Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationshilfe, für deren Richtigkeit die Organe der Union keine Gewähr übernehmen

►B VERORDNUNG (EG) Nr. 1333/2008 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 16. Dezember 2008

über Lebensmittelzusatzstoffe

(Text von Bedeutung für den EWR)

(ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►M1	Verordnung (EU) Nr. 238/2010 der Kommission vom 22. März 2010	L 75	17	23.3.2010
►M2	Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 der Kommission vom 11. November 2011	L 295	1	12.11.2011
►M3	Verordnung (EU) Nr. 1130/2011 der Kommission vom 11. November 2011	L 295	178	12.11.2011
►M4	Verordnung (EU) Nr. 1131/2011 der Kommission vom 11. November 2011	L 295	205	12.11.2011

Berichtigt durch:

►C1 Berichtigung, ABl. L 105 vom 27.4.2010, S. 114 (1333/2008)

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 1333/2008 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

vom 16. Dezember 2008

über Lebensmittelzusatzstoffe

(Text von Bedeutung für den EWR)

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ([1]),

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags ([2]),

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Der freie Verkehr mit sicheren und bekömmlichen Lebensmitteln ist ein wichtiger Aspekt des Binnenmarktes und trägt wesentlich zur Gesundheit und zum Wohlergehen der Bürger und zur Wahrung ihrer sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei.

(2) Bei der Durchführung der Gemeinschaftspolitik ist ein hohes Schutzniveau für Leben und Gesundheit der Menschen zu gewährleisten.

(3) Diese Verordnung ersetzt bisherige Richtlinien und Entscheidungen über Zusatzstoffe, die zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind, um durch umfassende und straffe Verfahren das ordnungsgemäße Funktionieren des Binnenmarkts sowie ein hohes Niveau des Schutzes der menschlichen Gesundheit und der Verbraucher einschließlich der Wahrung der Verbraucherinteressen zu gewährleisten.

(4) Mit dieser Verordnung wird die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in der Gemeinschaft harmonisiert. Hierzu gehört auch die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, für welche die Richtlinie 89/398/EWG des Rates vom 3. Mai 1989 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind ([3]), gilt, sowie die Verwendung einiger Farbstoffe zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit von Fleisch und zur Verzierung und Kennzeichnung von Eiern. Mit ihr wird zudem die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmittelzusatzstoffen und -enzymen harmonisiert, wodurch sie deren Sicherheit und Qualität gewährleistet und deren Lagerung und Verwendung erleichtert. Hierfür gibt es auf Gemeinschaftsebene bisher keine Vorschriften.

([1]) ABl. C 168 vom 20.7.2007, S. 34.

([2]) Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 10. Juli 2007 (ABl. C 175 E vom 10.7.2008, S. 142), Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 10. März 2008 (ABl. C 111 E vom 6.5.2008, S. 10), Standpunkt des Europäischen Parlaments vom 8. Juli 2008 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht).und Entscheidung des Rates vom 18. November 2008.

([3]) ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 27.

▼B

(5) Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die in der Regel nicht selbst als Lebensmittel verzehrt, sondern Lebensmitteln aus in dieser Verordnung dargelegten technologischen Gründen, wie etwa zu deren Konservierung, zugesetzt werden. Diese Verordnung sollte für alle Lebensmittelzusatzstoffe gelten; deshalb sollte die Liste der Funktionsgruppen entsprechend dem Stand des wissenschaftlichen Fortschritts und der technologischen Entwicklung aktualisiert werden. Stoffe, die zur Aromatisierung und/oder Geschmacksgebung oder zu ernährungsphysiologischen Zwecken zugesetzt werden, wie z. B. Salzersatzstoffe, Vitamine und Mineralstoffe, sollten allerdings nicht als Lebensmittelzusatzstoffe gelten. Die Verordnung sollte auch nicht auf Stoffe Anwendung finden, die als Lebensmittel gelten und für einen technologischen Zweck verwendet werden, wie etwa Natriumchlorid oder Safran zum Färben, sowie Lebensmittelenzyme. Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen natürlichen Ausgangsstoffen, die in dem Enderzeugnis eine technologische Funktion erfüllen und die durch selektive Extraktion von Bestandteilen (z. B. Pigmenten) im Vergleich zu ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen gewonnen werden, gelten jedoch als Zusatzstoffe im Sinne dieser Verordnung. Lebensmittelenzyme werden von der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme ([1]) abgedeckt, welche die Anwendung der vorliegenden Verordnung ausschließt.

(6) Stoffe, die selbst nicht als Lebensmittel verzehrt, aber bei der Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet werden und als Rückstand im Enderzeugnis verbleiben, in dem sie keinen technologischen Zweck erfüllen (Verarbeitungshilfsstoffe), sollten von dieser Verordnung ausgenommen sein.

(7) Lebensmittelzusatzstoffe sollten nur zugelassen und verwendet werden, wenn sie den in dieser Verordnung festgelegten Kriterien genügen. Zusatzstoffe müssen in ihrer Verwendung sicher sein; es muss eine technologische Notwendigkeit für ihre Verwendung geben und ihre Verwendung darf die Verbraucher nicht irreführen und muss diesen einen Nutzen bringen. Die Irreführung der Verbraucher kann sich unter anderem auf die Beschaffenheit, Frische und Qualität der verwendeten Zutaten, die Naturbelassenheit eines Erzeugnisses und die Natürlichkeit des Herstellungsverfahrens oder die ernährungsphysiologische Qualität des Erzeugnisses, einschließlich seines Frucht- oder Gemüsegehalts, beziehen. Bei der Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen sollten auch noch andere für diesen Bereich relevante Faktoren wie gesellschaftliche, wirtschaftliche und ethische Faktoren, Traditionen und Umwelterwägungen, das Vorsorgeprinzip sowie die Durchführbarkeit von Kontrollen berücksichtigt werden. Hinsichtlich der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und der Festlegung der jeweiligen Höchstmengen sollte dem Konsum von Lebensmittelzusatzstoffen aus anderen Quellen und der Gefährdung bestimmter Verbrauchergruppen (z. B. Allergiker) durch solche Lebensmittelzusatzstoffe Rechnung getragen werden.

(8) Lebensmittelzusatzstoffe müssen den genehmigten Spezifikationen entsprechen, die eine verlässliche Identifizierung des Zusatzstoffs einschließlich seines Ursprungs erlauben und die zulässigen Reinheitskriterien beschreiben. Die bisherigen Spezifikationen für

([1]) Siehe Seite 7 dieses Amtsblatts.

▼B

Zusatzstoffe in der Richtlinie 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([1]), der Richtlinie 95/45/EG der Kommission vom 26. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe ([2]) und der Richtlinie 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel ([3]) sollten solange gelten, bis die entsprechenden Zusatzstoffe Bestandteil der Anhänge dieser Verordnung sind. Dann sollten die Spezifikationen für solche Zusatzstoffe in einer Verordnung geregelt werden. Sie sollten den in den Gemeinschaftslisten der Anhänge zu dieser Verordnung erfassten Zusatzstoffen direkt zugeordnet werden. Da solche Spezifikationen aus Gründen der Klarheit aber komplex und umfangreich sein müssen, sollten sie nicht in die Gemeinschaftslisten, sondern in eine oder mehrere Verordnungen aufgenommen werden.

(9) Einige Zusatzstoffe dürfen für bestimmte zugelassene önologische Verfahren und Behandlungen verwendet werden. Dabei sollten diese Verordnung und die besonderen Bestimmungen der einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften beachtet werden.

(10) Im Interesse der Harmonisierung sollten die Risikobewertung und die Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen nach dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 zur Festlegung eines einheitlichen Genehmigungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen ([4]) vorgesehen ist.

(11) Nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ([5]) ist die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (nachstehend „Behörde“ genannt) in allen Fragen anzuhören, die die öffentliche Gesundheit betreffen können.

(12) Ein Lebensmittelzusatzstoff, der in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel ([6]) fällt, sollte nach der genannten Verordnung sowie nach der vorliegenden Verordnung zugelassen werden.

([1]) ABl. L 178 vom 28.7.1995, S. 1.
([2]) ABl. L 226 vom 22.9.1995, S. 1.
([3]) ABl. L 339 vom 30.12.1996, S. 1.
([4]) Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.
([5]) ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1.
([6]) ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1.

▼B

(13) Ein bereits gemäß dieser Verordnung zugelassener Lebensmittelzusatzstoff, der mit Produktionsmethoden oder Ausgangsstoffen hergestellt wird, die sich wesentlich von denjenigen unterscheiden, die in die Risikobewertung durch die Behörden einbezogen wurden, oder sich von denjenigen unterscheiden, auf die sich die festgelegten Spezifikationen beziehen, sollte der Behörde zur Bewertung vorgelegt werden. Unter „sich wesentlich unterscheiden" könnte unter anderem eine Änderung der Produktionsmethode zu verstehen sein, wenn ein Produkt nicht mehr durch Pflanzenextraktion, sondern durch Fermentation mit Hilfe eines Mikroorganismus oder durch eine gentechnisch veränderte Variante des ursprünglichen Mikroorganismus hergestellt wird, sowie eine Änderung bei den Ausgangsstoffen oder eine Änderung der Partikelgröße, einschließlich der Anwendung der Nanotechnologie.

(14) Lebensmittelzusatzstoffe sollten ständig überwacht und müssen erforderlichenfalls unter Berücksichtigung veränderter Verwendungsbedingungen und neuer wissenschaftlicher Informationen neu bewertet werden. Wenn erforderlich, sollte die Kommission gemeinsam mit den Mitgliedstaaten geeignete Maßnahmen in Erwägung ziehen.

(15) Mitgliedstaaten, in denen das Verbot der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe in Lebensmitteln, die als traditionell gelten und auf ihrem Hoheitsgebiet hergestellt werden, am 1. Januar 1992 noch galt, sollten dieses Verbot weiterhin anwenden dürfen. Bei Produkten wie „Feta" und „Salame cacciatore" sollte diese Verordnung unbeschadet strengerer Bestimmungen über die Verwendung bestimmter Bezeichnungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]) und der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ([2]) gelten.

(16) Sofern keine weiteren Beschränkungen gelten, darf ein Zusatzstoff in Lebensmitteln außer durch direkten Zusatz auch durch Übertragung aus Zutaten, in denen der Zusatzstoff zugelassen ist, enthalten sein; dies gilt unter der Voraussetzung, dass der Zusatzstoffgehalt im Enderzeugnis die Menge, die bei Einhaltung sachgerechter technologischer Bedingungen und einer guten Herstellungspraxis zugeführt würde, nicht übersteigt.

(17) Für Lebensmittelzusatzstoffe gelten weiterhin die allgemeinen Kennzeichnungsbestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ([3]) und gegebenenfalls der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln ([4]). In der vorliegenden Verordnung sollte zudem die Kennzeichnung der als solche an die Hersteller oder Endverbraucher verkauften Zusatzstoffe geregelt werden.

([1]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
([2]) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.
([3]) ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.
([4]) ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 24.

▼B

(18) Die gemäß dieser Verordnung zugelassenen Süßungsmittel können in Tafelsüßen verwendet werden, die direkt an die Verbraucher verkauft werden. Die Hersteller dieser Erzeugnisse sollten für die Verbraucher auf angemessene Weise Informationen bereitstellen, die diesen eine sichere Verwendung des Erzeugnisses ermöglichen. Diese Informationen könnten auf unterschiedliche Art und Weise bereitgestellt werden, z. B. auf der Kennzeichnung der Erzeugnisse, auf Websites im Internet, im Rahmen von Hotlines und in den Verkaufsstellen. Möglicherweise ist es erforderlich, auf der Ebene der Gemeinschaft Leitlinien zu erstellen, damit diese Anforderung einheitlich umgesetzt wird.

(19) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse ([1]) erlassen werden.

(20) Insbesondere sollte die Kommission die Befugnis erhalten, die Anhänge dieser Verordnung zu ändern und geeignete Übergangsregelungen zu erlassen. Da es sich hierbei um Maßnahmen von allgemeiner Tragweite handelt, die eine Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung auch durch Ergänzung um neue nicht wesentliche Bestimmungen bewirken, sind sie nach dem Regelungsverfahren mit Kontrolle des Artikels 5a des Beschlusses 1999/468/EG zu erlassen.

(21) Aus Gründen der Effizienz ist es erforderlich, die Fristen, die normalerweise im Rahmen des Regelungsverfahrens mit Kontrolle Anwendung finden, für den Erlass bestimmter Änderungen der Anhänge II und III, die im Rahmen anderweitigen Gemeinschaftsrechts bereits zugelassene Stoffe sowie geeignete Übergangsregelungen für diese Stoffe betreffen, abzukürzen.

(22) Für eine verhältnismäßige und effiziente Fortentwicklung und Aktualisierung des Gemeinschaftsrechts auf dem Gebiet der Zusatzstoffe ist es notwendig, Daten zu erheben, Informationen auszutauschen und die Arbeit der Mitgliedstaaten zu koordinieren. Zu diesem Zweck kann es sinnvoll sein, Studien zur Untersuchung konkreter Fragen erstellen, um so den Entscheidungsfindungsprozess zu erleichtern. Es ist zweckmäßig, dass die Gemeinschaft solche Studien aus ihrem Haushalt finanziert. Die Finanzierung solcher Maßnahmen wird von der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz ([2]) abgedeckt.

(23) Die Mitgliedstaaten führen amtliche Kontrollen durch, um die Einhaltung der vorliegenden Verordnung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchzusetzen.

([1]) ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.
([2]) ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1.

▼B

(24) Da das Ziel dieser Verordnung, nämlich die Festlegung von Gemeinschaftsvorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe, auf Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend verwirklicht werden kann und daher wegen der Einheitlichkeit des Marktes und eines hohen Verbraucherschutzniveaus besser auf Gemeinschaftsebene zu verwirklichen ist, kann die Gemeinschaft im Einklang mit dem in Artikel 5 des Vertrags niedergelegten Subsidiaritätsprinzip tätig werden. Entsprechend dem in demselben Artikel genannten Grundsatz der Verhältnismäßigkeit geht diese Verordnung nicht über das für das Erreichen dieses Zieles erforderliche Maß hinaus.

(25) Nach Erlass dieser Verordnung sollte die Kommission mit Unterstützung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit die geltenden Zulassungen auf alle nicht sicherheitsbezogenen Kriterien, wie Aufnahmemengen, technologische Notwendigkeit und Gefahr einer Irreführung der Verbraucher, prüfen. Alle in der Gemeinschaft weiterhin zugelassenen Zusatzstoffe sollten in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III dieser Verordnung aufgenommen werden. Anhang III dieser Verordnung sollte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 um die übrigen in Lebensmittelzusatzstoffen und -enzymen sowie als Trägerstoffe für Nährstoffe verwendeten Zusatzstoffe und die Bedingungen für ihre Verwendung ergänzt werden. Um eine angemessene Übergangsfrist einzuräumen, sollte Anhang III mit Ausnahme der Regelungen für Trägerstoffe für Zusatzstoffe und Lebensmittelzusatzstoffe in Aromen nicht vor dem 1. Januar 2011 gelten.

(26) Bis zur Erstellung der künftigen Gemeinschaftslisten der Lebensmittelzusatzstoffe sollte ein vereinfachtes Verfahren zur Aktualisierung der derzeit in den geltenden Richtlinien enthaltenen Listen der Lebensmittelzusatzstoffe eingeführt werden.

(27) Unbeschadet der Ergebnisse der in Erwägungsgrund 25 genannten Überprüfung sollte die Kommission spätestens ein Jahr nach Erlass dieser Verordnung der Behörde ein Programm zur Neubewertung der Sicherheit der bereits in der Gemeinschaft zugelassenen Zusatzstoffe vorgeben. In dem Programm sollten die Notwendigkeit und die Reihenfolge der Schwerpunkte für die Prüfung der zugelassenen Zusatzstoffe festgelegt werden.

(28) Durch diese Verordnung werden die folgenden Rechtsakte aufgehoben und ersetzt: Richtlinie des Rates vom 23. Oktober 1962 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([1]), Richtlinie 65/66/EWG des Rates vom 26. Januar 1965 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für konservierende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([2]),

([1]) ABl. 115 vom 11.11.1962, S. 2645/62.
([2]) ABl. 22 vom 9.2.1965, S. 373.

▼B

Richtlinie 78/663/EWG des Rates vom 25. Juli 1978 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([1]), Richtlinie 78/664/EWG des Rates vom 25. Juli 1978 zur Festlegung der spezifischen Reinheitskriterien für Stoffe mit antioxydierender Wirkung, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([2]), Erste Richtlinie 81/712/EWG der Kommission vom 28. Juli 1981 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Überwachung der Reinheitskriterien bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe ([3]), Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([4]), Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([5]), Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ([6]), Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel ([7]), 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 ([8]) und Entscheidung 2002/247/EG der Kommission vom 27. März 2002 über die Aussetzung des Inverkehrbringens und der Einfuhr von Gelee-Süßwaren mit dem Lebensmittelzusatzstoff E 425 Konjak ([9]). Einige Bestimmungen dieser Rechtsakte sollten jedoch übergangsweise Gültigkeit behalten, bis die Gemeinschaftslisten in den Anhängen dieser Verordnung ausgearbeitet sind —

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

GEGENSTAND, ANWENDUNGSBEREICH UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Artikel 1

Gegenstand

Diese Verordnung enthält Bestimmungen über die in Lebensmitteln verwendeten Zusatzstoffe mit Blick auf die Gewährleistung des reibungslosen Funktionierens des Binnenmarkts bei gleichzeitiger Gewährleistung eines hohen Schutzniveaus für die Gesundheit der Menschen und eines hohen Niveaus des Schutzes der Verbraucher einschließlich des Schutzes der Verbraucherinteressen und der lauteren Gepflogenheiten im Lebensmittelhandel unter angemessener Berücksichtigung des Umweltschutzes.

Zu diesem Zweck legt die Verordnung Folgendes fest:

a) Gemeinschaftslisten der in den Anhängen II und III aufgeführten Zusatzstoffe;

([1]) ABl. L 223 vom 14.8.1978, S. 7.
([2]) ABl. L 223 vom 14.8.1978, S. 30.
([3]) ABl. L 257 vom 10.9.1981, S. 1.
([4]) ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27.
([5]) ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3.
([6]) ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13.
([7]) ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1.
([8]) ABl. L 48 vom 19.2.1997, S. 13.
([9]) ABl. L 84 vom 28.3.2002, S. 69.

▼B

b) Bedingungen für die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, einschließlich in Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelenzymen, für die die Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 gilt, und in Lebensmittelaromen, für die die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln gilt ([1]);

c) Regeln für die Kennzeichnung der als solche verkauften Lebensmittelzusatzstoffe.

Artikel 2

Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung gilt für Lebensmittelzusatzstoffe.

(2) Diese Verordnung gilt für die folgenden Stoffe nur, wenn sie als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden:

a) Verarbeitungshilfsstoffe;

b) Stoffe, die gemäß den Gemeinschaftsbestimmungen über Pflanzengesundheit für den Schutz von Pflanzen oder Pflanzenerzeugnissen verwendet werden;

c) Stoffe, die Lebensmitteln zu Ernährungszwecken zugefügt werden;

d) Stoffe, mit denen Wasser für den menschlichen Gebrauch aufbereitet wird und die unter die Richtlinie 98/83/EG des Rates vom 3. November 1998 über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ([2]) fallen;

e) Aromen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.

(3) Diese Verordnung gilt vom Zeitpunkt der Verabschiedung der Gemeinschaftsliste der Lebensmittelenzyme gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 nicht für Lebensmittelenzyme, die unter die genannte Verordnung fallen.

(4) Diese Verordnung gilt unbeschadet besonderer Gemeinschaftsbestimmungen über die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen

a) in bestimmten Lebensmitteln;

b) für nicht von dieser Verordnung abgedeckte Zwecke.

Artikel 3

Begriffsbestimmungen

(1) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und 1829/2003.

([1]) Siehe Seite 34 dieses Amtsblatts.
([2]) ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

▼B

(2) Für die Zwecke dieser Verordnung gelten ferner folgende Begriffsbestimmungen:

a) „Lebensmittelzusatzstoff“: ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können;

   Folgende Stoffe gelten nicht als Lebensmittelzusatzstoffe:

   i) Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide und wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten;

   ii) Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, einschließlich Aromen, die bei der Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben;

   iii) Stoffe, die zum Umhüllen oder Überziehen verwendet werden, aber nicht Teil der Lebensmittel sind und nicht mit diesen Lebensmitteln verzehrt werden sollen;

   iv) Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung daraus durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen gewonnen wurden („flüssiges Pektin“);

   v) Kaubasen zur Herstellung von Kaugummi;

   vi) Weiß- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolitischen Enzymen behandelte Stärke;

   vii) Ammoniumchlorid;

   viii) Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiß und Gluten;

   ix) Aminosäuren sowie deren Salze (außer Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze), die nicht die Funktion eines Zusatzstoffes haben;

   x) Kaseinate und Kasein;

   xi) Inulin;

b) „Verarbeitungshilfsstoff“: ein Stoff, der

   i) nicht als Lebensmittel verzehrt wird

   ii) bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird und

   iii) unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken;

▼B

c) „Funktionsklasse“: eine der in Anhang I aufgeführten, nach der technologischen Funktion in Lebensmitteln geordneten Gruppen von Zusatzstoffen;

d) „unbehandelte Lebensmittel“: Lebensmittel, die keiner Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer substanziellen Änderung des ursprünglichen Zustands der Lebensmittel führt; eine substanzielle 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;

e) „Lebensmittel ohne Zuckerzusatz“: Lebensmittel ohne

i) Zusatz von Monosacchariden oder Disacchariden;

ii) Zusatz von Lebensmitteln wegen ihrer süßenden Eigenschaften, die Monosaccharide oder Disaccharide enthalten;

f) „brennwertvermindert“: Lebensmittel mit einem Brennwert, der gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses um mindestens 30 % reduziert ist.

g) „Tafelsüße“: Zubereitungen zugelassener Süßungsmittel, die andere Lebensmittelzusatzstoffe und/oder Lebensmittelzutaten enthalten können und die als Ersatz für Zucker zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind.

h) „quantum satis“: keine numerische Angabe einer Höchstmenge; die Stoffe sind jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zu verwenden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, dass die Verbraucher nicht irregeführt werden.

KAPITEL II

GEMEINSCHAFTSLISTEN DER ZUGELASSENEN ZUSATZSTOFFE

Artikel 4

Gemeinschaftslisten der Zusatzstoffe

(1) Nur die in der Gemeinschaftsliste in Anhang II aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe dürfen als solche in Verkehr gebracht und unter den darin festgelegten Bedingungen in Lebensmitteln verwendet werden.

(2) Nur die in der Gemeinschaftsliste in Anhang III aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe dürfen unter den darin festgelegten Bedingungen in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen verwendet werden.

(3) Die Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II wird nach Kategorien von Lebensmitteln, denen sie zugesetzt werden dürfen, erstellt.

(4) Die Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang III wird nach Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen, -aromen und Nährstoffen bzw. nach deren jeweiligen Kategorien, denen sie zugesetzt werden dürfen, erstellt.

(5) Die Lebensmittelzusatzstoffe müssen den in Artikel 14 genannten Spezifikationen entsprechen.

▼B

Artikel 5

Verbot von nicht mit dieser Verordnung in Einklang stehenden Lebensmittelzusatzstoffen und/oder Lebensmitteln

Niemand darf einen Lebensmittelzusatzstoff oder ein Lebensmittel, in dem ein Lebensmittelzusatzstoff vorhanden ist, in Verkehr bringen, wenn die Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffs nicht mit dieser Verordnung in Einklang steht.

Artikel 6

Allgemeine Bedingungen für die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in die Gemeinschaftsliste und für die Verwendung der Lebensmittelzusatzstoffe

(1) Ein Lebensmittelzusatzstoff darf nur in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III aufgenommen werden, wenn die folgenden Voraussetzungen und gegebenenfalls andere berücksichtigenswerte legitime Faktoren — einschließlich umweltrelevanter Faktoren — erfüllt sind:

a) der Lebensmittelzusatzstoff ist bei der vorgeschlagenen Dosis für die Verbraucher gesundheitlich unbedenklich, soweit die verfügbaren wissenschaftlichen Daten ein Urteil hierüber erlauben,

b) es besteht eine hinreichende technische Notwendigkeit, und es stehen keine anderen wirtschaftlich und technisch praktikablen Methoden zur Verfügung, und

c) durch die Verwendung des Lebensmittelzusatzstoffs werden die Verbraucher nicht irregeführt.

(2) Lebensmittelzusatzstoffe werden nur in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III aufgenommen, wenn sie für die Verbraucher Vorteile bringen und daher einem oder mehreren der folgenden Zwecke dienen:

a) Erhaltung der ernährungsphysiologischen Qualität des Lebensmittels;

b) Bereitstellung von Zutaten oder Bestandteilen für Lebensmittel, die für Gruppen von Verbrauchern mit besonderen Ernährungswünschen erforderlich sind;

c) Förderung der gleich bleibenden Qualität oder Stabilität eines Lebensmittels oder Verbesserung seiner organoleptischen Eigenschaften, sofern sich dadurch die Art, Substanz oder Qualität des Lebensmittels nicht derart verändert, dass die Verbraucher irregeführt werden;

d) Verwendung als Hilfsstoff bei Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Transport oder Lagerung von Lebensmitteln, einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen, sofern der Zusatzstoff nicht dazu verwendet wird, die Auswirkungen des Einsatzes mangelhafter Rohstoffe oder unerwünschter, auch unhygienischer Verfahren oder Techniken im Verlauf einer dieser Tätigkeiten zu verschleiern.

(3) Abweichend von Absatz 2 Buchstabe a kann ein Lebensmittelzusatzstoff, der die ernährungsphysiologische Qualität eines Lebensmittels mindert, in die Gemeinschaftsliste in Anhang II aufgenommen werden, wenn

a) dieses Lebensmittel kein wichtiger Bestandteil einer normalen Ernährung ist oder

b) der Lebensmittelzusatzstoff für die Herstellung von Lebensmitteln für Gruppen von Verbrauchern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen benötigt wird.

▼B

Artikel 7

Besondere Bedingungen für Süßungsmittel

Ein Lebensmittelzusatzstoff darf in die Gemeinschaftsliste in Anhang II unter der Funktionsklasse der Süßungsmittel nur aufgenommen werden, wenn er einem oder mehreren der in Artikel 6 Absatz 2 aufgeführten Zwecke und außerdem einem der folgenden Zwecke dient:

a) Zuckerersatz bei der Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln, von nicht kariogenen Lebensmitteln oder von Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz,

b) Zuckerersatz, sofern dadurch die Haltbarkeit des Lebensmittels verbessert wird,

c) Herstellung von Lebensmitteln, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind, gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a der Richtlinie 89/398/EWG.

Artikel 8

Besondere Bedingungen für Farbstoffe

Ein Lebensmittelzusatzstoff darf in die Gemeinschaftsliste in Anhang II unter der Funktionsklasse der Farbstoffe nur aufgenommen werden, wenn er einem oder mehreren der in Artikel 6 Absatz 2 aufgeführten Zwecke und außerdem einem der folgenden Zwecke dient:

a) das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wiederherstellt, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb mit nachteiligen Folgen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist;

b) Lebensmittel äußerlich ansprechender macht;

c) normalerweise farblose Lebensmittel färbt.

Artikel 9

Einteilung der Lebensmittelzusatzstoffe nach Funktionsklassen

(1) Die Lebensmittelzusatzstoffe werden in den Anhängen II und III den einzelnen Funktionsklassen von Anhang I je nach ihrer technischen Hauptfunktion zugeordnet.

Diese Zuordnung schließt nicht aus, dass sie auch für andere Zwecke verwendet werden können.

(2) Sofern es aufgrund des wissenschaftlichen Fortschritts oder der technischen Entwicklung erforderlich ist, sind Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, die die Aufnahme weiterer Funktionsklassen in Anhang I betreffen, gemäß dem Regelungsverfahren mit Kontrolle nach Artikel 28 Absatz 3 zu erlassen.

Artikel 10

Inhalt der Gemeinschaftslisten von Lebensmittelzusatzstoffen

(1) Ein Lebensmittelzusatzstoff, der die in den Artikeln 6, 7 und 8 genannten Bedingungen erfüllt, kann nach dem in der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 festgelegten Verfahren aufgenommen werden in

a) die Gemeinschaftsliste in Anhang II der vorliegenden Verordnung und/oder

▼B

b) die Gemeinschaftsliste in Anhang III der vorliegenden Verordnung.

(2) Der Eintrag eines Lebensmittelzusatzstoffes in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III enthält folgende Einzelheiten:

a) Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffes und seine E-Nummer;

b) Lebensmittel, denen der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf;

c) Bedingungen, unter denen der Lebensmittelzusatzstoff verwendet werden darf;

d) gegebenenfalls Beschränkungen der direkten Abgabe des Lebensmittelzusatzstoffes an die Endverbraucher.

(3) Änderungen der Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III erfolgen nach dem in der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 vorgesehenen Verfahren.

Artikel 11

Festlegung der Verwendungsmengen

(1) Bei der Festlegung der in Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe c genannten Bedingungen ist Folgendes zu berücksichtigen:

a) die geringste Dosis, die notwendig ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, wird als Verwendungsmenge festgelegt;

b) dabei sind zu berücksichtigen:

i) die für den Lebensmittelzusatzstoff festgelegte akzeptierbare Tagesdosis oder gleichwertige Bewertungen und die wahrscheinliche tägliche Aufnahmemenge unter Berücksichtigung aller Quellen;

ii) sofern Lebensmittelzusatzstoffe in Lebensmitteln Verwendung finden, die von speziellen Verbrauchergruppen konsumiert werden, die mögliche tägliche Menge der Aufnahme des Lebensmittelzusatzstoffes durch die Verbraucher in jenen Gruppen.

(2) In bestimmten Fällen wird keine numerische Höchstmenge für Lebensmittelzusatzstoffe festgelegt (quantum satis). Zusatzstoffe werden dann nach dem Quantum-satis-Prinzip verwendet.

(3) Die in Anhang II genannten Höchstmengen der Lebensmittelzusatzstoffe gelten für die in Verkehr gebrachten Lebensmittel, sofern nicht anders angegeben. Abweichend von diesem Grundsatz finden bei getrockneten und/oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, die Höchstmengen auf die nach den Anweisungen auf dem Etikett rekonstituierten Lebensmittel Anwendung, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

(4) Die in Anhang II genannten Höchstmengen der Farbstoffe gelten für die Mengen des färbenden Grundbestandteils in der färbenden Zubereitung, sofern nicht anders angegeben.

Artikel 12

Änderungen im Produktionsprozess oder in Ausgangsstoffen für einen Lebensmittelzusatzstoff, der bereits in der Gemeinschaftsliste aufgeführt ist

Wenn bei einem Lebensmittelzusatzstoff, der bereits in der Gemeinschaftsliste aufgeführt ist, sein Produktionsverfahren oder die verwendeten Ausgangsstoffe erheblich geändert werden oder die Partikelgröße — z. B. durch die Anwendung der Nanotechnologie — geändert wird, ist dieser nach den neuen Verfahren oder mit den neuen Ausgangsstoffen hergestellte Lebensmittelzusatzstoff als ein anderer Zusatzstoff anzusehen, und es ist ein neuer Eintrag in die Gemeinschaftsliste bzw. eine Änderung der Spezifikationen erforderlich, bevor der Zusatzstoff in Verkehr gebracht werden darf.

▼B

Artikel 13

Lebensmittelzusatzstoffe, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen

(1) Ein Lebensmittelzusatzstoff, der in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fällt, kann erst nach seiner Zulassung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 nach der vorliegenden Verordnung in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III aufgenommen werden.

(2) Wenn ein Lebensmittelzusatzstoff, der bereits in der Gemeinschaftsliste aufgeführt ist, aus anderen Ausgangsstoffen produziert wird, die in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, muss er nicht noch einmal gemäß dieser Verordnung zugelassen werden, solange der neue Ausgangsstoff eine Zulassung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 besitzt und der Lebensmittelzusatzstoff den in der vorliegenden Verordnung festgelegten Spezifikationen entspricht.

Artikel 14

Spezifikationen von Lebensmittelzusatzstoffen

Die Spezifikationen der Lebensmittelzusatzstoffe, insbesondere bezüglich Herkunft, Reinheit und sonstiger notwendiger Angaben, werden nach dem Verfahren der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 vorgesehenen Verfahren bei der ersten Eintragung eines Zusatzstoffes in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III festgelegt.

KAPITEL III

VERWENDUNG VON ZUSATZSTOFFEN IN LEBENSMITTELN

▼C1

Artikel 15

Verwendung von Zusatzstoffen in unbehandelten Lebensmitteln

Lebensmittelzusatzstoffe dürfen in unbehandelten Lebensmitteln nur in den in Anhang II ausdrücklich vorgesehenen Fällen verwendet werden.

▼B

Artikel 16

Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Säuglings- und Kleinkindernahrung

Lebensmittelzusatzstoffe dürfen in Säuglings- und Kleinkindernahrung im Sinne der Richtlinie 89/398/EWG — auch in diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder für besondere medizinische Zwecke — nur in den in Anhang II dieser Verordnung ausdrücklich vorgesehenen Fällen verwendet werden.

Artikel 17

Verwendung von Farbstoffen zur Kennzeichnung

Nur in Anhang II dieser Verordnung aufgeführte Lebensmittelfarbstoffe sind für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit gemäß der Richtlinie 91/497/EWG des Rates vom 29. Juli 1991 zur Änderung und Kodifizierung der Richtlinie 64/433/EWG zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit frischem Fleisch

▼B

zwecks Ausdehnung ihrer Bestimmungen auf die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch [1] und für andere vorgeschriebene Kennzeichnungen bei Fleischerzeugnissen sowie für Farbverzierungen der Schalen von Eiern und Stempelaufdrucke auf den Schalen von Eiern gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs [2] zugelassen.

Artikel 18

Migrationsgrundsatz

(1) Ein Lebensmittelzusatzstoff darf enthalten sein

a) in einem zusammengesetzten Lebensmittel, das nicht in Anhang II aufgeführt ist, falls der Zusatzstoff in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist;

b) in einem Lebensmittel mit zugesetzten Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen oder -aromen, falls der Zusatzstoff

i) nach dieser Verordnung im Lebensmittelzusatzstoff, -enzym oder -aroma zugelassen ist und

ii) durch den Lebensmittelzusatzstoff, das Lebensmittelenzym oder das Lebensmittelaroma in das Lebensmittel übertragen worden ist und

iii) in dem endgültigen Lebensmittel keine technische Funktion erfüllt;

c) in einem Lebensmittel, das ausschließlich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendet wird, sofern Letzteres dieser Verordnung genügt.

(2) Absatz 1 gilt nur in ausdrücklichen Ausnahmefällen für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und andere Beikost sowie diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 89/398/EWG.

(3) Wird ein Lebensmittelzusatzstoff in einem Lebensmittelaroma, -zusatzstoff oder -enzym einem Lebensmittel zugefügt und erfüllt in diesem Lebensmittel eine technische Funktion, so gilt er nicht als Lebensmittelzusatzstoff des zugefügten Lebensmittelaromas, -zusatzstoffes oder -enzyms, sondern als Zusatzstoff dieses Lebensmittels und muss somit den vorgegebenen Bedingungen für die Verwendung in diesem Lebensmittel genügen.

(4) Unbeschadet des Absatzes 1 sind als Süßungsmittel verwendete Lebensmittelzusatzstoffe in zusammengesetzten Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz, in brennwertverminderten zusammengesetzten Lebensmitteln, in zusammengesetzten Lebensmitteln für kalorienarme Ernährung, in nicht kariogenen zusammengesetzten Lebensmitteln und in zusammengesetzten Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit zugelassen, sofern das Süßungsmittel für eine der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist.

Artikel 19

Auslegungsentscheidungen

Erforderlichenfalls kann nach dem in Artikel 28 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren entschieden werden, ob

a) ein bestimmtes Lebensmittel einer der Gruppen in Anhang II angehört;

---

[1] ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 69.
[2] ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

▼B

b) ein in den Anhängen II und III aufgeführter und mit der Mengenangabe „quantum satis“ zugelassener Lebensmittelzusatzstoff gemäß den in Artikel 11 Absatz 2 aufgeführten Kriterien verwendet wird; oder

c) ein bestimmter Stoff der Definition des Begriffs „Lebensmittelzusatzstoff“ gemäß Artikel 3 entspricht.

Artikel 20

Traditionelle Lebensmittel

Die in Anhang IV aufgeführten Mitgliedstaaten dürfen die Verwendung bestimmter Klassen von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Herstellung der in diesem Anhang aufgeführten traditionellen Lebensmittel auf ihrem Hoheitsgebiet weiterhin verbieten.

KAPITEL IV

KENNZEICHNUNG

Artikel 21

Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind

(1) Lebensmittelzusatzstoffe, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, dürfen unabhängig davon, ob sie einzeln oder gemischt mit anderen Zusatzstoffen und/oder anderen Zutaten nach Maßgabe von Artikel 6 Absatz 4 der Richtlinie 2000/13/EG zum Verkauf angeboten werden, nur mit der in Artikel 22 der vorliegenden Richtlinie vorgesehenen Kennzeichnung in Verkehr gebracht werden, die gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar sein muss. Die Angaben müssen für den Käufer leicht verständlich formuliert sein.

(2) Der Mitgliedstaat, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, kann im Einklang mit dem Vertrag vorschreiben, dass die in Artikel 22 vorgesehenen Angaben in seinem Hoheitsgebiet in einer oder mehreren, von ihm zu bestimmenden Amtssprachen der Gemeinschaft gemacht werden. Dies steht der Abfassung der Angaben der Kennzeichnung in mehreren Sprachen nicht entgegen.

Artikel 22

Allgemeine Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind

(1) Werden nicht für die Abgabe an den Endverbraucher bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe einzeln oder gemischt mit anderen Zusatzstoffen und/oder mit Lebensmittelzutaten und/oder mit anderen zugefügten Stoffen zum Verkauf angeboten, weisen ihre Verpackungen oder Behältnisse folgende Angaben auf:

a) die Bezeichnung und/oder die E-Nummer, die in dieser Verordnung für jeden Lebensmittelzusatzstoff festgelegt ist, oder eine die Bezeichnung und/oder E-Nummer jedes Lebensmittelzusatzstoffs beinhaltende Verkehrsbezeichnung;

b) entweder die Angabe „für Lebensmittel“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln;

c) gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Lagerung und/oder Verwendung;

d) eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie oder des Loses;

▼B

e) eine Gebrauchsanweisung, wenn der Lebensmittelzusatzstoff sonst nicht sachgemäß verwendet werden könnte;

f) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers;

g) die Angabe der Höchstmenge jedes Bestandteils oder jeder Gruppe von Bestandteilen, die einer mengenmäßigen Begrenzung in Lebensmitteln unterliegen, und/oder geeignete Angaben in klarer und leicht verständlicher Formulierung, die es dem Käufer ermöglichen, diese Verordnung oder andere einschlägige Vorschriften des Gemeinschaftsrechts einzuhalten; gilt diese Mengenbegrenzung für eine Gruppe von Bestandteilen, die einzeln oder gemeinsam verwendet werden, so kann der gemeinsame Prozentsatz als einziger Wert angegeben werden; die mengenmäßige Begrenzung wird entweder zahlenmäßig oder nach dem „quantum-satis"-Prinzip ausgedrückt;

h) Nettomenge;

i) das Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum;

j) gegebenenfalls Angaben über einen Lebensmittelzusatzstoff oder sonstige Stoffe, auf die in diesem Artikel Bezug genommen wird und die in Anhang IIIa — Verzeichnis der Lebensmittelzutaten — der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführt sind.

(2) Werden Lebensmittelzusatzstoffe gemischt mit anderen Zusatzstoffen und/oder mit anderen Lebensmittelzutaten zum Verkauf angeboten, wird auf ihren Verpackungen oder Behältnissen eine Liste aller Zutaten in absteigender Reihenfolge ihres Anteils am Gesamtgewicht angegeben.

(3) Werden Stoffe (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen oder anderer Lebensmittelzutaten) Lebensmittelzusatzstoffen zugesetzt, um die Lagerung, den Verkauf, die Standardisierung, die Verdünnung oder die Lösung der Zusatzstoffe zu erleichtern, wird auf ihren Verpackungen oder Behältnissen eine Liste aller dieser Stoffe in absteigender Reihenfolge ihres Anteils am Gesamtgewicht angegeben.

(4) Abweichend von den Absätzen 1, 2 und 3 brauchen die in Absatz 1 Buchstaben e, f und g und in den Absätzen 2 und 3 vorgesehenen Angaben nur in den vor oder bei Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren gemacht zu werden, sofern die Angabe „nicht für den Verkauf im Einzelhandel" an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses erscheint.

(5) Abweichend von den Absätzen 1, 2 und 3 brauchen im Falle der Lieferung von Lebensmittelzusatzstoffen in Tankwagen die Angaben nur in den bei Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren gemacht zu werden.

Artikel 23

Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind

(1) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen lässt ([1]), und der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 dürfen zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe, die einzeln oder gemischt mit anderen Zusatzstoffen und/oder anderen Zutaten angeboten werden, nur in den Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackungen folgende Angaben aufweisen:

a) die Bezeichnung und/oder die E-Nummer jedes Lebensmittelzusatzstoffs gemäß dieser Verordnung oder eine die Bezeichnung und/oder die E-Nummer jedes Lebensmittelzusatzstoffs beinhaltende Verkehrsbezeichnung;

([1]) ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 21.

▼B

b) die Angabe „für Lebensmittel“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die vorgesehene Verwendung in Lebensmitteln.

(2) Abweichend von Absatz 1 Buchstabe a muss die Verkehrsbezeichnung von Tafelsüßen mit dem Hinweis versehen sein „Tafelsüße auf der Grundlage von …“, ergänzt durch den bzw. die Namen der für die Rezeptur der Tafelsüße verwendeten Süßungsmittel … ergänzt durch den bzw. die Namen der für die Rezeptur der Tafelsüße verwendeten Süßungsmittel.

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

a) Polyole: „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“;

b) Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz: „Enthält eine Phenylalaninquelle“.

(4) Die Hersteller von Tafelsüßen stellen auf angemessene Weise Informationen bereit, die deren sichere Verwendung durch die Verbraucher ermöglichen. Mit Blick auf die Umsetzung dieses Absatzes können nach dem in Artikel 28 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle Leitlinien angenommen werden.

(5) Für die in den Absätzen 1 bis 3 des vorliegenden Artikels vorgesehenen Angaben gilt Artikel 13 Absatz 2 der Richtlinie 2000/13/EG entsprechend.

Artikel 24

Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die bestimmte Lebensmittelfarbstoffe enthalten

(1) Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG enthält die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die in Anhang V der vorliegenden Verordnung aufgeführte Lebensmittelfarbstoffe enthalten, die in dem genannten Anhang aufgeführten zusätzlichen Angaben.

(2) Bezüglich der in Absatz 1 des vorliegenden Artikels vorgesehenen Angaben gilt Artikel 13 Absatz 2 der Richtlinie 2000/13/EG entsprechend.

(3) Falls im Ergebnis wissenschaftlicher Fortschritte oder technischer Entwicklungen erforderlich, wird Anhang V durch Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung nach dem in Artikel 28 Absatz 4 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle geändert.

Artikel 25

Sonstige Kennzeichnungsanforderungen

Die Artikel 21, 22, 23 und 24 gelten unbeschadet genauerer oder weiter gehender Rechts- oder Verwaltungsvorschriften über Gewichte und Maße oder über die Aufmachung, Einstufung, Verpackung und Kennzeichnung gefährlicher Stoffe und Zubereitungen oder über die Beförderung solcher Stoffe und Zubereitungen.

▼B

KAPITEL V

VERFAHRENSVORSCHRIFTEN UND DURCHFÜHRUNG

Artikel 26

Informationspflichten

(1) Der Hersteller oder Verwender eines Lebensmittelzusatzstoffes teilt der Kommission unverzüglich jede neue wissenschaftliche oder technische Information mit, die die Bewertung der Sicherheit des Zusatzstoffes berühren könnte.

(2) Der Hersteller oder Verwender eines Lebensmittelzusatzstoffes unterrichtet die Kommission auf deren Aufforderung über die tatsächliche Verwendung des Zusatzstoffes. Diese Angaben werden den Mitgliedstaaten von der Kommission zur Verfügung gestellt.

Artikel 27

Überwachung der Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen

(1) Die Mitgliedstaaten überwachen systematisch den Verbrauch und die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen ausgehend von einem risikobezogenen Ansatz und erstatten der Kommission und der Behörde in angemessenen zeitlichen Abständen Bericht über die Ergebnisse.

(2) Nach Anhörung der Behörde wird nach dem in Artikel 28 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren eine einheitliche Methode für die Erhebung von Daten über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen über die Nahrung durch die Mitgliedstaaten festgelegt.

Artikel 28

Ausschuss

(1) Die Kommission wird von dem Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Die Frist nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten Artikel 5a Absätze 1 bis 4 und Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

(4) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so sind Artikel 5a Absätze 1 bis 4, Absatz 5 Buchstabe b und Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8 anzuwenden.

Die Zeiträume nach Artikel 5a Absatz 3 Buchstabe c und Absatz 4 Buchstaben b und e des Beschlusses 1999/468/EG des Rates werden auf 2 Monate bzw. 2 Monate bzw. 4 Monate festgesetzt.

Artikel 29

Gemeinschaftliche Finanzierung der Harmonisierung

Die Rechtsgrundlage für die Finanzierung der aus dieser Verordnung resultierenden Maßnahmen ist Artikel 66 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

▼B

KAPITEL VI

ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 30

Erstellung der Gemeinschaftslisten der Zusatzstoffe

(1) Lebensmittelzusatzstoffe, die gemäß den Richtlinien 94/35/EG, 94/36/EG und 95/2/EG unter Berücksichtigung der Änderungen nach Maßgabe von Artikel 31 dieser Verordnung für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind, und ihre Verwendungsbedingungen werden in Anhang II dieser Verordnung aufgenommen, nachdem geprüft wurde, ob sie den Artikeln 6, 7 und 8 dieser Verordnung entsprechen. Die Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung für die Aufnahme dieser Zusatzstoffe in Anhang II werden nach dem in Artikel 28 Absatz 4 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen. Diese Prüfung erfolgt ohne eine neue Risikobewertung durch die Behörde. Die Prüfung ist bis zum 20. Januar 2011 abzuschließen.

Lebensmittelzusatzstoffe und Verwendungen, die nicht mehr benötigt werden, werden nicht in den Anhang II aufgenommen.

(2) Lebensmittelzusatzstoffe, die nach der Richtlinie 95/2/EG für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen zugelassen sind, und ihre Verwendungsbedingungen werden in Anhang III Teil 1 dieser Verordnung aufgenommen, nachdem geprüft wurde, ob sie Artikel 6 dieser Verordnung entsprechen. Die Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen für die Aufnahme dieser Zusatzstoffe in Anhang III werden nach dem in Artikel 28 Absatz 4 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen. Diese Prüfung erfolgt ohne eine neue Risikobewertung durch die Behörde. Die Prüfung ist bis zum 20. Januar 2011 abzuschließen.

Lebensmittelzusatzstoffe und Verwendungen, die nicht mehr benötigt werden, werden nicht in den Anhang III aufgenommen.

(3) Lebensmittelzusatzstoffe, die nach der Richtlinie 95/2/EG für die Verwendung in Lebensmittelaromen zugelassen wurden, und ihre Verwendungsbedingungen werden in Anhang III Teil 4 dieser Verordnung aufgenommen, nachdem geprüft wurde, ob sie Artikel 6 dieser Verordnung entsprechen. Die Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen für die Aufnahme dieser Zusatzstoffe in Anhang III werden nach dem in Artikel 28 Absatz 4 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen. Diese Prüfung erfolgt ohne eine neue Risikobewertung durch die Behörde. Die Prüfung ist bis zum 20. Januar 2011 abzuschließen.

Lebensmittelzusatzstoffe und Verwendungen, die nicht mehr benötigt werden, werden nicht in den Anhang III aufgenommen.

(4) Die Spezifikationen der in den Absätzen 1 bis 3 genannten Lebensmittelzusatzstoffe werden nach der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 vorgesehenen Verfahren bei der ersten Eintragung dieser Zusatzstoffe in die Anhänge gemäß dem in diesen Absätzen beschriebenen Verfahren festgelegt.

(5) Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung, die geeignete Übergangsmaßnahmen betreffen, werden nach dem in Artikel 28 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen.

▼B

Artikel 31

Übergangsbestimmungen

Bis zur Fertigstellung der Gemeinschaftslisten von Lebensmittelzusatzstoffen gemäß Artikel 30 werden die Anhänge der Richtlinien 94/35/EG, 94/36/EG und 95/2/EG erforderlichenfalls durch Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen der genannten Richtlinien geändert, die von der Kommission nach dem in Artikel 28 Absatz 4 der vorliegenden Verordnung genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen werden.

Lebensmittel, die bis 20. Januar 2010 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden und nicht im Einklang mit Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe i und Artikel 22 Absatz 4 stehen, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum verkauft werden.

Lebensmittel, die bis 20. Juli 2010 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden und nicht im Einklang mit Artikel 24 stehen, dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum verkauft werden.

Artikel 32

Neubewertung zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe

(1) Lebensmittelzusatzstoffe, die vor dem 20. Januar 2009 zugelassen wurden, werden von der Behörde einer neuen Risikobewertung unterzogen.

(2) Nach Anhörung der Behörde wird für solche Zusatzstoffe bis 20. Januar 2010 ein Bewertungsprogramm nach dem in Artikel 28 Absatz 2 genannten Regelungsverfahren aufgestellt. Das Programm wird im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Artikel 33

Aufhebung von Rechtsakten

(1) Folgende Rechtsakte werden aufgehoben:

a) Richtlinie des Rates vom 23. Oktober 1962 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen,

b) Richtlinie 65/66/EWG,

c) Richtlinie 78/663/EWG,

d) Richtlinie 78/664/EWG,

e) Richtlinie 81/712/EWG,

f) Richtlinie 89/107/EWG,

g) Richtlinie 94/35/EG,

h) Richtlinie 94/36/EG,

i) Richtlinie 95/2/EG,

j) Entscheidung 292/97/EG,

k) Entscheidung 2002/247/EG.

(2) Bezugnahmen auf die aufgehobenen Rechtsakte gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung.

▼B

Artikel 34

Übergangsbestimmungen

Abweichend von Artikel 33 gelten die folgenden Bestimmungen weiterhin, bis die Übernahme von Lebensmittelzusatzstoffen, die nach den Richtlinien 94/35/EG, 94/36/EG und 95/2/EG bereits zugelassen sind, gemäß Artikel 30 Absätze 1, 2 und 3 dieser Verordnung abgeschlossen ist:

a) Artikel 2 Absätze 1, 2 und 4 der Richtlinie 94/35/EG sowie deren Anhang;

▼C1

b) Artikel 2 Absätze 1 bis 6, 8, 9 und 10 der Richtlinie 94/36/EG sowie deren Anhänge I bis V;

▼B

c) Artikel 2 und 4 der Richtlinie 95/2/EG sowie deren Anhänge I bis VI.

Unbeschadet des Buchstaben c wird die mit der Richtlinie 95/2/EG erfolgte Zulassung von E 1103 Invertase und E 1105 Lysozym mit Wirkung vom Datum des Geltungsbeginns der Gemeinschaftsliste von Lebensmittelenzymen gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 aufgehoben.

Artikel 35

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab 20. Januar 2010.

Artikel 4 Absatz 2 gilt für Anhang III Teile 2, 3 und 5 ab 1. Januar 2011, und Artikel 23 Absatz 4 gilt ab 20. Januar 2011. Artikel 24 gilt ab 20. Juli 2010. Artikel 31 gilt ab 20. Januar 2009.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

▼B

ANHANG I

Funktionsklassen von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln und Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmittelzusatzstoffen und -enzymen

1. „Süßungsmittel“ sind Stoffe, die zum Süßen von Lebensmitteln und in Tafelsüßen verwendet werden.

2. „Farbstoffe“ sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen; hierzu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden. Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen essbaren natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische und/oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Vergleich zu auf ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne dieser Verordnung.

3. „Konservierungsstoffe“ sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen, und/oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen schützen.

4. „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.

5. „Trägerstoffe“ sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe und/oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.

6. „Säuerungsmittel“ sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.

7. „Säureregulatoren“ sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.

8. „Trennmittel“ sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.

9. „Schaumverhüter“ sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.

10. „Füllstoffe“ sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.

11. „Emulgatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen wie z. B. Öl und Wasser in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.

12. „Schmelzsalze“ sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.

13. „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.

14. „Geschmacksverstärker“ sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.

15. „Schaummittel“ sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.

▼B

16. „Geliermittel“ sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine festere Konsistenz verleihen.

17. „Überzugmittel (einschließlich Gleitmittel)“ sind Stoffe, die der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.

18. „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.

19. „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.

20. „Packgase“ sind Gase außer Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.

21. „Treibgase“ sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.

22. „Backtriebmittel“ sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrößern.

23. „Komplexbildner“ sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.

24. „Stabilisatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird, und Stoffe, die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschließlich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.

25. „Verdickungsmittel“ sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.

26. „Mehlbehandlungsmittel“ sind Stoffe außer Emulgatoren, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.

▼M2

ANHANG II

EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung

TEIL A

1. **Einleitung**

Diese EU-Liste umfasst:

— die Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffes und seine E-Nummer,

— die Lebensmittel, denen der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf,

— die Bedingungen, unter denen der Lebensmittelzusatzstoff verwendet werden darf,

— Beschränkungen des Verkaufs des Lebensmittelzusatzstoffes an den Endverbraucher.

2. **Allgemeine Bestimmungen über die aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe und die Verwendungsbedingungen**

1. Nur die in Teil B aufgeführten Stoffe dürfen als Zusatzstoffe in Lebensmitteln verwendet werden.

2. Die Zusatzstoffe dürfen nur in den Lebensmitteln und unter den Bedingungen verwendet werden, die in Teil E dieses Anhangs genannt sind.

3. Teil E dieses Anhangs ist nach den in Teil D dieses Anhangs festgelegten Lebensmittelkategorien gegliedert, und die Zusatzstoffe sind nach den Gruppen zusammengefasst, die in Teil C dieses Anhangs festgelegt sind.

4. Mit den aufgeführten Farbstoffen zubereitete Aluminiumlacke sind zugelassen.

5. Die Farbstoffe E 123, E 127, E 160b, E 173 und E 180 dürfen nicht direkt an die Verbraucher verkauft werden.

6. Die unter E 407, E 407a und E 440 aufgeführten Stoffe können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird.

7. Wenn mit „für Lebensmittel“ gekennzeichnet, dürfen Nitrite nur als Mischung mit Kochsalz oder einem Kochsalzersatz verkauft werden.

8. Der Migrationsgrundsatz nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 gilt nicht für die in Tabelle 1 (Lebensmittelzusatzstoffe allgemein) und Tabelle 2 (Lebensmittelfarbstoffe) aufgeführten Lebensmittel.

Tabelle 1

Lebensmittel, in denen nach dem Migrationsgrundsatz nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Zusatzstoffe nicht zugelassen werden dürfen

1	Unbehandelte Lebensmittel gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008
2	Honig nach der Richtlinie 2001/110/EG des Rates ([1])
3	Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs

▼M2

4	Butter
5	Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch und nicht aromatisierte, pasteurisierte Sahne mit vollem Fettgehalt (ausgenommen fettreduzierte Sahne)
6	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, nicht wärmebehandelt nach der Fermentation
7	Nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch)
8	Natürliches Mineralwasser gemäß der Richtlinie 2009/54/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) und Quellwasser, sowie jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
9	Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte
10	Nicht aromatisierter Blatt-Tee
11	Zuckerarten nach der Richtlinie 2001/111/EG des Rates ([3])
12	Trockene Teigwaren, ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind, gemäß der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ([4])

([1]) ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 47.
([2]) ABl. L 164 vom 26.6.2009, S. 45
([3]) ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 53.
([4]) ABl. L 124 vom 20.5.2009, S. 21.

Tabelle 2

Lebensmittel, in denen nach dem Migrationsgrundsatz nach Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Farbstoffe nicht zugelassen werden dürfen

1	Unbehandelte Lebensmittel gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008
2	Jegliches in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
3	Vollmilch sowie teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschließlich Sterilisation durch Ultrahocherhitzung) (nicht aromatisiert)
4	Schokoladenmilch
5	Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)
6	Haltbar gemachte Milchsorten gemäß der Richtlinie 2001/114/EG des Rates ([1]) (nicht aromatisiert)
7	Buttermilch (nicht aromatisiert)
8	Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert)
9	Öle und Fette tierischen und pflanzlichen Ursprungs
10	Gereifter und ungereifter Käse (nicht aromatisiert)
11	Butter aus Schaf- und Ziegenmilch
12	Eier und Eiprodukte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
13	Mehl und andere Müllerei- und Stärkeprodukte

▼**M2**

14	Brot und ähnliche Produkte
15	Teigwaren und Gnocchi
16	Zucker, einschließlich sämtlicher Mono- und Disaccharide
17	Tomatenmark und Tomatenkonserven
18	Soßen auf Tomatenbasis
19	Fruchtsaft und Fruchtnektar gemäß der Richtlinie 2001/112/EG des Rates ([2]) sowie Gemüsesaft und Gemüsenektar
20	Obst, Gemüse (einschließlich Kartoffeln) und Pilze, in Dosen- oder Glaskonserven oder getrocknet; Obst, Gemüse (einschließlich Kartoffeln) und Pilze, verarbeitet
21	Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem gemäß der Richtlinie 2001/113/EG ([3]), *crème de pruneaux*
22	Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten
23	Kakaoprodukte und Schokoladenbestandteile in Schokoladeprodukten gemäß der Richtlinie 2000/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ([4])
24	Röstkaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte
25	Salz, Salzsubstitute, Gewürze und Gewürzmischungen
26	Wein und andere Produkte nach Anhang I Teil XII der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ([5])
27	Spirituosen gemäß Anhang II Absätze 1 bis 14 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ([6]), Obstbrände (Obstsorte vorangestellt), gewonnen durch Mazeration und Destillation, und London Gin (Anhang II Absatz 16 bzw. 22) sowie Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà gemäß Anhang II, Absätze 38, 39 und 43 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008
28	Sangria, Clarea und Zurra gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates ([7])
29	Weinessig nach Anhang I Teil XII der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
30	Säuglings- und Kleinkindnahrung gemäß der Richtlinie 2009/39/EG, auch Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder
31	Honig nach der Richtlinie 2001/110/EG
32	Malz- und Malzprodukte

([1]) ABl. L 15 vom 17.1.2002, S. 19.
([2]) ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 58.
([3]) ABl. L 10 vom 12.1.2002, S. 67.
([4]) ABl. L 197 vom 3.8.2000, S. 19.
([5]) ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.
([6]) ABl. L 39 vom 13.2.2008, S. 16.
([7]) ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1.

▼M2

TEIL B

LISTE ALLER ZUSATZSTOFFE

1. **Farbstoffe**

E-Nummer	Bezeichnung
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavine
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolingelb
E 110	Gelborange S
E 120	Echtes Karmin
E 122	Azorubin (Carmoisin)
E 123	Amaranth
E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)
E 127	Erythrosin
E 129	Allurarot AC
E 131	Patentblau V
E 132	Indigotin (Indigokarmin)
E 133	Brillantblau FCF
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline
E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline
E 142	Grün S
E 150a	Zuckerkulör ([1])
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör
E 151	Brillantschwarz BN (Schwarz PN)
E 153	Pflanzenkohle
E 155	Braun HT
E 160a	Carotin
E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)
E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)
E 160d	Lycopin
E 160e	Beta-apo-8′-Carotinal (C 30)
E 161b	Lutein

▼M2

E-Nummer	Bezeichnung
E 161g	Canthaxanthin (*)
E 162	Betanin (Betenrot)
E 163	Anthocyane
E 170	Calciumcarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide
E 173	Aluminium
E 174	Silber
E 175	Gold
E 180	Litholrubin BK

([1]) Als Zuckerkulör werden mehr oder weniger braune Produkte bezeichnet, die als Farbstoffe verwendet werden. Es ist nicht zu verwechseln mit dem süßen und angenehm duftenden Karamell, das sich bildet, wenn Zucker allein erhitzt wird, und das Lebensmitteln (Süßwaren, Gebäck, alkoholische Getränke) zur Geschmacksgebung zugesetzt wird.

(*) Canthaxanthin ist in den Lebensmittelkategorien in Teil D bzw. E nicht zugelassen. Der Stoff ist in der Liste B.1 aufgeführt, da er in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2009/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 109 vom 30.4.2009, S. 10) in Arzneimitteln verwendet wird.

2. **Süßungsmittel**

E-Nummer	Bezeichnung
E 420	Sorbit
E 421	Mannit
E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Cyclamat
E 953	Isomalt
E 954	Saccharin
E 955	Sucralose
E 957	Thaumatin
E 959	Neohesperidin DC

▼M4

E 960	Steviolglycoside

▼M2

E 961	Neotam
E 962	Aspartam-Acesulfamsalz
E 965	Maltit

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 966	Lactit
E 967	Xylit
E 968	Erythrit

3. **Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel**

E-Nummer	Bezeichnung
E 170	Calciumcarbonat
E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 210	Benzoesäure ([1])
E 211	Natriumbenzoat ([1])
E 212	Kaliumbenzoat ([1])
E 213	Calciumbenzoat ([1])
E 214	PHB-Ester (Ethyl-p-hydroxybenzoat)
E 215	PHB-Ethylester-Natriumsalz (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)
E 218	PHB-Methylester (Methyl-p-hydroxybenzoat)
E 219	PHB-Methylester-Natriumsalz (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumhydrogensulfit
E 228	Kaliumhydrogensulfit
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylentetramin
E 242	Dimethyldicarbonat
E 249	Kaliumnitrit

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 250	Natriumnitrit
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetate
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 280	Propionsäure
E 281	Natriumpropionat
E 282	Calciumpropionat
E 283	Kaliumpropionat
E 284	Borsäure
E 285	Natriumtetraborat (Borax)
E 290	Kohlendioxid
E 296	Äpfelsäure
E 297	Fumarsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte
E 307	Alpha-Tocopherol
E 308	Gamma-Tocopherol
E 309	Delta-Tocopherol
E 310	Propylgallat
E 311	Octylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)
E 316	Natriumisoascorbat

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 319	Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)
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	Weinsäure (L+)
E 335	Natriumtartrate
E 336	Kaliumtartrate
E 337	Natrium-Kaliumtartrat
E 338	Phosphorsäure
E 339	Natriumphosphate
E 340	Kaliumphosphate
E 341	Calciumphosphate
E 343	Magnesiumphosphate
E 350	Natriummalate
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalate
E 353	Metaweinsäure
E 354	Calciumtartrat
E 355	Adipinsäure
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat
E 363	Bernsteinsäure
E 380	Triammoniumcitrat

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)
E 392	Extrakt aus Rosmarin
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 405	Propylenglycolalginat
E 406	Agar-Agar
E 407a	Verarbeitete Euchema-Algen
E 407	Carrageen
E 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan
E 416	Karayagummi
E 417	Tarakernmehl
E 418	Gellan
E 422	Glycerin
E 425	Konjak
E 426	Sojabohnen-Polyose
E 427	Cassia-Gummi
E 431	Polyoxyethylen(40)stearat
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearat (Polysorbat 65)
E 440	Pektine

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 442	Ammoniumphosphatide
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz
E 450	Diphosphate
E 451	Triphosphate
E 452	Polyphosphate
E 459	Beta-Cyclodextrin
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose (Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)
E 468	Vernetzte Carboxymethylcellulose (modifizierter Cellulosegummi)
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren
E 474	Zuckerglyceride
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat
E 483	Stearyltartrat
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat
E 500	Natriumcarbonate
E 501	Kaliumcarbonate
E 503	Ammoniumcarbonate
E 504	Magnesiumcarbonate
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 512	Zinn(II)-chlorid
E 513	Schwefelsäure
E 514	Natriumsulfate
E 515	Kaliumsulfate
E 516	Calciumsulfat
E 517	Ammoniumsulfat
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat
E 524	Natriumhydroxid

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 535	Natriumferrocyanid
E 536	Kaliumferrocyanid
E 538	Calciumferrocyanid
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat
E 551	Siliciumdioxid
E 552	Calciumsilicat
E 553a	Magnesiumsilicate
E 553b	Talkum
E 554	Natriumaluminiumsilicat
E 555	Kaliumaluminiumsilicat
E 556	Calciumaluminiumsilicat
E 558	Bentonit
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)
E 570	Speisefettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 579	Eisen(II)-gluconat
E 585	Eisen(II)-lactat
E 586	4-Hexylresorcin
E 620	Glutaminsäure
E 621	Mononatriumglutamat

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 622	Monokaliumglutamat
E 623	Calciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat
E 626	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′-ribonucleotid
E 635	Dinatrium-5′-ribonucleotid
E 640	Glycin und seine Natriumsalze
E 650	Zinkacetat
E 900	Dimethylpolysiloxan
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb
E 902	Candelillawachs
E 903	Carnaubawachs
E 904	Schellack
E 905	Mikrokristallines Wachs
E 907	Hydriertes Poly-1-decen
E 912	Montansäureester
E 914	Polyethylenwachsoxidate
E 920	L-Cystein
E 927b	Carbamid
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stickstoff

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 942	Distickstoffoxid
E 943a	Butan
E 943b	Isobutan
E 944	Propan
E 948	Sauerstoff
E 949	Wasserstoff
E 999	Quillajaextrakt
E 1103	Invertase
E 1105	Lysozym
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E 1203	Polyvinylalkohol (PVA)
E 1204	Pullulan
E 1205	Basisches Methacrylat-Copolymer
E 1404	Oxidierte Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat
E 1505	Triethylcitrat
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 1519	Benzylalkohol
E 1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)
E 1521	Polyethylenglycol

(1) Benzoesäure kann als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.

TEIL C

FESTLEGUNG VON ZUSATZSTOFFGRUPPEN

1. **Gruppe I**

E-Nummer	Bezeichnung	Spezifische Höchstmengen
E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*
E 260	Essigsäure	*quantum satis*
E 261	Kaliumacetat	*quantum satis*
E 262	Natriumacetate	*quantum satis*
E 263	Calciumacetat	*quantum satis*
E 270	Milchsäure	*quantum satis*
E 290	Kohlendioxid	*quantum satis*
E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*
E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*
E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*
E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	*quantum satis*
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	*quantum satis*
E 307	Alpha-Tocopherol	*quantum satis*
E 308	Gamma-Tocopherol	*quantum satis*
E 309	Delta-Tocopherol	*quantum satis*
E 322	Lecithine	*quantum satis*
E 325	Natriumlactat	*quantum satis*
E 326	Kaliumlactat	*quantum satis*
E 327	Calciumlactat	*quantum satis*
E 330	Citronensäure	*quantum satis*
E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*
E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung	Spezifische Höchstmengen
E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*
E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*
E 335	Natriumtartrate	*quantum satis*
E 336	Kaliumtartrate	*quantum satis*
E 337	Natrium-Kaliumtartrat	*quantum satis*
E 350	Natriummalate	*quantum satis*
E 351	Kaliummalat	*quantum satis*
E 352	Calciummalate	*quantum satis*
E 354	Calciumtartrat	*quantum satis*
E 380	Triammoniumcitrat	*quantum satis*
E 400	Alginsäure	*quantum satis* (1)
E 401	Natriumalginat	*quantum satis* (1)
E 402	Kaliumalginat	*quantum satis* (1)
E 403	Ammoniumalginat	*quantum satis* (1)
E 404	Calciumalginat	*quantum satis* (1)
E 406	Agar-Agar	*quantum satis* (1)
E 407	Carrageen	*quantum satis* (1)
E 407a	Verarbeitete Euchema-Algen	*quantum satis* (1)
E 410	Johannisbrotkernmehl	*quantum satis* (1) (2)
E 412	Guarkernmehl	*quantum satis* (1) (2)
E 413	Traganth	*quantum satis* (1)
E 414	Gum arabic (Acacia gum)	*quantum satis* (1)
E 415	Xanthan	*quantum satis* (1) (2)
E 417	Tarakernmehl	*quantum satis* (1) (2)
E 418	Gellan	*quantum satis* (1)
E 422	Glycerin	*quantum satis*
E 425	Konjak i) Konjakgummi ii) Konjak-Glucomannan	10 g/kg, einzeln oder kombiniert (1) (3)
E 440	Pektine	*quantum satis* (1)
E 460	Zellulose	*quantum satis*
E 461	Methylcellulose	*quantum satis*
E 462	Ethylcellulose	*quantum satis*

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung	Spezifische Höchstmengen
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*
E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*
E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*
E 469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxymethylcellulose	*quantum satis*
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*
E 501	Kaliumcarbonate	*quantum satis*
E 503	Ammoniumcarbonate	*quantum satis*
E 504	Magnesiumcarbonate	*quantum satis*
E 507	Salzsäure	*quantum satis*
E 508	Kaliumchlorid	*quantum satis*
E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*
E 511	Magnesiumchlorid	*quantum satis*
E 513	Schwefelsäure	*quantum satis*
E 514	Natriumsulfate	*quantum satis*
E 515	Kaliumsulfate	*quantum satis*
E 516	Calciumsulfat	*quantum satis*

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung	Spezifische Höchstmengen
E 524	Natriumhydroxid	*quantum satis*
E 525	Kaliumhydroxid	*quantum satis*
E 526	Calciumhydroxid	*quantum satis*
E 527	Ammoniumhydroxid	*quantum satis*
E 528	Magnesiumhydroxid	*quantum satis*
E 529	Calciumoxid	*quantum satis*
E 530	Magnesiumoxid	*quantum satis*
E 570	Speisefettsäuren	*quantum satis*
E 574	Gluconsäure	*quantum satis*
E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*
E 576	Natriumgluconat	*quantum satis*
E 577	Kaliumgluconat	*quantum satis*
E 578	Calciumgluconat	*quantum satis*
E 640	Glycin und sein Natriumsalz	*quantum satis*
E 920	L-Cystein	*quantum satis*
E 938	Argon	*quantum satis*
E 939	Helium	*quantum satis*
E 941	Stickstoff	*quantum satis*
E 942	Distickstoffoxid	*quantum satis*
E 948	Sauerstoff	*quantum satis*
E 949	Wasserstoff	*quantum satis*
E 1103	Invertase	*quantum satis*
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*
E 1404	Oxidierte Stärke	*quantum satis*
E 1410	Monostärkephosphat	*quantum satis*
E 1412	Distärkephosphat	*quantum satis*
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	*quantum satis*
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	*quantum satis*
E 1420	Acetylierte Stärke	*quantum satis*
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	*quantum satis*

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung	Spezifische Höchstmengen
E 1440	Hydroxypropylstärke	*quantum satis*
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	*quantum satis*
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	*quantum satis*
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	*quantum satis*
E 620	Glutaminsäure	10 g/kg, einzeln oder kombiniert, ausgedrückt als Glutaminsäure
E 621	Mononatriumglutamat	
E 622	Monokaliumglutamat	
E 623	Calciumdiglutamat	
E 624	Monoammoniumglutamat	
E 625	Magnesiumdiglutamat	
E 626	Guanylsäure	500 mg/kg, einzeln oder kombiniert, ausgedrückt 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′-ribonucleotid	
E 635	Dinatrium-5′-ribonucleotid	
E 420	Sorbit	quantum satis (für andere Zwecke als zum Süßen)
E 421	Mannit	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltit	
E 966	Lactit	
E 967	Xylit	
E 968	Erythrit	

([1]) Darf nicht in Gelee-Süßwaren in Minibechern (*mini jelly cups*) verwendet werden.
([2]) Darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.
([3]) Darf nicht in Gelee-Süßwaren verwendet werden.

▼M2

2. **Gruppe II: Lebensmittelfarbstoffe ohne Höchstmengenbeschränkung**

E-Nummer	Bezeichnung
E 101	Riboflavine
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline
E 150a	Zuckerkulör
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör
E 153	Pflanzenkohle
E 160a	Carotin
E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)
E 162	Betanin (Betenrot)
E 163	Anthocyane
E 170	Calciumcarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide

3. **Gruppe III: Lebensmittelfarbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung**

E-Nummer	Bezeichnung
E 100	Kurkumin
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolingelb
E 110	Gelborange S
E 120	Echtes Karmin
E 122	Azorubin (Carmoisin)
E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)
E 129	Allurarot AC
E 131	Patentblau V
E 132	Indigotin (Indigokarmin)
E 133	Brillantblau FCF
E 142	Grün S
E 151	Brillantschwarz BN (Schwarz PN)

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 155	Braun HAT
E 160e	Beta-apo-8′-Carotinal (C 30)
E 161b	Lutein

4. **Gruppe IV: Polyole**

E-Nummer	Bezeichnung
E 420	Sorbit
E 421	Mannit
E 953	Isomalt
E 965	Maltit
E 966	Lactit
E 967	Xylit
E 968	Erythrit

5. **Andere Zusatzstoffe, die kombiniert reguliert werden können**

a) E 200-E 203: Sorbinsäure — Sorbate (SA)

E-Nummer	Bezeichnung
E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat

b) E 210-E 213: Benzoesäure — Benzoate (BA)

E-Nummer	Bezeichnung
E 210	Benzoesäure
E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat

c) E 200-E 213: Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate (SA + BA)

E-Nummer	Bezeichnung
E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 210	Benzoesäure
E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat

d) E 200-E 219: Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate; p-Hydroxybenzoate (SA + BA + PHB)

E-Nummer	Bezeichnung
E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 210	Benzoesäure
E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat
E 214	PHB-Ester (Ethyl-p-hydroxybenzoat)
E 215	PHB-Ethylester-Natriumsalz (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)
E 218	PHB-Methylester (Methyl-p-hydroxybenzoat)
E 219	PHB-Methylester-Natriumsalz (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)

e) E 200-E 203; E 214-E 219: Sorbinsäure — Sorbate; p-Hydroxybenzoate (SA + PHB)

E-Nummer	Bezeichnung
E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 214	PHB-Ester (Ethyl-p-hydroxybenzoat)
E 215	PHB-Ethylester-Natriumsalz (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)
E 218	PHB-Methylester (Methyl-p-hydroxybenzoat)
E 219	PHB-Methylester-Natriumsalz (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)

f) E 214-E 219: p-Hydroxybenzoate (PHB)

E-Nummer	Bezeichnung
E 214	PHB-Ester (Ethyl-p-hydroxybenzoat)
E 215	PHB-Ethylester-Natriumsalz (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 218	PHB-Methylester (Methyl-p-hydroxybenzoat)
E 219	PHB-Methylester-Natriumsalz (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)

g) E 220-E 228: Schwefeldioxid — Sulfite

E-Nummer	Bezeichnung
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumhydrogensulfit
E 228	Kaliumhydrogensulfit

h) E 249-E 250: Nitrite

E-Nummer	Bezeichnung
E 249	Kaliumnitrit
E 250	Natriumnitrit

i) E 251-E 252: Nitrate

E-Nummer	Bezeichnung
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat

j) E 280-E 283: Propionsäure — Propionate

E-Nummer	Bezeichnung
E 280	Propionsäure
E 281	Natriumpropionat
E 282	Calciumpropionat
E 283	Kaliumpropionat

k) E 310-E 320: Gallate, TBHQ und BHA

E-Nummer	Bezeichnung
E 310	Propylgallat
E 311	Octylgallat

▼**M2**

E-Nummer	Bezeichnung
E 312	Dodecylgallat
E 319	Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ)
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)

l) E 338-E 341, E 343 und E 450-E 452: Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate

E-Nummer	Bezeichnung
E 338	Phosphorsäure
E 339	Natriumphosphate
E 340	Kaliumphosphate
E 341	Calciumphosphate
E 343	Magnesiumphosphate
E 450	Diphosphate
E451	Triphosphate
E 452	Polyphosphate

m) E 355-E 357: Adipinsäure — Adipate

E-Nummer	Bezeichnung
E 355	Adipinsäure
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat

n) E 432-E 436: Polysorbate

E-Nummer	Bezeichnung
E 432	Polyoxyethylen-(20)-Sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearat (Polysorbat 65)

o) E 473-E 474: Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride

E-Nummer	Bezeichnung
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren
E 474	Zuckerglyceride

▼**M2**

p) E 481-E 482: Salze der Stearoylmilchsäure

E-Nummer	Bezeichnung
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat

q) E 491- E 495: Sorbitester

E-Nummer	Bezeichnung
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat

r) E 520-E 523: Aluminiumsulfate

E-Nummer	Bezeichnung
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat

s) E 551-E 559: Siliciumdioxid — Silicate

E-Nummer	Bezeichnung
E 551	Siliciumdioxid
E 552	Calciumsilicat
E 553a	Magnesiumsilicate
E 553b	Talkum
E 554	Natriumaluminiumsilicat
E 555	Kaliumaluminiumsilicat
E 556	Calciumaluminiumsilicat
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)

t) E 620-E 625: Glutaminsäure — Glutamate

E-Nummer	Bezeichnung
E 620	Glutaminsäure
E 621	Mononatriumglutamat

▼M2

E-Nummer	Bezeichnung
E 622	Monokaliumglutamat
E 623	Calciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat

u) E 626-E 635: Ribonucleotide

E-Nummer	Bezeichnung
E 626	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′-ribonucleotid
E 635	Dinatrium-5′-ribonucleotid

TEIL D

LEBENSMITTELKATEGORIEN

Nummer	Bezeichnung
0.	**Alle Lebensmittelkategorien**
01.	**Milchprodukte und Analoge**
01.1	Nicht aromatisierte, pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch
01.2	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, einschließlich natürlicher nicht aromatisierter Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch), nicht wärmebehandelt nach der Fermentation
01.3	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, wärmebehandelt nach der Fermentation
01.4	Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt
01.5	Eingedickte Milch und Trockenmilch im Sinne der Richtlinie 2001/114/EG
01.6	Sahne und Sahnepulver
01.6.1	Nicht aromatisierte pasteurisierte Sahne (ausgenommen fettreduzierte Sahne)

▼M2

Nummer	Bezeichnung
01.6.2	Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Sahneprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %
01.6.3	Sonstige Sahneprodukte
01.7	Käse und Käseprodukte
01.7.1	Ungereifter Käse, ausgenommen Produkte der Kategorie 16
01.7.2	Gereifter Käse
01.7.3	Essbare Käserinde
01.7.4	Molkenkäse
01.7.5	Schmelzkäse
01.7.6	Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)
01.8	Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer
02.	**Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen**
02.1	Fette und Öle, im Wesentlichen wasserfrei (ausgenommen wasserfreies Milchfett)
02.2	Fett- und Ölemulsionen, vorwiegend der Art Wasser-in-Öl
02.2.1	Butter, Butterschmalz, Butterfett und wasserfreies Milchfett
02.2.2	Andere Fett- und Ölemulsionen, einschließlich Streichfetten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und flüssige Emulsionen
02.3	Backspray auf Pflanzenölbasis
03.	**Speiseeis**
04.	**Obst und Gemüse**
04.1	Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse
04.1.1	Ganzes frisches Obst und Gemüse
04.1.2	Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert
04.1.3	Obst und Gemüse, gefroren
04.2	Verarbeitetes Obst und Gemüse
04.2.1	Obst und Gemüse, getrocknet
04.2.2	Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake
04.2.3	Obst- und Gemüsekonserven
04.2.4	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Produkte der Kategorie 5.4
04.2.4.1	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott

▼**M2**

Nummer	Bezeichnung
04.2.4.2	Kompott, ausgenommen Produkte der Kategorie 16
04.2.5	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte
04.2.5.1	Konfitüre extra und Gelee extra gemäß der Richtlinie 2001/113/EG
04.2.5.2	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem gemäß der Richtlinie 2001/113/EG
04.2.5.3	Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse
04.2.5.4	*Nut butters* und Brotaufstriche auf Nussbasis
04.2.6	Verarbeitete Kartoffelprodukte
05.	**Süßwaren**
05.1	Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG
05.2	Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren
05.3	Kaugummi
05.4	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4
06.	**Getreide und Getreideprodukte**
06.1	Getreidekörner, ganz, geschrotet oder als Flocken
06.2	Mehl und sonstige Müllerei- und Stärkeprodukte
06.2.1	Mehl
06.2.2	Stärkeprodukte
06.3	Frühstücksgetreidekost
06.4	Teigwaren
06.4.1	Frische Teigwaren
06.4.2	Trockene Teigwaren
06.4.3	Frische vorgekochte Teigwaren
06.4.4	Kartoffelgnocchi
06.4.5	Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)
06.5	*Noodles* (Nudeln asiatischer Art)
06.6	Panaden
06.7	Vorgekochte oder verarbeitete Getreidekost
07.	**Backwaren**
07.1	Brot und Brötchen
07.1.1	Brot, ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt

▼M2

Nummer	Bezeichnung
07.1.2	*Pain courant francais*; *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
07.2	Feine Backwaren
08.	**Fleisch**
08.1	Nicht verarbeitetes Fleisch
08.1.1	Nicht verarbeitetes Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
08.1.2	Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004
08.2	Verarbeitetes Fleisch
08.2.1	Nicht wärmebehandeltes verarbeitetes Fleisch
08.2.2	Wärmebehandeltes verarbeitetes Fleisch
08.2.3	Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch
08.2.4	Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischprodukte, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten
08.2.4.1	Traditionelle nassgepökelte Produkte (in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischprodukte)
08.2.4.2	Traditionelle trockengepökelte Produkte (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schließt sich an.)
08.2.4.3	Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Produkte (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)
09.	**Fisch und Fischereiprodukte**
09.1	Fisch und Fischereiprodukte, nicht verarbeitet
09.1.1	Fisch, nicht verarbeitet
09.1.2	Weich- und Krebstiere, nicht verarbeitet
09.2	Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstiere, verarbeitet
09.3	Fischrogen
10.	**Eier und Eiprodukte**
10.1	Eier, nicht verarbeitet
10.2	Eier und Eiprodukte, verarbeitet
11.	**Zuckerarten und Sirupe, Honig und Tafelsüßen**
11.1	Zuckerarten und Sirupe gemäß der Richtlinie 2001/111/EG
11.2	Sonstige Zuckerarten und Sirupe
11.3	Honig gemäß der Richtlinie 2001/110/EG

▼**M2**

Nummer	Bezeichnung
11.4	Tafelsüßen
11.4.1	Tafelsüßen, flüssig
11.4.2	Tafelsüßen in Pulverform
11.4.3	Tafelsüßen in Tablettenform
12.	**Salz, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißprodukte**
12.1	Kochsalz und Kochsalzersatz
12.1.1	Kochsalz
12.1.2	Kochsalzersatz
12.2	Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen
12.2.1	Kräuter und Gewürze
12.2.2	Würzmittel
12.3	Speiseessig
12.4	Senf
12.5	Suppen und Brühen
12.6	Soßen
12.7	Salate und würzige Brotaufstriche
12.8	Hefe und Hefeprodukte
12.9	Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8
13.	**Lebensmittel für eine besondere Ernährung gemäß der Richtlinie 2009/39/EG**
13.1	Säuglings- und Kleinkindnahrung
13.1.1	Säuglingsanfangsnahrung gemäß der Richtlinie 2006/141/EG der Kommission ([1])
13.1.2	Folgenahrung gemäß der Richtlinie 2006/141/EG
13.1.3	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/Egder Kommission ([2])
13.1.4	Sonstige Kleinkindnahrung
13.1.5	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 1999/21/EG der Kommission ([3]) und besondere Säuglingsanfangsnahrung
13.1.5.1	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und besondere Säuglingsanfangsnahrung
13.1.5.2	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 1999/21/EG
13.2	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG (ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorie 13.1.5)

▼M2

Nummer	Bezeichnung
13.3	Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise)
13.4	Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 41/2009 der Kommission ([4])), die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind
14.	**Getränke**
14.1	Nichtalkoholische Getränke
14.1.1	Wasser, einschließlich natürlichen Mineralwassers gemäß der Richtlinie 2009/54/EG und Quellwasser, sowie jedes in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
14.1.2	Fruchtsäfte gemäß der Richtlinie 2001/112/EG und Gemüsesäfte
14.1.3	Fruchtnektare gemäß der Richtlinie 2001/112/EG und Gemüsenektare und gleichartige Produkte
14.1.4	Aromatisierte Getränke
14.1.5	Kaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte
14.1.5.1	Kaffee, Kaffee-Extrakte
14.1.5.2	Sonstige
14.2	Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt
14.2.1	Bier und Malzgetränke
14.2.2	Wein und andere Produkte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und die alkoholfreien Entsprechungen
14.2.3	Apfelwein und Birnenwein
14.2.4	Fruchtwein und *made wine*
14.2.5	Met
14.2.6	Spirituosen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 110/2008
14.2.7	Aromatisierte Getränke auf Weinbasis gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91
14.2.7.1	Aromatisierte Weine
14.2.7.2	Aromatisierte weinhaltige Getränke
14.2.7.3	Aromatisierte weinhaltige Cocktails
14.2.8	Sonstige alkoholische Getränke einschließlich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
15.	**Verzehrfertige süße oder herzhafte Happen und Knabbereien**
15.1	Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis
15.2	Verarbeitete Nüsse

▼**M2**

Nummer	Bezeichnung
16.	**Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4**
17.	**Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates** [5]**, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder**
17.1	Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschließlich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen
17.2	Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form
17.3	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup oder in kaubarer Form
18.	**Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1 bis 17 fallen, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindnahrung**

([1]) ABl. L 401 vom 30.12.2006, S. 1.
([2]) ABl. L 339 vom 6.12.2006, S. 16.
([3]) ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29.
([4]) ABl. L 16 vom 21.1.2009, S. 3.
([5]) ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51.

▼M2

TEIL E

ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE UND VERWENDUNGSBEDINGUNGEN NACH LEBENSMITTELKATEGORIE

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
0.	**Lebensmittelzusatzstoffe, die in allen Lebensmittelkategorien zugelassen sind**				
	E 290	Kohlendioxid	*quantum satis*		
	E 938	Argon	*quantum satis*		
	E 939	Helium	*quantum satis*		
	E 941	Stickstoff	*quantum satis*		
	E 942	Distickstoffoxid	*quantum satis*		
	E 948	Sauerstoff	*quantum satis*		
	E 949	Wasserstoff	*quantum satis*		
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	10 000	(1) (4) (57)	Nur Trockenlebensmittel in Pulverform (d. h. während der Behandlung getrocknete Lebensmittel und Mischungen davon), ausgenommen Lebensmittel in Tabelle 1 von Teil A dieses Anhangs
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	10 000	(1) (57)	Nur Trockenlebensmittel in Pulverform (d. h. während der Behandlung getrocknete Lebensmittel und Mischungen davon), ausgenommen Lebensmittel in Tabelle 1 von Teil A dieses Anhangs
	E 459	Beta-Cyclodextrin	*quantum satis*		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées, ausgenommen Lebensmittel in Tabelle 1 des Teils A dieses Anhangs

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	*quantum satis*	(1)	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées, ausgenommen Lebensmittel in Tabelle 1 des Teils A dieses Anhangs
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(57): Die Höchstmenge gilt, wenn nicht in den Nummern 01 bis 18 dieses Anhangs für einzelne Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien eine andere Höchstmenge festgelegt wird.			
01	**Milchprodukte und Analoge**				
01.1	**Nicht aromatisierte, pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch**				
	E 331	Natriumcitrate	4 000		Nur ultrahocherhitzte Ziegenmilch
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	Nur sterilisierte und ultrahocherhitzte Milch
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
01.2	**Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, einschließlich natürlicher nicht aromatisierter Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch), nicht wärmebehandelt nach der Fermentation**				
01.3	**Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, wärmebehandelt nach der Fermentation**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur Sauermilchprodukte
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
01.4	**Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150		
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte Produkte oder Produkte ohne Zuckerzusatz
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	300	(1) (2)	Nur nicht wärmebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis
	E 297	Fumarsäure	4 000		Nur Dessertspeisen mit Fruchtgeschmack
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	3 000	(1) (4)	
	E 355-E 357	Adipinsäure — Adipate	1 000		Nur Dessertspeisen mit Fruchtgeschmack
	E 363	Bernsteinsäure	6 000		
	E 416	Karayagummi	6 000		
	E 427	Cassia-Gummi	2 500		
	E 432-436	Polysorbate	1 000		
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2 000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 000		
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5 000		
	E 483	Stearyltartrat	5 000		
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000		
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	250	(51)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	100	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatin	5		Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M4	E 960	Steviolglycoside	100	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden als freie Säure angegeben.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
01.5	**Eingedickte Milch und Trockenmilch im Sinne der Richtlinie 2001/114/EG**				
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		Ausgenommen nicht aromatisierte Produkte
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1)	Nur Milchpulver für Automaten

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 322	Lecithin	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	Nur eingedickte Milch mit weniger als 28 % an Trockenmasse
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 500	(1) (4)	Nur eingedickte Milch mit mehr als 28 % an Trockenmasse
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	2 500	(1) (4)	Nur Milchpulver und Magermilchpulver
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(41) (46)	Nur Milchpulver für Automaten
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	30	(46)	Nur Milchpulver zur Herstellung von Speiseeis
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 500(ii)	Natriumhydrogencarbonat	*quantum satis*		
	E 501(ii)	Kaliumhydrogencarbonat	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
01.6	**Sahne und Sahnepulver**				
01.6.1	**Nicht aromatisierte pasteurisierte Sahne (ausgenommen fettreduzierte Sahne)**				
	E 401	Natriumalginat	*quantum satis*		
	E 402	Kaliumalginat	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
01.6.2	**Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Sahneprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %**				
	E 406	Agar-Agar	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 410	Johannisbrotkernmehl	*quantum satis*		
	E 412	Guarkernmehl	*quantum satis*		
	E 415	Xanthan	*quantum satis*		
	E 440	Pektine	*quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 1404	Oxidierte Stärke	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 1410	Monostärkephosphat	*quantum satis*		
	E 1412	Distärkephosphat	*quantum satis*		
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	*quantum satis*		
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	*quantum satis*		
	E 1420	Acetylierte Stärke	*quantum satis*		
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	*quantum satis*		
	E 1440	Hydroxypropylstärke	*quantum satis*		
	E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	*quantum satis*		
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	*quantum satis*		
	E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	*quantum satis*		
01.6.3	**Sonstige Sahneprodukte**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		Nur aromatisierte Sahneprodukte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150		Nur aromatisierte Sahneprodukte
	E 234	Nisin	10		Nur *clotted cream*
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Nur sterilisierte, pasteurisierte, ultrahocherhitzte Sahne und Schlagsahne
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	Nur sterilisierte Sahne und sterilisierte fettreduzierte Sahne
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
01.7	**Käse und Käseprodukte**				
01.7.1	**Ungereifter Käse, ausgenommen Produkte der Kategorie 16**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen *mozzarella* und nicht aromatisierter, mit lebenden Bakterien fermentierter, ungereifter Käse
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		Nur aromatisierter ungereifter Käse
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150		Nur aromatisierter ungereifter Käse
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	10		Nur *mascarpone*
	E 260	Essigsäure	*quantum satis*		Nur *mozzarella*
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		Nur *mozzarella*
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		Nur *mozzarella*
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	2 000	(1) (4)	Nur *mozzarella*
	E 460(ii)	Cellulose-Pulver	*quantum satis*		Nur geriebener und in Scheiben geschnittener *mozzarella*
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		Nur *mozzarella*
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
01.7.2	**Gereifter Käse**				
	E 1105	Lysozym	*quantum satis*		
	E 120	Echtes Karmin	125		Nur rot marmorierter Käse
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur *sage derby cheese*
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur *sage derby cheese*
	E 153	Pflanzenkohle	*quantum satis*		Nur *Morbier*
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweißer Käse
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	15		Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweißer Käse
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	50		Nur *Red-Leicester*
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	35		Nur *Mimolette*
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweißer Käse
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur rot marmorierter Käse
	E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur abgepackter, geschnittener Käse; in Lagen geschichteter Käse (*layered cheese*) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerter Käse
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte
	E 234	Nisin	12,5	(29)	
	E 235	Natamycin	1	(8)	Nur Oberflächenbehandlung von Hartkäse, halbfestem und halbweichem Käse

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 239	Hexamethylentetramin	25 mg/kg Restmenge, berechnet als Formaldehyd		Nur *Provolone*
	E 251-E 252	Nitrate	150	(30)	Nur Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse
	E 280-E 283	Propionsäure — Propionate	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung
	E 460	Cellulose-Pulver	*quantum satis*		Nur geschnittener oder geriebener gereifter Käse
	E 500(ii)	Natriumhydrogencarbonat	*quantum satis*		Nur Sauermilchkäse
	E 504	Magnesiumcarbonate	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*		
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silikate	10 000	(1)	Nur geschnittener oder geriebener Käse, Hartkäse und halbfester Käse
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(8): mg/dm^2 Oberfläche, darf nicht tiefer als 5 mm eindringen.			
		(29): Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Käsearten vorkommen.			
		(30): In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.			
01.7.3	**Essbare Käserinde**				
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopin	30		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 180	Litholrubin BK	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	20		
01.7.4	**Molkenkäse**				
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur abgepackter, geschnittener Käse; in Lagen geschichteter Käse (*layered cheese*) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerter Käse
	E 251-E 252	Nitrate	150	(30)	Nur Käsereimilch von Hartkäse, halbfestem und halbweichem Käse
	E 260	Essigsäure	*quantum satis*		
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Cellulose-Pulver	*quantum satis*		Nur geriebener und geschnittener Käse
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(30): In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.			
01.7.5	**Schmelzkäse**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 100	Kurkumin	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 102	Tartrazin	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 104	Chinolingelb	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 110	Gelborange S	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 120	Echtes Karmin	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 160e	Beta-apo-8′-Carotinal (C 30)	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 161b	Lutein	100	(33)	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 160d	Lycopin	5		Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	15		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisin	12,5	(29)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	20 000	(1) (4)	
	E 427	Cassia-Gummi	2 500		
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silikate	10 000	(1)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(29): Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Käsearten vorkommen.			
		(33): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e und E 161b.			
01.7.6	**Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		Nur aromatisierte ungereifte Produkte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		Nur aromatisierte ungereifte Produkte
	E 1105	Lysozym	*quantum satis*		Nur gereifte Produkte
	E 120	Echtes Karmin	125		Nur rot marmorierte Produkte
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur gereifte orangefarbene, gelbe und perlweiße Produkte
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	15		Nur gereifte orangefarbene, gelber und perlweiße Produkte
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur gereifte orangefarbene, gelbe und perlweiße Produkte
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur rot marmorierte Produkte
	E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*		Nur gereifte Produkte
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur ungereifte Produkte; gereifte, abgepackte und Stücke geschnittene Produkte; gereifter in Lagen geschichteter Käse (*layered cheese*) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerte gereifte Produkte
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 234	Nisin	12,5	(29)	Nur gereifte und verarbeitete Produkte
	E 235	Natamycin	1 mg/dm^2 Oberfläche (darf nicht tiefer als 5 mm eindringen)		Nur Oberflächenbehandlung harter, halbfester und halbweicher Produkte
	E 251-E 252	Nitrate	150	(30)	Nur harte, halbfeste und halbweiche Produkte
	E 280-E 283	Propionsäure — Propionate	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	2 000	(1) (4)	Nur ungereifte Produkte
	E 460	Cellulose-Pulver	*quantum satis*		Nur geschnittene oder geriebene gereifte Produkte und ungereifte Produkte
	E 504	Magnesiumcarbonate	*quantum satis*		Nur gereifte Produkte
	E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*		Nur gereifte Produkte
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silikate	10 000	(1)	Nur geschnittene oder geriebene harte und halbfeste Produkte
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		Nur gereifte Produkte
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(29): Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Produkten vorkommen.			
		(30): In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
01.8	**Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	*quantum satis*	(1) (2)	Nur Käse-Analoge (nur Oberflächenbehandlung)
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur Käse-Analoge auf Eiweißbasis
	E 251-E 252	Nitrate	150	(30)	Nur Käseanalog auf Milchbasis
	E 280-E 283	Propionsäure — Propionate	*quantum satis*		Nur Käse-Analoge (nur Oberflächenbehandlung)
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Nur Schlagsahne-Analoge
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	20 000	(1) (4)	Nur Analoge von Schmelzkäse
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	30 000	(1) (4)	Nur Getränkeweißer
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	50 000	(1) (4)	Nur Getränkeweißer für Verkaufsautomaten
	E 432-E 436	Polysorbate	5 000	(1)	Nur Milch- und Sahneanaloge
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	Nur Sahne-Analoge

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	20 000	(1)	Nur Getränkeweißer
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 000		Nur Milch- und Sahneanaloge
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	500		Nur Getränkeweißer
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1 000		Nur Getränkeweißer
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 000		Nur Milch- und Sahneanaloge
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	3 000	(1)	Nur Getränkeweißer
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000	(1)	Nur Milch- und Sahneanaloge; Getränkeweißer
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silikate	10 000	(1)	Nur geschnittene oder geriebene Käseanaloge und Analog von Schmelzkäse; Getränkeweißer
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(30): In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.			
02	**Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen**				
02.1	**Fette und Öle, im Wesentlichen wasserfrei (ausgenommen wasserfreies Milchfett)**				
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Nur Fette
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur Fette

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		Nur Fette
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		Nur Öle und Fette, die zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen geeignet sind
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		Nur Öle und Fette, die zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen geeignet sind
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 307	Alpha-Tocopherol	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 307	Alpha-Tocopherol	200		Nur raffiniertes Olivenöl, auch Oliventresteröl
	E 308	Gamma-Tocopherol	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 309	Delta-Tocopherol	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 310-320	Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination	200	(1) (41)	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett, ausgenommen Oliventresteröl, sowie Schmalz, Fischöl, Rinder-, Geflügel- und Schaffett
	E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	100	(41)	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett, ausgenommen Oliventresteröl, sowie Schmalz, Fischöl, Rinder-, Geflügel- und Schaffett
	E 322	Lecithin	30 000		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	30	(41) (46)	Nur Pflanzenöle (ausgenommen natives Öl und Olivenöl) und Fett, sofern der Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren mehr als 15 % (Massenanteil) des Gesamtfettsäuregehalts beträgt, zur Verwendung in nicht wärmebehandelten Lebensmitteln
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	50	(41) (46)	Fischöl und Algenöl; Schmalz, Rinder-, Geflügel-, Schaf- und Schweinefett; Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett, außer Olivenöl und Oliventresteröl
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 000		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*		Nur zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Nur Bratöl und -fett
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
02.2	**Fett- und Ölemulsionen, vorwiegend der Art Wasser-in-Öl**				
02.2.1	**Butter, Butterschmalz, Butterfett und wasserfreies Milchfett**				
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Ausgenommen Butter aus Schaf- und Ziegenmilch
	E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*		Nur Sauerrahmbutter

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	2 000	(1) (4)	Nur Sauerrahmbutter
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
02.2.2	**Andere Fett- und Ölemulsionen, einschließlich Streichfetten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates und flüssige Emulsionen**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Ausgenommen fettreduzierte Butter
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		Ausgenommen fettreduzierte Butter
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination	200	(1) (2)	Nur Bratfett
	E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	100		Nur Bratfett
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Nur Streichfette
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	100		Nur Streichfette gemäß Artikel 115 und Anhang XV der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 mit einem Fettgehalt von höchstens 41 %

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 405	Propylenglycolalginat	3 000		
	E 432-E 436	Polysorbate	10 000	(1)	Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	10 000	(1)	Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 000		
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	4 000		Nur Streichfette gemäß Artikel 115 und Anhang XV der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 mit einem Fettgehalt von höchstens 41 % und ähnliche streichbare Produkte mit einem Fettgehalt von weniger als 10 %
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	10 000		Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5 000		Nur Fettemulsionen für Bratzwecke
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	10 000	(1)	
	E 491-495	Sorbitester	10 000	(1)	
	E 551-559	Siliciumdioxid — Silikate	30 000	(1)	Nur Produkte zum Einfetten von Backformen
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Nur Bratöl und -fett
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker; nur Fette der Gruppen B und C in Anhang XV der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
02.3	**Backspray auf Pflanzenölbasis**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	30 000	(1) (4)	Nur Emulsionssprays auf Wasserbasis zum Einfetten von Backformen
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	50	(41) (46)	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silikate	30 000	(1)	Nur Produkte zum Einfetten von Backformen
	E 943a	Butan	*quantum satis*		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
	E 943b	Isobutan	*quantum satis*		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
	E 944	Propan	*quantum satis*		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
03	**Speiseeis**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	(25)	
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	20		
	E 160d	Lycopin	40		
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propylenglycolalginat	3 000		Nur Speiseeis auf Wasserbasis
	E 427	Cassia-Gummi	2 500		
	E 432-E 436	Polysorbate	1 000	(1)	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	3 000		
	E 491-E 495	Sorbitester	500	(1)	
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur abgepackte, mit Speiseeis gefüllte Waffeln
	E 950	Acesulfam K	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	100	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 955	Sucralose	320		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatin	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M4	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M2	E 961	Neotam	26		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	800	(11)b (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.

(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.

(25): Bei den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht überschreiten.

(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.

(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
04	**Obst und Gemüse**				
04.1	**Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse**				
04.1.1	**Ganzes frisches Obst und Gemüse**				
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	20		Nur Oberflächenbehandlung ungeschälter frischer Zitrusfrüchte
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	10	(3)	Nur Tafeltrauben, frische Litschis (in den essbaren Teilen) und Heidelbeeren (*vaccinium corymbosum*)
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur vakuumverpackter Zuckermais
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	50		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	*quantum satis*	(1)	Nur Oberflächenbehandlung von frischen Früchten
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Ananas und Überzug für Nüsse
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Ananas und Überzug für Nüsse

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Ananas und Überzug für Nüsse
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Ananas und Überzug für Nüsse
	E 905	Mikrokristallines Wachs	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Melonen, Papayas, Mangos und Avocados
	E 912	Montansäureester	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Papayas, Mangos, Avocados und Ananas
	E 914	Polyethylenwachsoxidate	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Papayas, Mangos, Avocados und Ananas
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO^2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO^2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
04.1.2	**Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert**				
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur geschälte Kartoffeln
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	300	(3)	Nur Pülpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	800	(3)	Nur Pülpe von Meerrettich
	E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*		Nur abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		Nur gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		Nur gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		Nur gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		Nur gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		Nur gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		Nur gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		Nur gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
04.1.3	**Obst und Gemüse, gefroren**				
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur weiße Gemüsesorten, auch Pilze und weiße Hülsenfrüchte
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur gefrorene und tiefgefrorene Kartoffeln
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen, ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
04.2	**Verarbeitetes Obst und Gemüse**				
04.2.1	**Obst und Gemüse, getrocknet**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Die Stoffe E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 120	Echtes Karmin	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 129	Allurarot AG	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 131	Patentblau V	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 133	Brillantblau FCF	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur Trockenfrüchte
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur getrocknete Kokosnuss
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur weiße, verarbeitete Gemüsesorten, auch Hülsenfrüchte
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur getrocknete Pilze
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	150	(3)	Nur getrockneter Ingwer
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3)	Nur getrocknete Tomaten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	400	(3)	Nur getrocknete weiße Gemüsesorten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	500	(3)	Nur Trockenfrüchte und Nüsse mit Schale, ausgenommen Äpfel, Birnen, Bananen, Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	600	(3)	Nur getrocknete Äpfel und Birnen
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	1 000	(3)	Nur getrocknete Bananen
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	2 000	(3)	Nur getrocknete Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2 000		Nur als Überzug für Trockenfrüchte
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen, ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(34): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
04.2.2	**Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 120	Echtes Karmin	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 129	Allurarot AG	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 131	Patentblau V	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 133	Brillantblau FCF	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	2 000	(1) (2)	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	500	(3)	Nur gelbe Paprika in Lake
	E 579	Eisen(II)-gluconat	150	(56)	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven
	E 585	Eisen(II)-lactat	150	(56)	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven
	E 950	Acesulfam K	200		Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 951	Aspartam	300		Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	160	(52)	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 955	Sucralose	180		Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
▼M4	E 960	Steviolglycoside	100	(60)	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
▼M2	E 961	Neotam	10		Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	200	(11)a (49) (50)	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(34): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(56): Berechnet als Fe.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
04.2.3	**Obst- und Gemüsekonserven**				
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 120	Echtes Karmin	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 129	Allurarot AG	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 131	Patentblau V	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 133	Brillantblau FCF	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 102	Tartrazin	100		Nur *mushy peas* (traditionelles englisches Püree) und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 133	Brillantblau FCF	20		Nur *mushy peas* (traditionelles englisches Püree und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 142	Grün S	10		Nur *mushy peas* (traditionelles englisches Püree und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 127	Erythrosin	200		Nur Cocktailkirschen und kandierte Kirschen
	E 127	Erythrosin	150		Nur Bigarreaux-Kirschen (Kaiserkirschen) in Sirup und in Obstcocktails
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur weiße Gemüsesorten, auch Hülsenfrüchte
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	250	(3)	Nur Zitronenscheiben in Gläsern
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur weiße Herzkirschen in Gläsern; vakuumverpackter Zuckermais
	E 260	Essigsäure	*quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetat	*quantum satis*		
	E 262	Natriumacetate	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 263	Calciumacetat	*quantum satis*		
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactat	*quantum satis*		
	E 326	Kaliumlactat	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
	E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartrate	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartrate	*quantum satis*		
	E 337	Natrium-Kaliumtartrat	*quantum satis*		
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	250		Nur Hülsenfrüchte, Leguminosen, Pilze und Artischocken

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 410	Johannisbrotkernmehl	*quantum satis*		Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 412	Guarkernmehl	*quantum satis*		Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 415	Xanthan	*quantum satis*		Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*		
	E 512	Zinn(II)-chlorid	25	(55)	Nur weißer Spargel
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		
	E 579	Eisen(II)-gluconat	150	(56)	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven
	E 585	Eisen(II)-lactat	150	(56)	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	1 000	(51)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(34): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(55): Berechnet als Sn.			
		(56): Berechnet als Fe.			
04.2.4	**Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Produkte der Kategorie 5.4**				
04.2.4.1	**Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		Nur *mostarda di frutta*
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Nur *mostarda di frutta*

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte, ausgenommen solche, die für die Herstellung von Getränken auf Fruchtsaftbasis bestimmt sind
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 120	Echtes Karmin	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 129	Allurarot AG	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 131	Patentblau V	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 133	Brillantblau FCF	200	(34)	Nur Konserven von roten Früchten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur Konserven von roten Früchten

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur Obst- und Gemüsezubereitungen, auch Zubereitungen auf Algenbasis, Saucen auf Früchtebasis und Aspik, ausgenommen Glas- oder Dosenkonserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Produkten
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Nur Algenzubereitungen, Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	2 000	(1) (2)	Nur gekochte Rote Bete
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur Zubereitungen auf Olivenbasis
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur verarbeitete weiße Gemüsesorten und Pilze
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur rehydratisierte Trockenfrüchte und Litschis, *mostarda di frutta*
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	300	(3)	Nur Pülpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	800	(3)	Nur Pülpe von Meerrettich
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	800	(3)	Nur Obstgeliersaft und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Endverbraucher
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di, Tri- und Polyphosphate	800	(1) (4)	Nur Früchtezubereitungen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	4 000	(1) (4)	Nur als Überzüge für pflanzliche Produkte
	E 405	Propylenglycolalginat	5 000		
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2 000	(1)	Nur *mostarda di frutta*

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertvermindert
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertvermindert
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	250	(51)	Nur brennwertvermindert
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(52)	Nur brennwertvermindert
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertvermindert
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertvermindert
▼M4	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	Nur brennwertverminderte Produkte
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur brennwertvermindert
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	Nur brennwertvermindert
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(34): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
04.2.4.2	**Kompott, ausgenommen Produkte der Kategorie 16**				
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
	E 440	Pektin	*quantum satis*		Nur Obstkompott, ausgenommen Apfelkompott
	E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*		Nur Obstkompott, ausgenommen Apfelkompott
04.2.5	**Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte**				

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
04.2.5.1	**Konfitüre extra und Gelee extra gemäß der Richtlinie 2001/113/EG**				
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur zuckerarme und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte; *mermeladas*
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Nur zuckerarme und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte; *mermeladas*
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus geschwefelten Früchten
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
	E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartrate	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalate	*quantum satis*		
	E 440	Pektine	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	1 000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(51)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 955	Sucralose	400	(52)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
▼M4	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	1 000	(11)b (49) (50)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
04.2.5.2	**Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem gemäß der Richtlinie 2001/113/EG**				
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Ausgenommen Maronenkrem
	E 104	Chinolingelb	100	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 110	Gelborange S	100	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 120	Echtes Karmin	100	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	100	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Ausgenommen Maronenkrem

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Ausgenommen Maronenkrem
	E 142	Grün S	100	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		except chestnut puree
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Ausgenommen Maronenkrem
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Ausgenommen Maronenkrem
	E 160d	Lycopin	10	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 161b	Lutein	100	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Ausgenommen Maronenkrem
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Ausgenommen Maronenkrem
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur zuckerarme und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Aufstriche; *mermeladas*
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Nur zuckerarme und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte; *mermeladas*
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus geschwefelten Früchten
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
	E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartrate	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalate	*quantum satis*		
	E 400-E 404	Alginsäure — Alginate	10 000	(32)	
	E 406	Agar-Agar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageen	10 000	(32)	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10 000	(32)	
	E 412	Guarkernmehl	10 000	(32)	
	E 415	Xanthan	10 000	(32)	
	E 418	Gellan	10 000	(32)	
	E 440	Pektine	*quantum satis*		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 493	Sorbitanmonolaurat	25		Nur Gelees und Marmeladen

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*		
	E 524	Natriumhydroxid	*quantum satis*		
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	1 000	(51)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(52)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker in Fruchtgelees
▼M4	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten Konfitüren, Gelees und Marmeladen

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	1 000	(11)b (49) (50)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(31): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.			
		(32): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400-E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
04.2.5.3	**Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse**				
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis			Ausgenommen *crème de pruneaux*
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Ausgenommen *crème de pruneaux*
	E 104	Chinolingelb	100	(31)	Ausgenommen *crème de pruneaux*
	E 110	Gelborange S	100	(31)	Ausgenommen *crème de pruneaux*
	E 120	Echtes Karmin	100	(31)	Ausgenommen *crème de pruneaux*
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	100	(31)	Ausgenommen *crème de pruneaux*
	E 142	Grün S	100	(31)	Ausgenommen *crème de pruneaux*
	E 160d	Lycopin	10	(31)	Ausgenommen *crème de pruneaux*
	E 161b	Lutein	100	(31)	Ausgenommen *crème de pruneaux*
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Sonstige Brotaufstriche auf Früchtebasis, *mermeladas*
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 500	(1) (2)	Nur *mermeladas*
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Sonstige Brotaufstriche auf Früchtebasis, *mermeladas*
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur *dulce de membrillo*
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
	E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*		
	E 335	Natriumtartrate	*quantum satis*		
	E 350	Natriummalate	*quantum satis*		
	E 400-E 404	Alginsäure — Alginate	10 000	(32)	
	E 406	Agar-Agar	10 000	(32)	
	E 407	Carrageen	10 000	(32)	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10 000	(32)	
	E 412	Guarkernmehl	10 000	(32)	
	E 415	Xanthan	10 000	(32)	
	E 418	Gellan	10 000	(32)	
	E 440	Pektine	*quantum satis*		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*		
	E 524	Natriumhydroxid	*quantum satis*		
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	500	(51)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
▼M4	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1 000	(11)b (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(31): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.			
		(32): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400-E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
04.2.5.4		***Nut butters* und Brotaufstriche auf Nussbasis**			
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (41)	Nur verarbeitete Nüsse
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1), (4)	Nur Streichfette außer Butter
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(41) (46)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
04.2.6	**Verarbeitete Kartoffelprodukte**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Nur getrocknete Kartoffeln in Form von Granulat oder Flocken
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur Kartoffelteig und vorgebratene Kartoffelscheiben
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	400	(3)	Nur getrocknete Kartoffelprodukte
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	25	(1)	Nur Trockenkartoffeln
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Auch vorfrittierte gefrorene oder tiefgefrorene Kartoffeln
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(46)	Nur getrocknete Kartoffelprodukte
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10 000		Nur abgepackte verarbeitete Kartoffelprodukte
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
05	**Süßwaren**				
05.1	**Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 170	Calciumcarbonat	70 000	(*)	
	E 322	Lecithine	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	5 000		
	E 334	Weinsäure (L+)	5 000		
	E 414	Gummi arabicum	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 422	Glycerin	*quantum satis*		
	E 440	Pektine	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 442	Ammoniumphosphatide	10 000		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5 000		
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		
	E 500-E 504	Carbonate	70 000	(*)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 524-E 528	Hydroxide	70 000	(*)	
	E 530	Magnesiumoxid	70 000	(*)	
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	500		Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	500		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	2 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	500	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatin	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M4	E 960	Steviolglycoside	270	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M2	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	500	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(*) E 170, E 500-E 504, E 524-E 528 und E 530: 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, berechnet als Kaliumcarbonat.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
05.2	**Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Die unter den Nummern E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 und E 440 genannten Stoffe dürfen in Gelee-Süßwaren in Minibechern nicht verwendet werden; im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck „Gelee-Süßwaren in Minibechern“ in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden. Die Stoffe E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen. E 425 darf nicht in Gelee-Süßwaren verwendet werden
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(25)	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Nur kandierte Früchte und kandiertes Gemüse

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur ohne Zuckerzusatz
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte kristallisierte Früchte
	E 160d	Lycopin	30		
	E 173	Aluminium	*quantum satis*		Nur Überzug von Zuckerwaren für die Dekoration von Kuchen und feinen Backwaren
	E 174	Silber	*quantum satis*		Nur Überzug von Süßwaren
	E 175	Gold	*quantum satis*		Nur Überzug von Süßwaren
	E 200-E 219	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate; p-hydroxybenzoate	1 500	(1) (2) (5)	Ausgenommen Obst und Gemüse, kandiert, kristallisiert oder glasiert
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur Obst und Gemüse, kandiert, kristallisiert oder glasiert
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitronenschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur Süßwaren auf der Basis von Glucosesirup (nur als Restgehalt aus dem Glucosesirup)

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 297	Fumarsäure	1 000		Nur Zuckerwaren
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Nur Zuckerwaren, ausgenommen kandierte Früchte
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	800	(1) (4)	Nur kandierte Früchte
	E 405	Propylenglycolalginat	1 500		Nur Zuckerwaren
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10 000		Nur Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern
	E 432-E 436	Polysorbate	1 000	(1)	Nur Zuckerwaren
	E 442	Ammoniumphosphatide	10 000		Nur Süßwaren auf Kakaobasis
	E 459	Beta-Cyclodextrin	*quantum satis*		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000		Nur Zuckerwaren
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2 000		Nur Zuckerwaren
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5 000		Nur Süßwaren auf Kakaobasis
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 000		Nur Zuckerwaren
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5 000	(1)	Nur Zuckerwaren
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000	(1)	Nur Zuckerwaren
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		Nur Süßwaren auf Kakaobasis

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 520-E 523	Aluminiumsulfate	200	(1) (38)	Nur kandiertes, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silikate	*quantum satis*	(1)	Nur Oberflächenbehandlung
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	500		Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2 000		Nur als Überzugmittel für Zuckerwaren
	E 950	Acesulfam K	500		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 951	Aspartam	2 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	500		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 957	Thaumatin	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
▼M4	E 960	Steviolglycoside	270	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
▼M2	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	500	(11)a	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 950	Acesulfam K	500		Nur brennwertverminderte Süßwaren in Tablettenform
	E 955	Sucralose	200		Nur brennwertverminderte Süßwaren in Tablettenform
	E 961	Neotam	15		Nur brennwertverminderte Süßwaren in Tablettenform
	E 950	Acesulfam K	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	500	(51)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
▼M4	E 960	Steviolglycoside	330	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	1 000	(11)b (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 950	Acesulfam K	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 951	Aspartam	2 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	300	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 955	Sucralose	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 959	Neohesperidin DC	150		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süßwaren auf Stärkebasis
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	1 000	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 950	Acesulfam K	500		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 951	Aspartam	1 000		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	500	(52)	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 955	Sucralose	1 000		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatin	50		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
▼M4	E 960	Steviolglycoside	350	(60)	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	500	(11)a (49) (50)	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	2 500		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 951	Aspartam	6 000		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	3 000	(52)	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 955	Sucralose	2 400		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 959	Neohesperidin DC	400		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
▼M4	E 960	Steviolglycoside	2 000	(60)	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
▼M2	E 961	Neotam	200		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 961	Neotam	3		Nur als Geschmacksverstärker in ohne Zuckerzusatz hergestellten Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems und in stark aromatisierten Rachenpastillen
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	2 500	(11)a (49) (50)	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 951	Aspartam	2 000		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
	E 955	Sucralose	1 000		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
▼M4	E 960	Steviolglycoside	670	(60)	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 961	Neotam	65		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		Nur Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems in Form von Filmtabletten
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(5): E 214-E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB)			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(25): Bei den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.			
		(38): Berechnet als Aluminium.			
		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			

▼M4

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
05.3	**Kaugummi**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(25)	
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 160d	Lycopin	300		
	E 200 - 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 500	(1) (2)	
	E 297	Fumarsäure	2 000		
	E 310-E 321	Gallate, TBHQ, BHA und BHT	400	(1)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	*quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	5 000		
	E 416	Karayagummi	5 000		
	E 432-E 436	Polysorbate	5 000	(1)	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	10 000	(1)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 000		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 000		
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2 000	(1)	
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000	(1)	
	E 551	Siliciumdioxid	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung
	E 552	Calciumsilicat	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung
	E 553a	Magnesiumsilicate	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung
	E 553b	Talkum	*quantum satis*		
	E 650	Zinkacetat	1 000		
	E 900	Dimethylpolysiloxan	100		
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	1 200	(47)	Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2 000		Nur als Überzugmittel
	E 927b	Carbamid	30 000		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	800	(12)	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 951	Aspartam	2 500	(12)	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 959	Neohesperidin DC	150	(12)	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 957	Thaumatin	10	(12)	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 961	Neotam	3	(12)	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 950	Acesulfam K	2 000		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 951	Aspartam	5 500		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	1 200	(52)	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 955	Sucralose	3 000		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatin	50		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	400		Nur ohne Zuckerzusatz
▼M4	E 960	Steviolglycoside	3 300	(60)	Nur ohne Zuckerzusatz
▼M2	E 961	Neotam	250		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 962	Aspartam- Acesulfamsalz	2 000	(11)a (49) (50)	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(12): Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.			
		(25): Bei den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
		(47): Die Höchstmenge gilt für alle in dieser Verordnung genannten Verwendungen, auch für die Bestimmungen im Anhang III.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
05.4	**Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500		Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(25)	Nur Füllungen

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Verzierungen, Überzüge und Füllungen
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur Saucen
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	20		Nur Verzierungen und Überzüge
	E 160d	Lycopin	30		Ausgenommen rote Überzüge für dragierte Schokoladewaren
	E 160d	Lycopin	200		Nur rote Überzüge für dragierte Schokoladewaren
	E 173	Aluminium	*quantum satis*		Nur Überzug von Zuckerwaren für die Dekoration von Kuchen und feinen Backwaren
	E 174	Silber	*quantum satis*		Nur Verzierung von Pralinen
	E 175	Gold	*quantum satis*		Nur Verzierung von Pralinen
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte)
	E 200-E 219	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure —Benzoate; p-Hydroxybenzoate	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur Süßwaren auf der Basis von Glucosesirup (nur als Restgehalt aus dem Glucosesirup)
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	40	(3)	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte)
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	100	(3)	Nur Fruchtfüllungen für feine Backwaren
	E 297	Fumarsäure	1 000		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 297	Fumarsäure	2 500		Nur Füllungen und Garnierungen für feine Backwaren
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	3 000	(1) (4)	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte)
	E 355-E 357	Adipinsäure — Adipate	2 000	(1)	Nur Füllungen und Garnierungen für feine Backwaren
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	100	(41) (46)	Nur Soßen
	E 405	Propylenglycolalginat	1 500		
	E 405	Propylenglycolalginat	5 000		Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts
	E 416	Karayagummi	5 000		Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10 000		Nur Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern
	E 427	Cassia-Gummi	2 500		Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts
	E 432-E 436	Polysorbate	1 000	(1)	
	E 442	Ammoniumphosphatide	10 000		Nur Süßwaren auf Kakaobasis
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2 000		
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5 000		Nur Süßwaren auf Kakaobasis
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	30 000		Nur geschlagene Dessertgarnierungen außer Sahne
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5 000	(1)	
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000	(1)	
	E 492	Sorbitantristearat	10 000		Nur Süßwaren auf Kakaobasis
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silikate	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	500		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2 000		Nur als Überzugmittel

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 950	Acesulfam K	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 951	Aspartam	2 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	300	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 955	Sucralose	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 959	Neohesperidin DC	150		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süßwaren auf Stärkebasis
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1 000	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 950	Acesulfam K	500		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 951	Aspartam	1 000		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	500	(52)	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 955	Sucralose	1 000		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatin	50		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
▼M4	E 960	Steviolglycoside	330	(60)	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)a (49) (50)	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	500		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 951	Aspartam	2 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	500	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 957	Thaumatin	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
▼M4	E 960	Steviolglycoside	270	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 962	Aspartam - Acesulfamsalz	500	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 950	Acesulfam K	350		Nur Saucen
	E 951	Aspartam	350		Nur Saucen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	160	(52)	Nur Saucen
	E 955	Sucralose	450		Nur Saucen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur Saucen
	E 961	Neotam	12		Nur Saucen
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker für Saucen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b (49) (50)	Nur Saucen
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(5): E 214-E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(25): Bei den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
06	**Getreide und Getreideprodukte**				
06.1	**Getreidekörner, ganz, geschrotet oder als Flocken**				
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	30	(3)	Nur Sago und Graupen
	E 553b	Talkum	*quantum satis*		Nur Reis
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
06.2	**Mehl und sonstige Müllerei- und Stärkeprodukte**				
06.2.1	**Mehl**				
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	2 500	(1) (4)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	20 000	(1) (4)	Nur backfertiges Mehl
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 920	L-Cystein	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
06.2.2	**Stärkeprodukte**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Ausgenommen Stärkeprodukte in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
06.3	**Frühstücksgetreidekost**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		Nur Frühstücksgetreidekost, ausgenommen extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost oder Produkte auf Getreidebasis
	E 120	Echtes Karmin	200	(53)	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	25		Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 162	Betanin (Betenrot)	200	(53)	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 163	Anthocyane	200	(53)	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (13)	Nur vorgekochte Getreidekost
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	10 000		Nur knusprig gebackene Frühstücksgetreidekost (Granola)
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	1 200		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	100	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
▼M4	E 960	Steviolglycoside	330	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 962	Aspartam - Acesulfamsalz	1 000	(11)b, (49), (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(13): Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen der Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(53): E 120, E 162 und E 163 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
06.4	**Teigwaren**				
06.4.1	**Frische Teigwaren**				
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 322	Lecithine	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
06.4.2	**Trockene Teigwaren**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind, im Sinne der Richtlinie 2009/39/EG
06.4.3	**Frische vorgekochte Teigwaren**				
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 322	Lecithine	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		
06.4.4	**Kartoffelgnocchi**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1)	
06.4.5	**Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
06.5	***Noodles* (Nudeln asiatischer Art)**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	2 000	(1) (4)	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10 000		Abgepackte verzehrfertige Nudeln asiatischer Art für den Einzelhandel
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
06.6	**Panaden**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500		Nur Panaden zur Umhüllung
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	20		Nur Panaden zur Umhüllung
	E 160d	Lycopin	30		Nur Panaden zur Umhüllung
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	12 000	(1) (4)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
06.7	**Vorgekochte oder verarbeitete Getreidekost**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	Nur *polenta*
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur *Semmelknödelteig*
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1)	Nur vorgekochte Getreidekost
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10 000		Nur Reis und Reisprodukte, abgepackt und verzehrfertig, für den Einzelhandel
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		Nur schnellkochender Reis
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*		Nur schnellkochender Reis
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	4 000	(2)	Nur schnellkochender Reis
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
07	**Backwaren**				
07.1	**Brot und Brötchen**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Malzbrot
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot sowie vorgebackene und abgepackte Backwaren und brennwertvermindertes Brot für den Einzelhandel
	E 280-E 283	Propionsäure — Propionate	3 000	(1) (6)	Nur abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot
	E 280-E 283	Propionsäure — Propionate	2 000	(1) (6)	Nur brennwertvermindertes Brot, vorgebackenes abgepacktes Brot und Brötchen, Pitta-Brot, *pølsebrød, boller* und *fløjter*, abgepackt
	E 280-E 283	Propionsäure — Propionate	1 000	(1) (6)	Nur abgepacktes Brot
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	20 000	(1) (4)	Nur mit Backpulver hergestelltes Brot (*soda bread*)
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	3 000	(1)	Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
	E 483	Stearyltartrat	4 000		Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(6): Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
07.1.1	**Brot, ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt**				
	E 260	Essigsäure	*quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetat	*quantum satis*		
	E 262	Natriumacetate	*quantum satis*		
	E 263	Calciumacetat	*quantum satis*		
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 322	Lecithine	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactat	*quantum satis*		
	E 326	Kaliumlactat	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*quantum satis*		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
07.1.2	**Pain courant francais; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek**				
	E 260	Essigsäure	*quantum satis*		
	E 261	Kaliumacetat	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Natriumacetate	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Calciumacetat	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Lecithine	*quantum satis*		
	E 325	Natriumlactat	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Kaliumlactat	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Calciumlactat	*quantum satis*		Nur *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
07.2	**Feine Backwaren**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	(25)	
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		
	E 160d	Lycopin	25		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50		Nur Hartkekse
	E 280-E 283	Propionsäure — Propionate	2 000	(1) (6)	Nur abgepackte feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1)	Nur Kuchenmischungen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	20 000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(41) (46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	2 000		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10 000		Nur abgepackte feine Backwaren für den Einzelhandel

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 432-E 436	Polysorbate	3 000	(1)	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	10 000	(1)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	10 000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 000		
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5 000	(1)	
	E 483	Stearyltartrat	4 000		
	E 491-E 495	Sorbitester	10 000	(1)	
	E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	1 000	(38)	Nur *scones* und Biskuitgebäck
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 950	Acesulfam K	2 000		Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	800	(52)	Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 955	Sucralose	800		Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz
	E 961	Neotam	60		Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	2 000		Nur Ess- und Backoblaten
	E 951	Aspartam	1 000		Nur Ess- und Backoblaten
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	800	(52)	Nur Ess- und Backoblaten
	E 955	Sucralose	800		Nur Ess- und Backoblaten
▼M4	E 960	Steviolglycoside	330	(60)	Nur Ess- und Backoblaten
▼M2	E 961	Neotam	60		Nur Ess- und Backoblaten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1 000	(11)b (49) (50)	Nur Ess- und Backoblaten
	E 950	Acesulfam K	1 000		Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
	E 951	Aspartam	1 700		Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	1 600	(51)	Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	170	(52)	Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
	E 955	Sucralose	700		Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
	E 959	Neohesperidin DC	150		Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
	E 961	Neotam	55		Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1 000	(11)a (49) (50)	Nur feine Backwaren für besondere Ernährungszwecke
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(6): Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(25): Bei den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.			
		(38): Berechnet als Aluminium.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
08	**Fleisch**				
08.1	**Nicht verarbeitetes Fleisch**				
08.1.1	**Nicht verarbeitetes Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**				
	E 129	Allurarot AG	*quantum satis*		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
	E 133	Brillantblau FCF	*quantum satis*		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
	E 155	Braun HT	*quantum satis*		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
08.1.2	**Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**				
	E 120	Echtes Karmin	100		Nur *breakfast sausages* mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und *burger meat* mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält.

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 129	Allurarot AG	25		Nur *breakfast sausages* mit einem unter das Fleisch gemischten Getreideanteil von mindestens 6 % und *burger meat* mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält.
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur *breakfast sausages* mit einem unter das Fleisch gemischten Getreideanteil von mindestens 6 % und *burger meat* mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	450	(1) (3)	Nur *breakfast sausages* und *burger meat* mit einem unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	450	(1) (3)	Nur *salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca*
	E 261	Kaliumacetat	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 262	Natriumacetate	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 325	Natriumlactat	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 326	Kaliumlactat	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Nur *breakfast sausages*; das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält.
	E 553b	Talkum	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
08.2	**Verarbeitetes Fleisch**				
08.2.1	**Nicht wärmebehandeltes verarbeitetes Fleisch**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	20		Nur Würste

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Nur *pasturmas*
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur *pasturmas*
	E 110	Gelborange S	135		Nur *sobrasada*
	E 120	Echtes Karmin	100		Nur Würste
	E 120	Echtes Karmin	200		Nur Chorizo-Wurst/*salchichon*
	E 120	Echtes Karmin	*quantum satis*		Nur *pasturmas*
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	250		Nur Chorizo-Wurst/*salchichon*
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	200		Nur *sobrasada*
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Würste
	E 160a	Carotin	20		Nur Würste
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10		Nur Würste
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur Würste
	E 200-E 219	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate; p-hydroxybenzoate	*quantum satis*	(1) (2)	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten
	E 235	Natamycin	1	(8)	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten
	E 249-E 250	Nitrite	150	(7)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 251-E 252	Nitrate	150	(7)	
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	500		Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	500		Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (13)	Nur Trockenfleisch
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	500	(9)	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Produkte
	E 316	Natriumisoascorbat	500	(9)	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Produkte
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	100	(46)	Nur getrocknete Würste
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(41) (46)	Ausgenommen getrocknete Würste
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(46)	Nur Trockenfleisch
	E 553b	Talkum	*quantum satis*		Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(7): Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(8): mg/dm^2 Oberfläche (darf nicht tiefer als 5 mm eindringen).			
		(9): E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.			
		(13): Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
08.2.2	**Wärmebehandeltes verarbeitetes Fleisch**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 100	Kurkumin	20		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 120	Echtes Karmin	100		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 129	Allurarot AG	25		Nur Frühstücksfleisch (*luncheon meat*)
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 160a	Carotin	20		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 200-E 203; E 214-E 219	Sorbinsäure — Sorbate; p-hydroxybenzoate	1 000	(1) (2)	Nur Paté

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur Aspik
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Nur Aspik
	E 249-E 250	Nitrite	150	(7) (59)	Ausgenommen sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3,00)
	E 249-E 250	Nitrite	100	(7) (58) (59)	Nur sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3,00)
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		Nur *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		Nur *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	500	(9)	Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	500	(9)	Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Ausgenommen *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	250		Nur *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(41) (46)	Ausgenommen getrocknete Würste
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	100	(46)	Nur getrocknete Würste
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(46)	Nur Trockenfleisch
	E 427	Cassia-Gummi	1 500		
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1), (41)	Ausgenommen *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	4 000	(1)	Nur Hackfleisch/Faschiertes und gewürfelte Fleischprodukte in Dosen
	E 553b	Talkum	*quantum satis*		Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen in *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
		(7): Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf.			
		(9): E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
		(58): Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung auf 121 °C (Verminderung der Bakterienlast von einer Milliarde Sporen je 1 000 Dosen auf 1 Spore in 1 000 Dosen).			
		(59): Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.			
08.2.3	**Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe quantum satis	*quantum satis*		Ausgenommen die essbare Umhüllung von *pasturmas*
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500		Nur Umhüllungen, ausgenommen die essbare Umhüllung von *pasturmas*

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	*quantum satis*		Nur essbare Wursthüllen
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Nur essbare Umhüllung von *pasturmas*
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur essbare Umhüllung von *pasturmas*
	E 120	Echtes Karmin	*quantum satis*		Nur essbare Umhüllung von *pasturmas*
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	20		
	E 160d	Lycopin	500		Nur Umhüllungen, ausgenommen die essbare Umhüllung von *pasturmas*
	E 160d	Lycopin	30		Nur essbare Wursthüllen
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	*quantum satis*		Nur Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6
	E 200-E 203; 214-E 219	Sorbinsäure — Sorbate; p-hydroxybenzoate	1 000	(1) (2)	Nur Gelee-Überzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischprodukten
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	4 000	(1) (4)	Nur Überzüge für Fleisch
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.			
08.2.4	**Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischprodukte, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten**				
08.2.4.1	**Traditionelle nassgepökelte Produkte (in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischprodukte)**				
	E 249-E 250	Nitrite	175	(39)	**Nur *Wiltshire bacon* und ähnliche Produkte**: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur *Wiltshire bacon* und ähnliche Produkte**: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 249-E 250	Nitrite	100	(39)	**Nur *Wiltshire bacon* und ähnliche Produkte**: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur *Wiltshire bacon* und ähnliche Produkte**: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 249-E 250	Nitrite	175	(39)	**Nur *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado* und ähnliche Produkte:** 3- bis 5-tägige Tauchpökelung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado* und ähnliche Produkte:** 3- bis 5-tägige Tauchpökelung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität
	E 249-E 250	Nitrite	50	(39)	**Nur *cured tongue*:** Mindestens 4-tägige Tauchpökelung und Vorkochen
	E 251-E 252	Nitrate	10	(39) (59)	**Nur *cured tongue*:** Mindestens 4–tägige Tauchpökelung und Vorkochen
	E 249-E 250	Nitrite	150	(7)	**Nur *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött*:** Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökelung Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 251-E 252	Nitrate	300	(7)	**Nur *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött*:** Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökelung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an
	E 249-E 250	Nitrite	150	(7)	**Nur *bacon, filet de bacon* und ähnliche Produkte:** 4- bis 5-tägige Tauchpökelung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C
	E 251-E 252	Nitrate	250	(7) (40) (49)	**Nur *bacon, filet de bacon* und ähnliche Produkte:** 4- bis 5-tägige Tauchpökelung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.
	E 249-E 250	Nitrite	50	(39)	**Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte:** Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisierung/Reifung
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39)	**Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte:** Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisierung/Reifung
		(7): Zugesetzte Höchstmenge.			
		(39): Höchstmenge, Restmenge am Ende des Produktionsvorgangs.			
		(40): Ohne zugesetzte Nitrite.			
		(59): Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
08.2.4.2	**Traditionelle trockengepökelte Produkte (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schließt sich an.)**				
	E 249-E 250	Nitrite	175	(39)	**Nur *dry cured bacon* und ähnliche Produkte:** Trockenpökelung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur *dry cured bacon* und ähnliche Produkte:** Trockenpökelung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 249-E 250	Nitrite	100	(39)	**Nur *dry cured ham* und ähnliche Produkte:** Trockenpökelung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur *dry cured ham* und ähnliche Produkte**: Trockenpökelung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina* und ähnliche Produkte:** Trockenpökelung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an
	E 249-E 250	Nitrite	100	(39)	**Nur *presunto, presunto da pá* und *paio do lombo* und ähnliche Produkte:** 10- bis 15-tägige Trockenpökelung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur *presunto, presunto da pá* und *paio do lombo* und ähnliche Produkte:** 10- bis 15-tägige Trockenpökelung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (40) (59)	**Nur *jambon sec, jambon sel sec* und ähnliche trockengepökelte Produkte:** Trockenpökelung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 249-E 250	Nitrite	50	(39)	**Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte:** Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisierung/Reifung
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte:** Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisierung/Reifung
		(39): Höchstmenge, Restmenge am Ende des Produktionsvorgangs.			
		(40): Ohne zugesetzte Nitrite.			
		(59): Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.			
08.2.4.3	**Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Produkte (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)**				
	E 249-E 250	Nitrite	50	(39)	**Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte:** Kombination von Tauch- und Trockenpökelung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisierung/Reifung
	E 251-E 252	Nitrate	250	(39) (59)	**Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte:** Kombination von Tauch- und Trockenpökelung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisierung/Reifung
	E 249-E 250	Nitrite	50	(39)	**Nur *jellied veal* und *brisket*:** Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 251-E 252	Nitrate	10	(39) (59)	**Nur *jellied veal* und *brisket*:** Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden
	E 251-E 252	Nitrate	300	(40) (7)	**Nur Rohwürste (Salami und Kantwurst):** Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7
	E 251-E 252	Nitrate	250	(40) (7) (59)	**Nur *salchichon y chorizo tradicionales de larga curación* und ähnliche Produkte:** Reifedauer von mindestens 30 Tagen.
	E 249-E 250	Nitrite	180	(7)	**Nur *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás* und ähnliche Produkte:** Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Produkte werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert
	E 251-E 252	Nitrate	250	(40) (7) (59)	**Nur *saucissons secs* und ähnliche Produkte:** Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10-12 °C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens 3 Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7
		(7): Zugesetzte Höchstmenge.			
		(39): Höchstmenge, Restmenge am Ende des Produktionsvorgangs.			
		(40): Ohne zugesetzte Nitrite.			
		(59): Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.			
09	**Fisch und Fischereiprodukte**				
09.1	**Fisch und Fischereiprodukte, nicht verarbeitet**				

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
09.1.1	**Fisch, nicht verarbeitet**				
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur Fisch, gefroren, tiefgefroren und nicht verarbeitet, für andere Zwecke als zum Süßen
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	1 500	(9)	Nur Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren
	E 316	Natriumisoascorbat	1 500	(9)	Nur Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Nur Fischfilet, gefroren oder tiefgefroren
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(9): E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
09.1.2	**Weich- und Krebstiere, nicht verarbeitet**				
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur unverarbeitete Krebstiere, Weichtiere und Kopffüßer, gefroren oder tiefgefroren; für andere Zwecke als zum Süßen
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	150	(3) (10)	Nur Krebstiere und Kopffüßer, frisch, gefroren oder tiefgefroren; Krebstiere der Familien *Penaeidae, Solenoceridae* und *Aristaeidae*, bis zu 80 Einheiten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3) (10)	Nur Krebstiere der Familien *Penaeidae, Solenoceridae* und *Aristaeidae*, zwischen 80 und 120 Einheiten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	300	(3) (10)	Nur Krebstiere der Familien *Penaeidae, Solenoceridae* und *Aristaeidae*, mehr als 120 Einheiten
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Nur gefrorene oder tiefgefrorene Weichtiere und Kopffüßer
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	75		Nur gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 586	4-Hexylresorcin	2	(42)	Nur in frischem, gefrorenem oder tiefgefrorenem Krebstierfleisch
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(10): Höchstmenge in den essbaren Teilen.			
		(42): Als Restgehalt.			
09.2	**Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		Nur Surimi und ähnliche Produkte sowie Lachsersatz
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500		Nur Surimi und ähnliche Produkte sowie Lachsersatz
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 102	Tartrazin	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 104	Chinolingelb	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 110	Gelborange S	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 120	Echtes Karmin	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 142	Grün S	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 151	Brillantschwarz BN (Schwarz PN)	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 153	Pflanzenkohle	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 160e	Beta-apo-8′-Carotinal (C 30)	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 161b	Lutein	100	(35)	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 171	Titandioxid	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	*quantum satis*		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 100	Kurkumin	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 102	Tartrazin	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 110	Gelborange S	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 120	Echtes Karmin	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 129	Allurarot AG	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 142	Grün S	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 151	Brillantschwarz BN (Schwarz PN)	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 153	Pflanzenkohle	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 155	Braun HT	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160e	Beta-apo-8′-Carotinal (C 30)	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 161b	Lutein	250	(36)	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 162	Betanin (Betenrot)	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 171	Titandioxid	*quantum satis*		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 100	Kurkumin	*quantum satis*		Nur Räucherfisch
	E 101	Riboflavine	*quantum satis*		Nur Räucherfisch
	E 102	Tartrazin	100	(37)	Nur Räucherfisch
	E 110	Gelborange S	100	(37)	Nur Räucherfisch
	E 120	Echtes Karmin	100	(37)	Nur Räucherfisch
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	100	(37)	Nur Räucherfisch
	E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	*quantum satis*		Nur Räucherfisch
	E 151	Brillantschwarz BN (Schwarz PN)	100	(37)	Nur Räucherfisch
	E 153	Pflanzenkohle	*quantum satis*		Nur Räucherfisch
	E 160a	Carotin	*quantum satis*		Nur Räucherfisch
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		Nur Räucherfisch
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	*quantum satis*		Nur Räucherfisch
	E 160e	Beta-apo-8′-Carotinal (C 30)	100	(37)	Nur Räucherfisch

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 171	Titandioxid	*quantum satis*		
	E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	*quantum satis*		
	E 163	Anthocyane	*quantum satis*	(37)	Nur Räucherfisch
	E 160d	Lycopin	10		Nur Lachsersatz
	E 160d	Lycopin	30		Nur Fisch- oder Krebstierpaste, vorgekochte Krebstiere, Surimi, Räucherfisch
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Aspik
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	200	(1) (2)	Nur gesalzener, getrockneter Fisch
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	2 000	(1) (2)	Nur Fisch und Fischereiprodukte, teilweise haltbar gemacht, auch Krebs- und Weichtiere, Surimi und Fisch-/Krebstierpaste; gekochte Krebs- und Weichtiere
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	6 000		Nur gekochte *Crangon crangon* und *Crangon vulgaris*
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur gekochte Krebs- und Weichtiere
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3) (10)	Nur gekochte Krebstiere und Kopffüßer
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	135	(3) (10)	Nur gekochte Krebstiere der Familien *Penaeidae, Solenoceridae* und *Aristaeidae*, bis zu 80 Einheiten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	180	(3) (10)	Nur gekochte Krebstiere der Familien *Penaeidae, Solenoceridae* und *Aristaeidae*, zwischen 80 und 120 Einheiten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3)	Nur getrocknete gesalzene Dorschfische (*Gadidae*)
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	270	(3) (10)	Nur gekochte Krebstiere der Familien *Penaeidae, Solenoceridae* und *Aristaeidae*, mehr als 120 Einheiten

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 251-E 252	Nitrate	500		Nur eingelegte Heringe und Sprotten
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	1 500	(9)	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	1 500	(9)	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischereierzeugnisse
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	200		Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 951	Aspartam	300		Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	160		Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 955	Sucralose	120		Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 959	Neohesperidin DC	30		Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
▼M4	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
▼M2	E 961	Neotam	10		Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	200	(11)a	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	Nur Krebstierprodukte in Dosen; Surimi und ähnliche Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	Nur in Fisch- oder Krebstierpaste und in verarbeiteten gefrorenen oder tiefgefrorenen Weich- und Krebstieren
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	75		Nur Fisch, Krebstiere und Weichtiere in Dosen- oder Glaskonserven
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(9): E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.			
		(10): Höchstmenge in den essbaren Teilen.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(35): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e, E 161b.			
		(36): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.			
		(37): Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 102, E 110, E 120, E 124, E 151, E 160e.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			

▼M4

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
09.3	**Fischrogen**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur Fischrogen, verarbeitet
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300		Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	E 123	Amaranth	30		Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	E 160d	Lycopin	30		Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	2 000	(1) (2)	Nur teilweise haltbar gemachte Fischprodukte, auch Fischrogenprodukte
	E 284	Borsäure	4 000	(54)	Nur Störrogen (Kaviar)
	E 285	Natriumtetraborat (Borax)	4 000	(54)	Nur Störrogen (Kaviar)
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	1 500	(9)	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	1 500	(9)	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(9): E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.			
		(54): Berechnet als Borsäure.			
10	**Eier und Eiprodukte**				
10.1	**Eier, nicht verarbeitet**				
	Die in Teil B 1 dieses Anhangs aufgeführten Lebensmittelfarbstoffe sind zum Erzielen von Farbeffekten auf Schalen von Eiern oder für Kennzeichnungen auf Schalen von Eiern im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 589/2008 zugelassen.				

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
10.2	**Eier und Eiprodukte, verarbeitet**				
	Die in Anhang II Teil B 1 aufgeführten Lebensmittelfarbstoffe sind zum Erzielen von Farbeffekten auf Schalen von Eiern zugelassen.				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 1505	Triethylcitrat	*quantum satis*		Nur Eiklarpulver
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur dehydrierte, konzentrierte, gefrorene oder tiefgefrorene Eiprodukte
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	5 000	(1) (2)	Nur Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)
	E 234	Nisin	6,25		Nur pasteurisiertes Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	10 000	(1) (4)	Nur Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(46)	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10 000		Nur dehydrierte, konzentrierte, gefrorene oder tiefgefrorene Eiprodukte
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	1 000		
	E 520-E 523	Aluminiumsulfate	30	(1) (38)	Nur Eiklar
	E 1505	Triethylcitrat	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(38): Berechnet als Aluminium.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
11	**Zucker- und Siruparten, Honig und Tafelsüßen**				
11.1	**Zucker- und Siruparten gemäß der Richtlinie 2001/111/EG**				
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	10	(3)	Nur Zuckerarten, ausgenommen Glucosesirup
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	20	(3)	Nur Glucosesirup, auch getrocknet
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	10 000	(4)	Nur Lebensmittel in Pulverform
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	*quantum satis*	(1)	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	10 000	(1)	Nur Lebensmittel in Pulverform
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
11.2	**Sonstige Zucker- und Siruparten**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	40	(3)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	70	(3)	Nur in Melasse
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
11.3	**Honig gemäß der Richtlinie 2001/110/EG**				
11.4	**Tafelsüßen**				

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
11.4.1	**Tafelsüßen, flüssig**				
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*quantum satis*		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	*quantum satis*		
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatin	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidin DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	*Quantum satis*	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	*quantum satis*		
	E 200-E 219	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate; p-Hydroxybenzoate	500	(1) (2)	Nur bei einem Wassergehalt von mehr als 75 %
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 410	Johannisbrotkernmehl	*quantum satis*		
	E 412	Guarkernmehl	*quantum satis*		
	E 413	Traganth	*quantum satis*		
	E 414	Gummi arabicum	*quantum satis*		
	E 415	Xanthan	*quantum satis*		
	E 418	Gellan	*quantum satis*		
	E 422	Glycerin	*quantum satis*		
	E 440	Pektine	*quantum satis*		
	E 460(i)	Mikrokristalline Cellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonate	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 640	Glycin und sein Natriumsalz	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
11.4.2	**Tafelsüßen in Pulverform**				
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartam	*quantum satis*		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	*quantum satis*		
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatin	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidin DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	*Quantum satis*	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	*quantum satis*		
	E 327	Calciumlactat	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartrate	*quantum satis*		
	E 341	Calciumphosphate	*quantum satis*		
	E 407	Carrageen	*quantum satis*		
	E 410	Johannisbrotkernmehl	*quantum satis*		
	E 412	Guarkernmehl	*quantum satis*		
	E 413	Traganth	*quantum satis*		
	E 414	Gummi arabicum	*quantum satis*		
	E 415	Xanthan	*quantum satis*		
	E 418	Gellan	*quantum satis*		
	E 440	Pektine	*quantum satis*		
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 461	Methylcellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	50 000		
	E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonate	*quantum satis*		
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	10 000	(1)	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		
	E 576	Natriumgluconat	*quantum satis*		
	E 577	Kaliumgluconat	*quantum satis*		
	E 578	Calciumgluconat	*quantum satis*		
	E 640	Glycin und seine Natriumsalze	*quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		
	E 1521	Polyethylenglycol	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
11.4.3	**Tafelsüßen in Tablettenform**				
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 951	Aspartam	*quantum satis*		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	*quantum satis*		
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Thaumatin	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidin DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	*Quantum satis*	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	*quantum satis*		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	*quantum satis*		
	E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*		
	E 336	Kaliumtartrate	*quantum satis*		
	E 414	Gummi arabicum	*quantum satis*		
	E 440	Pektine	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		
	E 460(i)	Mikrokristalline Cellulose	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Cellulose-Pulver	*quantum satis*		
	E 461	Methylcellulose	*quantum satis*		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		
	E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	50 000		
	E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*		
	E 501	Kaliumcarbonate	*quantum satis*		
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*		
	E 576	Natriumgluconat	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 577	Kaliumgluconat	*quantum satis*		
	E 578	Calciumgluconat	*quantum satis*		
	E 640	Glycin und sein Natriumsalz	*quantum satis*		
	E 1200	Polydextrose	*quantum satis*		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*quantum satis*		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	*quantum satis*		
	E 1521	Polyethylenglycol	*quantum satis*		
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
12	**Salz, Gewürze, Suppen, Soßen, Salate und Eiweißprodukte**				
12.1	**Kochsalz und Kochsalzersatz**				
12.1.1	**Kochsalz**				
	E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*		
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	10 000	(1) (4)	
	E 535-E 538	Ferrocyanide	20	(1) (57)	
	E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*		
	E 504	Magnesiumcarbonate	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 511	Magnesiumchlorid	*quantum satis*		Nur Meersalz
	E 530	Magnesiumoxid	*quantum satis*		
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	10 000		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(57): Der Höchstwert wird berechnet als als wasserfreies Kaliumferrocyanid.			
12.1.2	**Kochsalzersatz**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	10 000	(1) (4)	
	E 535-E 538	Ferrocyanide	20	(1) (57)	
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	20 000		
	E 620-E 625	Glutaminsäure — Glutamate	*quantum satis*		
	E 626-E 635	Ribonukleotide	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(57): Der Höchstwert wird berechnet als als wasserfreies Kaliumferrocyanid.			
12.2	**Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen**				

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
12.2.1	**Kräuter und Gewürze**				
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	150	(3)	Nur Zimt (*Cinnamomum ceylanicum*)
	E 460	Cellulose	*quantum satis*		Nur in getrockneten Produkten
	E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*		Nur in getrockneten Produkten
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
12.2.2	**Würzmittel**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		Nur Gewürzmischungen (z. B. Currypulver, Tandoori)
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500		Nur Gewürzmischungen (z. B. Currypulver, Tandoori)
	E 160d	Lycopin	50		
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3)	Nur Gewürzmischungen auf Zitrussaftbasis
	E 310-E 321	Gallate, TBHQ, BHA und BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(41) (46)	
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	30 000	(1)	Nur Gewürzmischungen
	E 620-E 625	Glutaminsäure — Glutamate	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 626-E 635	Ribonukleotide	*quantum satis*		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(13): Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
12.3	**Speiseessig**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	170	(3)	Nur Gärungsessig
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
12.4	**Senf**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300		
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	250	(3)	Ausgenommen Dijon-Senf
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	500	(3)	Nur Dijon-Senf
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	320	(52)	
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 961	Neotam	12		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
12.5	**Suppen und Brühen**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50		
	E 160d	Lycopin	20		
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Nur flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen)
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (13)	Nur Trockensuppen und -brühen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	3 000	(1) (4)	
	E 363	Bernsteinsäure	5 000		
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	50	(46)	
	E 427	Cassiagummi	2 500		Nur Trockensuppen und -brühen
	E 432-E 436	Polysorbate	1 000	(1)	Nur Suppen
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	2 000	(1)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	110		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 951	Aspartam	110		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	110	(52)	Nur brennwertverminderte Suppen
	E 955	Sucralose	45		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Suppen
▼M4	E 960	Steviolglycoside	40	(60)	Nur brennwertverminderte Suppen
▼M2	E 961	Neotam	5		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	110	(11)b (49) (50)	Nur brennwertverminderte Suppen
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(13): Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
12.6	**Soßen**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		Ausgenommen Soßen auf Tomatenbasis
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500		Unter anderem Pickles, Relishes, Chutney und Piccalilli (Senfpickles); ausgenommen Soßen auf Tomatenbasis
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopin	50		Ausgenommen Soßen auf Tomatenbasis
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur emulgierte Soßen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur emulgierte Soßen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur emulgierte Soßen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr; nicht emulgierte Soßen
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	2 000	(1) (2)	Nur emulgierte Soßen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur emulgierte Soßen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Nur emulgierte Soßen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (13)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	75		Nur emulgierte Soßen
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	100	(41) (46)	
	E 427	Cassiagummi	2 500		
	E 405	Propylenglycolalginat	8 000		
	E 416	Karayagummi	10 000		Nur emulgierte Soßen
	E 426	Sojabohnen-Polyose	30 000		Nur emulgierte Soßen
	E 432-E 436	Polysorbate	5 000	(1)	Nur emulgierte Soßen
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	10 000	(1)	
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	4 000		Nur Salatsoßen
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000	(1)	Nur emulgierte Soßen
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	160	(52)	
	E 955	Sucralose	450		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	120	(60)	Ausgenommen Sojabohnensoße (fermentierte und nicht fermentierte)
	E 960	Steviolglycoside	175	(60)	Nur Sojabohnensoße (fermentierte und nicht fermentierte)
▼M2	E 961	Neotam	12		
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b (49) (50)	

(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.

(41): Auf den Fettgehalt bezogen.

(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.

(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.

(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(13): Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
12.7	**Salate und würzige Brotaufstriche**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfam K	350		Nur Feinkostsalat
	E 951	Aspartam	350		Nur Feinkostsalat
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	160	(52)	Nur Feinkostsalat
	E 955	Sucralose	140		Nur Feinkostsalat
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur Feinkostsalat
	E 961	Neotam	12		Nur Feinkostsalat
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b (49) (50)	Nur Feinkostsalat
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
12.8	**Hefe und Hefeprodukte**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 491-E 495	Sorbitester	*quantum satis*		Nur Trockenhefe und Hefe für Backzwecke
12.9	**Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiß
	E 160d	Lycopin	30		Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiß
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur Analoge von Fleisch, Fisch, Krebstieren und Kopffüßern sowie Käse auf Proteinbasis
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3)	Nur Analoge von Fleisch, Fisch, Krebstieren und Kopffüßern
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur Gelatine
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	20 000	(1) (4)	Nur Pflanzeneiweißgetränke

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur Pflanzeneiweißprodukte, nur als Geschmacksverstärker
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
13	**Lebensmittel für eine besondere Ernährung gemäß der Richtlinie 2009/39/EG**				
13.1	**Säuglings- und Kleinkindnahrung**				
	EINLEITENDER TEIL, GILT FÜR ALLE UNTERKATEGORIEN				
		Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.			
		Für die Verwendung von E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c und E 1450 gelten die in den Anhängen der Richtlinie 2006/141/EG festgelegten Mengen.			
13.1.1	**Säuglingsanfangsnahrung gemäß der Richtlinie 2006/141/EG**				
		Anmerkung: Bei der Herstellung von gesäuerten Milcharten dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.			
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		Nur in L(+)-Form
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	10		
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10	(16)	
	E 307	Alpha-Tocopherol	10	(16)	
	E 308	Gamma-Tocopherol	10	(16)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 309	Delta-Tocopherol	10	(16)	
	E 322	Lecithine	1 000	(14)	
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitrate		(43)	
	E 338	Phosphorsäure	1 000	(4) (44)	
	E 339	Natriumphosphate	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kaliumphosphate		(4) (15)	
	E 412	Guarkernmehl	1 000		Sofern das flüssige Erzeugnis teilweise hydrolysiertes Eiweiß enthält
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 000	(14)	
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7 500	(14)	Nur für Produkte in Pulverform
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9 000	(14)	Sofern die Produkte als Flüssigkeit verkauft werden, die teilweise hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	(14)	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(14): Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(15): E 339 und E 340 können in den in den Richtlinien 2006/141/EG, 2006/125/EG und 1999/21/EG festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(16): E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(43): E 331 und E 332 können in den in den Richtlinien 2006/141/EG, 2006/125/EG und 1999/21/EG festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(44): In den in den Richtlinien 2006/141/EG, 2006/125/EG und 1999/21/EG festgelegten Mengen.			
13.1.2	**Folgenahrung gemäß der Richtlinie 2006/141/EG**				
		Anmerkung: Bei der Herstellung von gesäuerten Milcharten dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.			
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		Nur in L(+)-Form
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	10		
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10	(16)	
	E 307	Alpha-Tocopherol	10	(16)	
	E 308	Gamma-Tocopherol	10	(16)	
	E 309	Delta-Tocopherol	10	(16)	
	E 322	Lecithine	1 000	(14)	
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	2 000	(43)	
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*	(43)	
	E 338	Phosphorsäure		(4) (44)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 339	Natriumphosphate	1 000	(4) (15)	
	E 340	Kaliumphosphate		(4) (15)	
	E 407	Carrageen	300	(17)	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	1 000	(17)	
	E 412	Guarkernmehl	1 000	(17)	
	E 440	Pektine	5 000		Nur gesäuerte Folgenahrung
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 000	(14)	
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7 500	(14)	Nur für Produkte in Pulverform
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9 000	(14)	Sofern die Produkte als Flüssigkeit verkauft werden, die teilweise hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	(14)	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten

(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.

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

(15): E 339 und E 340 können in den in den Richtlinien 2006/141/EG, 2006/125/EG und 1999/21/EG festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.

(16): E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

(17): Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(43): E 331 und E 332 können in den in den Richtlinien 2006/141/EG, 2006/125/EG und 1999/21/EG festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(44): In den in den Richtlinien 2006/141/EG, 2006/125/EG und 1999/21/EG festgelegten Mengen.			
13.1.3	**Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG**				
	E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 260	Essigsäure	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 261	Kaliumacetat	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 262	Natriumacetate	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 263	Calciumacetat	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 300	L-Ascorbinsäure	200	(18)	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschließlich Kekse, Zwieback und andere Beikost
	E 301	Natrium-L-Ascorbat	200	(18)	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschließlich Kekse, Zwieback und andere Beikost

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 302	Calcium-L-ascorbat	200	(18)	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschließlich Kekse, Zwieback und andere Beikost
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	100	(19)	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschließlich Kekse, Zwieback und andere Beikost
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	100	(19)	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschließlich Kekse, Zwieback und andere Beikost
	E 307	Alpha-Tocopherol	100	(19)	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschließlich Kekse, Zwieback und andere Beikost
	E 308	Gamma-Tocopherol	100	(19)	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschließlich Kekse, Zwieback und andere Beikost
	E 309	Delta-Tocopherol	100	(19)	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschließlich Kekse, Zwieback und andere Beikost
	E 322	Lecithine	10 000		Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost
	E 325	Natriumlactat	*quantum satis*		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 326	Kaliumlactat	*quantum satis*		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 327	Calciumlactat	*quantum satis*		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 334	Weinsäure (L+)	5 000	(42)	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost
	E 335	Natriumtartrate	5 000	(42)	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost
	E 336	Kaliumtartrate	5 000	(42)	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost
	E 338	Phosphorsäure	1 000	(4)	Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 339	Natriumphosphate	1 000	(4) (20)	Nur Getreidebeikost
	E 340	Kaliumphosphate	1 000	(4) (20)	Nur Getreidebeikost
	E 341	Calciumphosphate	1 000	(4) (20)	Nur Getreidebeikost
	E 341	Calciumphosphate	1 000	(4)	Nur in Desserts auf Früchtebasis
	E 354	Calciumtartrat	5 000	(42)	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback
	E 400	Alginsäure	500	(23)	Nur Desserts und Puddings
	E 401	Natriumalginat	500	(23)	Nur Desserts und Puddings

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 402	Kaliumalginat	500	(23)	Nur Desserts und Puddings
	E 404	Calciumalginat	500	(23)	Nur Desserts und Puddings
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10 000	(21)	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 412	Guarkernmehl	10 000	(21)	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 414	Gummi arabicum	10 000	(21)	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 415	Xanthan	10 000	(21)	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 440	Pektin	10 000	(21)	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 410	Johannisbrotkernmehl	20 000	(21)	Nur glutenfreie Getreidebeikost
	E 412	Guarkernmehl	20 000	(21)	Nur glutenfreie Getreidebeikost
	E 414	Gummi arabicum	20 000	(21)	Nur glutenfreie Getreidebeikost
	E 415	Xanthan	20 000	(21)	Nur glutenfreie Getreidebeikost
	E 440	Pektin	20 000	(21)	Nur glutenfreie Getreidebeikost
	E 450	Diphosphate	5 000	(4) (42)	Nur Kekse und Zwieback
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5 000	(22)	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5 000	(22)	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5 000	(22)	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5 000	(22)	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost
	E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*		Nur als Backtriebmittel
	E 501	Kaliumcarbonate	*quantum satis*		Nur als Backtriebmittel
	E 503	Ammoniumcarbonate	*quantum satis*		Nur als Backtriebmittel
	E 507	Salzsäure	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 524	Natriumhydroxid	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 525	Kaliumhydroxid	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 526	Calciumhydroxid	*quantum satis*		Nur Getreidebeikost und andere Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 551	Siliciumdioxid	2 000		Nur Trockengetreidebeikost
	E 575	Glucono-delta-Lacton	5 000	(42)	Nur Kekse und Zwieback
	E 920	L-Cystein	1 000		Nur Kekse für Säuglinge und Kleinkinder
	E 1404	Oxidierte Stärke	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1410	Monostärkephosphat	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 1412	Distärkephosphat	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1420	Acetylierte Stärke	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	50 000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 300	Ascorbinsäure	300	(18)	Nur Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis
	E 301	Natriumascorbat	300	(18)	Nur Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis
	E 302	Calciumascorbat	300	(18)	Nur Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		Nur zuckerarme Produkte auf Früchtebasis
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(18): E 300, E 301 und E 302 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, Mengen berechnet als Ascorbinsäure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(19): E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(20): E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(22): E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(23): E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(42): Als Restgehalt.			
13.1.4	**Sonstige Kleinkindnahrung**				
		Anmerkung: Bei der Herstellung von gesäuerten Milcharten dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.			
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		Nur in L(+)-Form
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	100	(19)	
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	100	(19)	
	E 307	Alpha-Tocopherol	100	(19)	
	E 308	Gamma-Tocopherol	100	(19)	
	E 309	Delta-Tocopherol	100	(19)	
	E 322	Lecithine	10 000	(14)	
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 331	Natriumcitrate	2 000		
	E 332	Kaliumcitrate			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 338	Phosphorsäure		(1) (4)	
	E 339	Natriumphosphate	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Kaliumphosphate	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carrageen	300		
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10 000	(21)	
	E 412	Guarkernmehl	10 000	(21)	
	E 414	Gummi arabicum	10 000	(21)	
	E 415	Xanthan	10 000	(21)	
	E 440	Pektine	5 000	(21)	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 000	(14)	
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7 500	(14)	Nur für Produkte, die in Pulverform verkauft werden
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9 000	(14)	Sofern die Produkte als Flüssigkeit verkauft werden, die teilweise hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	(14)	Nur in Produkten, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten
	E 500	Sodium carbonates	*quantum satis*		
	E 501	Potassium carbonates	*quantum satis*		
	E 503	Ammoniumcarbonate	*quantum satis*		
	E 507	Salzsäure	*quantum satis*		Nur zur Korrektur des pH-Wertes

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 524	Natriumhydroxid	*quantum satis*		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 525	Kaliumhydroxid	*quantum satis*		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 1404	Oxidierte Stärke	50 000		
	E 1410	Monostärkephosphat	50 000		
	E 1412	Distärkephosphat	50 000		
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	50 000		
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	50 000		
	E 1420	Acetylierte Stärke	50 000		
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	50 000		
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	50 000		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(14): Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.			
		(15): E 339 und E 340 können in den in den Richtlinien 2006/141/EG, 2006/125/EG und 1999/21/EG festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(16): E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(21): E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
13.1.5	**Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 1999/21/EG und besondere Säuglingsanfangsnahrung**				

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
13.1.5.1	**Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und besondere Säuglingsanfangsnahrung**				
	Es gelten die Zusatzstoffe der Kategorien 13.1.1 und 13.1.2				
	E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*		
	E 304(i)	L-Ascorbylpalmitat	100		
	E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*		
	E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*		
	E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*		
	E 338	Phosphorsäure	1 000	(1) (4)	Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 339	Natriumphosphate	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Kaliumphosphate	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Calciumphosphate	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Natriumalginat	1 000		Ab vier Monaten in Sonderkost mit angepasster Zusammensetzung, die bei Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
	E 405	Propylenglycolalginat	200		Ab zwölf Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10 000		Ab Geburt in Produkten zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
	E 412	Guarkernmehl	10 000		Ab Geburt in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthält

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 415	Xanthan	1 200		Ab Geburt zur Verwendung in Produkten auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme mit Eiweißmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 440	Pektine	10 000		Ab Geburt in Produkten, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden
	E 466	Carboxymethylcellulose	10 000		Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5 000		Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweißfreie Lebensmittel
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7 500		Nur für Produkte in Pulverform; ab Geburt
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9 000		Nur für Produkte in flüssiger Form; ab Geburt
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120		Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten
	E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*		Nur als Backtriebmittel
	E 501	Kaliumcarbonate	*quantum satis*		Nur als Backtriebmittel
	E 507	Salzsäure	*quantum satis*		Nur als Backtriebmittel
	E 524	Natriumhydroxid	*quantum satis*		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 525	Kaliumhydroxid	*quantum satis*		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 526	Calciumhydroxid	*quantum satis*		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20 000		Nur in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(20): E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
13.1.5.2	**Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 1999/21/EG**				
	Es gelten die Zusatzstoffe der Kategorie 13.1.3, ausgenommen E 270, E 333 und E 341				
	E 401	Natriumalginat	1 000		Ab vier Monaten in Sonderkost mit angepasster Zusammensetzung, die für Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
	E 405	Propylenglycolalginat	200		Ab zwölf Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10 000		Ab Geburt in Produkten zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
	E 412	Guarkernmehl	10 000		Ab Geburt in Produkten in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 415	Xanthan	1 200		Ab Geburt zur Verwendung in Produkten auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme mit Eiweißmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 440	Pektine	10 000		Ab Geburt in Produkten, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden
	E 466	Carboxymethylcellulose	10 000		Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5 000		Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweißfreie Lebensmittel

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7 500		Nur für Produkte in Pulverform; ab Geburt
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9 000		Nur für Produkte in flüssiger Form; ab Geburt
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120		Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20 000		
13.2	**Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG (ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorie 13.1.5)**				
	Produkte dieser Kategorie können auch Zusatzstoffe enthalten, die in den entsprechenden Lebensmittelkategorien zulässig sind				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50		
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 500	(1) (2)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	
	E 405	Propylenglycolalginat	1 200		
	E 406	Agar-Agar	*quantum satis*		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 432-E 436	Polysorbate	1 000	(1)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1 000		
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2 000	(1)	
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	1 000		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	400	(51)	
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(52)	
	E 955	Sucralose	400		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	330	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	32		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
13.3	**Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise)**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50		
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 500	(1) (2)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 405	Propylenglycolalginat	1 200		
	E 432-E 436	Polysorbate	1 000	(1)	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1 000		
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2 000	(1)	
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	800		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	400	(51)	
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	240	(52)	
	E 955	Sucralose	320		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	270	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	26		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
13.4	**Lebensmittel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 41/2009, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind**				
	In den Produkten dieser Kategorie können auch Zusatzstoffe verwendet werden, die in den entsprechenden Kategorien der Vergleichsprodukte zulässig sind				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Auch trockene Teigwaren
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Zudem sind alle Zusatzstoffe in den Gluten enthaltenden Vergleichsprodukten zulässig.				
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
14	**Getränke**				
14.1	**Nichtalkoholische Getränke**				
14.1.1	**Wasser, einschließlich natürlichen Mineralwassers gemäß der Richtlinie 2009/54/EG und Quellwasser, sowie jedes in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser**				
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	500	(1) (4)	Nur hergestelltes Tafelwasser
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(48): Bei der Herstellung von Tafelwasser zur Standardisierung zugesetzte Mineralsalze werden nicht als Zusatzstoffe klassifiziert.			
14.1.2	**Fruchtsäfte gemäß der Richtlinie 2001/112/EG und Gemüsesäfte**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur Gemüsesäfte
	E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*		Nur Traubensaft
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	500	(1) (2)	Nur *sød ... saft* oder *sødet ... saft*
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	2 000	(1) (2)	Nur Traubensaft, unvergoren, für sakramentale Handlungen
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	200	(1) (2)	Nur *sød ... saft* oder *sødet ... saft*
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	2 000	(3)	Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur Orangen-, Grapefruit-, Apfel- oder Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	350	(3)	Nur Limonen- oder Zitronensaft
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	70	(3)	Nur Traubensaft, unvergoren, für sakramentale Verwendung
	E 296	Äpfelsäure	3 000		Nur Ananassaft
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	3 000		
	E 336	Kaliumtartrate	*quantum satis*		Nur Traubensaft
	E 440	Pektine	3 000		Nur Ananas- und Passionsfruchtsaft
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Nur Ananassaft und *sød ... saft* oder *sødet ... saft*
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
14.1.3	**Fruchtnektare gemäß der Richtlinie 2001/112/EG und Gemüsenektare und gleichartige Produkte**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur Gemüsenektare; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	300	(1) (2)	Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	250	(1) (2)	Nur Obstsirupe nach schwedischer Tradition; Höchstmenge gilt, wenn auch E 210-E 213 (Benzoesäure — Benzoate) verwendet wurden

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	150	(1) (2)	Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition
	E 270	Milchsäure	5 000		
	E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*		Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	5 000		
	E 440	Pektine	3 000		Nur Ananas- und Passionsfruchtnektar
	E 466	Carboxymethylcellulose	*quantum satis*		Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition aus Zitrusfrüchten
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	600		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	250	(51)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	80	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	300		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	30		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M4	E 960	Steviolglycoside	100	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M2	E 961	Neotam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
14.1.4	**Aromatisierte Getränke**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	(25)	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte
	E 160d	Lycopin	12		Ausgenommen lösliche Getränke
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	300	(1) (2)	Ausgenommen Getränke auf Milchbasis
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	250	(1) (2)	Die Höchstmenge gilt, wenn auch E 210-E 213 (Benzoesäure — Benzoate) verwendet wurden

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	150	(1) (2)	Ausgenommen Getränke auf Milchbasis
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	20	(3)	Nur Restgehalt von Konzentraten in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken, die Fruchtsaft enthalten
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glucosesirup
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	350	(3)	Nur Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5 % Gerste (*barley water*)
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	250	(3)	Nur andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; *capilé*, *groselha*
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 297	Fumarsäure	1 000		Nur sofortlösliche Getränkepulver auf Früchtebasis
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	700	(1) (4)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	500	(1) (4)	Nur Sportlergetränke
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	4 000	(1) (4)	Nur molkeproteinhaltige Sportlergetränke
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	20 000	(1) (4)	Nur Pflanzeneiweißgetränke
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	2 000	(1) (4)	Nur Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis
	E 355-E 357	Adipinsäure — Adipate	10 000	(1)	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 363	Bernsteinsäure	3 000		Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 405	Propylenglycolalginat	300		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	5 000		Nur Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel
	E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	300		Nur trübe Getränke
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100		Nur trübe Getränke
	E 459	Beta-Cyclodextrin	500		Nur aromatisierte sofortlösliche Getränkepulver
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	Nur Getränke auf Milchbasis, Anis-, Kokos- und Mandelgetränke
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	10 000	(1)	Nur Pulver zur Herstellung heißer Getränke
	E 481-E 482	Kalium- und Calciumstearoyl-2-lactylate	2 000	(1)	Nur Pulver zur Herstellung heißer Getränke
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	600		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	250	(51)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	80	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	100	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte *gaseosa*
	E 955	Sucralose	300		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	30		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte, ausgenommen aromatisierte Getränke auf der Basis von Milch oder Milchderivaten
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf der Basis von Milch oder Milchderivaten
	E 957	Thaumatin	0,5		Nur als Geschmacksverstärker in aromatisierten nichtalkoholischen Getränken auf Wasserbasis
▼M4	E 960	Steviolglycoside	80	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M2	E 961	Neotam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Produkten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 999	Quillajaextrakt	200	(45)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			
		(25): Bei den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg bzw. 50 mg/l nicht übersteigen.			
		(45): Berechnet als wasserfreier Extrakt.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2 **14.1.5**		**Kaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte**			
14.1.5.1		**Kaffee, Kaffee-Extrakte**			
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur als Überzug für Kaffeebohnen
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur als Überzug für Kaffeebohnen

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzug für Kaffeebohnen
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur als Überzug für Kaffeebohnen
14.1.5.2	**Sonstige**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen nicht aromatisierter Blatttee, eingeschlossen aromatisierter Instantkaffee; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind in Getränken nicht zulässig
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	600	(1) (2)	Nur Teekonzentrate und Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (flüssig)
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Nur Flüssigteekonzentrat
	E 297	Fumarsäure	1 000		Nur Instantprodukte für die Zubereitung von aromatisierten Tees und Kräutertees
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	2 000	(1) (4)	Nur Getränke auf Kaffeebasis für Verkaufsautomaten; Instanttee oder Instantkräutertee
	E 355-E 357	Adipinsäure — Adipate	10 000	(1)	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 363	Bernsteinsäure	3 000		Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	1 000	(1)	Nur Kaffee in Dosen, flüssig
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	10 000	(1)	Nur Pulver zur Herstellung heißer Getränke
	E 481-E 482	Kalium- und Calciumstearoyl-2-lactylat	2 000	(1)	Nur Pulver zur Herstellung heißer Getränke

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 491-E 495	Sorbitester	500	(1)	Nur Teekonzentrate und Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (flüssig)
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			
14.2	**Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt**				
14.2.1	**Bier und Malzgetränke**				
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur Bier
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	200	(1) (2)	Nur alkoholfreies Bier; Bier im Fass, das mehr als 0,5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	Nur Bier im Fass, das mehr als 0,5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	20	(3)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50		Nur Bier mit Nachgärung im Fass
	E 270	Milchsäure	*quantum satis*		
	E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*		
	E 330	Citronensäure	*quantum satis*		
	E 405	Propylenglycolalginat	100		
	E 414	Gummi arabicum	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	350		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol; *Bière de table*/Tafelbier/*Table beer* (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen obergäriges Einfachbier; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art *oud bruin*
	E 951	Aspartam	600		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol; *Bière de table*/Tafelbier/*Table beer* (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen obergäriges Einfachbier; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH; dunkles Bier der Art *oud bruin*
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	80	(52)	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol; *Bière de table*/Tafelbier/*Table beer* (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen obergäriges Einfachbier; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH; dunkles Bier der Art *oud bruin*
	E 955	Sucralose	250		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol; *Bière de table*/Tafelbier/*Table beer* (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen obergäriges Einfachbier; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH; dunkles Bier der Art *oud bruin*

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 959	Neohesperidin DC	10		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol; *Bière de table*/Tafelbier/*Table beer* (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen obergäriges Einfachbier; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH; dunkles Bier der Art *oud bruin*
▼M4	E 960	Steviolglycoside	70	(60)	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 Vol-%; „Bière de table/Tafelbier/Table beer“ (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen „obergäriges Einfachbier“; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art „oud bruin“
▼M2	E 961	Neotam	20		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol; *Bière de table*/Tafelbier/*Table beer* (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen obergäriges Einfachbier; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH; dunkles Bier der Art *oud bruin*
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol; *Bière de table*/Tafelbier/*Table beer* (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen obergäriges Einfachbier; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH; dunkles Bier der Art *oud bruin*
	E 950	Acesulfam K	25	(52)	Nur brennwertvermindertes Bier
	E 951	Aspartam	25		Nur brennwertvermindertes Bier
	E 955	Sucralose	10		Nur brennwertvermindertes Bier

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 959	Neohesperidin DC	10		Nur brennwertvermindertes Bier
	E 961	Neotam	1		Nur brennwertvermindertes Bier
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	25	(11)b (49) (50)	Nur brennwertvermindertes Bier
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
14.2.2		**Wein und andere Produkte gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und die alkoholfreien Entsprechungen**			
		Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nach der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates, dem Beschluss 2006/232/EG des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission sowie deren Durchführungsbestimmungen zulässig.			
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	Nur alkoholfreie Produkte
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3)	Nur alkoholfreie Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Nur alkoholfreie Produkte
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			
14.2.3	**Apfelwein und Birnenwein**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		Ausgenommen *cidre bouché*
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Ausgenommen *cidre bouché*
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur *cidre bouché*
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3)	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	
	E 405	Propylenglycolalginat	100		Ausgenommen *cidre bouché*
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Ausgenommen *cidre bouché*

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	80	(52)	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Neohesperidin DC	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Quillajaextrakt	200	(45)	Ausgenommen *cidre bouché*
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			
		(45): Berechnet als wasserfreier Extrakt.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
14.2.4	**Fruchtwein und *made wine***				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		
	E 160d	Lycopin	10		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	260	(3)	Nur *made wine*
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Nur Fruchtweine und alkoholreduzierter Wein
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	
	E 353	Metaweinsäure	100		Nur *made wine*
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000		
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
14.2.5	**Met**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(24)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			
14.2.6	**Spirituosen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 110/2008**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen Whisky oder Whiskey; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 dürfen nur in Likören verwendet werden
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		Ausgenommen: Spirituosen gemäß Artikel 5 Absatz 1 und die in Anhang II Nummern 1-14 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 aufgeführten Verkehrsbezeichnungen sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden, *London Gin*, *Sambuca*, *Maraschino*, *Marrasquino* oder *Maraskino* und *Mistrà*

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Ausgenommen: Spirituosen gemäß Artikel 5 Absatz 1 und die in Anhang II Nummern 1-14 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 aufgeführten Verkehrsbezeichnungen sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden, *London Gin*, *Sambuca*, *Maraschino*, *Marrasquino* oder *Maraskino* und *Mistrà*
	E 123	Amaranth	30		Ausgenommen: Spirituosen gemäß Artikel 5 Absatz 1 und die in Anhang II Nummern 1-14 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 aufgeführten Verkehrsbezeichnungen sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden, *London Gin*, *Sambuca*, *Maraschino*, *Marrasquino* oder *Maraskino* und *Mistrà*
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Ausgenommen: Obstbrände, Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden, *London Gin*, *Sambuca*, *Maraschino*, *Marrasquino* oder *Maraskino* und *Mistrà*, Whisky und Whiskey (nur E 150a)
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		Nur Liköre
	E 174	Silber	*quantum satis*		Nur Liköre
	E 175	Gold	*quantum satis*		Nur Liköre
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	Ausgenommen: Whisky/Whiskey
	E 405	Propylenglycolalginat	10 000		Nur Emulsionsliköre
	E 416	Karayagummi	10 000		Nur Liköre auf Eierbasis

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100		Nur trübe Spirituosen
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	Ausgenommen: Whisky/Whiskey
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5 000		Nur Emulsionsliköre
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	8 000	(1)	Nur Emulsionsliköre
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
14.2.7	**Aromatisierte Getränke auf Weinbasis gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91**				
14.2.7.1	**Aromatisierte Weine**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*			Ausgenommen *americano, bitter vino*
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Ausgenommen *americano, bitter vino*
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		
	E 100	Kurkumin	100	(26) (27)	Nur *americano, bitter vino*
	E 101	Riboflavine	100	(26) (27)	Nur *americano, bitter vino*
	E 102	Tartrazin	100	(26) (27)	Nur *americano, bitter vino*
	E 104	Chinolingelb	100	(26) (27)	Nur *americano, bitter vino*

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 110	Gelborange S	100	(27)	Nur *bitter vino*
	E 120	Echtes Karmin	100	(26) (27)	Nur *americano, bitter vino*
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	100	(26) (27)	Nur *americano, bitter vino*
	E 123	Amaranth	100	(26) (27)	Nur *americano, bitter vino*
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	100	(26) (27)	Nur *americano, bitter vino*
	E 129	Allurarot AG	100	(27)	Nur *bitter vino*
	E 123	Amaranth	30		Nur Aperitifweine
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur *americano, bitter vino*
	E 160d	Lycopin	10		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			
		(26): In *americano* sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.			
		(27): In *bitter vino* sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
14.2.7.2	**Aromatisierte weinhaltige Getränke**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		Ausgenommen *bitter soda*, *sangria*, *claria*, *zurra*
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Ausgenommen *bitter soda*, *sangria*, *claria*, *zurra*
	E 100	Kurkumin	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 101	Riboflavine	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 102	Tartrazin	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 104	Chinolingelb	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 110	Gelborange S	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 120	Echtes Karmin	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 122	Azorubin (Carmoisin)	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 123	Amaranth	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 129	Allurarot AG	100	(28)	Nur *bitter soda*
	E 150a-d	Zuckerkulör	*quantum satis*		Nur *bitter soda*
	E 160d	Lycopin	10		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			
		(28): In *bitter soda* sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.			
14.2.7.3	**Aromatisierte weinhaltige Cocktails**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		
	E 160d	Lycopin	10		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			
14.2.8	**Sonstige alkoholische Getränke einschließlich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 123	Amaranth	30		Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	200	(1) (2)	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	200	(1) (2)	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Nur weinhaltige Getränke

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	1 000	(1) (4)	
	E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	300		Nur aromatisierte trübe alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100		Nur aromatisierte trübe alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	8 000	(1)	Nur aromatisierte Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	250	(51)	Nur Mischgetränke aus alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Neohesperidin DC	30		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	150	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	20		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(24): Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.			

▼M4

		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			

▼M2

15	**Verzehrfertige süße oder herzhafte Happen und Knabbereien**				
15.1	**Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		Ausgenommen extrudierte oder expandierte würzige Knabberprodukte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Nur extrudierte oder expandierte herzhafte Knabberprodukte
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		Ausgenommen extrudierte oder expandierte herzhafte Knabberprodukte
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	20		Nur extrudierte oder expandierte herzhafte Knabberprodukte
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 203; E 214-E 219	Sorbinsäure — Sorbate; p-Hydroxybenzoate	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1)	Nur Knabbereien auf Getreidebasis
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	50	(41) (46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	3 000		Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 416	Karayagummi	5 000		Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2 000	(1)	Nur Knabbereien auf Getreidebasis
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5 000	(1)	Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzugmittel

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(5): E 214-E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB)			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
		(60): Berechnet als Stevioläquivalente			
15.2	**Verarbeitete Nüsse**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		Nur salzige Nüsse mit Überzug
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		Nur salzige Nüsse mit Überzug
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 203; E 214-E 219	Sorbinsäure — Sorbate; p-Hydroxybenzoate	1 000	(1) (2) (5)	Nur überzogene Nüsse
	E 220-E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur marinierte Nüsse
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (13)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(41) (46)	
	E 416	Karayagummi	10 000		Nur als Überzug für Nüsse
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	*quantum satis*		Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	18		
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO_2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.			
		(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.			
		(5): E 214-E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB)			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(13): Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.			
		(41): Auf den Fettgehalt bezogen.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
16	**Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	1 000	(1) (2)	Nur *frugtgrød*, rote Grütze und *pasha*
	E 200-E 203	Sorbinsäure — Sorbate	2 000	(1) (2)	Nur *ostkaka*
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	300	(1) (2)	Nur nicht wärmebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis
	E 210-E 213	Benzoesäure — Benzoate	500	(1) (2)	Nur *frugtgrød* und rote Grütze
	E 234	Nisin	3		Nur Grieß- und Tapiokapudding und ähnliche Produkte
	E 280-E 283	Propionsäure — Propionate	1 000	(1) (6)	Nur *Christmas pudding*
	E 297	Fumarsäure	4 000		Nur geleeartige Desserts, Desserts mit Fruchtgeschmack; Trockendessertmischungen in Pulverform
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	3 000	(1) (4)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	7 000	(1) (4)	Nur Trockendessertmischungen in Pulverform
	E 355-E 357	Adipinsäure — Adipate	1 000	(1)	Nur Trockendessertmischungen in Pulverform
	E 355-E 357	Adipinsäure — Adipate	6 000	(1)	Nur geleeartige Desserts
	E 355-E 357	Adipinsäure — Adipate	1 000	(1)	Nur Desserts mit Fruchtgeschmack

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 363	Bernsteinsäure	6 000		
	E 416	Karayagummi	6 000		
	E 427	Cassiagummi	2 500		Nur für Dessertspeisen und ähnliche Produkte auf Milchbasis
	E 432-E 436	Polysorbate	3 000	(1)	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	5 000	(1)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2 000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5 000		
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5 000	(1)	
	E 483	Stearyltartrat	5 000		
	E 491-E 495	Sorbitester	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	1 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	250	(51)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	100	(52)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 957	Thaumatin	5		Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M4	E 960	Steviolglycoside	100	(60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
▼M2	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

(4): Der Höchstwert wird berechnet als P_2O_5.

(6): Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.

(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.

(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.

(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.

(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2 **17**		**Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Richtlinie 2002/46/EG, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder**			
17.1		**Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschließlich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen**			
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 410, E 412, E 415, E 417 dürfen nicht zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, denen das Wasser entzogen wurde und die beim Verzehr aufquellen sollen
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300		
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	1 000	(1) (2)	Nur in Produkten in trockener Form, die Zubereitungen von Vitamin A oder von Kombinationen aus Vitamin A und D enthalten
	E 310-E 321	Gallate, TBHQ, BHA und BHT	400	(1)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	*quantum satis*		
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	400	(46)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 405	Propylenglycolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	*quantum satis*		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	1 500		
	E 432-E 436	Polysorbate	*quantum satis*		
	E 459	Beta-Cyclodextrin	*quantum satis*		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragées
	E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	30 000		
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 491-E 495	Sorbitester	*quantum satis*	(1)	
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	10 000		
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		
	E 903	Carnaubawachs	200		
	E 904	Schellack	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	500		
	E 951	Aspartam	2 000		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	500	(51)	

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	500	(52)	
	E 955	Sucralose	800		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	670	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	60		
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*quantum satis*		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragées
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	*quantum satis*		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragées
	E 1203	Polyvinylalkohol (PVA)	18 000		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1204	Pullulan	*quantum satis*		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1205	Basisches Methacrylat-Copolymer	100 000		
	E 1505	Triethylcitrat	3 500		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1521	Polyethylenglycol	10 000		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2					
17.2	**Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200-E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	2 000	(1) (2)	
	E 310-E 321	Gallate, TBHQ, BHA und BHT	400	(1)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	*quantum satis*		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	400	(46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	*quantum satis*		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	1 500		
	E 432-E 436	Polysorbate	*quantum satis*		
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 491-E 495	Sorbitester	*quantum satis*		
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	10 000		
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	400	(51)	
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	80	(52)	
	E 955	Sucralose	240		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(2): Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente			
▼M2					
17.3	**Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup oder in kaubarer Form**				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*	*quantum satis*		
	Gruppe IV	Polyole	*quantum satis*		
	Gruppe III	Lebensmittelfarbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300		Nur feste Nahrungsergänzungsmittel
	Gruppe III	Lebensmittelfarbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		Nur flüssige Nahrungsergänzungsmittel

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 160d	Lycopin	30		
	E 310-E 321	Gallate, TBHQ, BHA und BHT	400	(1)	
	E 338-E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate	*quantum satis*		
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	400	(46)	
	E 405	Propylenglycolalginat	1 000		
	E 416	Karayagummi	*quantum satis*		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	1 500		
	E 432-E 436	Polysorbate	*quantum satis*		
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren — Zuckerglyceride	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	*quantum satis*		
	E 491-E 495	Sorbitester	*quantum satis*		
	E 551-E 559	Siliciumdioxid — Silicate	10 000		
	E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*		
	E 902	Candelillawachs	*quantum satis*		
	E 903	Carnaubawachs	200		
	E 904	Schellack	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfam K	2 000		

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
	E 951	Aspartam	5 500		
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	1 250	(51)	
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	1 200	(52)	
	E 955	Sucralose	2 400		
	E 957	Thaumatin	400		
	E 959	Neohesperidin DC	400		
▼M4	E 960	Steviolglycoside	1 800	(60)	
▼M2	E 961	Neotam	185		
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in Nahrungsergänzungsmitteln auf Vitamin- und/oder Mineralstoffbasis
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	2 000	(11)a (49) (50)	
		(1): Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.			
		(11): Die Mengen werden berechnet als a) Acesulfam-K-Äquivalent oder b) Aspartam-Äquivalent.			
		(49): Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.			
		(50): Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.			

▼M2

Kategorie-Nummer	E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Fußnoten	Beschränkungen/Ausnahmen
		(51): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.			
		(52): Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.			
		(46): Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.			
▼M4		(60): Berechnet als Stevioläquivalente.			
▼M2 **18**		**Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1 bis 17 fallen, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindnahrung**			
	Gruppe I	Zusatzstoffe			

▼M3

ANHANG III

EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen sowie in Nährstoffen zugelassenen Zusatzstoffe, auch Trägerstoffe, mit den Bedingungen für ihre Verwendung

Begriffsbestimmungen:

1. *„Nährstoffe":* Für die Zwecke dieses Anhangs sind Nährstoffe Vitamine, Mineralstoffe und andere für Ernährungszwecke zugesetzte Stoffe, sowie für physiologische Zwecke zugesetzte Stoffe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006, der Richtlinie 2002/46/EG, der Richtlinie 2009/39/EG und der Verordnung (EG) Nr. 953/2009.

2. *„Zubereitung":* Für die Zwecke dieses Anhangs ist eine Zubereitung eine Formulierung von einem oder mehreren Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und/oder Nährstoffen, der Stoffe wie beispielsweise Lebensmittelzusatzstoffe und/oder andere Lebensmittelzutaten beigemischt sind, um die Lagerung, den Verkauf, die Standardisierung, die Verdünnung oder die Lösung zu erleichtern.

TEIL 1

Trägerstoffe in Lebensmittelzusatzstoffen

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
E 1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	1 000 mg/kg im Endlebensmittel (als Restgehalt) [1]	Farbstoffe, Emulgatoren und Antioxidationsmittel
E 422	Glycerin	*quantum satis*	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 420	Sorbit		
E 421	Mannit		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltit		
E 966	Lactit		
E 967	Xylit		
E 968	Erythrit		
E 400 - E 404	Alginsäure — Alginate (Teil 6 Tabelle 7)		
E 405	Propylenglycolalginat		
E 406	Agar-Agar		
E 407	Carrageen		
E 410	Johannisbrotkernmehl		
E 412	Guarkernmehl		
E 413	Traganth		
E 414	Gummi arabicum		
E 415	Xanthan		
E 440	Pektine		

▼**M3**

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
E 432 - E 436	Polysorbate (Teil 6 Tabelle 4)	*quantum satis*	Antischaummittel
E 442	Ammoniumphosphatide	*quantum satis*	Antioxidationsmittel
E 460	Cellulose	*quantum satis*	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 461	Methylcellulose		
E 462	Ethylcellulose		
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		
E 466	Carboxymethylcellulose (Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)		
E 322	Lecithine	*quantum satis*	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 432 - E 436	Polysorbate (Teil 6 Tabelle 4)		
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren		
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren		
E 491 - E 495	Sorbitester (Teil 6 Tabelle 5)	*quantum satis*	Farbstoffe und Antischaummittel
E 1404	Oxidierte Stärke	*quantum satis*	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		

▼**M3**

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
E 1440	Hydroxypropylstärke		
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat		
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke		
E 170	Calciumcarbonat		
E 263	Calciumacetat		
E 331	Natriumcitrate		
E 332	Kaliumcitrate		
E 341	Calciumphosphate		
E 501	Kaliumcarbonate		
E 504	Magnesiumcarbonate		
E 508	Kaliumchlorid		
E 509	Calciumchlorid		
E 511	Magnesiumchlorid		
E 514	Natriumsulfate		
E 515	Kaliumsulfate		
E 516	Calciumsulfat		
E 517	Ammoniumsulfat		
E 577	Kaliumgluconat		
E 640	Glycin und sein Natriumsalz		
E 1505 ([1])	Triethylcitrat		
E 1518 ([1])	Glycerintriacetat (Triacetin)		
E 551	Siliciumdioxid	*quantum satis*	Emulgatoren und Farbstoffe
E 552	Calciumsilicat		
E 553b	Talkum	50 mg/kg in der Farbstoffzubereitung	Farbstoffe
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*	Farbstoffe
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	*quantum satis*	Süßungsmittel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 322	Lecithine	*quantum satis*	Überzugmittel für Obst
E 432 - E 436	Polysorbate		

▼M3

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 491 - E 495	Sorbitester		
E 570	Speisefettsäuren		
E 900	Dimethylpolysiloxan		
E 1521	Polyethylenglycol	*quantum satis*	Süßungsmittel
E 425	Konjak	*quantum satis*	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 459	Beta-Cyclodextrin	1 000 mg/kg im Endlebensmittel	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose Vernetzter Cellulosekautschuk	*quantum satis*	Süßungsmittel
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	*quantum satis*	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	90 %, bezogen auf das Pigment	In E 171, Titandioxid, und E 172, Eisenoxide und Eisenhydroxide

([1]) Höchstmenge aus allen Quellen in Lebensmitteln: 3 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination mit E 1505, E 1517 und E 1518). Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.

TEIL 2

Lebensmittelzusatzstoffe außer Trägerstoffen in Lebensmittelzusatzstoffen ([1])

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
Tabelle 1		*quantum satis*	Alle Zubereitungen von Lebensmittelzusatzstoffen
E 200 - E 203	Sorbinsäure — Sorbate (Teil 6 Tabelle 3)	1 500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im Endprodukt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
E 210	Benzoesäure		
E 211	Natriumbenzoat		
E 212	Kaliumbenzoat		
E 220 - E 228	Schwefeldioxid — Sulfite (Teil 6 Tabelle 3)	100 mg/kg in der Zubereitung und 2 mg/kg berechnet als SO_2 im Endprodukt	Farbstoffzubereitungen (außer E 163, Anthocyane, E 150 b, Sulfitlaugen-Zuckerkulör, und E 150 d, Ammonsulfit-Zuckerkulör) ([2])

▼**M3**

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	20 mg/kg einzeln oder in Kombination (auf den Fettgehalt bezogen) in der Zubereitung 0,4 mg/kg im Endprodukt (einzeln oder in Kombination)	Emulgatoren mit Gehalt an Speisefettsäuren
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)		
E 338	Phosphorsäure	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
E 339	Natriumphosphate		
E 340	Kaliumphosphate		
E 343	Magnesiumphosphate		
E 450	Diphosphate		
E 451	Triphosphate		
E 341	Calciumphosphate	40 000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen von Farbstoffen und Emulgatoren
		10 000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen von Polyolen
		10 000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen von E 412, Guarkernmehl
E 392	Extrakt aus Rosmarin	1 000 mg/kg in der Zubereitung, 5 mg/kg im Endprodukt berechnet als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure	Farbstoffzubereitungen
E 416	Karayagummi	50 000 mg/kg in der Zubereitung, 1 mg/kg im Endprodukt	Farbstoffzubereitungen
E 432 - E 436	Polysorbate	*quantum satis*	Farbstoffzubereitungen, fettlösliche Antioxidationsmittel und Überzugmittel für Obst
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Farbstoffzubereitungen und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Farbstoffzubereitungen und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	50 000 mg/kg in der Zubereitung, 500 mg/kg im Endlebensmittel	Als Emulgator in Farbstoffzubereitungen für: Surimi und Fischprodukte japanischer Art (Kamboko) (E 120, Echtes Karmin (Cochenille)) Fleischprodukte, Fischpasten und Fruchtzubereitungen für aromatisierte Milchprodukte und Desserts (E 163, Anthocyane, E 100, Kurkumin, und E 120 Echtes Karmin (Cochenille))
E 491 - E 495	Sorbitester (Teil 6 Tabelle 5)	*quantum satis*	Farbstoffzubereitungen, Antischaummittel und Überzugmittel für Obst

▼M3

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
E 551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Farbstoffzubereitungen in Pulverform
		10 000 mg/kg in der Zubereitung	E 508, Kaliumchlorid, und Zubereitungen von E 412, Guarkernmehl
E 551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Emulgatoren
E 552	Calciumsilicat		
E 551	Siliciumdioxid	10 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Polyolen
E 552	Calciumsilicat		
E 553a	Magnesiumsilicat		
E 553b	Talkum		
E 900	Dimethylpolysiloxan	200 mg/kg in der Zubereitung, 0,2 mg/l im Endlebensmittel	Farbstoffzubereitungen von E 160 a, Karotine, E 160 b, Annatto (Bixin, Norbixin), E 160 c, Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin), E 160 d, Lycopin, und E 160 e, Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester
E 903	Carnaubawachs	130 000 mg/kg in der Zubereitung, 1 200 mg/kg im Endprodukt aus allen Quellen	Als Stabilisator in Zubereitungen von Süßungsmitteln und/oder Säuren für Kaugummi

([1]) Ausgenommen als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassene Enzyme.
([2]) Anthocyane (E 163) können bis zu 100 000 mg/kg an Sulfiten enthalten. Nach den Reinheitskriterien (Richtlinie 2008/128/EG) dürfen Sulfitlaugen-Zuckerkulör (E 150 b) und Ammonsulfit-Zuckerkulör (E 150 d) 200 mg/kg enthalten.

Anmerkung: Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Teil 2:

(1) Die in Tabelle 1 von Teil 6 dieses Anhangs aufgeführten Zusatzstoffe, die im allgemeinen grundsätzlich ohne Höchstmengenbeschränkung (*quantum satis*-Grundsatz) für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind und der Gruppe I in Anhang II Teil C Nummer 1 angehören, unterliegen als Zusatzstoffe (nicht als Trägerstoffe) in Lebensmittelzusatzstoffen grundsätzlich keiner Höchstmengenbeschränkung, sofern nicht anders angegeben.

(2) Bei Phosphaten und Silicaten wurden nur für die Zusatzstoffzubereitung, nicht für das Endlebensmittel, Höchstmengen festgelegt.

(3) Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Zusatzstoffzubereitung und das Endlebensmittel Höchstmengen festgelegt.

(4) Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

PART 3

Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich der Trägerstoffe in Lebensmittelenzymen ([1])

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 200	Sorbinsäure	20 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kaliumsorbat				

▼**M3**

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 210	Benzoesäure	5 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) 12 000 mg/kg in Lab	1,7 mg/kg 5 mg/kg in Käse, in dem Lab verarbeitet wurde	0,85 mg/l 2,5 mg/l in Getränken auf Molkebasis, in denen Lab verarbeitet wurde	
E 211	Natriumbenzoat				
E 214	PHB-Ester (Ethyl-p-hydroxybenzoat)	2 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	PHB-Ethylester-Natriumsalz (Natrium-ethyl-p-hydroxybenzoat)				
E 218	PHB-Methylester (Methyl-p-hydroxybenzoat)				
E 219	PHB-Methylester-Natriumsalz (Natrium-methyl-p-hydroxybenzoat)				
E 220	Schwefeldioxid	2 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO_2) 5 000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen 6 000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natriumsulfit				
E 222	Natriumhydrogensulfit				
E 223	Natriummetabisulfit				
E 224	Kaliummetabisulfit				
E 250	Natriumnitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Keine Verwendung	
E 260	Essigsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 261	Kaliumacetat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Natriumacetat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Calciumacetat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Milchsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 281	Natriumpropionat	*quantum satis*	*quantum satis*	50 mg/l	
E 290	Kohlendioxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼**M3**

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	Alpha-Tocopherol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gamma-Tocopherol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Delta-Tocopherol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lecithine	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 325	Natriumlactat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Kaliumlactat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Calciumlactat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 330	Citronensäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 335	Natriumtartrate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 336	Kaliumtartrate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 337	Natrium-Kaliumtartrat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 350	Natriummalate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 338	Phosphorsäure	10 000 mg/kg (berechnet als P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 339	Natriumphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 340	Kaliumphosphate				
E 341	Calciumphosphate				
E 343	Magnesiumphosphate				
E 351	Kaliummalat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 352	Calciummalate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 354	Calciumtartrat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Triammoniumcitrat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Alginsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 401	Natriumalginat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 402	Kaliumalginat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 403	Ammoniumalginat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 404	Calciumalginat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja

▼**M3**

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 406	Agar-Agar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 407	Carrageen	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 410	Johannisbrotkernmehl	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 412	Guarkernmehl	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 413	Traganth	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 414	Gummi arabicum	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 415	Xanthan	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 417	Tarakernmehl	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 418	Gellan	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 420	Sorbit	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 421	Mannit	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 422	Glycerin	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 440	Pektine	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 450	Diphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Triphosphate				
E 452	Polyphosphate				
E 460	Cellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 461	Methylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 462	Ethylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxymethylcellulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼**M3**

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Ja (nur als Trägerstoff)
E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 501	Kaliumcarbonate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja (nur E 501 (i), Kaliumcarbonat)
E 503	Ammoniumcarbonate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 504	Magnesiumcarbonate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 507	Salzsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 508	Kaliumchlorid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 511	Magnesiumchlorid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 513	Schwefelsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 514	Natriumsulfate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja (nur E 514 (i), Natriumsulfat)
E 515	Kaliumsulfate	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja

▼**M3**

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 516	Calciumsulfat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 517	Ammoniumsulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Ja
E 524	Natriumhydroxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Kaliumhydroxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 526	Calciumhydroxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 527	Ammoniumhydroxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 528	Magnesiumhydroxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 529	Calciumoxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 530	Magnesiumoxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der pulverförmigen Trockenenzubereitung	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 570	Speisefettsäuren	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Gluconsäure	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 576	Natriumgluconat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Kaliumgluconat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Calciumgluconat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 640	Glycin und seine Natriumsalze	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 920	L-Cystein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Helium	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Stickstoff	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Distickstoffoxid	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Sauerstoff	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Wasserstoff	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltit	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 966	Lactit	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja (nur als Trägerstoff)
E 967	Xylit	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja (nur als Trägerstoff)
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1404	Oxidierte Stärke	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1410	Monostärkephosphat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1412	Distärkephosphat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja

▼M3

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1420	Acetylierte Stärke	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1440	Hydroxypropylstärke	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Ja
E 1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	500 g/kg	(2)	(2)	Ja (nur als Trägerstoff)

(1) Einschließlich als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassene Enzyme
(2) Höchstmenge aus allen Quellen in Lebensmitteln: 3 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination mit E 1505, E 1517 und E 1518). Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.

Anmerkung: Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Teil 3:

(1) Die in Tabelle 1 von Teil 6 dieses Anhangs aufgeführten Zusatzstoffe, die im allgemeinen grundsätzlich ohne Höchstmengenbeschränkung (*quantum-satis*-Grundsatz) für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind und der Gruppe I in Anhang II Teil C Nummer 1 angehören, unterliegen als Zusatzstoffe (nicht als Trägerstoffe) in Lebensmittelzusatzstoffen grundsätzlich keiner Höchstmengenbeschränkung, sofern nicht anders angegeben.

(2) Bei Phosphaten und Silicaten wurden bei Verwendung als Zusatzstoffe nur für die Enzymzubereitung, nicht für das Endlebensmittel, Höchstmengen festgelegt.

(3) Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Enzymzubereitung und das Endlebensmittel Höchstmengen festgelegt.

(4) Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

TEIL 4

Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich der Trägerstoffe in Lebensmittelaromen

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
Tabelle 1		Alle Aromen	*quantum satis*
E 420	Sorbit	Alle Aromen	Außer zum Süßen *quantum satis*, nicht als Geschmacksverstärker
E 421	Mannit		
E 953	Isomalt		
E 965	Maltit		
E 966	Lactit		
E 967	Xylit		
E 968	Erythrit		

▼M3

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
E 200 - E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbinsäure und Sorbate (Teil 6 Tabelle 2) Benzoesäure Natriumbenzoat Kaliumbenzoat Calciumbenzoat	Alle Aromen	1 500 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) in Aromen
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ) Butylhydroxyanisol (BHA)	Etherische Öle	1 000 mg/kg (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in etherischen Ölen
		Andere Aromen als etherische Öle	100 mg/kg ([1]) (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200 mg/kg ([1]) (TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in Aromen
E 338 - E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate (Teil 6 Tabelle 6)	Alle Aromen	40 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5) in Aromen
E 392	Extrakt aus Rosmarin	Alle Aromen	1 000 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) in Aromen
E 416	Karayagummi	Alle Aromen	50 000 mg/kg in Aromen
E 425	Konjak	Alle Aromen	*quantum satis*
E 432 - E 436	Polysorbate (Tabelle 4).	Alle Aromen außer flüssigen Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin ([2])	10 000 mg/kg in Aromen
		Flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthaltende Lebensmittel	1 000 mg/kg im Endlebensmittel
E 459	Beta-Cyclodextrin	Eingekapselte Aromen in:	
		— aromatisierten Tees und aromatisierten sofortlöslichen Getränkepulvern	500 mg/l im Lebensmittelenderzeugnis
		— aromatisierten Snacks	1 000 mg/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
E 551	Siliciumdioxid	Alle Aromen	50 000 mg/kg in Aromen
E 900	Dimethylpolysiloxan	Alle Aromen	10 mg/kg in Aromen
E 901	Bienenwachs	Aromen in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken	200 mg/l in aromatisierten Getränken

▼M3

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
E 1505	Triethylcitrat	Alle Aromen	3 000 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder kombiniert. Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
E 1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)		
E 1519	Benzylalkohol	Aromen für:	
		— Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	100 mg/l im Lebensmittelenderzeugnis
		— Süßwaren, einschließlich Schokolade und feine Backwaren	250 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln

([1]) Proportionalitätsprinzip: Wenn Kombinationen von Gallaten, TBHQ und BHA verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren.
([2]) Gewürzoleoresin ist definiert als Gewürzextrakt, bei dem das Extraktionslösungsmittel verdampft wurde, so dass ein Gemisch des flüchtigen Öls und des harzigen Materials des Gewürzes übrigbleibt.

TEIL 5

Lebensmittelzusatzstoffe in Nährstoffen

Abschnitt A

— Lebensmittelzusatzstoffe in Nährstoffen außer den Nährstoffen für die in Anhang III Teil E Nummer 13.1 aufgeführten Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 170	Calciumcarbonat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 260	Essigsäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 261	Kaliumacetat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 262	Natriumacetat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 263	Calciumacetat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 270	Milchsäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 290	Kohlendioxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 296	Äpfelsäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 300	Ascorbinsäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 301	Natriumascorbat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 302	Calciumascorbat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 307	Alpha-Tocopherol	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 308	Gamma-Tocopherol	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 309	Delta-Tocopherol	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 322	Lecithine	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 325	Natriumlactat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 326	Kaliumlactat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 327	Calciumlactat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 330	Citronensäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 331	Natriumcitrate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 332	Kaliumcitrate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 333	Calciumcitrate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 334	Weinsäure (L+)	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 335	Natriumtartrate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 336	Kaliumtartrate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 337	Natrium-Kaliumtartrat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 338 - E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate (Tabelle 6)	40 000 mg/kg berechnet als P_2O_5 in der Nährstoffzubereitung	Alle Nährstoffe	

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 350	Natriummalate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 351	Kaliummalat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 352	Calciummalate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 354	Calciumtartrat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 380	Triammoniumcitrat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 392	Extrakt aus Rosmarin	1 000 mg/kg in der Zubereitung von Beta-Carotin, 5 mg/kg im Endprodukt berechnet als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure	Zubereitungen von Beta-Carotin und Lycopin	
E 400 - E 404	Alginsäure — Alginate (Teil & Tabelle 7)	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 406	Agar-Agar	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 407	Carrageen	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 410	Johannisbrotkernmehl	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 412	Guarkernmehl	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 413	Traganth	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 414	Gummi arabicum	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 415	Xanthan	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 417	Tarakernmehl	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 418	Gellan	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 420	Sorbit	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 421	Mannit	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 422	Glycerin	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 432 - E 436	Polysorbate (Teil & Tabelle 4)	*quantum satis* nur in Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E. In Zubereitungen von Vitamin A und D Höchstmenge im Endlebensmittel 2 mg/kg	Zubereitungen von Beta-Carotin, Lycopin sowie Vitamin A, D und E	Ja
E 440	Pektine	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 459	Beta-Cyclodextrin	100 000 mg/kg in der Zubereitung und 1 000 mg/kg im Endlebensmittel	Alle Nährstoffe	Ja
E 460	Cellulose	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 461	Methylcellulose	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 462	Ethylcellulose	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 463	Hydroxypropylcellulose	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 465	Ethylmethylcellulose	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxymethylcellulose	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	*quantum satis*	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Endlebensmittel	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	*quantum satis*	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Endlebensmittel	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
E 491 - E 495	Sorbitester (Teil 6 Tabelle 5)	*quantum satis*	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Endlebensmittel	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
E 500	Natriumcarbonate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 501	Kaliumcarbonate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 503	Ammoniumcarbonate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 504	Magnesiumcarbonate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 507	Salzsäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 508	Kaliumchlorid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 509	Calciumchlorid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 511	Magnesiumchlorid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 513	Schwefelsäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 514	Natriumsulfate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 515	Kaliumsulfate	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 516	Calciumsulfat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 524	Natriumhydroxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 525	Kaliumhydroxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 526	Calciumhydroxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 527	Ammoniumhydroxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 528	Magnesiumhydroxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 529	Calciumoxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 530	Magnesiumoxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 551, E 552	Siliciumdioxid Calciumsilicat	50 000 mg/kg in der pulverförmigen Trockenzubereitung (einzeln oder in Kombination)	In pulverförmigen Trockenzubereitungen aller Nährstoffe	
		10 000 mg/kg in der Zubereitung (nur E 551)	In Zubereitungen von Kaliumchlorid für Salzsubstitute	
E 554	Natriumaluminiumsilicat	15 000 mg/kg in der Zubereitung	In fettlöslichen Vitaminzubereitungen	
E 570	Speisefettsäuren	*quantum satis*	Alle außer ungesättigte Fettsäuren enthaltenden Nährstoffe	
E 574	Gluconsäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 575	Glucono-delta-Lacton	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 576	Natriumgluconat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 577	Kaliumgluconat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 578	Calciumgluconat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 640	Glycin und seine Natriumsalze	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 900	Dimethylpolysiloxan	200 mg/kg in der Zubereitung, 0,2 mg/l im Endlebensmittel	In Zubereitungen von Beta-Karotin und Lycopin	
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 938	Argon	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 939	Helium	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 941	Stickstoff	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 942	Distickstoffoxid	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 948	Sauerstoff	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 949	Wasserstoff	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 953	Isomalt	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 965	Maltit	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 966	Lactit	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 967	Xylit	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 968	Erythrit	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 1103	Invertase	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	
E 1200	Polydextrose	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1404	Oxidierte Stärke	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 1410	Monostärkephosphat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1412	Distärkephosphat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1420	Acetylierte Stärke	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1440	Hydroxypropylstärke	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Ja
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	35 000 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis	In Nahrungsergänzungsmitteln gemäß der Richtlinie 2002/46/EG wegen der Verwendung in Vitaminzubereitungen nur zum Einkapseln	Ja
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	([1])	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 1520 ([1])	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	1 000 mg/kg im Endlebensmittel (als Restgehalt)	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff

([1]) Höchstmenge an E 1518 und E 1520 aus allen Quellen in Lebensmitteln: 3 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination mit E 1505 und E 1517). Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.

Abschnitt B

— Lebensmittelzusatzstoffe in Nährstoffen für die in Anhang III Teil E Nummer 13.1 aufgeführten Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 301	Natriumascorbat	Restgehalt insgesamt 75 mg/l	Überzüge von Nährstoffzubereitungen, die mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten	Säuglings- und Kleinkindnahrung

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 304 (i)	Ascorbylpalmitat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 322	Lecithine	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 330	Citronensäure	*quantum satis*	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 331	Natriumcitrate	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 332	Kaliumcitrate	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 333	Calciumcitrate	Restgehalt insgesamt 0,1 mg/kg berechnet als Calcium und im Rahmen der für die Lebensmittelkategorie festgelegten Höchstmenge für Calcium und das Verhältnis Calcium/Phosphor	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung

▼**M3**

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 341(iii)	Tricalciumphosphat	1 000 mg/kg berechnet als P_2O_5 aus allen Quellen in Endlebensmitteln gemäß Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 sollte nicht überschritten werden (nur für E 341(iii) mit einer Höchstgrenze für Aluminium)	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 401	Natriumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 402	Kaliumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 404	Calciumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 414	Gummi arabicum	150 000 mg/kg in der Nährstoffzubereitung und 10 mg/kg Restgehalt im Endprodukt	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 415	Xanthan	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 421	Mannit	1 000 Mal höher als Vitamin B12, 3 mg/kg Restgehalt insgesamt	Als Trägerstoff für Vitamin B12	Säuglings- und Kleinkindnahrung

▼M3

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 440	Pektine	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Folgenahrung, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 466	Carboxymethylcellulose (Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 1999/21/EG
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung für gesunde Säuglinge und Kleinkinder
E 551	Siliciumdioxid	10 000 mg/kg in Nährstoffzubereitungen	Trockene Nährstoffzubereitungen in Pulverform	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 1420	Acetylierte Stärke	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	Restgehalt 100 mg/kg	Vitaminzubereitungen	Säuglings- und Kleinkindnahrung
		Restgehalt 1 000 mg/kg	Zubereitungen von mehrfach ungesättigten Fettsäuren	

▼M3

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG

Anmerkung: Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Teil 5

(1) Die in Tabelle 1 von Teil 6 dieses Anhangs aufgeführten Zusatzstoffe, die im allgemeinen grundsätzlich ohne Höchstmengenbeschränkung (*quantum-satis*-Grundsatz) für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind und der Gruppe I in Anhang II Teil C Nummer 1 angehören, unterliegen als Zusatzstoffe (nicht als Trägerstoffe) in Lebensmittelzusatzstoffen grundsätzlich keiner Höchstmengenbeschränkung, sofern nicht anders angegeben.

(2) Bei Phosphaten und Silicaten wurden bei Verwendung als Zusatzstoffe nur für die Nährstoffzubereitung, nicht für das Endlebensmittel, Höchstmengen festgelegt.

(3) Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Nährstoffzubereitung und das Endlebensmittel Höchstmengen festgelegt.

(4) Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

TEIL 6

Bestimmung von Zusatzstoffgruppen für die Teile 1 bis 5

Tabelle 1

E-Nummer	Bezeichnung
E 170	Calciumcarbonat
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetat
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 290	Kohlendioxid
E 296	Äpfelsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte

▼**M3**

E-Nummer	Bezeichnung
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 331	Natriumcitrate
E 332	Kaliumcitrate
E 333	Calciumcitrate
E 334	Weinsäure (L+)
E 335	Natriumtartrate
E 336	Kaliumtartrate
E 337	Natrium-Kaliumtartrat
E 350	Natriummalate
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalate
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 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum

▼**M3**

E-Nummer	Bezeichnung
E 415	Xanthan
E 417	Tarakernmehl
E 418	Gellan
E 422	Glycerin
E 440	Pektine
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose (Natriumcarboxymethylcellulose, Cellulosegummi)
E 469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 500	Natriumcarbonate
E 501	Kaliumcarbonate
E 503	Ammoniumcarbonate
E 504	Magnesiumcarbonate
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Schwefelsäure

▼**M3**

E-Nummer	Bezeichnung
E 514	Natriumsulfate
E 515	Kaliumsulfate
E 516	Calciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Speisefettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin und seine Natriumsalze
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stickstoff
E 942	Distickstoffoxid
E 948	Sauerstoff
E 949	Wasserstoff
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidierte Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke

▼M3

Tabelle 2

Sorbinsäure — Sorbate

E-Nummer	Bezeichnung
E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat

Tabelle 3

Schwefeldioxid — Sulfite

E-Nummer	Bezeichnung
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumhydrogensulfit
E 228	Kaliumhydrogensulfit

Tabelle 4

Polysorbate

E-Nummer	Bezeichnung
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearat (Polysorbat 65)

Tabelle 5

Sorbitester

E-Nummer	Bezeichnung
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat

▼M3

Tabelle 6

Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate

E-Nummer	Bezeichnung
E 338	Phosphorsäure
E 339	Natriumphosphate
E 340	Kaliumphosphate
E 341	Calciumphosphate
E 343	Magnesiumphosphate
E 450	Diphosphate
E 451	Triphosphate
E 452	Polyphosphate

Tabelle 7

Alginsäure — Alginate

E-Nummer	Bezeichnung
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat

▼B

ANHANG IV

Traditionelle Erzeugnisse, für die einzelne Mitgliedstaaten das Verbot der Verwendung bestimmter Klassen von Lebensmittelzusatzstoffen aufrechterhalten können

Mitgliedstaat	Lebensmittel	Klassen von Lebensmittelzusatzstoffen, für die ein Verbot aufrechterhalten werden kann
Deutschland	Nach deutschem Reinheitsgebot gebrautes Bier	Alle, ausgenommen Treibgase
Frankreich	Brot nach französischer Tradition	Alle
Frankreich	Trüffelkonserven nach französischer Tradition	Alle
Frankreich	Schneckenkonserven nach französischer Tradition	Alle
Frankreich	Eingelegtes Gänse- und Entenfleisch nach französischer Tradition („Confit“)	Alle
Österreich	„Bergkäse“ nach österreichischer Tradition	Alle, ausgenommen Konservierungsmittel
Finnland	„Mämmi“ nach finnischer Tradition	Alle, ausgenommen Konservierungsmittel
Schweden Finnland	Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition	Farbstoffe
Dänemark	„Kødboller“ nach dänischer Tradition	Konservierungsmittel und Farbstoffe
Dänemark	„Leverpostej“ nach dänischer Tradition	Konservierungsmittel (ausgenommen Sorbinsäure) und Farbstoffe
Spanien	„Lomo embuchado“ nach spanischer Tradition	Alle, ausgenommen Konservierungs- und Antioxidationsmittel
Italien	„Mortadella“ nach italienischer Tradition	Alle, ausgenommen Konservierungs- und Antioxidationsmittel, Säureregulatoren, Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und Packgase
Italien	„Cotechino e zampone“ nach italienischer Tradition	alle, ausgenommen Konservierungs- und Antioxidationsmittel, Säureregulatoren, Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und Packgase

▼B

ANHANG V

Liste der Lebensmittelfarbstoffe nach Artikel 24, für die bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln zusätzliche Angaben gemacht werden müssen

Lebensmittel, die einen oder mehrere der folgenden Lebensmittelfarbstoffe enthalten	Angaben
Gelborange S (E 110) (*)	„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.
Chinolingelb (E 104) (*)	
Azorubin (E 122) (*)	
Allurarot AC (E 129) (*)	
Tartrazin (E 102) (*)	
Cochenillerot A (E 124) (*)	

(*) ►**M1** Ausgenommen:
a) Lebensmittel, bei denen der Lebensmittelfarbstoff/die Lebensmittelfarbstoffe bei Fleischerzeugnissen zur Kennzeichnung zu Gesundheits- oder anderen Zwecken verwendet wurde/wurden, sowie Stempelaufdrucke und Farbverzierungen auf den Schalen von Eiern und
b) Getränke, die mehr als 1,2 % Alkohol (Volumenkonzentration) enthalten. ◄