnungen, die Hinweise auf die besonderen Gefahren und die Sicherheitsratschläge nach Anhang I Nr. 1.2 bis 1.4 der Gefahrstoffverordnung, soweit dort solche Warnhinweise oder warnende Aufmachungen für in Anlage 2 aufgeführte Stoffe vorgesehen sind, aufweisen.

(4) Die Absätze 1 und 2 gelten nicht für die Kennzeichnung von Aromen.

§ 7

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

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

1. entgegen § 5 Abs. 2 oder 3 Essigsäure oder einen dort genannten Farbstoff abgibt oder
2. entgegen § 5 Abs. 5 Satz 4 Nitritpökelsalz herstellt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 5 Abs. 4 Satz 1 Nitrite in einen dort bezeichneten Betrieb verbringt oder dort aufbewahrt oder lagert,
2. ohne Genehmigung nach § 5 Abs. 5 Satz 1 Nitritpökelsalz herstellt oder
3. entgegen § 6 Abs. 3 dort aufgeführte Stoffe oder Vermischungen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, aufbewahrt, lagert oder gebraucht.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes wird bestraft, wer entgegen § 5 Abs. 1 dort bezeichnete Stoffe verwendet.

(4) Wer eine in den Absätzen 2 oder 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes ordnungswidrig.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 6 Abs. 1 dort aufgeführte Stoffe oder Mischungen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

Anlage 1
(zu § 2)
Den Zusatzstoffen gleichgestellte Stoffe

E- Nummer	Stoffe
E 101	i) Riboflavin
E 160a	ii) Beta-Carotin
E 260	Essigsäure
E 270	Milchsäure
E 296	Äpfelsäure
E 297	Fumarsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte
E 307	Alpha-Tocopherol
E 330	Citronensäure
E 334	L(+) - Weinsäure
E 355	Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure
E 570	Fettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
—	Nitritpökelsalz
	(Mischungen von Natrium- oder
	Kaliumnitrit mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz
	oder Kochsalzersatz)

**Verkehrsbezeichnungen und Reinheitsanforderungen
von für technologische Zwecke zugelassene Zusatzstoffe****Liste A****Allgemeine Reinheitsanforderungen**

Die allgemeinen Reinheitsanforderungen gelten für die in Liste B Teil I und Liste C aufgeführten Stoffe, soweit dort auf Liste A verwiesen wird, sowie für die in Liste B Teil II aufgeführten Stoffe, soweit dort nichts anderes festgelegt ist.

Arsen	max. 3 mg/kg
Blei	max. 10 mg/kg
Zink	max. 25 mg/kg
Kupfer und Zink zusammen	max. 50 mg/kg

Liste B Teil I
Zusatzstoffe mit E-Nummern*)

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 100	Kurkumin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 102	Tartrazin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 104	Chinolingelb	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 110	Gelborange S	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 120	Echtes Karmin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 122	Azorubin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 123	Amaranth	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 124	Cochenillerot A	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 127	Erythrosin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 128	Rot 2G	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 129	Allurarot AC	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	

*) Bezugsquelle des Amtsblattes der Europäischen Gemeinschaften: Bundesanzeiger Verlag, Postfach 10 05 34, D - 50445 Köln

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 131	Patentblau V	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 132	Indigotin I	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 133	Brillantblau FCF	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 140	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 142	Grün S	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 150a	Einfaches Zuckerkulör	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 151	Brillantschwarz BN	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 153	Pflanzenkohle	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 154	Braun FK	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 155	Braun HT	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 160a	Carotine i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 160d	Lycopin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C 30)	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 161b	Lutein	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 161g	Canthaxanthin	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 162	Beetenrot	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 163	Anthocyane	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 170	Calciumcarbonat	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 171	Titandioxid	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 173	Aluminium	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 174	Silber	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 175	Gold	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 180	Litholrubin BK	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
	Aluminiumlacke	Richtlinie 95/45/EG vom 26.7.1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22.9.1995, S. 1	
E 200	Sorbinsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 202	Kaliumsorbat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 203	Calciumsorbat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 210	Benzoesäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 211	Natriumbenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 212	Kaliumbenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 213	Calciumbenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 220	Schwefeldioxid	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 221	Natriumsulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 222	Natriumhydrogensulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 223	Natriummetabisulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 224	Kaliummetabisulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 226	Calciumsulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 227	Calciumbisulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 228	Kaliumbisulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 230	Biphenyl	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 231	Orthophenylphenol	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 232	Natriumorthophenylphenol	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 234	Nisin	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 235	Natamycin	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 239	Hexamethylentetramin	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 242	Dimethyldicarbonat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 249	Kaliumnitrit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 250	Natriumnitrit	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 251	Natriumnitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 252	Kaliumnitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 260	Essigsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 261	Kaliumacetat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 262	Natriumacetate i) Natriumacetat ii) Natriumdiacetat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 263	Calciumacetat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 270	Milchsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 280	Propionsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 281	Natriumpropionat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 282	Calciumpropionat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 283	Kaliumpropionat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 284	Borsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 285	Natriumtetraborat (Borax)	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 290	Kohlendioxid	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 296	Äpfelsäure	Liste A	
E 297	Fumarsäure	Liste A	
E 300	Ascorbinsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 301	Natriumascorbat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 302	Calciumascorbat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure i) Ascorbylpalmitat ii) Ascorbylstearat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 307	Alpha-Tocopherol	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 308	Gamma-Tocopherol	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 309	Delta-Tocopherol	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 310	Propylgallat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 311	Octylgallat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 312	Dodecylgallat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 315	Isoascorbinsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 316	Natriumisoascorbat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 322	Lecithine	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 325	Natriumlactat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 326	Kaliumlactat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 327	Calciumlactat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 330	Citronensäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 331	Natriumcitrate i) Mononatriumcitrat ii) Dinatriumcitrat iii) Trinatriumcitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 332	Kaliumcitrate i) Monokaliumcitrat ii) Trikaliumcitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 333	Calciumcitrate i) Monocalciumcitrat ii) Dicalciumcitrat iii) Tricalciumcitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 334	L(+)-Weinsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 335	Natriumtartrate i) Mononatriumtartrat ii) Dinatriumtartrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 336	Kaliumtartrate i) Monokaliumtartrat ii) Dikaliumtartrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 337	Kaliumnatriumtartrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 338	Phosphorsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 339	Natriumphosphate i) Mononatriumphosphat ii) Dinatriumphosphat iii) Trinatriumphosphat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 340	Kaliumphosphate i) Monokaliumphosphat ii) Dikaliumphosphat iii) Trikaliumphosphat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 341	Calciumphosphate i) Monocalciumphosphat ii) Dicalciumphosphat iii) Tricalciumphosphat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 350	Natriummalate i) Natriummalat ii) Natriumhydrogenmalat	Liste A	Salze der Äpfelsäure
E 351	Kaliummalat	Liste A	Salze der Äpfelsäure
E 352	Calciummalate i) Calciummalat ii) Calciumhydrogenmalat	Liste A	Salze der Äpfelsäure
E 353	Metaweinsäure	Liste A	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 354	Calciumtartrat	Liste A Liste B Teil II	Salze der Weinsäure
E 355	Adipinsäure	Liste A	
E 356	Natriumadipat	—	
E 357	Kaliumadipat	Liste A	
E 363	Bernsteinsäure	Liste A	
E 380	Triammoniumcitrat	—	Salz der Citronensäure
E 385	Calciumdinatriummethyldiamin-tetraacetat	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 400	Alginsäure	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Alginat
E 401	Natriumalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Alginat
E 402	Kaliumalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Alginat
E 403	Ammoniumalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Alginat
E 404	Calciumalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Alginat

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 405	Propylenglycolalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Alginat
E 406	Agar-Agar	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 407	Carrageen	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	—	
E 410	Johannisbrotkernmehl	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 412	Guarkernmehl	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Guar
E 413	Traganth	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 414	Gummi arabicum	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 415	Xanthan	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 416	Karaya	—	
E 417	Tarakernmehl	—	
E 418	Gellan	—	
E 420	Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 421	Mannit	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 422	Glycerin	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	—	
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monoleat (Polysorbat 80)	—	
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	—	
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	—	
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	—	
E 440	Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 442	Ammoniumsalze der Phosphatidsäuren	Liste A	
E 444	Saccharoseacetatisobutytrat	—	
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Liste A	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 450	Diphosphate i) Dinatriumdiphosphat ii) Trinatriumdiphosphat iii) Tetranatriumdiphosphat iv) Dikaliumdiphosphat v) Tetrakaliumdiphosphat vi) Dicalciumdiphosphat vii) Calciumdihydrogendiphosphat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96 Liste A Liste A Liste B Teil II	Phosphat
E 451	Triphosphate i) Pentanatriumtriphosphat ii) Pentakaliumtriphosphat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Phosphat
E 452	Polyphosphate i) Natriumpolyphosphat ii) Kaliumpolyphosphat iii) Natriumcalciumpolyphosphat iv) Calciumpolyphosphat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96 Liste A Liste B Teil II	Phosphat
E 460	Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 461	Methylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 463	Hydroxypropylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 465	Ethylmethylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Salze der Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	—	Salze der Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Monoglycerid; Mono- und Diglycerid
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 474	Zuckerglyceride	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	Polyglycerinester
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	—	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	—	
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 483	Stearoyltartrat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25.7.1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14.8.1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10.2.1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29.2.1992, S. 96	
E 491	Sorbitanmonostearat	—	
E 492	Sorbitantristearat	—	
E 493	Sorbitanmonolaurat	—	
E 494	Sorbitanmonooleat	—	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	—	
E 500	Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat	Liste A Liste B Teil II	Natriumcarbonat
E 501	Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat ii) Kaliumhydrogencarbonat	Liste A	Kaliumcarbonat, Pottasche

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 503	Ammoniumcarbonate i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogen- carbonat	Liste A	
E 504	Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxid- carbonat, Magnesium- hydrogencarbonat	Liste A Liste B Teil II	
E 507	Salzsäure	Liste A Liste B Teil II	
E 508	Kaliumchlorid	Liste A Liste B Teil II	
E 509	Calciumchlorid	Liste A Liste B Teil II	
E 511	Magnesiumchlorid	Liste A	
E 512	Zinn-II-chlorid	—	
E 513	Schwefelsäure	Liste A Liste B Teil II	
E 514	Natriumsulfate i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat	Liste A	
E 515	Kaliumsulfate i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat	Liste A	
E 516	Calciumsulfat	Liste A	
E 517	Ammoniumsulfate	Liste A	
E 520	Aluminiumsulfat	Liste B Teil II	
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	—	
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	—	
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	Liste B Teil II	
E 524	Natriumhydroxid	Liste A	
E 525	Kaliumhydroxid	Liste A	
E 526	Calciumhydroxid	Liste A	
E 527	Ammoniumhydroxid	Liste A	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 528	Magnesiumhydroxid	Liste A	
E 529	Calciumoxid	Liste A	
E 530	Magnesiumoxid	Liste A	
E 535	Natriumferrocyanid	Liste A	gelbes Blutlaugensalz
E 536	Kaliumferrocyanid	Liste A	gelbes Blutlaugensalz
E 538	Calciumferrocyanid	Liste A	gelbes Blutlaugensalz
E 541	Saures Natriumaluminium- phosphat	—	
E 551	Siliciumdioxid	Liste A Liste B Teil II	Kieselsäure
E 552	Calciumsilicat	Liste A	Kieselsäure
E 553a	i) Magnesiumsilicat ii) Magnesiumtrisilicat	Liste A	Kieselsäure
E 553b	Talkum	Liste A Liste B Teil II	Kieselsäure
E 554	Natriumaluminiumsilicat	Liste A	Kieselsäure
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	—	Kieselsäure
E 556	Calciumaluminiumsilicat	—	Kieselsäure
E 558	Bentonit	Liste B Teil II	Kieselsäure
E 559	Aluminiumsilicat, Kaolin	—	Kieselsäure
E 570	Fettsäuren	Liste A Liste B Teil II	Speisefettsäuren
E 574	Gluconsäure	Liste A	
E 575	Glucono-delta-lacton	Liste A	
E 576	Natriumgluconat	Liste A	
E 577	Kaliumgluconat	Liste A	
E 578	Calciumgluconat	Liste A	
E 579	Eisen-II-gluconat	Liste A Liste B Teil II	
E 585	Eisen-II-lactat	Liste A	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 620	Glutaminsäure	Liste A Liste B Teil II	
E 621	Mononatriumglutamat	Liste A	
E 622	Monokaliumglutamat	Liste A	
E 623	Calciumdiglutamat	Liste A	
E 624	Monoammoniumglutamat	—	
E 625	Magnesiumdiglutamat	Liste A	
E 626	Guanylsäure	—	Guanylat
E 627	Dinatriumguanylat	Liste A	Guanylat
E 628	Dikaliumguanylat	Liste A	Guanylat
E 629	Calciumguanylat	—	Guanylat
E 630	Inosinsäure	—	Inosinat
E 631	Dinatriuminosinat	Liste A	Inosinat
E 632	Dikaliuminosinat	Liste A	Inosinat
E 633	Calciuminosinat	—	Inosinat
E 634	Calcium-5'-ribonucleotid	—	
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	—	
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz	Liste A	
E 900	Dimethylpolysiloxan	—	
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Liste A Liste B Teil II	
E 902	Candelillawachs	Liste A Liste B Teil II	
E 903	Carnaubawachs	Liste A Liste B Teil II	
E 904	Schellack	Liste A Liste B Teil II	
E 912	Montansäureester	Liste B Teil II	
E 914	Polyethylenwachsoxide	Liste A Liste B Teil II	
E 927b	Carbamid	—	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 938	Argon	—	
E 939	Helium	—	
E 941	Stickstoff	Liste A	
E 942	Distickstoffmonoxid	Liste A Liste B Teil II	
E 948	Sauerstoff	Liste A	
E 950	Acesulfam-K	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 951	Aspartam	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 952	Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze i) Cyclohexansulfamidsäure ii) Natriumcyclamat iii) Calciumcyclamat	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 953	Isomalt	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 954	Saccharin und seine Na-, K und Ca-Salze i) Saccharin ii) Saccharin-Natrium iii) Saccharin-Calcium iv) Saccharin-Kalium	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 957	Thaumatococcus	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 959	Neohesperidin DC	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 965	Maltit i) Maltit ii) Maltitsirup	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 966	Lactit	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 967	Xylit	Richtlinie 95/31/EG vom 5.7.1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28.7.1995, S. 1	
E 999	Quillajaextrakt	—	
E 1105	Lysozym	Richtlinie 96/77/EG vom 2.12.1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30.12.1996, S. 1	
E 1200	Polydextrose	—	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	—	
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	—	
E 1404	Oxidierter Stärke	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1410	Monostärkephosphat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1412	Distärkephosphat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1420	Acetylierte Stärke	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1440	Hydroxypropylstärke	—	modifizierte Stärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	—	modifizierte Stärke
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	—	modifizierte Stärke
E 1505	Triethylcitrat	Liste A	
E 1518	Glycerintriacetat	Liste A	

Liste B Teil II

Spezifische Reinheitsanforderungen für Zusatzstoffe mit E-Nummern *)

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Veruneinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 354	Calciumtartrat	$C_4H_4O_6Ca$, wfr; Calciumsalz der L(+) - Weinsäure; Salz der Weinsäure	A: Weißes Kristallpulver G: min 99% i.T.	Flüchtige Anteile Oxalate Fluoride
E 450	vii) Calciumdiphosphat, Calciumdihydrogen- diphosphat, Saurer Calcium- pyrophosphat	$CaH_2P_2O_7$, wfr;	A: Weißes Kristallpulver G: min 95%	Fluoride
E 452	iii) Natriumcalcium- polyphosphat, Calciumnatrium- polyphosphat iv) Calciumpoly- phosphat	$(Na, \frac{1}{2}Ca)_n \cdot 2^n P O_{3n+1}$ Natrium- und Calciumsalze von linear kondensierten Polyphosphorsäuren $(CaP_2O_6)_n \cdot CaO$, Calciumsalze von linear kondensierten Polyphosphorsäuren	A: Glasige Massen bis weiße Kristallpulver G: min 95,0%	Glühverlust Fluor Cyclische Phosphate
E 500	i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogen- carbonat	Na_2CO_3 , wfr und $\cdot 1, \cdot 7$ oder $\cdot 10 H_2O$; Soda; $NaHCO_3$, wfr; Natriumbicarbonat	siehe Arzneibuch siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch siehe Arzneibuch

*) Siehe Fußnote zu Liste C

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 504	Magnesiumcarbonat	MgCO ₃ · wfr und · 3 H ₂ O, auch im Gemisch mit Mg (HCO ₃) ₂ und Mg(OH)HCO ₃ ; Magnesit		in Essigsäure unlösliche Anteile max 0,2 %
E 507	Salzsäure	Wässrige Lösungen von HCl	siehe Arzneibuch	
E 508	Kaliumchlorid	KCl	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
E 509	Calciumchlorid	CaCl ₂ · 0-6 H ₂ O	A: weißes, geruchloses, hygroskopisches Pulver G: min 93 % i.T.	Alkali- und Magnesiumsalze max 5 %
E 513	Schwefelsäure	H ₂ SO ₄	A: Klare, viskose Flüssigkeit G: 96-98 %	
E 520	Aluminiumsulfat	Al ₂ (SO ₄) ₃ · 18 H ₂ O	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
E 523	Aluminium- ammoniumsulfat	AlNH ₄ (SO ₄) ₂ · 12 H ₂ O; Alaun		Schwermetalle Fluor Selen Alkalien und Erdalkalien max 20 mg/kg max 30 mg/kg max 30 mg/kg max 0,5 %
E 551	Siliciumdioxid	SiO ₂ , auch hydratisiert; Kieselsäure; gefällte Kieselsäure; Leichtkieselsäure	A: feines weißes Pulver	Wasserlösliche Anteile max 5 %

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 553b	Talkum	Wasserhaltige Magnesiumsilicate wechselnder Zusammensetzung	A: Sehr feines, weißes oder gräulich weißes, kristallines, fettig anzuführendes Pulver	Wasserlösliche Bestandteile (30 Min, 100°C) max 0,2 % Salzsäurelösliche Bestandteile max 2 % Fluorid max 20 mg/kg Asbest n.n. (mikroskopisch) pH-Wert neutral
E 558	Bentonit	$Al_2O_3 \cdot 4 SiO_4 \cdot n H_2O$; Aluminiumsilicate der Montmorillonitgruppe	Weißgelbliche bis bräunliche Pulver oder Granulate Wirkungswert: min 40 %	Trocknungsverlust max 15 % (2h, 105°C) gebundene Kohlensäure max 10 g/kg In 1 %iger Weinsäurelösung lösliche Anteile: - Natrium max 5 g/kg - Calcium max 8 g/kg - Magnesium max 5 g/kg - Eisen max 2 g/kg - Arsen max 2 mg/kg - Blei max 20 mg/kg - Gesamtasche max 30 g/kg
E 570	Stearinsäure	Gesättigte, lineare Monocarbonsäuren, die in gehärteten Speisefetten enthalten sind, vorwiegend $C_{18}H_{36}O_2$	A: Weiße bis elfenbeinfarbene Stücke oder Pulver FP: 55 bis 69°C	Sulfatasche max 0,1 % Jodzahl max 7 Unverseifbares max 1,5 % Säurezahl 197-212
E 579	Eisen-II-gluconat	$Fe(C_6H_{11}O_7)_2 \cdot 2 H_2O$	A: Gelbgraues bis grüngelbes Pulver G: min 95 % i.T.	Flüchtige Anteile max 10 % (4h, 105°C)
E 620	Glutaminsäure	$C_5H_9NO_4$; L(+)-Glutaminsäure; L-2-Aminoglutarinsäure	Weißes Kristallpulver von schwachem Eigengeruch und -geschmack	Asche max 0,1 %

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigung, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 901	Bienenwachs	Wachs, gewaschen, filtriert, auch gebleicht	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
E 902	Candelillawachs	Pflanzenwachs aus Wolfsmilch- gewächsen		Wäßriger Auszug: - pH-Wert 4,0-5,0 - Trockenrückstand max 1,5 g/kg Wachs (1h, 105°C)
E 903	Carnaubawachs	Schuppen von den Blättern der brasilianischen Wachspalme, vor- wiegend Cerotinsäuremyricyl- ester, $C_{25}H_{51}COO-C_{30}H_{61}$		
E 904	Schellack	Entfärbtes Exsudat der Schildlaus <i>Coccus lacca</i>	A: Hellgelbe bis gelblichbraune muschelige Stücke oder ockerfarbenes Pulver	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigung, Nebenbestandteile																				
1	2	3	4	5																				
E 912	Montansäureester	Durch Chromsäureoxidation gewonnene höhermolekulare, gesättigte, geradkettige, aliphatische Monocarbonsäuren mit einer Kohlenstoffzahl C₂₀ bis C₃₆ verestert mit a) 1,2 Ethandiol b) 1,2-Ethandiol und 1,3-Butandiol c) Mischung der Ester mit 1,3-Butandiol mit Calciumsalzen der Montansäuren	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tropfpunkt °C</th><th>Erstar- rungspunkt °C</th><th>Säurezahl (mg KOH/g)</th><th>Versei- fungs- zahl (mg KOH/g)</th><th>Dichte bei 20 °C</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) 78 bis 83</td><td>71 bis 76</td><td>25 bis 35</td><td>135 bis 155</td><td>1,00 bis 1,02</td></tr> <tr> <td>b) 77 bis 82</td><td>69 bis 73</td><td>25 bis 35</td><td>135 bis 150</td><td>1,00 bis 1,02</td></tr> <tr> <td>c) 100 bis 105</td><td>74 bis 79</td><td>10 bis 15</td><td>100 bis 115</td><td>1,01 bis 1,03</td></tr> </tbody> </table>	Tropfpunkt °C	Erstar- rungspunkt °C	Säurezahl (mg KOH/g)	Versei- fungs- zahl (mg KOH/g)	Dichte bei 20 °C	a) 78 bis 83	71 bis 76	25 bis 35	135 bis 155	1,00 bis 1,02	b) 77 bis 82	69 bis 73	25 bis 35	135 bis 150	1,00 bis 1,02	c) 100 bis 105	74 bis 79	10 bis 15	100 bis 115	1,01 bis 1,03	Asche (außer CaO) max 0,1 % Asche, Calciumoxidanteil max 5 % Freie Glycole max 0,1 % Polycyclische Kohlenwasser- stoffe max 0,05 mg/kg Monocarbonsäuren mit Ketten- länge unter C₂₀ max 5 %*) Aliphatische, geradkettige Dicarbonsäuren max 20 %*) *) jeweils bezogen auf den Säureanteil Blei und Zink max 30 mg/kg Antimon und Arsen max 10 mg/kg Kupfer max 5 mg/kg Chrom (3-wertig) max 20 mg/kg Chrom (6-wertig) max 3 mg/kg
Tropfpunkt °C	Erstar- rungspunkt °C	Säurezahl (mg KOH/g)	Versei- fungs- zahl (mg KOH/g)	Dichte bei 20 °C																				
a) 78 bis 83	71 bis 76	25 bis 35	135 bis 155	1,00 bis 1,02																				
b) 77 bis 82	69 bis 73	25 bis 35	135 bis 150	1,00 bis 1,02																				
c) 100 bis 105	74 bis 79	10 bis 15	100 bis 115	1,01 bis 1,03																				

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 914	Polyethylenwachsoxidate	Lineares Polyethylen, partiell oxidiert	Durchschnittliches Molekulargewicht min 1200 (osmometrisch) Säurezahl: max 70 (DGF-M-IV-2(57)) Tropfpunkt: min 95 °C (DGF-M-III-3(75)) Viskosität bei 125 °C: min 0,2 Pa·s Dichte (20 °C): 0,93-1,05 g/cm ³ (DGF-M-III-2a(57))	Sauerstoffgehalt Extrahierbare Anteile: - in Wasser max 1,5 % - in 10%igen Ethanol max 2,3 % - in 3%iger Essigsäure max 1,8 % - in n-Pentan max 26,0 %
E 942	Distickstoffoxid	N ₂ O, Lachgas, Stickoxydul	A: Farbloses Gas G: min 97 vol. %	Andere Oxide des Stickstoffes max 0,005 Vol. %
E 1404	Oxidierter Stärke		Pflanzenstärken, behandelt mit max 5,5 % Natriumhypochlorit berechnet als Cl	Schweflige Säure max 50 mg/kg berechnet als SO ₂
E 1410	Monostärkephosphat		Pflanzenstärken, verestert mit Alkaliorthophosphat oder linearem Triphosphat G: max 0,5 % Gesamt-Phosphor	Schweflige Säure max 50 mg/kg berechnet als SO ₂
E 1412	Distärkephosphat		Pflanzenstärken, vernetzend verestert mit Natriumcyclo-trimeta-phosphat (Natrium-trimetaphosphat) oder mit max 0,1 % Phosphoroxidchlorid G: max 0,5 % Gesamt-Phosphor	Schweflige Säure max 50 mg/kg berechnet als SO ₂

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		Kombination der Verfahren von Monostärkephosphat und Distärkephosphat G: max 0,5 % Gesamt-Phosphor	Schweflige Säure max 50 mg/kg berechnet als SO ₂
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		Pflanzenstärken, vernetzend ver- estert mit max 0,1 % Phosphor- oxidchlorid und verestert mit max 10 % Essigsäureanhydrid	Schweflige Säure max 50 mg/kg berechnet als SO ₂
E 1420	Stärkeacetat		Pflanzenstärken, verestert mit max 10 % Essigsäureanhydrid	Schweflige Säure max 50 mg/kg berechnet als SO ₂
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		Pflanzenstärken, verestert mit max 0,12 % Adipinsäureanhydrid und max 10 % Essigsäureanhydrid	Schweflige Säure max 50 mg/kg berechnet als SO ₂

Liste C

Spezifische Reinheitsanforderungen für Zusatzstoffe ohne E-Nummern¹⁾

Verkehrs- bezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen Nebenbestandteile
1	2	3	4
Aluminiumoxid	Al ₂ O ₃	A: Weißes Pulver oder Körner	Liste A
Wachsester	Ester der Speisefettsäuren mit unverzweigten, geradzahigen Fettalkoholen der Kohlenstoffzahlen C ₁₀ bis C ₂₂ A: Hellgelbe, halbfeste bis feste wachsartige Masse von fettartig-neutralem nicht ranzigem Geruch und Geschmack	Verseifungszahl 100-120 Unverseifbare Anteile 45-52%	Ungeradzahige Fettsäuren und Fettalkohole max 3 % Peroxidzahl max 10 Liste A
Paraffinöl	Paraffin; Gemische gereinigter, überwiegend geradkettiger, gesättigter Kohlenwasserstoffe, die aus Erdöl, Braunkohle oder Schiefereteeröl gewonnen werden Paraffin; Durch Reaktion von Kohlenmonoxid mit Wasserstoff hergestellt Paraffin; Mikrowachse; Gemisch gereinigter, fester, überwiegend verzweigter, gesättigter mikrokristalliner Kohlenwasserstoffe aus Erdöl künstliches Polymer	Entsprechend der Empfehlung XXV der Kunststoffkommission des Bundesgesundheitsamtes Stand: 1.2.1995	
Hartparaffin, natürlich			
Hartparaffin, synthetisch			
Mikrokristalline Wachse			
Polyethylen			
Wollwachs	Lanolin; H: Die bei der Aufbereitung von Schafwolle gewonnene, gereinigte salbenartige Masse	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
Gutta	Gereinigte Pflanzenexudate (Gummen)	Aluminiumstearat max 0,75 %	Wässriger Auszug (nach L 57.12-1) - farblos, geruchlos, geschmacklos oder leicht essigsauer - pH-Wert 5,5 - 7,0 - Trockenrückstand max 0,2 % der Kaubase Liste A
Kautschuk	Gereinigte Pflanzenexudate vorwiegend von Hevea brasiliensis		
Kolophonium	Der bei der Terpentinöldestillation zurückbleibende, bis zur Klärung geschmolzene Teil des Kiefernharzes		
Mastix	Harz von Pistacia lentiscus L. (Sapindaceae)		
Polyisobutylen; Butadien-Styrol-Copolymerisate; Isobutylen-Isopren-Copolymerisate	künstliche Polymere für Kaumassen Weichmacherfrei		
Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren C ₂ bis C ₁₈			

Verkehrs- bezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen Nebenbestandteile
1	2	3	4
Kolophonester	H: Glycerin-, Methyl- und Pentaerythritester des Kolophoniums, auch hydriert oder polymerisiert		Frei von technisch vermeidbaren Resten monomerer Ausgangsstoffe und von zugesetzten extrahierbaren Fabrikationsstoffen sowie von Chinon, Hydrochinon und Formaldehyd
Aktivkohle	Im wesentlichen aus Kohlenstoff bestehende, großoberflächige Produkte, die aus organischem bzw. kohlenstoffhaltigem Material durch Verkohlen und Aktivieren bei hoher Temperatur hergestellt werden	Schwarze, leichte, trockene, geruch- und geschmacklose Pulver und Granulate	In 20 %iger Salpetersäure lösliche Anteile - Blei max 50 mg/kg - Zink max 1500 mg/kg - Arsen max 5 mg/kg Frei von Cyanverbindungen, Teerprodukten und Polycyclischen Aromaten
Wasserstoffperoxid	H ₂ O ₂ , Perhydrol, Wasserstoff-superoxid	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
Monoammoniumorthophosphat	(NH ₄)H ₂ PO ₄ , Monoammoniumdihydrogenorthophosphat	A: Weiße hygroskopische Kristalle	Fluor max 10 mg/kg Liste A
Diammoniumorthophosphat	(NH ₄) ₂ HPO ₄ , Diammoniumhydrogenphosphat	G: min 97 % i.T.	
Calciumphytat Calcium-Magnesiumphytat	Salze der Inosithaexaphosphorsäure, Hexa-O-phosphono-Inosit, C ₆ H ₁₈ O ₂₄ P ₆ bzw. C ₆ H ₆ (H ₂ PO ₄) ₆		Liste A
Benzylalkohol	C ₇ H ₈ O, 1-Hydroxitoluol, Phenylmethanol	A: Farblose, fast geruchlose Flüssigkeit	Liste A
Ethylactat	C ₅ H ₁₀ O ₃		Liste A
Tannin	Gemisch von verschiedenen Estern und Glykosiden der Gallusäure H: Extrakte aus Teilen und Galleen verschiedener Pflanzen	A: Gelbe bis braune Pulver von adstringierendem Geschmack	Asche max 1 % Liste A
Propylenglykol	C ₃ H ₈ O ₂ , 1,2-Propandiol, Methylglykol, 1,2-Dihydroxypropan	A: Viskose, klare farb- und fast geruchlose, hygroskopische Flüssigkeit von leicht süßsaurem Geschmack G: min 98,5 % SP: 185° - 189° C Dichte d ₄ ²⁰ : 1,035 bis 1,037 Brechungsindex n _D ²⁰ : 1,431 bis 1,433	Sulfatasche max 0,07 % (800 ± 25° C) Dimere und Polymere max 0,1 % 1,3-Propandiol max 100 mg/kg Organische Chlorverbindungen max 1 mg/kg (als Cl) Liste A

Verkehrs- bezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen Nebenbestandteile
1	2	3	4
Kaliumper- manganat	KMnO ₄	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
Schwefel	S		Liste A
Natriumhypo- chlorit	Natriumsalz der unterchlorigen Säure		Liste A
Cystein	C ₃ H ₇ NO ₂ S, L-2-Amino-3-mercapto-propion- säure		Liste A
Cysteinhydro- chlorid	C ₃ H ₇ NO ₂ S·HCl, wfr und · 1 H ₂ O		Liste A
Cystin	C ₆ H ₁₂ N ₂ O ₄ S ₂ , Dimeres L-Cystein 2,2'-Diamino-3,3'-dithio-di-propion- säure		Liste A

*) Die Reinheitsanforderungen beziehen sich auf die angegebenen Gehalte. Bei abweichenden Gehalten muß umgerechnet werden.

Die in den Listen B und C verwendeten Abkürzungen bedeuten:

A	Aussehen, Geruch, Geschmack
FP	Schmelzpunkt, Schmelzbereich
G	Gehalt
H	Herkunft
i.T.	in der Trockenmasse bzw. bezogen auf Trockenmasse. Sind keine Bedingungen festgelegt, so ist bei 105 °C bis zur Gewichtskonstanz zu trocknen.
max	nicht mehr als
min	nicht weniger als
Min	Minuten
mg/kg	Milligramm pro Kilogramm
Pa s	Pascalsekunde (Dynamische Viskosität)
1 m	in wäßriger, 1-molarer Lösung
n.n.	nicht nachweisbar nach der angegebenen Methode
SP	Siedepunkt, Siedebereich
wfr	kristallwasserfrei
·xH ₂ O	mit x Mol Kristallwasser
..%ig	in wässriger Lösung von ... Gramm pro 100 ml
(2 h, 105 °C)	nach 2stündigem Trocknen bei 105 Grad Celsius

Anlage 3
 (zu § 3 Abs. 2)

Analysenmethoden
für die in der Anlage 2 Liste B festgesetzten Reinheitskriterien

Untersuchungsmethode	Nummer der Amtlichen Sammlung^{*)}	Fassung
Durch Ethylether extrahierbare Anteile von organischen Farbstoffen	L 57.09-4 (EG)	Mai 82
Aldehyde in Sorbinsäure (E 200), Sorbaten (E 201 - E 203) und Propionsäure (E 280)	L 57.15-1 (EG)	Mai 82
Salicylsäure in PHB-Estern (E 214 - E 219)	L 57.15.08-1 (EG)	Mai 82
Nichtflüchtige Bestandteile von Propionsäure (E 280)	L 57.15.09-1 (EG)	Mai 82
In Toluol unlösliche Stoffe in Lecithin (E 322)	L 57.06.01-2 (EG)	Mai 82
Peroxidzahl von Lecithin (E 322)	L 57.06.01-1 (EG)	Mai 82
Ameisensäure und andere oxidierbare Verunreinigungen in Essigsäure und Acetaten (E 260 - E 263)	L 57.10.10-1 (EG)	Nov. 86
Freie Essigsäure in Natriumdiacetat (E 262)	L 57.10.10-2 (EG)	Mai 82
Reduzierende Stoffe in Lactaten (E 325 - E 327)	L 57.10.16-1 (EG)	Mai 82
Flüchtige Säuren in Orthophosphorsäure (E 338)	L 57.20.10-1 (EG)	Mai 82
Nitrate in Orthophosphorsäure (E 338)	L 57.20.10-2 (EG)	Mai 82
Wasserunlösliche Anteile von Phosphaten (E 339 und E 340)	L 57.20.11-1 (EG)	Mai 82

^{*)} Zu beziehen durch Beuth-Verlag GmbH, Berlin und Köln

Anlage 4
(zu § 4)Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel
für Lebensmittelzusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Beschränkung	Höchst- menge
E 170	Calciumcarbonate		qs ¹⁾
E 263	Calciumacetat		
E 322	Lecithine	Farbstoffe; fettlösliche Anti-oxidationsmittel	qs ¹⁾
E 331	Natriumcitrate		qs ¹⁾
E 332	Kaliumcitrate		
E 341	Calciumphosphate		
E 400	Alginsäure		
E 401	Natriumalginat		
E 402	Kaliumalginat		
E 403	Calciumalginat		
E 404	Ammoniumalginat		
E 405	Propylenglykolalginat		
E 406	Agar-Agar		
E 407	Carrageen		
E 410	Johannisbrotkernmehl		
E 412	Guarkernmehl		
E 413	Traganth		
E 414	Gummi arabicum		
E 415	Xanthan		
E 420	i) Sorbit ii) Sorbitsirup		
E 421	Mannit		
E 422	Glycerin		
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	Farbstoffe; fettlösliche Anti-oxidationsmittel; Schaumverhüter	qs ¹⁾
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)		
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)		
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)		
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)		
E 440	Pektine		qs ¹⁾

E-Nummer	Zusatzstoff	Beschränkung	Höchstmenge
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Antioxidationsmittel	qs ⁷
E 460	i) Cellulosepulver		qs ⁷
	ii) Mikrokristalline Cellulose		
E 461	Methylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose		
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	Farbstoffe; fettlösliche Antioxidationsmittel	qs ⁷
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		
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren		
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren		

E-Nummer	Zusatzstoff	Beschränkung	Höchstmenge
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	Farbstoffe; Schaumverhüter	qs ¹⁾
E 501 E 504 E 508 E 509 E 511 E 514 E 515 E 516 E 517	Kaliumcarbonate Magnesiumcarbonate Kaliumchlorid Calciumchlorid Magnesiumchlorid Natriumsulfate Kaliumsulfate Calciumsulfate Ammoniumsulfate		qs ¹⁾
E 551 E 552	Siliciumdioxid Calciumsilicat	Farbstoffe; Emulgatoren	5 %
E 553b E 558 E 559	Talkum Bentonit Aluminiumsilicat (Kaolin)	Farbstoffe	5 %
E 577 E 640	Kaliumgluconat Glycin und dessen Natriumsalz		qs ¹⁾
E 901	Bienenwachs	Farbstoffe	qs ¹⁾
E 953 E 965 E 966 E 967 E 1200	Isomalt i) Maltit ii) Maltitsirup Lactit Xylit Polydextrose		qs ¹⁾

E-Nummer	Zusatzstoff	Beschränkung	Höchstmenge
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Süßungsmittel	qs ¹⁾
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 1404	Oxidierter Stärke		qs ¹⁾
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 1505	Triethylcitrat	Farbstoffe; Antioxidationsmittel; Emulgatoren; Enzyme	0,1 % im Lebensmittel
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
---	Propan-1,2-diol(Propylenglycol)	Süßungsmittel	qs ¹⁾
---	L-Leucin		

¹⁾ qs = quantum satis im Sinne von § 7 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

Artikel 3

Änderung der Diätverordnung

Die Diätverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. August 1988 (BGBl. I S. 1713), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 21. November 1996 (BGBl. I S. 1812), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 3 wird wie folgt gefaßt:

„(3) Diätetisches Lebensmittel ist auch Kochsalzersatz.“

2. § 2 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 2 Satz 2 wird die Angabe „§§ 4, 6 Abs. 3, §§ 14, 19 und 22“ durch die Angabe „§§ 4, 14, 19 und 22“ ersetzt.
- b) In Absatz 4 werden die Worte „Trinkbranntwein im Sinne des Gesetzes über das Branntweinmonopol“ durch die Worte „Spirituosen und entsprechend hergestellte Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Prozent“ ersetzt.

3. § 5 Abs. 1 wird wie folgt gefaßt:

„(1) Bei der Gewinnung, Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel dürfen Zusatzstoffe nur nach Maßgabe dieser Verordnung zugesetzt werden.“

4. § 6 wird wie folgt gefaßt:

„§ 6

Für die Verwendung von Zusatzstoffen in diätetischen Lebensmitteln zu technologischen Zwecken gilt die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Zusätzlich zu den dort zugelassenen Zusatzstoffen sind für diätetische Lebensmittel, ausgenommen diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder, folgende Stoffe als Zusatzstoffe zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem technologischen Zweck zu dienen:

1. die in Anlage 5 Nr. 2 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als geschmacksbeeinflussende Stoffe für Aromen,
2. die in Anlage 5 Nr. 3 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als Lösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen.

Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen darf die in Anlage 5 Nr. 2 und 3 der Aromenverordnung festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.“

5. Die §§ 8 und 8a werden aufgehoben.

6. In § 12 Abs. 1 Nr. 2 wird der zweite Halbsatz wie folgt gefaßt:

„anstelle dieser Stoffe dürfen nur Fructose sowie Süßungsmittel nach Maßgabe der Anlage 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugesetzt sein.“

7. § 15 wird wie folgt geändert:

- a) In Satz 1 wird die Angabe „§§ 16 bis 18“ durch die Angabe „§ 17 und 18“ ersetzt.
- b) In Satz 2 werden die Worte „sowie § 8 Abs. 1 Satz 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung“ gestrichen.

8. § 16 wird aufgehoben.

9. § 18 wird wie folgt geändert:

- a) Satz 1 Nr. 1 wird aufgehoben.
- b) Satz 2 wird aufgehoben.

10. § 20 wird wie folgt geändert:

- a) Die Absätze 1 und 4 werden aufgehoben.
- b) In Absatz 2 werden die Worte „Zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 1“ durch die Worte „Bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker“ ersetzt.

11. § 23 Abs. 1 und 2 wird aufgehoben.

12. § 25 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 1 wird die Angabe „§ 20 Abs. 1, 3 und 4“ durch die Angabe „§ 20 Abs. 3“ ersetzt.
 - bb) Nummer 3 wird wie folgt gefaßt:

„3. die Angaben nach § 18 und § 21 Abs. 2 Nr. 1 in Verbindung mit der nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung angebracht werden; die Angabe nach § 22 Abs. 1 Satz 1 darf an einer anderen Stelle der Fertigpackung erfolgen, wenn hierauf besonders hingewiesen wird; im übrigen gilt § 3 Abs. 3 Satz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.“
- b) In Absatz 3 werden die Angabe „den §§ 16 und 17 Abs. 2“ durch die Angabe „§ 17 Abs. 2“ ersetzt und die Angabe „§ 20 Abs. 1 und 4“ gestrichen.
- c) In Absatz 4 wird die Angabe „§ 8 Abs. 2 Nr. 5 und 6“ durch die Angabe „§ 9“ ersetzt.

13. § 26 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 2 Nr. 4 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Buchstabe b wird die Angabe „oder 4“ gestrichen.
 - bb) In Buchstabe g wird die Angabe „Abs. 1 Satz 2 oder“ gestrichen.
- b) In Absatz 3 wird die Angabe „§ 6 Abs. 1 Satz 3 in Verbindung mit den in § 6 Abs. 1 genannten Verordnungen und Anlagen, § 6 Abs. 3 Satz 3 in Verbindung mit Anlage 1 Liste B, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2“ durch die Angabe „§ 6 Satz 3“ ersetzt und die Angabe „§ 8 Abs. 2“ gestrichen.
- c) In Absatz 4 wird die Angabe „§ 16,“ gestrichen.
- d) In Absatz 5 Nr. 2 Buchstabe a wird die Angabe „Trinkbranntweine“ durch die Angabe „dort bezeichnete alkoholische Getränke“ ersetzt.
- e) Absatz 7 Nr. 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) Buchstabe b wird gestrichen.
 - bb) In Buchstabe f wird die Angabe „1 Satz 1, Abs. 2,“ gestrichen.

14. Die Anlagen 1 und 1a werden aufgehoben.

Artikel 4

Änderung der Fleischverordnung

Die Fleischverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 15. Dezember 1995 (BGBl. I S. 1777), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 1, 2 und 11 werden aufgehoben.
2. § 13 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Absätze 1 und 2 werden aufgehoben.
 - b) In Absatz 4 wird die Angabe „den Absätzen 1 bis 3“ durch die Angabe „Absatz 3“ ersetzt.
3. Die Anlage 1 wird aufgehoben.

Artikel 5

Änderung der Eiprodukte-Verordnung

Die Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288) wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird aufgehoben.
2. § 14 Abs. 3 wird aufgehoben.
3. In § 15 Abs. 1 wird die Angabe „§ 14 Abs. 2 oder 3“ durch die Angabe „§ 14 Abs. 2“ ersetzt.

Artikel 6

Änderung der Milcherzeugnisverordnung

Die Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144), wird wie folgt geändert:

1. Dem § 3 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:
„§ 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ist anzuwenden.“
2. Dem § 5 wird folgender Absatz 4 angefügt:
„(4) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“
3. § 6 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 2 wird am Ende das Wort „und“ durch einen Punkt ersetzt.
 - b) Nummer 3 wird gestrichen.
4. Anlage 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Gruppe IX werden in Spalte 1 Buchstabe b die Worte „,auch unter Verwendung von E 300 L-Ascorbinsäure unter den in Anlage 2 Nr. 4 genannten Bedingungen“ gestrichen.
 - b) In Gruppe XII wird die Spalte 3 wie folgt geändert:
 - aa) Nummer 3 Buchstabe a wird wie folgt gefaßt:
„3.a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter Milch; durch Fällung mit Hilfe von Säuren, Molke oder milchsäurebildenden Bakterienkulturen; gewaschen und getrocknet“.

bb) Nummer 5 Buchstabe a wird wie folgt gefaßt:

„5.a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter Milch; durch Fällung mit Hilfe von Säuren, Molke oder milchsäurebildenden Bakterienkulturen; behandelt mit neutralisierenden Stoffen und Trocknung; oder aus Kasein, das mit neutralisierenden Stoffen behandelt wurde“.

5. Die Anlage 2 Nr. 1 bis 12 wird aufgehoben; die verbleibenden Nummern werden die Nummern 1 bis 3.

Artikel 7

Änderung der Butterverordnung

Die Butterverordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144) wird wie folgt geändert:

1. § 2 Abs. 4 wird wie folgt gefaßt:
„(4) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“
2. § 5 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:
„(2) Butter der Handelsklassen darf nur unter Verwendung von Wasser und Speisesalz, auch jodiertem Speisesalz, hergestellt werden.“
 - b) Folgender Absatz 5 wird angefügt:
„(5) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“

Artikel 8

Änderung der Käseverordnung

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144), wird wie folgt geändert:

1. § 3 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 1 wird Buchstabe d gestrichen.
 - b) Nummer 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) Buchstabe d wird gestrichen.
 - bb) Buchstabe e wird wie folgt gefaßt:
„e) die zur Lösung oder Emulgierung von Beta-Carotin (E 160a) erforderliche Menge Speiseöl unter Mitverwendung von Speisegelatine und Stärke“.
 - c) In Nummer 4 werden die Worte „sowie Luft, Stickstoff und Kohlendioxid zum Aufschäumen“ gestrichen und das Semikolon durch einen Punkt ersetzt.
 - d) Nummer 5 wird gestrichen.
2. § 4 Abs. 1 Nr. 2 und 3 wird gestrichen.
3. Dem § 14 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:
„§ 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ist anzuwenden.“

4. Dem § 15 wird folgender Absatz 5 angefügt:

„(5) Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse, der mit Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff beschichtet worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er durch die Angabe „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ kenntlich gemacht ist.“

5. § 23 wird wie folgt gefaßt:

„§ 23

Zulassen von Zusatzstoffen

Als Zusatz beim Herstellen und Behandeln von Käse und Erzeugnissen aus Käse werden die in Anlage 3 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort bezeichneten Verwendungszwecke und unter den dort bezeichneten Verwendungsbedingungen zugelassen. Beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Käse, der dazu bestimmt ist, in den Verkehr gebracht zu werden, und von Erzeugnissen aus Käse mit dem gleichen Bestimmungszweck dürfen Zusatzstoffe nach Satz 1 über die in der Anlage 3 festgesetzten Höchstmengen hinaus nicht verwendet werden. Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bleiben unberührt.“

6. § 28 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 2 wird am Ende das Wort „, und“ durch einen Punkt ersetzt.

bb) Nummer 3 wird gestrichen.

b) Absatz 4 wird aufgehoben.

7. § 30 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

„Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes wird bestraft, wer entgegen § 23 Satz 2 bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Käse oder Erzeugnissen aus Käse einen Zusatzstoff über die festgesetzte Höchstmenge hinaus verwendet.“

b) Absatz 3 wird aufgehoben.

c) Absatz 3a wird wie folgt gefaßt:

„(3a) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes wird bestraft, wer entgegen § 15 Abs. 5 oder § 28 Abs. 3 Satz 1 dort genannten Käse oder ein Erzeugnis aus Käse in den Verkehr bringt.“

8. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

a) Die Angabe „Anlage 3 (zu § 23 Abs. 1)“ wird durch die Angabe „Anlage 3 (zu § 23)“ ersetzt.

b) In der Angabe „1. Käse und Erzeugnisse aus Käse zur äußerlichen Anwendung“ werden die Worte „1. Käse und Erzeugnisse aus Käse“ gestrichen.

c) Die Nummern 2 bis 5 werden gestrichen.

Artikel 9

Änderung der Verordnung über Teigwaren

Die Verordnung über Teigwaren in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-8, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch § 16 Abs. 1 der Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288), wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird wie folgt geändert:

a) Im einleitenden Satzteil werden die Worte „, außer im Falle der Nummer 5,“ gestrichen.

b) In Nummer 4 wird das Semikolon durch einen Punkt ersetzt.

c) Die Nummern 5 bis 7 werden gestrichen.

2. § 5b wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 2 wird die Angabe „§ 4 Nr. 1 bis 4, 6 oder 7“ durch die Angabe „§ 4 Nr. 1, 2, 3 oder 4“ und das Komma am Ende durch das Wort „oder“ ersetzt.

b) Nummer 3 wird gestrichen.

Artikel 10

Änderung der Konfitürenverordnung

Die Konfitürenverordnung vom 26. Oktober 1982 (BGBl. I S. 1434), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 18. Dezember 1992 (BGBl. I S. 2423), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 3 wird wie folgt gefaßt:

„(3) Für die Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen ferner

1. die in Anlage 3 aufgeführten Lebensmittel nach Maßgabe dieser Anlage und

2. Ethylvanillin bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Nr. 1 bis 4, die aus Äpfeln, Quitten oder Hagebutten hergestellt sind, und bei dem Erzeugnis nach Anlage 1 Nr. 6

verwendet werden.“

b) Absatz 4 wird wie folgt gefaßt:

„(4) Andere als die in den Absätzen 1 bis 3 bezeichneten Zutaten dürfen beim gewerbsmäßigen Herstellen von Erzeugnissen nach Anlage 1 nicht verwendet werden. Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“

2. § 3 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 Nr. 4 wird wie folgt gefaßt:

„4. die in § 2 Abs. 3 Nr. 2 aufgeführte Zutat,“

b) In Absatz 5 werden die Worte „den durch den § 2 Abs. 3 Satz 1 Nr. 2 in Verbindung mit Anlage 4 zugelassenen Zusatzstoffen“ durch die Worte „dem durch § 2 Abs. 3 Nr. 2 zugelassenen Zusatzstoff“ ersetzt.

3. § 5 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird aufgehoben.
- b) In Absatz 3 wird die Angabe „den Absätzen 1 oder 2“ durch die Angabe „Absatz 2“ ersetzt.

4. Die §§ 6 bis 8 werden gestrichen.

5. § 10 wird neuer § 6; in ihm werden die Absätze 2 und 3 gestrichen.

6. Anlage 3 Nr. 11 und 12 wird gestrichen.

7. Anlage 4 wird gestrichen.

Artikel 11

Änderung der Fruchtsaft-Verordnung

Die Fruchtsaft-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 197), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 11. Juli 1990 (BGBl. I S. 1400), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 3 Nr. 3 werden die Worte „L-Ascorbinsäure (E 300) in der für die Oxidationshemmung erforderlichen Menge sowie mit Kohlendioxid (E 290), Stickstoff,“ gestrichen.

- b) In Absatz 4 werden in Nummer 3 am Ende das Komma durch einen Punkt ersetzt und Nummer 4 gestrichen.

c) Absatz 5 wird wie folgt gefaßt:

„(5) Zur Herstellung von Fruchtsaft dürfen unbeschadet des Absatzes 8 nur die nachstehenden Stoffe einzeln oder in Mischung verwendet werden:

- 1. Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung,
- 2. Zuckerarten nach Maßgabe der folgenden Absätze.“

- d) In Absatz 8 werden die Worte „über den Zusatz von Konservierungsstoffen und Schwefeldioxid sowie“ gestrichen.

2. In § 3 Abs. 1 Nr. 1 wird die Angabe „§ 2 Abs. 3 bis 5 Nr. 1 und 2 und Abs. 8“ durch die Angabe „§ 2 Abs. 3 bis 5 Nr. 1 und Abs. 8“ ersetzt.

3. § 4 Abs. 7 wird wie folgt gefaßt:

„(7) Der Zusatz von L-Ascorbinsäure zur Oxidationshemmung berechtigt nicht zu einem Hinweis auf Vitamin C.“

4. Die §§ 7 und 8 werden gestrichen.

5. § 9 wird neuer § 7; in ihm werden die Absätze 2 und 3 gestrichen.

Artikel 12

Änderung der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup

Die Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 198), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 22. Juli 1993 (BGBl. I S. 1341), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 Nr. 7 wird wie folgt gefaßt:

„7. Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung; Citronensäure kann ganz oder teilweise durch eine gleichwertige Menge Zitronensaft ersetzt werden.“

- b) In Absatz 2 Nr. 3 werden die Worte „L-Ascorbinsäure (E 300) in der für die Oxidationshemmung erforderlichen Menge sowie mit Kohlendioxid (E 290), Stickstoff,“ gestrichen.

2. § 3 Abs. 1 Nr. 7 wird wie folgt gefaßt:

„7. Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.“

3. § 4 Abs. 7 wird wie folgt gefaßt:

„(7) Der Zusatz von L-Ascorbinsäure zur Oxidationshemmung berechtigt nicht zu einem Hinweis auf Vitamin C.“

4. § 7 und § 8 Abs. 2 werden gestrichen.

Artikel 13

Änderung der Kaffeeverordnung

Die Kaffeeverordnung vom 12. Februar 1981 (BGBl. I S. 225), zuletzt geändert durch Artikel 22 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512; 1993 I S. 2436), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt gefaßt:

„§ 2

Zusatzstoffe

Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“

2. § 5 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird aufgehoben.

- b) In Absatz 4 wird die Angabe „den Absätzen 1 bis 3“ durch die Angabe „Absatz 3“ ersetzt.

3. Die §§ 6 und 7 werden gestrichen.

4. § 8 wird neuer § 6; in ihm wird Satz 2 gestrichen.

Artikel 14

Änderung der Kakaoverordnung

Die Kakaoverordnung vom 30. Juni 1975 (BGBl. I S. 1760), zuletzt geändert durch Artikel 19 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512; 1993 I S. 2436), wird wie folgt geändert:

1. § 3 wird aufgehoben.
2. § 5 Abs. 1 und 2 wird aufgehoben.
3. § 7 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Angabe „§§ 3 bis 6“ wird durch die Angabe „§§ 4 und 6“ ersetzt.
 - b) Folgender Satz wird angefügt:
„Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“
4. § 14 Nr. 5 wird gestrichen.
5. § 16 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird aufgehoben
 - b) In Absatz 4 wird die Angabe „Absätze 1 bis 3“ durch die Angabe „Absätze 2 oder 3“ ersetzt.
6. Die §§ 17 bis 20 werden aufgehoben.
7. § 21 wird neuer § 17; er wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 wird die Angabe „(1)“ gestrichen.
 - b) Die Absätze 2 bis 4 werden gestrichen.
8. In Nummer 1.2 der Anlage werden die Worte „– vorbehaltlich der Bestimmung des § 3 Abs. 3 der Verordnung –“ gestrichen.

Artikel 15

Änderung der Verordnung über Speiseeis

Die §§ 2a und 7b der Verordnung über Speiseeis in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, die zuletzt durch die Verordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 543) geändert worden ist, werden aufgehoben.

Artikel 16

Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung

Die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vom 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036), zuletzt geändert durch Artikel 26 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512; 1993 I S. 2436), wird wie folgt geändert:

1. In § 3 Abs. 3 Satz 1 und 2 wird jeweils die Angabe „zwei“ durch die Angabe „fünf“ ersetzt.
 2. § 8 Abs. 7 Nr. 2 wird wie folgt gefaßt:
 - „2. die Angabe der analytischen Zusammensetzung unter Nennung der charakteristischen Bestandteile (Analyseauszug);“.
 3. In § 10 Abs. 2 wird die Angabe „in § 11 Abs. 1 und 2 genannten“ durch die Angabe „von § 11 Abs. 1 erfaßten“ ersetzt.
 4. § 11 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird wie folgt gefaßt:
 - „(1) Zur Herstellung von Tafelwasser dürfen außer Trinkwasser und natürlichem Mineralwasser nur verwendet werden:
 1. Natürliches salzreiches Wasser (Natursole) oder durch Wasserentzug im Gehalt an Salzen angereichertes natürliches Mineralwasser,
 2. Meerwasser,
 3. Natriumchlorid,
 4. Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. § 11 Abs. 2 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bleibt unberührt.“
 - b) Die Absätze 2 und 4 werden aufgehoben.
5. § 12 wird wie folgt gefaßt:
 - „§ 12
Gewinnung, Abfüllung
 - (1) Quellwasser darf nur aus Quellen gewonnen oder abgefüllt werden, die den Anforderungen der Anlage 2 entsprechen.
 - (2) Erfüllt das aus der Quelle gewonnene Quellwasser nicht mehr die mikrobiologischen Anforderungen des § 13, enthält es chemische Verunreinigungen oder geben sonstige Umstände einen Hinweis auf eine sonstige Verunreinigung der Quelle, so muß der Abfüller unverzüglich jede Gewinnung und Abfüllung zum Zweck des Inverkehrbringens solange unterlassen, bis die Ursache für die Verunreinigung beseitigt ist und das Wasser wieder den mikrobiologischen und chemischen Anforderungen entspricht.
 - (3) Quellwasser darf in die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen nur am Quellort abgefüllt werden.“
6. § 14 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 4 wird aufgehoben.
 - b) Absatz 5 wird wie folgt gefaßt:
 - „(5) Für Quellwasser gilt § 8 Abs. 7 Nr. 1 und 3, für Quellwasser und Tafelwasser § 8 Abs. 9 entsprechend.“
7. § 15 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 1 werden nach dem Wort „Säuerling“, die Worte „bei Tafelwasser auch die Bezeichnungen“ eingefügt.
 - b) In Nummer 2 werden die Worte „eines Quellwassers oder“ gestrichen und das Wort „ihrer“ durch das Wort „seiner“ ersetzt.
 - c) In Nummer 3 werden vor dem Wort „zusätzlich“ die Worte „bei Quellwasser“ eingefügt.
8. § 16 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 6 wird die Angabe „§ 11 Abs. 2“ durch die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1 bis 3“ ersetzt.
 - b) In Nummer 8 wird am Ende der Punkt durch ein Komma ersetzt.
 - c) Folgende Nummer 9 wird angefügt:
 - „9. Quellwasser, das nach § 12 Abs. 2 nicht gewonnen oder abgefüllt werden darf.“
9. § 17 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 1 wird nach der Angabe „§ 5 Abs. 3“ die Angabe „oder § 12 Abs. 2“ und

nach den Worten „natürliches Mineralwasser“ die Worte „oder Quellwasser“ eingefügt.

bb) Nummer 2 wird wie folgt geändert:

aaa) In Buchstabe b wird am Ende das Wort „oder“ durch ein Komma ersetzt.

bbb) In Buchstabe c wird nach dem Wort „Trinkwasser“ das Wort „oder“ angefügt.

ccc) Folgender Buchstabe d wird nach Buchstabe c eingefügt:

„d) entgegen § 16 Nr. 9 Quellwasser“.

b) In Absatz 5 Nr. 2 wird die Angabe „§ 12“ durch die Angabe „§ 12 Abs. 3“ ersetzt.

10. § 19 und § 20 Abs. 1 und 3 werden gestrichen.

11. § 21 wird gestrichen; der bisherige § 22 wird neuer § 21; in ihm wird Satz 2 gestrichen.

12. In Anlage 2 wird die Angabe „(zu § 3 Abs. 3 und § 5 Abs. 2)“ durch die Angabe „(zu § 3 Abs. 3, § 5 Abs. 2 und § 12 Abs. 1)“ ersetzt.

Artikel 17

Änderung bierrechtlicher Vorschriften

(1) § 9 Abs. 11 des Vorläufigen Biergesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juli 1993 (BGBl. I S. 1399) wird aufgehoben.

(2) Die Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juli 1993 (BGBl. I S. 1422) wird wie folgt geändert:

1. § 17 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

a) Die Angabe „§ 9 Abs. 1, 2, 4 und 11 des Gesetzes“ wird durch die Angabe „§ 9 Abs. 1, 2 und 4 des Gesetzes“ ersetzt.

b) Nach Satz 1 wird folgender Satz 2 eingefügt:

„Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“

2. In § 22 Abs. 1 Satz 1 werden die Worte „, Süßstoff und aus Zucker hergestellte Farbstoffe“ durch die Worte „und aus Zucker hergestellte Farbstoffe (gebräunter Zucker)“ ersetzt.

(3) Die Bierverordnung vom 2. Juli 1990 (BGBl. I S. 1322), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 7. Dezember 1994 (BGBl. I S. 3743), wird wie folgt geändert:

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

a) Die Angabe „§ 9 Abs. 1, 2, 4 bis 6 und 11 des Vorläufigen Biergesetzes,“ wird durch die Angabe „§ 9 Abs. 1, 2 und 4 bis 6 des Vorläufigen Biergesetzes und“ ersetzt.

b) Die Angabe „und § 4 Abs. 1 und 2“ wird gestrichen.

2. § 4 wird aufgehoben.

Artikel 18

Änderung

der Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes

Die Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-5-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 18 der Verordnung vom 22. November 1981 (BGBl. I S. 1625), wird wie folgt geändert:

1. Artikel 7 Abs. 2 Nr. 4 bis 6, 12, 18 und 19 wird aufgehoben.

2. Die Artikel 13 und 14 werden aufgehoben.

Artikel 19

Änderung der Aromenverordnung

Die Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1676), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2304), wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs. 4 wird folgender Satz angefügt:

„Satz 1 gilt nicht für mit frisch entwickeltem Rauch geräucherte Lebensmittel.“

2. § 3 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 5 wird der Punkt durch ein Komma ersetzt.

bb) Folgende Nummern 6 und 7 werden angefügt:

„6. die in Anlage 5 Nr. 4 aufgeführten Konservierungsmittel für wasserhaltige Aromen mit einem Alkoholgehalt unter 12 vom Hundert,

7. die in Anlage 5 Nr. 5 aufgeführten Antioxidationsmittel für die dort aufgeführten Aromen.“

b) Absatz 2 wird wie folgt gefasst:

„(2) Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen darf die in Anlage 5 jeweils festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.“

c) Nach Absatz 2 werden folgende Absätze 3 und 4 eingefügt:

(3) Zum Räuchern von Lebensmitteln allgemein, ausgenommen das Räuchern von Wasser, wässrigen Lösungen, Speiseölen, anderen Flüssigkeiten und Nitritpökelsalz, wird frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zugelassen. Der durchschnittliche Gehalt an 3,4-Benzpyren in geräuchertem Fleisch, geräucherten Fleischerzeugnissen sowie Fleischerzeugnissen mit Anteilen geräucherter Lebensmittel darf 1 Mikrogramm in einem Kilogramm nicht überschreiten.

(4) Zum Räuchern von Malz für die Whiskyherstellung wird frisch entwickelter Rauch aus Torf zugelassen.“

d) Der bisherige Absatz 3 wird Absatz 5; in ihm wird in Satz 1 die Angabe „Absatz 1“ durch die Angabe „die Absätze 1, 3 und 4“ ersetzt.

3. In § 6 Abs. 2 wird die Angabe „§ 3 Abs. 2“ durch die Angabe „§ 3 Abs. 2 oder Abs. 3 Satz 2“ ersetzt.

4. Anlage 5 wird wie folgt gefaßt:

„Zusatzstoffe

1. Aromastoffe

E-Nummer	Aromastoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
	Äthylvanillin	250
	Allylphenoxiacetat	2
	α -Amylzimtaldehyd	1
	Anisylaceton	25
	Hydroxycitronellal	insgesamt 25 berechnet als Hydroxi- citronellal
	Hydroxycitronellaldiäthylacetal	
	Hydroxycitronellaldimethylacetal	
	6-Methylcumarin	30
	Methylheptincarbonat	4
	β -Naphthylmethylketon	5
	2-Phenylpropionaldehyd	1
	Piperonylisobutytrat	3
	Propenylguaethol	25
	Resorcindimethyläther	5
	Vanillinacetat	25
	Ammoniumchlorid	20 000
	Chininhydrochlorid	insgesamt 300 bei Spirituosen, 85 bei alkoholfreien Erfrischungs- getränken, jeweils berechnet als Chinin (einschließlich der Zusätze nach Anlage 4) *)
	Chininsulfat	

*) Die Höchstmengen beziehen sich auf einen Liter

2. Geschmacksbeeinflussende Stoffe

E-Nummer	Stoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
E 640	L-Alanin L-Arginin L-Asparaginsäure L-Citrullin L-Cystein L-Cystin Glycin L-Histidin L-Isoleucin L-Leucin L-Lysin L-Methionin L-Phenylalanin L-Serin Taurin L-Threonin L-Valin sowie die Natrium- und Kaliumverbindungen und die Hydrochloride dieser Aminosäuren	insgesamt 500 und nicht mehr als 300 je Einzelsubstanz, jeweils berechnet als Amino- säure

E-Nummer	Stoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
E 620	Glutaminsäure	insgesamt 10 000, berechnet als Glutaminsäure
E 621	Natriumglutamat	
E 622	Kaliumglutamat	
E 627	Dinatriumguanylat	insgesamt 500
E 628	Dikaliumguanylat	
E 629	Calciumguanylat	
E 631	Dinatriuminosinat	
E 632	Dikaliuminosinat	
E 633	Calciuminosinat	
	Maltol	10
	Äthylmaltol	50

3. Lösungsmittel und Trägerstoffe

E-Nummer	Lösungsmittel/Trägerstoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
E 170	Calciumcarbonate	qs*)
E 260	Essigsäure	
E 261	Kaliumacetat	
E 262	Natriumacetate	
E 263	Calciumacetat	
E 270	Milchsäure	
E 296	Äpfelsäure	
E 322	Lecithine	
E 325	Natriumlactat	
E 326	Kaliumlactat	
E 327	Calciumlactat	
E 330	Citronensäure	
E 331	Natriumcitrate	
E 332	Kaliumcitrate	
E 333	Calciumcitrate	
E 334	L(+)-Weinsäure	
E 400	Alginsäure	
E 401	Natriumalginat	
E 402	Kaliumalginat	
E 404	Calciumalginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl	
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 415	Xanthan	
E 420	Sorbit	
E 422	Glycerin	

E-Nummer	Lösungsmittel/Trägerstoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
E 440	Pektine	qs*)
E 461	Methylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 500	Natriumcarbonate	
E 501	Kaliumcarbonate	
E 504	Magnesiumcarbonate	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
E 1420	Acetylierte Stärke	
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
E 1518	Glycerintriacetat	
E 1505	Triethylcitrat	
—	Glycerindiacetat	
—	1,2 Propylenglykol	
—	Ethyllactat	
—	Benzylalkohol	
E 341	Calciumphosphate	1000 einzeln oder in Kombination
E 551	Siliciumdioxid (jeweils nur für pulverförmige Aromen)	

*) qs = quantum satis im Sinne von § 7 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

4. Konservierungsstoffe

E-Nummer	Konservierungsstoffe	Höchstmenge mg/kg Aroma berechnet als freie Säure
1	2	3
E 200 E 202 E 203	Sorbinsäure Kaliumsorbat Calciumsorbat	1,0 einzeln oder in Kombination
E 210 E 211 E 212 E 213	Benzoessäure Natriumbenzoat Kaliumbenzoat Calciumbenzoat	1,5 einzeln oder in Kombination
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 Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	1,5 einzeln oder in Kombination

5. Antioxidationsmittel

E-Nummer	Antioxidationsmittel	Lebensmittel	Höchstmenge mg/kg Aroma
1	2	3	4
E 310 E 311 E 312	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat	ätherische Öle andere Aromen	1 000 100 einzeln oder in Kombination
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	ätherische Öle andere Aromen	1 000 200"

Artikel 20

Änderung der Extraktionslösungsmittelverordnung

Die Extraktionslösungsmittelverordnung vom 8. November 1991 (BGBl. I S. 2100), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 8. März 1996 (BGBl. I S. 460), wird wie folgt geändert:

1. Die Überschrift wird wie folgt gefaßt:

„Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln und anderen technischen Hilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln (Technische Hilfsstoff-Verordnung-THV)“

2. Nach § 2 wird folgender § 2a eingefügt:

„§ 2a

Technische Hilfsstoffe

Die in Anlage 5 aufgeführten Stoffe sind für die dort genannten Lebensmittel zu den dort bezeichneten Verwendungszwecken zugelassen.“

3. § 3 wird wie folgt geändert:

a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.

b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:

„(2) Der Gehalt an den in Anlage 5 aufgeführten Stoffen darf die dort festgesetzten Höchstmengen in den genannten Lebensmitteln nicht überschreiten.“

4. In § 5 werden die Worte „als Extraktionslösungsmittel“ durch die Angabe „nach dieser Verordnung“ ersetzt.

5. In § 7 Abs. 1 wird die Angabe „§ 3 oder § 4 Satz 1 Stoffe als Extraktionslösungsmittel“ durch die Angabe „§ 3 Abs. 1 oder § 4 Satz 1 Stoffe als Extraktionslösungsmittel oder entgegen § 3 Abs. 2 Stoffe der Anlage 5“ ersetzt.

6. Die §§ 8 und 9 werden aufgehoben; § 10 wird neuer § 8.

7. Folgende Anlage 5 wird angefügt:

„Anlage 5
(zu § 2a und § 3 Abs. 2)

Technische Hilfsstoffe

Zusatzstoff	Verwendungszweck	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
Kaliumpermanganat	Bleichmittel	Stärke	50 mg in 1 kg, berechnet als Mangandioxid
Natriumhypochlorit	Bleichmittel	Stärke Schale von Walnüssen	qs*) 500 mg in 1 kg Nüsse, berechnet als gebundenes Chlor
Wasserstoffperoxyd	Bleichmittel	Stärke Gelatine Fischmarinaden	qs*)

*) qs = quantum satis im Sinne von § 7 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Artikel 21

Änderung der Tabakverordnung

Die Tabakverordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2831), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 8. März 1996 (BGBl. I S. 460), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 3 wird die Angabe „vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897)“ gestrichen.
2. Anlage 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 3 Buchstabe a wird nach dem Wort „Äthylcellulose“ die Angabe „(E 462)“ gestrichen.
 - b) In Nummer 8 Buchstabe d wird die Angabe „Liste 13“ gestrichen.
 - c) In Nummer 9 wird nach dem Wort „Natriumsorbat“ die Angabe „(E 201)“ gestrichen.
 - d) In Nummer 10 Buchstabe a werden nach dem Wort „Echtrot E“ die Angabe „(E 122)“ sowie nach dem Wort „Orange GGN“ die Angabe „(E 111)“ gestrichen.
 - e) Nummer 13 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Buchstabe a wird die Angabe „Anlage 6“ gestrichen.
 - bb) In Buchstabe c werden nach dem Wort „Chrysoin S“ die Angabe „(E 103)“, nach dem Wort „Echtgelb“ die Angabe „(E 105)“, nach dem Wort „Orseille“ die Angabe „(E 121)“, nach dem Wort „Scharlach GN“ die Angabe „(E 125)“, nach dem Wort „Ponceau 6 R“ die Angabe „(E 126)“, nach dem Wort „Anthrachinonblau“ die Angabe „(E 130)“ und nach dem Wort „Schwarz 7984“ die Angabe „(E 152)“ gestrichen.

Artikel 22

Änderung
der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 8. März 1996 (BGBl. I S. 460), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 1 wird die Angabe „§ 14 Abs. 1“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 1“ ersetzt.
2. In § 3 Abs. 3 wird die Angabe „§ 16 Abs. 1“ durch die Angabe „§ 7 Abs. 1“ ersetzt.
3. § 6 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 3 Satz 2 wird die Angabe „Spalte 6“ durch die Angabe „Spalte 4“ ersetzt.
 - b) Absatz 5 Satz 3 wird gestrichen.

Artikel 23

Änderung
der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung

Die Nährwert-Kennzeichnungsverordnung vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3526) wird wie folgt geändert:

1. In § 6 Abs. 2 werden die Nummern 2 und 3 wie folgt gefaßt:
 - „2. auf einen verminderten Brennwert hindeuten, wenn der Brennwert den durchschnittlichen Brennwert vergleichbarer herkömmlicher Lebensmittel um weniger als 30 vom Hundert unterschreitet;
 3. auf einen verminderten Nährstoffgehalt hindeuten, wenn der Gehalt an Nährstoffen den durchschnittlichen Nährstoffgehalt vergleichbarer herkömmlicher Lebensmittel um weniger als 30 vom Hundert unterschreitet; abweichend davon darf auf eine Kochsalz- oder Natriumverminderung nur bei den in Anlage 2 genannten Lebensmitteln hingewiesen werden; die dort festgesetzten Höchstwerte der Natriumgehalte dürfen nicht überschritten werden;“
2. Anlage 2 wird gestrichen.
3. Die bisherige Anlage 3 wird Anlage 2, und ihre Bezeichnung wird wie folgt gefaßt:

„Anlage 2
(zu § 6 Abs. 2 Nr. 3)“.

Artikel 24

Änderung der Weinverordnung

Die Weinverordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom ...1997 (BGBl. I S.), wird wie folgt geändert:

1. § 11 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In der Überschrift wird die Angabe „§ 13 Abs. 3 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3“ ersetzt.
 - bb) Im einleitenden Satzteil werden nach dem Wort „dürfen“ die Worte „vorbehaltlich des Absatzes 3“ eingefügt.
 - cc) Folgender Satz wird angefügt:

„Bei den zur Herstellung von weinhaltigen Getränken bestimmten Erzeugnissen dürfen vorbehaltlich der Absätze 3 und 5 nur die in Artikel 15 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 genannten Behandlungsverfahren angewendet und die dort aufgeführten Stoffe zugesetzt worden sein.“
 - b) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

„(2) Solange und soweit nicht auf Grund anderer Rechtsvorschriften etwas Abweichendes bestimmt ist, dürfen vorbehaltlich der Absätze 3 und 5 bei der Behandlung eines in einem Drittland hergestellten Likörweines im Inland nur die im

Anhang VI der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 aufgeführten Stoffe zugesetzt werden.“

- c) Nach Absatz 2 werden folgende neue Absätze eingefügt:

„(3) Bei der Herstellung von zur Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein, Tafelwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein und Qualitätswein b.A. darf als Konservierungsstoff im Sinne der Anlage 7 Nr. 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung Calciumsorbat zugesetzt werden.

(4) Bei der Herstellung von aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen vorbehaltlich des Absatzes 7 Satz 1 und 2 neben den in Anlage 4 genannten Stoffen

1. als Konservierungsstoffe im Sinne der Anlage 7 Nr. 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung nur Sorbinsäure, Kaliumsorbat und Calciumsorbat,
2. als Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel im Sinne der Anlage 7 Nr. 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Stoffe, die bei ihrer Herstellung zugesetzt werden dürfen, nur die in Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung zugelassenen Stoffe unter den dort festgelegten Bedingungen sowie
3. nur
 - a) die durch § 5 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 4 Teil A der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Lebensmittel allgemein zugelassenen Stoffe und
 - b) die in Anlage 2 genannten Stoffe

zu den sich aus § 5 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 7 Nr. 2 und 4 bis 25 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ergebenden Zwecken

zugesetzt werden. Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken dürfen vorbehaltlich des Absatzes 7 Satz 1 und 2 neben den in Anlage 4 genannten Stoffen

1. nur
 - a) die durch § 5 Abs. 1 Satz 1 in Verbindung mit Anlage 4 Teil A der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Lebensmittel allgemein zugelassenen Stoffe und
 - b) die in Anlage 2 genannten Stoffe

zu den sich aus § 5 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 7 Nr. 2 und 4 bis 25 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ergebenden Zwecken,
2. als Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel im Sinne der Anlage 7 Nr. 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Stoffe, die bei ihrer Herstellung zugesetzt werden dürfen, nur die durch § 4 in Verbindung mit Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung zugelassenen Stoffe unter den dort festgelegten Bedingungen sowie

3. als Stoffe, die dazu verwendet werden, einem Erzeugnis einen süßen Geschmack zu verleihen (Süßungsmittel), nur die in Anlage 3 genannten Stoffe

zugesetzt werden. Abweichend von Satz 1 Nr. 3 Buchstabe b und Satz 2 Nr. 1 Buchstabe b darf Kohlendioxid den dort genannten Erzeugnissen auch zu anderen als den dort aufgeführten Zwecken zugesetzt werden.

(5) Bei der Herstellung von

1. aromatisierten weinhaltigen Getränken mit Ausnahme von Sangria, Clarea und Zurra,
2. aromatisiertem Wein,
3. aromatisierten weinhaltigen Cocktails,
4. weinhaltigen Getränken,
5. Likörwein und
6. Qualitätslikörwein b.A.

dürfen als Stoffe, die einem Erzeugnis Farbe geben oder die Farbe in einem Erzeugnis wiederherstellen (Farbstoffe), nur die in Anlage 4 genannten Stoffe zugesetzt werden.

(6) Soweit für die bei den in den Absätzen 3 bis 5 genannten Stoffen durch § 4 in Verbindung mit Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung oder § 13 Abs. 1 ein Höchstgehalt nicht festgesetzt worden ist, dürfen diese Stoffe gemäß der guten Herstellungspraxis nur in einer Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Der Verbraucher darf durch den Zusatz der in Satz 1 genannten Stoffe nicht irregeführt werden. Soweit für Farbstoffe durch § 13 Abs. 1 ein Höchstgehalt festgesetzt worden ist, bezieht sich dieser auf die Menge des färbenden Anteils des Farbstoffs.

(7) Soweit einem zur Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails oder aromatisiertem Wein bestimmten Bestandteil ein Stoff zugesetzt werden darf, der bei diesen Erzeugnissen nicht zugelassen ist, darf dieser Bestandteil bei der Herstellung dieser Erzeugnisse verwendet werden. Einem für die Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails oder aromatisiertem Wein bestimmten Erzeugnis oder Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, dürfen auch die Stoffe zugesetzt werden, die nur bei der Herstellung des jeweiligen Erzeugnisses zugelassen sind. Einem Erzeugnis, das als Zutat für ein anderes Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, bestimmt ist, dürfen auch die Zusatzstoffe zugesetzt werden, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind.“

- d) Der bisherige Absatz 3 wird Absatz 8; in ihm wird Satz 1 wie folgt gefaßt:

„Soweit in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft nichts anderes bestimmt ist, dürfen bei im Inland hergestellten

1. weinhaltigen Getränken (inländische weinhaltige Getränke),

2. aromatisierten weinhaltigen Getränken (inländische aromatisierte weinhaltige Getränke),
 3. aromatisierten weinhaltigen Cocktails (inländische aromatisierte weinhaltige Cocktails) und
 4. aromatisierten Weinen (inländische aromatisierte Weine) sowie
 5. bei der Behandlung von anderen als inländischen weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisierten Weinen im Inland
- nur Behandlungsverfahren angewendet werden, wenn durch sie kein Stoff zugesetzt wird.“
2. In § 12 wird die Angabe „Anlage 2“ durch die Angabe „Anlage 5“ ersetzt.
 3. § 13 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 1 wird die Angabe „Anlage 3“ durch die Angabe „Anlage 6“ ersetzt.
 - b) In Absatz 2 wird die Angabe „Anlage 4“ durch die Angabe „Anlage 7“ ersetzt.
 4. § 13a wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 Satz 1 wird wie folgt gefaßt:

„Soweit bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisiertem Wein Aromen verwendet werden, gelten § 2 Abs. 1 und § 3 Abs. 1 Nr. 5 bis 7 der Aromenverordnung entsprechend.“
 - b) Absatz 2 Satz 1 wird wie folgt gefaßt:

„Für aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierten Wein, die zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, gelten

 1. § 2 Abs. 2 Satz 2, Abs. 3 Satz 3 und 4 und Abs. 4 Satz 1,
 2. § 3 Abs. 2 in Verbindung mit Abs. 1 Nr. 4, soweit dort Stoffe zur Geschmacksbeeinflussung von Aromen zugelassen werden, sowie
 3. § 3 Abs. 2 in Verbindung mit Abs. 1 Nr. 5 bis 7 der Aromenverordnung entsprechend.“
 5. In § 17 Satz 1 wird die Angabe „Anlage 5“ durch die Angabe „Anlage 8“ ersetzt.
 6. § 18 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 3 Satz 1 wird das Wort „nur“ durch die Worte „vorbehaltlich des § 11 Abs. 4 Satz 2, Abs. 5 und 7 Satz 1 und 2 nur“ ersetzt.
 - b) Folgender neuer Absatz 14 wird angefügt:

„(14) Ein Erzeugnis, das als Zutat für ein anderes Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, bestimmt ist und dem Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind, darf nur mit dieser Zweckbestimmung in den Verkehr gebracht werden.“
 7. In § 22 Abs. 1 Satz 2 und in § 24 Abs. 1 Satz 4 werden jeweils die Angabe „Anlage 6“ durch die Angabe „Anlage 9“ ersetzt.
 8. In § 23 Abs. 1 Satz 2 wird die Angabe „Anlage 7“ durch die Angabe „Anlage 10“ ersetzt.
 9. In § 26 Abs. 2 und in § 45 Abs. 2 Satz 2 werden jeweils die Angabe „Anlage 8“ durch die Angabe „Anlage 11“ ersetzt.
 10. Nach § 46 wird folgender neuer § 46a eingefügt:

„46a
Zusatzstoffangaben
(zu § 24 Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 Nr. 4
des Weingesetzes)

 - (1) Bei weinhaltigen Getränken ist der Gehalt an
 1. einem in Anlage 6 Nr. 10 genannten Stoff durch die Angabe „mit Süßungsmittel“,
 2. mehreren in Anlage 6 Nr. 10 genannten Stoffen durch die Angabe „mit Süßungsmitteln“
 in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf den Behältnissen anzugeben.
 - (2) Bei weinhaltigen Getränken, die Zucker und einen in Anlage 6 Nr. 10 genannten Stoff enthalten, ist dies auf den Behältnissen durch die Angabe „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben; soweit sie Zucker und mehrere in Anlage 6 Nr. 10 genannte Stoffe enthalten, ist dies auf den Behältnissen durch die Angabe „mit Zucker und Süßungsmitteln“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben.
 - (3) Soweit weinhaltige Getränke Aspartam enthalten, ist der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.“
 - (4) Für die Angaben nach Absatz 1 bis 3 gilt § 9 Abs. 6 Satz 2 Nr. 4 bis 6 und Satz 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.
 11. § 52 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) Nach Nummer 1 wird folgende neue Nummer 2 eingefügt:

„2. entgegen § 11 Abs. 4 Satz 1 oder 2 oder Abs. 5 einen anderen Stoff zusetzt,“
 - b) Die bisherigen Nummern 2 bis 14 werden die neuen Nummern 3 bis 15.
 - c) In der neuen Nummer 3 wird die Angabe „§ 11 Abs. 3 Satz 1“ durch die Angabe „§ 11 Abs. 8 Satz 1“ ersetzt.
 - d) In der neuen Nummer 4 wird die Angabe „§ 11 Abs. 3 Satz 2“ durch die Angabe „§ 11 Abs. 8 Satz 2“ ersetzt.

12. Nach der Anlage 1 werden folgende neue Anlagen eingefügt:

„Anlage 2
(zu § 11 Abs. 4 Satz 1 Nr. 3 Buchstabe b und Satz 2 Nr. 1 Buchstabe b)

Stoffe, die bei der Herstellung bestimmter Erzeugnisse zugesetzt werden dürfen

Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen nur:

1. E 290 Kohlendioxid,
 2. E 413 Traganth,
 3. E 414 Gummi arabicum,
 4. E 415 Xanthan,
 5. E 452 Polyphosphate (Natriumpolyphosphat, Kaliumpolyphosphat, Natriumcalciumpolyphosphat, Calciumpolyphosphat),
 6. E 473 Zuckéster von Speisefettsäuren,
 7. E 474 Zuckerglyceride,
 8. E 626 Guanylsäure,
 9. E 627 Dinatriumguanylat,
 10. E 628 Dikaliumguanylat,
 11. E 629 Calciumguanylat,
 12. E 630 Inosinsäure,
 13. E 631 Dinatriuminosinat,
 14. E 632 Dikaliuminosinat,
 15. E 633 Calciuminosinat,
 16. E 634 Calcium 5'-ribonukleotid,
 17. E 635 Dinatrium 5'-ribonukleotid,
 18. E 938 Argon,
 14. E 939 Helium,
 15. E 941 Stickstoff,
 16. E 942 Distickstoffmonoxid und
 17. E 948 Sauerstoff
- zugesetzt werden.

Anlage 3
(zu § 11 Abs. 4 Satz 2 Nr. 3)

Süßungsmittel,
die bei der Herstellung weinhaltiger Getränke zugesetzt werden dürfen

Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken dürfen als Süßungsmittel nur

1. E 950 Acesulfam K,
 2. E 951 Aspartam,
 3. E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze,
 4. E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze und
 5. E 959 Neohesperidin DC
- zugesetzt werden.

Anlage 4
(zu § 11 Abs. 5)

Farbstoffe, die bei der Herstellung bestimmter Erzeugnisse zugesetzt werden dürfen

- A. Bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken mit Ausnahme von Sangria, Clarea und Zurra sowie aromatisiertem Wein dürfen als Farbstoffe nur

1. E 150a Einfache Zuckerkulör,
 2. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
 3. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör und
 4. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör
- zugesetzt werden.

- B. Bei der Herstellung von Wermut/Wermutwein darf neben den in Nummer 1 genannten Farbstoffen als Farbstoff nur E 123 Amaranth zugesetzt werden.

- C. Bei der Herstellung von Americano dürfen neben den in Nummer 1 genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur

1. E 100 Kurkumin,
 2. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
 3. E 102 Tartrazin,
 4. E 104 Chinolingelb,
 5. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 6. E 122 Azorubin Carmoisin,
 7. E 123 Amaranth,
 8. E 124 Ponceau 4R und
 9. E 163 Anthocyane
- zugesetzt werden.

- D. Bei der Herstellung von Bitter soda und Bitter vino dürfen neben den in Nummer 1 genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur

1. E 100 Kurkumin,
 2. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
 3. E 102 Tartrazin,
 4. E 104 Chinolingelb,
 5. E 110 Sunsetgelb FCF Gelborange S,
 6. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 7. E 122 Azorubin Carmoisin,
 8. E 123 Amaranth,
 9. E 124 Ponceau 48 Cochenillerot A und
 10. E 129 Allurarot AC
- zugesetzt werden.

- E. Bei der Herstellung von Likörwein und Qualitätslikörwein b.A. dürfen als Farbstoffe nur

1. E 150a Einfache Zuckerkulör,
 2. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
 3. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör,
 4. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör und
 5. E 123 Amaranth
- zugesetzt werden.

F. Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen als Farbstoffe nur

1. E 101 Riboflavin Riboflavin-5'-Phosphat,
 2. E 140 Chlorophylle und Chlorophylline,
 3. E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen,
 4. E 150a Einfache Zuckerkulör,
 5. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
 6. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör,
 7. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör,
 8. E 153 Pflanzenkohle,
 9. E 160a Carotine,
 10. E 160c Paprika-Extrakt Capsanthin, Capsorubin,
 11. E 162 Beetenrot, Betanin,
 12. E 163 Anthocyane,
 13. E 170 Calciumcarbonat,
 14. E 171 Titandioxid und
 15. E 172 Eisenoxide und -hydroxide
- zugesetzt werden.

G. Bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen neben den in Nummer 6 genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur

1. E 100 Kurkumin,
 2. E 102 Tartrazin,
 3. E 104 Chinolingelb,
 4. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
 5. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 6. E 122 Azorubin, Carmoisin,
 7. E 124 Ponceau 4 R, Cochenillerot A,
 8. E 129 Allurarot AC,
 9. E 131 Patentblau,
 10. E 132 Indigotin, Indigokarmin,
 11. E 133 Brillantblau FCF,
 12. E 142 Grün S,
 13. E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN,
 14. E 155 Braun HT,
 15. E 160d Lycopin,
 16. E 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C30),
 17. E 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure(C30)-Ethylester und
 18. E 161b Lutein
- zugesetzt werden."

13. Die bisherigen Anlagen 2 bis 8 werden die neuen Anlagen 5 bis 11.

14. Die neue Anlage 6 wird wie folgt geändert:

- a) Die Nummer 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) Der Buchstabe b wird gestrichen.
 - bb) Die bisherigen Buchstaben c und d werden die neuen Buchstaben b und c.
 - cc) Im neuen Buchstaben c werden im Doppelbuchstaben gg am Ende das Komma durch einen Punkt ersetzt und die Doppelbuchstaben hh bis kk gestrichen.
- b) Die Nummer 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) Die Buchstaben b und c werden gestrichen.
 - bb) Die bisherigen Buchstaben d und e werden die neuen Buchstaben b und c.
 - cc) Im neuen Buchstaben c werden im Doppelbuchstaben dd am Ende das Komma durch einen Punkt ersetzt und die Doppelbuchstaben ee bis hh gestrichen.
- c) Nach Nummer 3 werden folgende neue Nummern 4 bis 10 angefügt:

„4. Zur Gewinnung von Tafelwein geeigneter Wein, Tafelwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, Qualitätswein b.A., weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierter Wein dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an Sorbinsäure aufweisen, der in einem Liter 200 mg/l übersteigt.

5. Weinhaltige Getränke, aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt aufweisen an
 - a) E 452 Polyphosphate (Natriumpolyphosphat, Kaliumpolyphosphat, Natriumkaliumpolyphosphat, Calciumpolyphosphat), der in einem Liter insgesamt 1 g/l,
 - b) E 473 Zuckerester von Speisefettsäuren und E 474 Zuckerglyceriden, der in einem Liter insgesamt 5 g/l,
 - c) folgenden Stoffen, als Guanylsäure berechnet, der in einem Liter insgesamt 500 mg/l übersteigt:
 - A. E 626 Guanylsäure,
 - B. E 627 Dinatriumguanylat,
 - C. E 628 Dikaliumguanylat,
 - D. E 629 Calciumguanylat,
 - E. E 630 Inosinsäure,
 - F. E 631 Dinatriuminosinat,
 - G. E 632 Dikaliuminosinat,
 - H. E 633 Calciuminosinat,
 - I. E 634 Calcium 5'-ribonukleotid und
 - J. E 635 Dinatrium 5'-ribonukleotid.

6. Americano darf, wenn er zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden soll, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 100 mg/l übersteigt:

- A. E 100 Kurkumin,
- B. E 100 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
- C. E 102 Tartrazin,
- D. E 104 Chinolingelb,
- E. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
- F. E 122 Azorubin, Carmoisin,
- G. E 123 Amarant und
- H. E 124 Ponceau 4R.

7. Bitter soda und Bitter vino dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 100 mg/l übersteigt:

- A. E 100 Kurkumin,
- B. E 100 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
- C. E 102 Tartrazin,
- D. E 104 Chinolingelb,
- E. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
- F. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
- G. E 122 Azorubin, Carmoisin,
- H. E 123 Amarant,
- I. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A und
- J. E 129 Allurarot AC.

8. Aromatisierte weinhaltige Cocktails dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 200 mg/l übersteigt:

- A. E 100 Kurkumin,
- B. E 102 Tartrazin,
- C. E 104 Chinolingelb,
- D. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
- E. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
- F. E 122 Azorubin, Carmoisin,
- G. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A,
- H. E 129 Allurarot AC,
- I. E 131 Patentblau V,
- J. E 132 Indigotin, Indigokarmin,
- K. E 133 Brillantblau FCF,
- L. E 142 Grün S,
- M. E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN,
- N. E 155 Braun HT,
- O. E 160d Lycopin,
- P. E 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C30),
- Q. E 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure(C30)-Ethylester und
- R. E 161b Lutein.

9. Likörwein, Qualitätslikörwein b.A. und Wermut/Wermutwein dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an E 123 Amarant aufweisen, der in einem Liter 30 mg/l übersteigt.

10. Weinhaltige Getränke dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt aufweisen an

- a) E 950 Acesulfam K, der in einem Liter 350 mg/l,
- b) E 951 Aspartam, der in einem Liter 600 mg/l,
- c) E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, als freie Säure berechnet, der in einem Liter 250 mg/l,
- d) E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, als freies Imid berechnet, der in einem Liter 80 mg/l,
- e) E 959 Neohesperidin DC, der in einem Liter 30 mg/l übersteigt."

15. In der neuen Anlage 7 werden die Buchstaben a bis n wie folgt gefaßt:

	Milligramm in einem Liter
„a) Aluminium	8,00
b) Arsen.....	0,10
c) Blei	0,25
d) Bor, berechnet als Borsäure	35,00
e) Brom, gesamtes	0,50
f) Fluor	0,50
g) Cadmium	0,01
h) Kupfer.....	2,00
i) Zink.....	5,00
j) Zinn.....	1,00
k) Trichlormethan	0,10
l) Trichlorethen	0,10
m) Tetrachlorethen.....	0,10
n) Trichlormethan, Trichlorethen und Tetrachlorethen zusammen..	0,20"

Artikel 25

Verordnung über den Übergang auf das neue Zusatzstoffrecht

Bis zum 28. Oktober 1998 dürfen Lebensmittel sowie Erzeugnisse, die dem Weingesetz vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467) unterliegen, die den durch die Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe neu erlassenen oder geänderten Vorschriften nicht entsprechen, nach den bis zum [Einsetzen: Tag des Inkrafttretens der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe] geltenden Vorschriften hergestellt, behandelt oder

gekennzeichnet und bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt für die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2092) nur insoweit, als in der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom (BGBl. I S. ...) keine Reinheitsanforderungen für die Zusatzstoffe geregelt sind.

Artikel 26

Neubekanntmachung der Weinverordnung

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann den Wortlaut der Weinverordnung in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 27

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

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

(2) Zu dem in Absatz 1 genannten Zeitpunkt treten außer Kraft:

1. Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1633), zuletzt geändert durch Artikel 4 der Verordnung vom 8. März 1996 (BGBl. I S. 466),
2. die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2092).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den

1997

Der Bundesminister für Gesundheit

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Begründung

Allgemeiner Teil

Mit Artikel 1 dieser Verordnung werden die Richtlinien

- 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 3),
- 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 13),
- 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 61 S. 1),
- 96/21/EG des Rates vom 29. März 1996 zur Änderung der Richtlinie 94/54/EG der Kommission über Angaben, die zusätzlich zu den in der Richtlinie 79/112/EWG des Rates aufgeführten Angaben auf dem Etikett bestimmter Lebensmittel vorgeschrieben sind (ABl. EG Nr. L 88 S. 5),
- 96/83/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 48 S. 16),
- 96/85/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1986 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 86 S. 4),

und die Entscheidung

- Nr. 292/97/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 über die Aufrechterhaltung einzelstaatlicher Verbote der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe bei der Herstellung einiger Lebensmittel (ABl. EG Nr. L 48 S. 13)

in deutsches Recht umgesetzt.

In der Europäischen Union (EU) gilt für den freien Verkehr im Binnenmarkt (Artikel 7a des EG-Vertrages) grundsätzlich das Prinzip der gegenseitigen Anerkennung. Danach ist ein in einem der derzeit 15 Mitgliedstaaten der EU nach nationalen Rechtsvorschriften rechtmäßig hergestelltes Erzeugnis in jedem anderen Mitgliedstaat frei verkehrsfähig, es sei denn, der Empfangsstaat untersagt unter Berufung auf sich aus dem Vertrag ergebende Ausnahmen die Einfuhr, z.B. zum Schutze der Gesundheit. Bis zu der durch die vorgenannten Richtlinien erfolgten Harmonisierung galt dieses Prinzip auch für den Bereich der Zusatzstoffe, die zu technologischen Zwecken verwendet werden.

Künftig dürfen in allen Mitgliedstaaten nur noch die in diesen Richtlinien zugelassenen Zusatzstoffe für Lebensmittel zu technologischen Zwecken verwendet werden; die Verwendung aller anderen derartigen Zusatzstoffe ist, abgesehen von Übergangsfristen, nicht mehr zulässig.

Zum Umfang der erfolgten Zulassungen wird auf die Begründung zu Artikel 1 verwiesen.

Im Zuge der Erarbeitung der Richtlinien wurden die von ihnen erfaßten Zusatzstoffe durch den Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der Europäischen Kommission nach strengen gesundheitlichen Kriterien einer eingehenden Überprüfung für die vorgesehenen Zwecke unterzogen. Darüber hinaus haben vor Erlaß der Richtlinien umfassende Beratungen der Vorschläge im Ministerrat der Europäischen Union sowie auf nationaler Ebene stattgefunden. In diese Beratungen wurden die Bundesländer sowie Vertreter aus der Verbraucherschaft und der betroffenen Wirtschaft einbezogen.

Die Rechtsänderungen lassen eine Neustrukturierung der Zusatzstoffregelungen geboten erscheinen. Die Vorschriften über die Zulassung von Zusatzstoffen zu technologischen Zwecken werden grundsätzlich in einer Verordnung zusammengefaßt, die auch die bislang über eine Reihe von Produktverordnungen verstreuten sektoralen Zulassungen erfaßt. Dies bedeutet gegenüber der bisherigen Rechtslage einen erheblichen Fortschritt an Rechtsklarheit. Ausgenommen hiervon ist namentlich der Bereich der dem Weingesetz unterliegenden Erzeugnisse, da die dortigen Anforderungen sich weithin nach unmittelbar geltendem Verordnungsrecht der Europäischen Union bestimmen.

Mit Ausnahme bestimmter Gase erfolgt die Zulassung der Zusatzstoffe für technologische Zwecke für bestimmte Lebensmittel und Lebensmittelgruppen, die im einzelnen in der neuen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung aufgeführt sind. Die aufgeführten Lebensmittel bzw. -gruppen sind deshalb nicht als Verkehrsbezeichnungen anzusehen. Allerdings folgt aus der Angabe bestimmter Lebensmittel wie Schokolade, Konfitüre extra und Honig, deren Zusammensetzung bereits nach dem Gemeinschaftsrecht mit bestimmten Verkehrsbezeichnungen verknüpft ist, daß es sich bei diesen in den Anlagen der Verordnung aufgeführten Produkten nur um solche handeln kann, die den festgelegten Anforderungen – abgesehen von den nunmehr erfolgten Zusatzstoff-Zulassungen – genügen müssen.

Bislang sind Mehlbehandlungsmittel in der Richtlinie 95/2/EG noch nicht geregelt. Zudem erfaßt die Richtlinie nicht bestimmte Zusatzstoffe wie Kaubasen zur Herstellung von Kaugummi. Für derartige Stoffe wird der geltende Zulassungsrahmen aufrechterhalten.

In den Richtlinien ist außerdem festgelegt, daß der Verbrauch sowie die Verwendung der Lebensmittelzusatzstoffe von den Mitgliedstaaten zu überwachen ist, um ggfs. erforderliche Maßnahmen treffen zu können.

Die Zulassungsvorschriften über Zusatzstoffe, die zu anderen als technologischen Zwecken verwendet werden, sollen künftig in einer eigenständigen Verordnung geregelt werden, die in dem gebotenen Rahmen alle derartigen Zulassungen aufnehmen soll. Dies ist sachgerecht, da in der Europäischen Union nur der Bereich der Zusatzstoffe zu technologischen Zwecken geregelt worden ist. Die geltenden Zulassungsvorschriften für diese Zusatzstoffe werden bis zum Inkrafttreten dieser Verordnung aufrechterhalten, die innerhalb der vorgesehenen Übergangsfrist erlassen werden soll.

Mit Artikel 2 dieser Verordnung werden ferner die Richtlinien

- 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 178 S. 1),
- 95/45/EG der Kommission vom 26. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittel-farbstoffe (ABl. EG Nr. L 226 S. 1) und
- 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 339, S. 1)

in deutsches Recht umgesetzt.

Auch die Umsetzung dieser Richtlinien erfordert umfangreiche Rechtsänderungen und damit eine Neuordnung der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung. In die neue Zusatzstoff-Verkehrsverordnung werden die Zusatzstoffe aufgenommen, für die in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung Zulassungen bestehen. Für die anderen Zusatzstoffe, für die Zulassungen insbesondere in der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung und Diätverordnung bestehen, bleiben die Reinheitsanforderungen der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 21. Dezember 1981 zunächst weiter anwendbar. Im Rahmen der Erarbeitung besonderer Vorschriften über die Zulassung von Zusatzstoffen zu ernährungsphysiologischen oder diätetischen Zwecken wird geprüft, ob für diese Stoffe spezifische Regelungen über die Reinheitsanforderungen erforderlich sind.

Durch die Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung werden Bestimmungen der Richtlinie 96/70/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Mineralwasser-Richtlinie vom 20. Oktober 1996 in deutsches Recht umgesetzt.

Darüber hinaus werden die Vorschriften über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln erweitert.

Mit der Verordnung wird ferner die Entscheidung Nr. 292/97/EG in deutsches Recht umgesetzt. Hierdurch wird sichergestellt, daß bei nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bier Zusatzstoffe nur in dem bisher zulässigen sehr begrenzten Umfang verwendet werden dürfen.

Dem Bund entstehen durch die Verordnung keine Kosten. Den Ländern und Gemeinden kann die Verordnung durch die notwendigen Mehruntersuchungen Mehrkosten verursachen, die wie folgt veranschlagt werden:

Brandenburg	
Einmalige Investitionskosten:	350 000,- DM
Jährliche Sachkosten:	20 000,- DM
Hessen	
Einmalige Investitionskosten:	200 000,- DM
Jährliche Personalkosten:	150 000,- DM
Jährliche Sachkosten:	50 000,- DM
Sachsen	
Einmalige Investitionskosten:	300 000,- DM
Jährliche Personalkosten:	110 000,- DM
Jährliche Sachkosten:	100 000,- DM
Schleswig-Holstein	
Einmalige Investitionskosten:	150 000,- DM
Jährliche Personalkosten:	70 000,- DM
Jährliche Sachkosten:	10 000,- DM

Die übrigen Länder haben hierzu keine näheren Angaben gemacht.

Die Verordnung gilt innerhalb des Anwendungsbereiches für alle Branchen, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen; dies betrifft sowohl klein- und mittelständische Betriebe als auch Großbetriebe des Handwerks, der Industrie, des Handels und der Gastronomie sowie der Gemeinschaftsverpflegung.

Für die Wirtschaft können sich zusätzliche Kosten durch Untersuchung ihrer Erzeugnisse aufgrund der Sorgfaltspflicht hinsichtlich der Einhaltung der vorgesehenen Bestimmungen sowie durch die erweiterte Verpflichtung zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen ergeben. Es ist daher nicht auszuschließen, daß dies zu einer Erhöhung von Einzelpreisen führt, jedoch sind Auswirkungen auf das Preisniveau, insbesondere das Verbraucherpreisniveau kaum zu erwarten. Für Klein- und mittelständische Betriebe sind durch diese Verordnung besondere Kostenbelastungen oder -entlastungen nicht zu erwarten. Die Auswirkungen lassen sich jedoch im vorhinein nicht quantifizieren, weil Angaben über die zusätzliche kostenmäßige Belastung der Wirtschaft im Einzelfall als Folge der Umsetzung der EG-Regelungen nicht vorliegen.

Besonderer Teil

Artikel 1

Verordnung

über die Zulassung von Zusatzstoffen zu technologischen Zwecken

In einigen Fällen sind die Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen nicht in die deutsche Sprache übersetzt worden. In diesen Fällen handelt es sich um besondere Erzeugnisse einzelner Mitgliedstaaten, für die die jeweiligen Zusatzstoffe zugelassen sind.

Es handelt sich um folgende Lebensmittel:

Crème de pruneaux	Fruchtzubereitung auf der Basis von Pflaumen nach französischer Art
Mostarda di frutta	Erzeugnis von Früchten in Senfsirup nach italienischer Art
Breakfast sausages	besondere Würstchen nach englischer Art
Saucisses de Strasbourg	besondere Würstchen nach französischer Art
Kippers	Fischspezialität nach englischer Art
Cidre bouché	spezieller Apfelwein nach französischer Art
Malt bread	traditionelles in England hergestelltes kleines fruchthaltiges Brot mit hohem Gehalt an Malzextrakt und Caramel
Sage Derby und Red Leicester	Käsesorten nach englischer Art
Mimolette und Morbier	Käsesorten nach französischer Art
Luncheon Meat	Fleischspezialität nach englischer Art

Chorizo-Wurst, Salchichon, Sobrasada	Wurstspezialitäten nach spanischer Art
Pasturmas	mit Überzug versehene Fleischspezialität in den südlichen Mitgliedstaaten der EU
Processed Mushy and Garden Peas	Erbsenkonserve nach englischer Art
Oud bruin Bier	dunkles Bier nach niederländischer Art
Mozzarella	Frischkäse aus Büffelmilch oder Kuhmilch nach italienischer Art
Gehakt	Gehacktes nach niederländischer Art
Pain courant français	Brot nach französischer Art
Foie gras; foie gras entier, blocs de foie gras	Gänselebererzeugnisse nach französischer Art
Made wine	alkoholisches Getränk aus vergorenem Traubenmost nach englischer Art
Sod ...saft oder Sodet ...saft	Erzeugnis, hergestellt aus dem Saft bestimmter Früchte und einer größeren Menge an Zuckerarten nach dänischer Art
Mermeladas	Fruchtaufstriche nach spanischer Art
Frugtgrød	Fruchtzubereitung ähnlich Roter Grütze nach dänischer Art
Gnocchi	kleine Klöße, z.T. aus Grieß oder Kartoffeln, nach italienischer Art
Polenta	Zubereitung aus Maismehl nach italienischer Art
Longaniza fresca und Butifarra fresca	Wurstspezialitäten nach spanischer Art
Jams, jellys und marmelades	Konfitüren und Marmeladen nach englischer Art
Capile groselha	Getränk nach italienischer Art
Clotted cream	Sahnerzeugnis mit hohem Fettgehalt nach englischer Art
Provolone	Käse nach italienischer Art
Christmas pudding	Lebensmittel nach englischer Art
Soda bread	Brot mit Natriumbicarbonatzusatz nach englischer Art
Scones	Backwarenspezialität nach englischer Art
Rolls, buns, pitta	Backwaren, ähnlich wie Brötchen, in verschiedenen Formen nach englischer Art

Die Herstellung dieser Lebensmittel ist nicht nur auf die Länder beschränkt, in denen diese Erzeugnisse üblich sind. Auch deutsche Hersteller können diese Produkte mit den zugelassenen Zusatzstoffen herstellen, wenn sie die jeweils übliche Art und Weise der Herstellung beachten.

Zu § 1:

§ 1 enthält die allgemeinen Vorschriften über den Anwendungsbereich der Verordnung. Diese erfaßt die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu den in den §§ 3 bis 5 angegebenen technologischen Zwecken. Diese Zulassungen gelten auch für diätetische Lebensmittel. Für Säuglings- und Kleinkindernahrung enthält § 6 Sondervorschriften.

Trinkwasser und Aromen sind mit Ausnahme der §§ 8 und 9 von den Zulassungen der Verordnung ausgenommen. Aromen und Trinkwasser unterliegen nicht den gemeinschaftlichen Zusatzstoff-Richtlinien.

Zu § 2:

§ 2 übernimmt die für die Anwendung der Verordnung erforderlichen Begriffsbestimmungen der Zusatzstoff-Richtlinien. Die Begriffsbestimmungen finden nur im Rahmen dieser Verordnung Anwendung. Die Nährwert-Kennzeichnungsverordnung wird entsprechend angepaßt.

Zu § 3:

§ 3 in Verbindung mit Anlage 1 Teil A bis C regelt die Zulassung der zum Färben und Erzielung von Farbeffekten bei Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe. Fünf Farbstoffe – Rot 2 G (E 128), Allurarot AC (E 129), Brillantblau FCF (E 133), Braun FK (E 154), Braun HT (E 155) –, die bisher in Deutschland nicht zugelassen waren, sind als Zusatzstoffe nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen. Einige Farbstoffe sind aus Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes nur sehr begrenzt zugelassen, wie Canthaxanthin (E 161 g), Amaranth (E 123) und Erythrosin (E 127). Bei anderen Farbstoffen ist dagegen eine Erweiterung des bisherigen Anwendungsbereichs vorgesehen, wie z.B. Tartrazin (E 102). Diese Erweiterung erfolgt unter Berücksichtigung der gesundheitlichen Bewertung durch den Wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß und der technologischen Notwendigkeit dieser Farbstoffe.

Aluminiumlacke nach § 3 Abs. 1 entstehen durch Härten von Farbstoffen mit Aluminiumhydroxid unter wässrigen Bedingungen.

Anlage 1 Teil A erfaßt die Farbstoffe, die ohne numerisch festgesetzte Höchstmengen, allerdings unter Beachtung der Verwendung gemäß quantum satis, in bestimmten Lebensmitteln allgemein zugelassen sind. Ausgenommen hiervon sind unbehandelte Lebensmittel und Grundnahrungsmittel, die grundsätzlich nicht mit Zusatzstoffen gefärbt werden dürfen.

Zu den Grundnahrungsmitteln gehören u.a. Kartoffeln (Nr. 18), die auch im behandelten Zustand (z.B. blanchiert oder gegart) nicht gefärbt werden dürfen. Zu unterscheiden sind hiervon Kartoffelverarbeitungserzeugnisse, die nicht zu den behandelten Kartoffeln zählen, sondern aus diesen hergestellt werden (z.B. Kartoffelpüree, Kroketten, Knödel, Reibekuchen, Kartoffelsalat oder in Öl vorfrittierte Pommes frites). Diese Kartoffelverarbeitungserzeugnisse dürfen z.B. mit den für Lebensmittel allgemein zugelassenen Farbstoffen der Anlage 1 Teil A gefärbt werden.

Anlage 1 Teil B enthält die Farbstoffe, die für bestimmte Lebensmittel einzeln oder in Kombination oder nur einzeln mit jeweils numerisch festgesetzten Höchstmengen zugelassen sind. Nur in einigen vertretbaren Fällen ist von solchen Höchstmengen abgesehen worden.

Von den in dieser Anlage aufgeführten nichtalkoholischen, aromatisierten Getränken werden z.B. die alkoholfreien Erfrischungsgetränke erfaßt, einschließlich solcher, die mit Fruchtsaft aromatisiert worden sind.

Als vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind, und vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden, sind insbesondere die Erzeugnisse im Sinne des § 14a bzw. 14b der Diätverordnung anzusehen. Als Nahrungsergänzungsmittel sind Erzeugnisse anzusehen, die durch gezielte Zufuhr als Ergänzung der Nahrung bestimmt sind, wie z.B. Vitamine, Mineralstoffe, essentielle Fettsäuren, bestimmte Eiweiße oder Kohlenhydrate. Entsprechend sind Diät-ergänzungsmittel anzusehen.

In Anlage C sind Lebensmittel aufgeführt, denen nur bestimmte Farbstoffe der Anlage 1 Teil A und B zugesetzt werden dürfen.

Zu § 4:

§ 4 in Verbindung mit Anlage 2 regelt die Zulassung von Zusatzstoffen, die für bestimmte Lebensmittel zum Süßen zugelassen sind. Der Oberbegriff „Süßungsmittel“ umfaßt Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe im Sinne der geltenden Nomenklatur. Diese Bezeichnungen sind nach wie vor von Bedeutung, insbesondere im Hinblick auf Vorschriften über die Kennzeichnung der Stoffe.

Die Zulassung erfaßt auch die Verwendung von Süßungsmitteln zum Herstellen von Tafelsüßen, die unmittelbar an den Endverbraucher abgegeben werden. Tafelsüßen sind Erzeugnisse aus zugelassenen Süßungsmitteln mit anderen Zutaten, die vom Endverbraucher anstelle von Zucker zum Süßen von Lebensmitteln verwendet werden.

Der bisherige Zulassungsrahmen wird um die neuen Süßungsmittel Lactit (E 966), Thaumatin (E 957) und Neohesperidin DC (E 959) erweitert.

Die Zulassung der Süßungsmittel ist künftig wie bisher vornehmlich für brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Lebensmittel sowie für Lebensmittel vorgesehen, die traditionell mit Süßungsmitteln hergestellt werden, wie Senf oder süßsaure Obst- und Gemüsekonserven.

Bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln, die auf der Basis einer bestimmten Zutat hergestellt werden, hat diese Zutat an der Menge oder am Produktcharakter einen für die Beschaffenheit des Lebensmittels bestimmenden Anteil.

Die in der Anlage genannten Saucen umfassen auch Salatsoßen, Relishes und Würzsoßen.

Zu § 5:

§ 5 Abs. 1 in Verbindung mit den Anlagen 3, 4 und 5 regelt die Zulassung der Zusatzstoffe, die bestimmten Lebensmitteln zu den in Anlage 7 aufgeführten technologischen Zwecken zugesetzt werden dürfen.

In Anlage 3 sind die Stoffe aufgeführt, die Lebensmitteln allgemein zugesetzt werden dürfen.

Die Zulassung von Kohlendioxid (E 290), Stickstoff (E 941) und Luft für Lebensmittel als Treibgas ist aufgrund des § 11 Abs. 2 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständengesetzes erforderlich. Für Bier, das nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut wird, ist im Hinblick auf den Vor-

rang der bierrechtlichen Vorschriften eine allgemeine Zulassung erforderlich.

Anlage 4 Teil A enthält die Zusatzstoffe, deren Verwendung bei Lebensmitteln allgemein – abgesehen von bestimmten Ausnahmen – unter Berücksichtigung der Verwendung gemäß quantum satis zugelassen ist. Für diese Zusatzstoffe wird von der Festlegung einer numerischen Höchstmenge in den Lebensmitteln abgesehen, weil der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß bei der gesundheitlichen Bewertung dieser Stoffe keine spezifizierte täglich akzeptable Höchstmenge (ADI) für erforderlich angesehen hat, ausgenommen für Weinsäure und ihre Salze. Allerdings ist nicht zu erwarten, daß es auf Grund des Verzehrs von Lebensmitteln, denen Weinsäure oder ihre Salze aus technologischen Zwecken zugesetzt wurden, zu Überschreitungen der hohen täglich akzeptablen Höchstmenge kommt. Zum Schutz der Gesundheit dürfen bestimmte Verdickungsmittel solchen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden, die während des Verdauungsvorgangs aufquellen.

Anlage 4 Teil B enthält die Zusatzstoffe, die nur für bestimmte Lebensmittel und mit Festlegung einer numerischen Höchstmenge, ausgenommen vertretbare Fälle, zugelassen sind.

Die in dieser Anlage aufgeführten Getränke für Sportler, sog. Sportgetränke, zählen zu den zum allgemeinen Verzehr bestimmten Erfrischungsgetränken.

In Anlage 4 Teil C sind die Lebensmittel aufgeführt, zu deren Herstellung nur Stoffe der Anlage 4 Teil A zugelassen sind, soweit sich hierfür ein technologisches Erfordernis gezeigt hat.

In Anlage 5 Teil A bis D sind die Zusatzstoffe aufgeführt, die als Konservierungsstoffe oder Antioxidationsmittel für bestimmte Lebensmittel verwendet werden.

Künftig sind als Konservierungsstoffe auch Propionsäure und ihre Natrium-, Calcium- und Kalium-Salze zugelassen, für deren Verwendung in Deutschland bisher keine technologische Notwendigkeit bestand. Allerdings werden diese Zusatzstoffe in anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union für die Herstellung bestimmter Backwaren benötigt und verwendet. Entsprechendes gilt für eine Reihe anderer, in den Anlagen 3, 4 und 5 aufgeführter Zusatzstoffe, die in Deutschland derzeit nicht zugelassen sind, weil hierfür keine technologische Notwendigkeit bestand.

Bei dem in den Anlagen 4 und 5 aufgeführten kristallisierten Obst und Gemüse handelt es sich um Erzeugnisse, die nach dem Kandieren in Kristallzucker gewälzt worden sind.

Die in Anlage 5 Teil A Liste 2 aufgeführte Kategorie „vorgebackene Kartoffeln, geschnitten“ umfaßt auch mit Dampf angegarte Kartoffeln, die anschließend in verschiedene Größen und Formen geschnitten werden, wie z.B. in Scheiben geschnittene halbrohe Bratkartoffeln.

Absatz 2 übernimmt die an das Gemeinschaftsrecht angepaßte Vorschrift des § 3 Abs. 4 der geltenden Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

Zu § 6:

§ 6 in Verbindung mit Anlage 6 regelt die Zulassung der Zusatzstoffe, die ausschließlich aller anderen zu den in Anlage 7 genannten technologischen Zwecken für die

Verwendung in Säuglings- und Kleinkindernahrung zugelassen sind. Für die Zulassung dieser Zusatzstoffe für Lebensmittel dieser Altersgruppen hat der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß strengste Maßstäbe angelegt. In Anlage 6 ist der Zulassungsrahmen von Zusatzstoffen für Säuglingsanfangsnahrung, Säuglingsfolgenahrung und Entwöhnungsnahrung (Beikost) für Säuglinge und Kleinkinder entsprechend dem Aufbau in der Richtlinie 95/2/EG abgestuft gegliedert.

Zu § 7:

§ 7 enthält in Ergänzung zu den §§ 3 bis 6 die erforderlichen Höchstmengenfestsetzungen.

Farbstoffe für Lebensmittel können neben den färbenden Grundbestandteilen Begleitstoffe enthalten. Die Höchstmenge nach Absatz 1 Satz 2 ist auf die färbenden Anteile, d.h. den oder die farbgebenden Stoffe zu beziehen.

Absatz 2 regelt in Ergänzung zu Absatz 1 in welcher Menge ein Zusatzstoff, der gemäß quantum satis (qs) zugelassen ist, verwendet werden darf.

Absatz 3 stellt klar, daß bei einheitlicher Festlegung einer Höchstmenge für mehrere Zusatzstoffe diese Stoffe in der festgesetzten Menge grundsätzlich einzeln oder insgesamt verwendet werden dürfen.

Zu § 8:

§ 8 Abs. 1 greift in Übereinstimmung mit dem Gemeinschaftsrecht § 7 Abs. 2 der geltenden Zusatzstoff-Zulassungsverordnung auf. Lebensmittel, die für die Herstellung anderer Lebensmittel bestimmt sind, dürfen die Zusatzstoffe enthalten, die für das andere Lebensmittel zugelassen sind. Ausgenommen hiervon ist wiederum Säuglings- und Kleinkindernahrung.

§ 8 Abs. 2 bis 4 regelt das sogenannte Carry-Over. Lebensmittel, die für sie zugelassene Zusatzstoffe erhalten, dürfen auch zur Herstellung anderer Lebensmittel verwendet werden, für die diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind. Von diesen Regelungen sind Säuglings- und Kleinkindernahrung (§ 8 Abs. 5) sowie eine Reihe weiterer Lebensmittel ausgenommen.

Zu § 9:

§ 9 enthält die erforderlichen Vorschriften über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen. Die Vorschrift greift weithin die bereits in dem geltenden § 8 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und in anderen lebensmittelrechtlichen Vorschriften über Zusatzstoffe enthaltenen Kenntlichmachungselemente auf. Ferner werden die Bestimmungen der Richtlinien 94/35/EG und 96/21/EG über die Angabe von Süßungsmitteln, auch unter gleichzeitiger Verwendung von Zuckerzusätzen, in deutsches Recht umgesetzt.

Bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, bei denen ein Zutatenverzeichnis angegeben ist, reicht die Angabe der Zusatzstoffe dort aus.

Insbesondere bei der Abgabe loser Lebensmittel und von Lebensmitteln in Verpackungen im Sinne von § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) wird die Kenntlichmachung des Gehaltes an Zusatzstoffen gegenüber dem geltenden Recht erweitert. Hiermit wird das verstärkte Informationsinteresse der Verbraucher über die Verwendung von Zusatzstoffen aufgegriffen.

Allerdings wird auch Problemen bei der praktischen Durchführbarkeit, insbesondere in Gaststätten, Imbissbetrieben, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Süßwarengeschäften, Kiosken, auf Märkten und im Reise-gewerbe Rechnung getragen.

Künftig muß auch die Verwendung von Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel bei bestimmten Lebensmitteln verwendet werden, oder die den Geschmack der Lebensmittel verstärken, kenntlich gemacht werden. Ferner wird die Kenntlichmachung der Oberflächenbehandlung mit Zusatzstoffen auf weitere Anwendungsfälle erstreckt.

Der Verbraucher erhält so die Informationen über Zusatzstoffe, die Veränderungen der Haltbarkeit durch Verwendung von Konservierungsstoffen und Antioxidationsmitteln, des Aussehens durch Verwendung von Farbstoffen und des Geschmacks durch Verwendung von Geschmacksverstärkern bewirken.

Ergänzend zu den Vorschriften über die Kenntlichmachung des Gehaltes an Zusatzstoffen gemäß Absatz 1 soll auch die Möglichkeit bestehen, sämtliche Zusatzstoffe in dem jeweiligen Lebensmittel anzugeben, das lose oder in Verpackungen gemäß § 1 Abs. 2 der LMKV abgegeben wird.

Bei der Kenntlichmachung von Lebensmitteln mit einem Gehalt an einem Zuckerzusatz und einem Süßungsmittel oder mehreren dieser Stoffe ist es vertretbar, daß im Falle der Abgabe loser Ware und der Abgabe von Lebensmitteln i. S. des § 1 Abs. 2 der LMKV nur die Angabe nach Abs. 2 Satz 1 („mit Süßungsmittel“) vorgenommen werden muß. Unter Lebensmitteln mit einem Zuckerzusatz nach Abs. 2 Satz 2 sind solche Lebensmittel zu verstehen, denen bei der Herstellung Mono- oder Disaccharide und/oder Lebensmittel, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden, zugesetzt worden sind.

Die in den Absätzen 4 und 5 vorgeschriebenen Warnhinweise sind aus Gründen des Gesundheitsschutzes erforderlich.

Zu § 10:

§ 10 enthält die notwendigen Straf- und Bußgeldvorschriften.

Artikel 2

Zusatzstoff-Verkehrsverordnung

Zu § 1

§ 1 regelt den Anwendungsbereich der Verordnung. Die Verordnung enthält künftig nur noch Vorschriften über Zusatzstoffe, die für Lebensmittel zu technologischen Zwecken bestimmt sind. Die Anforderungen an Zusatzstoffe, die zu anderen als technologischen Zwecken für Lebensmittel zugelassen sind, werden in einer besonderen Verordnung festgelegt.

Die zur Aufbereitung von Trinkwasser zugelassenen Zusatzstoffe sind vom Anwendungsbereich dieser Verordnung ausgenommen, weil auf Grund ihres Verwendungszweckes an die Beschaffenheit dieser Zusatzstoffe andere Anforderungen gestellt werden als an Zusatzstoffe, die dem Geltungsbereich dieser Verordnung unterliegen.

Zu § 2

Mit § 2 werden zur Angleichung an das Gemeinschaftsrecht eine Reihe von wie Zusatzstoffe verwendete Stoffe den Zusatzstoffen gleichgestellt.

Zu § 3

Zusatzstoffe für Lebensmittel müssen den in Anlage 2 aufgeführten Reinheitsanforderungen entsprechen, wenn sie als solche abgegeben oder bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden.

In Anlage 2 Liste B Teil I sind die Zusatzstoffe mit E-Nummern aufgeführt. Soweit in Richtlinien der Europäischen Union für diese Stoffe Reinheitsanforderungen festgelegt sind, wird auf die entsprechende Richtlinie verwiesen.

Für bestimmte Zusatzstoffe mit E-Nummern bestehen bisher nur national festgelegte Reinheitsanforderungen. Diese sind in Anlage 2 Liste B Teil II aufgeführt. Anlage 2 Liste B Teil II wird entbehrlich, wenn für die dort genannten Zusatzstoffe in der Europäischen Union Reinheitsanforderungen festgelegt werden.

Anlage 2 Liste C enthält die Stoffe, für die bisher in der Europäischen Union noch keine E-Nummern und Reinheitsanforderungen festgelegt worden sind. Die nationalen Vorschriften über Reinheitsanforderungen an diese Stoffe werden daher beibehalten.

Absatz 2 schreibt die Analysemethoden vor, die nach der Richtlinie 81/712/EWG bei der Überprüfung bestimmter Reinheitsanforderungen an Zusatzstoffe zu verwenden sind.

Zu § 4

In § 4 werden bestimmte Zusatzstoffe als Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel für die in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallenden Zusatzstoffe zugelassen. In dieser Liste sind Stoffe, die vorwiegend als Säuerungsmittel oder Säureregulatoren fungieren, wie Citronensäure oder Ammoniumhydroxid, nicht aufgeführt.

Zu § 5

Absatz 1 verbietet die Verwendung von Zusatzstoffen bei der gewerbsmäßigen Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, sofern sie den Reinheitsanforderungen nicht entsprechen.

Mit Absatz 2 wird das geltende Verbot, Essigsäure in bestimmter Konzentration an Verbraucher abzugeben, aufrechterhalten.

Mit Absatz 3 wird das in Artikel 2 der Richtlinie 95/36/EG aus gesundheitlichen Gründen enthaltene Verbot, bestimmte Farbstoffe an Verbraucher abzugeben, umgesetzt.

Die Absätze 4 und 5 greifen die bisher geltenden Vorschriften über Nitritpökelsalz auf. Künftig darf auch Kaliumnitrit in Betriebe verbracht werden, die Nitritpökelsalz herstellen.

Zu § 6

§ 6 entspricht weitgehend den Vorschriften des geltenden § 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung. Einige Vorschriften des geltenden § 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung für Nitritpökelsalz, Sorbitsirup und Distickstoffoxid sind allerdings durch europäisches Recht überholt.

Zu § 7

§ 7 enthält die erforderlichen Verweisungen auf Straf- und Bußgeldvorschriften.

Zu Artikel 3 bis 23

Die Änderungen der Diätverordnung (Artikel 3), der Fleischverordnung (Artikel 4), der Eiprodukte-Verordnung (Artikel 5), der Milcherzeugnisverordnung (Artikel 6), der Butterverordnung (Artikel 7), der Käseverordnung (Artikel 8), der Verordnung über Teigwaren (Artikel 9), der Konfitürenverordnung (Artikel 10), der Fruchtsaft-Verordnung (Artikel 11), der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup (Artikel 12), der Kaffeeverordnung (Artikel 13), der Kakaoverordnung (Artikel 14), der Verordnung über Speiseeis (Artikel 15), der Vorschriften über Bier (Artikel 17), der Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes (Artikel 18), der Aromenverordnung (Artikel 19), der Extraktionslösungsmittelverordnung (Artikel 20) und der Tabakverordnung (Artikel 21), der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (Artikel 22) und der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung (Artikel 23) sind Folge der Zusammenfassung der Vorschriften über Zusatzstoffe, die für Lebensmittel zu technologischen Zwecken zugelassen sind, in der neuen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Diese Zusammenfassung der Vorschriften über Zusatzstoffe in einer Verordnung ist aus Gründen der Vereinfachung und Rechtsklarheit geboten.

Im einzelnen:**Zu Artikel 8****- Änderung der Käseverordnung**

Mit der Änderung des § 23 in Verbindung mit Anlage 3 erfolgt eine Anpassung der Zusatzstoffregelungen. Bei der Herstellung von Umhüllungen für Käse, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, sind die Vorschriften über Lebensmittelbedarfsgegenstände zu beachten.

Zu Artikel 16**- Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung**

Durch die Zusammenfassung der Vorschriften über Zusatzstoffe in der neuen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind auch Folgeänderungen in der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung erforderlich.

Zugleich sind Bestimmungen der Richtlinie 96/70/EG des Europäischen Parlaments und des Rates zur Änderung der Mineralwasser-Richtlinie vom 28. Oktober 1996 in deutsches Recht umzusetzen. Dabei handelt es sich insbesondere um folgende Regelungen:

Der Anerkennungszeitraum für natürliche Mineralwässer wird zur Vereinfachung der Verwaltungsverfahren von zwei auf fünf Jahre verlängert. Bei natürlichen Mineralwässern müssen zur Unterrichtung der Verbraucher die charakteristischen Bestandteile angegeben werden. Für Quellwässer werden weitere Anforderungen an die Gewinnung, Herstellung und Etikettierung gestellt.

Mit Nummer 5 werden auf Grund der Richtlinie 96/70/EG die an die Gewinnung und Abfüllung von Quellwasser zu stellenden Anforderungen in § 12 der Verordnung eingefügt.

Mit Nummer 7 wird insbesondere das Verbot für Tafelwässer über Angaben auf die chemische Zusammensetzung aufgehoben. Dieses Verbot steht den Bestimmungen der Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie entgegen, die mit der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung in deutsches Recht umgesetzt worden sind.

Die Umsetzung des neuen Artikel 4 Abs. 1 Buchstabe b der Richtlinie 80/777/EWG (vgl. Artikel 1 Nr. 2 der Richtlinie 96/70/EG), mit dem die Behandlung bestimmter Mineralwässer unter Verwendung von mit Ozon angereicherter Luft unter Einhaltung noch bestimmter, im Ausschußverfahren durch die EU-Kommission festzulegender Anwendungsbedingungen zugelassen wird, wird bei Vorliegen dieser Anwendungsbedingungen erfolgen. Bis zu diesem Zeitpunkt erscheint es im Hinblick auf die durch die Richtlinie 96/70/EG getroffene Grundsatzentscheidung gerechtfertigt, die bisherige Praxis der Ozonbehandlung von Mineralwässern im jetzigen Umfang beizubehalten.

Zu Artikel 19

- Änderung der Aromenverordnung

Die bisher geltenden Vorschriften über Rauch für Lebensmittel werden weitgehend in die Aromenverordnung übernommen, weil Lebensmittel überwiegend aus geschmacklichen Gründen mit Rauch geräuchert werden.

Anlage 5 wird neu gefaßt und um die bisher zugelassenen Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel für bestimmte Aromen erweitert, weil die Vorschriften der neuen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung nicht mehr für Zusatzstoffe für Aromen gelten.

Zu Artikel 20

- Änderung der Extraktionslösungsmittelverordnung

Der bisherige Anwendungsbereich der Extraktionslösungsmittelverordnung wird um Bleichmittel erweitert, die bisher in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung geregelt waren. Es handelt sich um chemisch bleichend wirkende Stoffe, für die auf Grund des § 11 Abs. 2 Satz 2 LMBG die Ausnahmeregelung des § 11 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 LMBG nicht gilt. Der Titel der Verordnung wird entsprechend angepaßt.

Zu Artikel 23

- Änderung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung

Die Änderung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung erfolgt zur Vereinheitlichung des Begriffes „brennwertvermindert“.

Zu Artikel 24

- Änderung der Weinverordnung

Zu Nummer 1

Zu Buchstabe a:

Es sollte klargestellt werden, daß bis zum Beginn der Herstellung weinhaltiger Getränke bei den Erzeugnissen, die zur Herstellung dieser Getränke verwendet werden dürfen (vgl. § 18 Abs. 2 der Weinverordnung), nur die in Artikel 15 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 genannten Behandlungsverfahren angewendet und die dort aufgeführten Stoffe sowie Calciumsorbat zugesetzt werden dürfen.

Nach diesem Zeitpunkt dürfen den in § 18 Abs. 2 genannten Erzeugnissen dann auch die bei der Herstellung weinhaltiger Getränke zugelassenen Stoffe zugesetzt werden.

Zu Buchstabe b:

Die Regelung ist auf die Behandlung von in einem Drittland hergestelltem Likörwein zu beschränken, da die Stoffe, die weinhaltigen Getränke bei der Herstellung zugesetzt werden dürfen, nunmehr in der Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 3), geändert durch die Richtlinie 96/83/EG vom 19. Dezember 1996 (ABl. EG Nr. L 48 S. 16), der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 13), und der Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 61 S. 1) genannt werden.

Zu Buchstabe c:

Nach Anhang III Teil A der Richtlinie Nr. 95/2/EG dürfen als Konservierungsmittel bei Wein gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 Sorbinsäure, Kaliumsorbat und Calciumsorbat zugesetzt werden, wobei die Erzeugnisse, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an Sorbinsäure aufweisen dürfen, der in einem Liter 200 mg/l übersteigt.

Nach Anhang VI Nummer 3 Buchstabe h der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 dürfen bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmten Traubenmost, bei zur Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein, Tafelwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein und Qualitätswein b.A. Sorbinsäure oder Kaliumsorbat zugesetzt werden, sofern der Endgehalt des behandelten, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch in Verkehr gebrachten Erzeugnisses an Sorbinsäure 200 mg/l nicht übersteigt.

Da nach Anhang VI Nummer 3 Buchstabe h der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 Calciumsorbat nicht zugesetzt werden darf, der Zusatz dieses Stoffes aber nach der Richtlinie Nr. 95/2/EG vorgesehen ist, ist die Weinverordnung entsprechend zu ergänzen.

Nach Anhang III Teil A der Richtlinie Nr. 95/2/EG dürfen bei aromatisierten Getränken auf Weinbasis, einschließlich der Erzeugnisse gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91, als Konservierungsmittel Sorbinsäure, Kaliumsorbat und Calciumsorbat verwendet werden; diese Getränke dürfen danach, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an Sorbinsäure aufweisen, der in einem Liter 200 mg/l übersteigt.

In Anhang I der Richtlinie Nr. 95/2/EG sind die Lebensmittelzusatzstoffe genannt, die zur Verwendung in Lebensmitteln mit Ausnahme der in Artikel 2 Abs. 3 dieser Richtlinie genannten Lebensmittel allgemein zugelassen sind. Für weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails werden diese Stoffe in Absatz 4, jeweils in Verbindung mit Anlage 2, genannt.

In Anhang V der Richtlinie 95/2/EG werden die Stoffe aufgeführt, die unter den dort festgelegten Bedingungen als Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel für Stoffe verwendet werden dürfen. Für weinhaltige Getränke, aromatisierten Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails wird die Verwendung dieser Stoffe unter den in der Richtlinie vorgesehenen Bedingungen zugelassen.

Im Anhang der Richtlinie 94/35/EG sind die Süßungsmittel aufgeführt, die unter anderem Getränken aus einer Mischung von Wein und nichtalkoholischen Getränken zugesetzt werden dürfen. In Absatz 4 wird die Verwendung dieser Stoffe für weinhaltige Getränke unter den in der Richtlinie vorgesehenen Bedingungen zugelassen.

Nach Artikel 2 Abs. 2 der Richtlinie 94/36/EG dürfen Farbstoffe nur in den in den Anhängen III, IV und V dieser Richtlinie aufgeführten Lebensmittel und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden. Farbstoffe dürfen nach Absatz 3 dieser Vorschrift nicht in den in Anhang II dieser Richtlinie aufgeführten Lebensmitteln verwendet werden, es sei denn, ihre Verwendung wäre in Anhang III, IV oder V festgelegt.

In Anhang II dieser Richtlinie (Lebensmittel, die keine Farbstoffzusätze enthalten dürfen, es sei denn, dies wäre speziell festgelegt) sind neben Wein und anderen Erzeugnissen gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 auch Sangria, Clarea und Zurra gemäß den Begriffsbestimmungen in der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 aufgeführt.

In Anhang III der Richtlinie, in dem die Lebensmittel genannt sind, denen nur bestimmte Farbstoffe zugesetzt werden dürfen, sind aufgeführt: Aromatisierte weinhaltige Getränke (ausgenommen Bitter soda), aromatisierter Wein, Americano, Bitter soda, Bitter vino, Likörweine und Qualitätslikörweine b.A. Die in Anhang III der Richtlinie 94/36/EG genannten Farbstoffe, die bei der Herstellung dieser Erzeugnisse zugesetzt werden dürfen, sind in Anlage 4 genannt.

Soweit für den Gehalt an Stoffen in Erzeugnissen nach § 13 Abs. 1 Weinverordnung Höchstmengen nicht vorgeschrieben werden, ist vorzusehen, daß die Stoffe gemäß der guten Herstellungspraxis nur in einer Menge zugesetzt werden dürfen, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Weiter ist vorzusehen, daß der Endverbraucher durch den Zusatz von Stoffen, der nicht durch festgelegte Höchstwerte begrenzt ist, nicht irreführt wird.

Mit der in Absatz 7 vorgesehenen Regelung werden Artikel 2a zweiter Anstrich der Richtlinie 94/35/EG, Artikel 3 zweiter Anstrich der Richtlinie 94/36/EG und Artikel 3 zweiter Anstrich der Richtlinie Nr. 95/2/EG für Erzeugnisse im Sinne des Weingesetzes in nationales Recht umgesetzt. Dadurch wird beispielsweise ermöglicht, bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisiertem Wein Erzeugnisse zu verwenden, deren Gehalt an gesamter schwefeliger Säure die für sie festgelegten Werte nicht übersteigt, obwohl Schwefeldioxid nach Anhang III Teil B der Richtlinie Nr. 95/2/EG bei der Herstellung weinhaltiger Getränke, aromatisierter weinhaltiger Getränke, aromatisierter weinhaltiger Cocktails und aromatisiertem Wein nicht zugesetzt werden darf. Weiter wird damit sichergestellt, daß mit Beginn der Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen

Cocktails und aromatisiertem Wein den dabei verwendeten Erzeugnissen auch die bei der Herstellung dieser Getränke zugelassenen Stoffe, z.B. Farbstoffe, zugesetzt werden dürfen.

Durch Absatz 7 Satz 3 wird sichergestellt, daß einem Erzeugnis, das als Zutat für ein Lebensmittel, das kein Erzeugnis im Sinne des Weingesetzes ist, bestimmt ist, auch die Zusatzstoffe zugesetzt werden dürfen, die nur für dieses Lebensmittel zugelassen sind.

Rechtsgrundlage: § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3 des Weingesetzes.

Zu Nummer 2

Redaktionelle Anpassung.

Rechtsgrundlage: § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 2 des Weingesetzes.

Zu Nummer 3

Redaktionelle Anpassung.

Rechtsgrundlage: § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3 des Weingesetzes.

Zu Nummer 4

Anpassung an Änderungen der Aromenverordnung.

Rechtsgrundlage: § 13 Abs. 1 Nr. 1 und 3 des Weingesetzes.

Zu Nummer 5

Redaktionelle Anpassung.

Rechtsgrundlage: § 15 Nr. 7 des Weingesetzes.

Zu Nummer 6

Es sollte vorgesehen werden, daß ein Erzeugnis, das als Zutat für ein anderes Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, bestimmt ist und dem Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind, nur mit dieser Zweckbestimmung in den Verkehr gebracht werden darf.

Rechtsgrundlage: § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3 und § 16 Abs. 2 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2 Nr. 1 und 2, des Weingesetzes.

Zu Nummer 7

Redaktionelle Anpassung.

Rechtsgrundlage: § 21 Abs. 1 Nr. 3 des Weingesetzes.

Zu Nummer 8

Redaktionelle Anpassung.

Rechtsgrundlage: § 21 Abs. 1 Nr. 3 des Weingesetzes.

Zu Nummer 9

Redaktionelle Anpassung.

Rechtsgrundlage: § 24 Abs. 2 Nr. 1 des Weingesetzes.

Zu Nummer 10

Artikel 1 der Richtlinie 94/54/EG der Kommission vom 18. November 1994 über Angaben, die zusätzlich zu den in der Richtlinie 79/112/EWG des Rates aufgeführten

Angaben auf dem Etikett bestimmter Lebensmittel vorgeschrieben sind (ABl. EG Nr. L 300 S. 14), die durch die Richtlinie 96/21/EG geändert worden ist (ABl. EG Nr. L 88 S. 5), bestimmt, daß auf den Etiketten der im Anhang dieser Richtlinie aufgeführten Lebensmittel zusätzlich die dort genannten Angaben zu machen sind.

Durch die vorgesehene Regelung wird diese Bestimmung für weinhaltige Getränke, die Süßungsmittel enthalten, in nationales Recht umgesetzt.

Rechtsgrundlage: § 24 Abs. 2 Nr. 1 und Abs. 3 Nr. 4 des Weingesetzes.

Zu Nummer 11

Änderung der Strafvorschriften.

Zu Nummer 12

Siehe Begründung zu Nummer 1.

Zu Nummer 13

Redaktionelle Anpassung.

Zu Nummer 14

Zu Buchstabe a:

Nach § 13 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 3 der Weinverordnung dürfen im Inland hergestellte weinhaltige Getränke, aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an Sulfaten, als Kaliumsulfat berechnet, aufweisen, der in einem Liter die dort festgelegten Werte übersteigt. Da durch die Richtlinie Nr. 95/2/EG der Zusatz von Sulfaten bei diesen Erzeugnissen zugelassen wird und Höchstgehalte an Sulfaten dort nicht vorgesehen sind, ist die Weinverordnung entsprechend anzupassen. Diese Anpassung sollte auch bei den oben genannten Getränken, die in Drittländern hergestellt worden sind, vorgenommen werden.

Zu Buchstabe b:

Nach Artikel 2 Abs. 4 der Richtlinie Nr. 95/2/EG dürfen die dort in den Anhängen III und IV aufgeführten Zusatzstoffe nur in den in diesen Anhängen aufgeführten Lebensmitteln und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden. Nach Anhang III Buchstabe B dürfen Schwefeldioxid und Sulfite bei den dort genannten Lebensmitteln zugesetzt werden, wobei die Lebensmittel, wenn sie zum

offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an gesamter schwefeliger Säure aufweisen dürfen, der die dort aufgeführten Höchstmengen übersteigt. In Anhang III Buchstabe B sind weder die weinhaltigen Getränke noch die in der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 definierten Getränke genannt.

Der mögliche Gehalt an gesamter schwefeliger Säure bei diesen Erzeugnissen wird damit durch die sogenannte „Carry over“-Regelung (vgl. Nummer 1) bestimmt. Diese Regelung sollte auch für solche Erzeugnisse Anwendung finden, die in einem Drittland hergestellt worden sind.

Zu Nummer c:

Siehe Begründung zu Nummer 1.

Rechtsgrundlage: § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3 des Weingesetzes.

Zu Nummer 15

Durch die klarstellende Regelung soll die Zuordnung der Höchstgehalte zu den einzelnen Stoffen erleichtert werden.

Rechtsgrundlage: § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3 des Weingesetzes.

Zu Artikel 25

- Verordnung über den Übergang auf das neue Zusatzstoffrecht

Aus Gründen der Rechtsklarheit ist es geboten, die Übergangsvorschriften in einer eigenständigen Verordnung zu regeln.

Zu Artikel 26

- Neubekanntmachung der Weinverordnung

Mit dieser Vorschrift wird das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ermächtigt, die Weinverordnung neu bekannt zu machen.

Zu Artikel 27

- Inkrafttreten/Außerkräfttreten

Die Vorschrift regelt das Inkrafttreten der Verordnung und das Außerkräfttreten der geltenden Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und Zusatzstoff-Verkehrsverordnung.

**Gegenüberstellung
der EU-Regelungen und der deutschen Vorschriften,
durch die die EU-Regelungen in deutsches Recht umgesetzt werden**

EU-Regelungen		Deutsche Vorschriften
		a) Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
Richtlinie 94/35/EG	Artikel 1 Abs. 2	§ 1
	Artikel 1 Abs. 3	§ 2 Nr. 3 und 4
	Artikel 2 Abs. 1, 2 und 4	§ 4 in Verbindung mit Anlage 2; § 7
	Artikel 2 Abs. 3	§ 6
	Artikel 5	§ 9 Abs. 3, 4 und 5
Richtlinie 94/36/EG	Artikel 2 Abs. 1 bis 5	§ 3 in Verbindung mit Anlage 1
	Artikel 2 Abs. 6 und 7	§ 7
	Artikel 2 Abs. 8 und 9	§ 3 Abs. 3
	Artikel 2 Abs. 11	§ 2 Abs. 1
	Artikel 3	§ 8
Richtlinie 95/2/EG	Artikel 1 Abs. 3	Anlage 7
	Artikel 2 Abs. 1, 3	§ 5 in Verbindung mit Anlagen 3 bis 5
	Buchstabe a und c, 4 und 6	
	Artikel 2 Abs. 3	§ 6 in Verbindung mit Anlage 6
	Buchstabe b	
Richtlinie 96/21/EG	Artikel 2 Abs. 7 und 8	§ 7
	Artikel 3 Abs. 1 und 2	§ 8
	Artikel 1	§ 9 Abs. 2 bis 5
	Artikel 1 Nr. 1	§ 4
	Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe a	§ 6
Richtlinie 96/83/EG	Artikel 1 Nr. 2 Buchstabe b	§ 7 Abs. 2
	Artikel 1 Nr. 3	§ 8
	Artikel 1 Nr. 4 und 5	Anlage 2
		§§ 3 Abs. 2, 4 Abs. 2 und 5 Abs. 3
	Entscheidung Nr. 292/97/EG	
		b) Zusatzstoff-Verkehrsverordnung
Richtlinie 95/2/EG	Artikel 2 Abs. 5	§ 4 in Verbindung mit Anlage 4
Richtlinie 95/31/EG	Artikel 1	} § 3 in Verbindung mit Anlage 2
Richtlinie 95/45/EG	Artikel 1	
Richtlinie 96/77/EG	Artikel 1	
		c) Mineral- und Tafelwasser-Verordnung
Richtlinie 96/70/EG	Artikel 1 Nr. 1	§ 3 Abs. 3
	Artikel 1 Nr. 3	§ 8 Abs. 7
	Artikel 1 Nr. 5	§ 12

04.07.97**Beschluß**
des Bundesrates

Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe

Der Bundesrat hat in seiner 714. Sitzung am 4. Juli 1997 beschlossen, der Verordnung gemäß Artikel 80 Abs. 2 des Grundgesetzes zuzustimmen.

Der Bundesrat hat ferner die nachstehende Entschließung gefaßt:

Um interessierten Verbrauchern, insbesondere Allergikern, die Möglichkeit zu geben, sich über die in Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe zu informieren, bittet der Bundesrat die Bundesregierung, Gespräche mit der Europäischen Kommission aufzunehmen, um Artikel 6 Abs. 4 Buchstabe c Abschnitt II erster Gedankenstrich der Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18.12.1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür zu streichen.

Mit dieser Streichung werden Zusatzstoffe, die im Enderzeugnis vorhanden sind, in diesem aber keine technologische Wirkung mehr besitzen, kennzeichnungspflichtig.