

Gesamte Rechtsvorschrift für Zusatzstoff-Verordnung, Fassung vom 25.08.2011

Langtitel

Verordnung der Bundesministerin für Frauenangelegenheiten und Verbraucherschutz über andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ZuV)
StF: BGBl. II Nr. 383/1998 (CELEX-Nr.: 395L0002, 396L0085 und 396L0077)

Änderung

BGBl. II Nr. 132/2000 [CELEX-Nr.: 398L0072]
BGBl. II Nr. 315/2000
BGBl. II Nr. 193/2001 [CELEX-Nr.: 300L0063]
BGBl. II Nr. 14/2003
BGBl. II Nr. 265/2004
BGBl. II Nr. 364/2005
BGBl. II Nr. 115/2008 [CELEX-Nr.: 32006L0052, 32006L0129]
BGBl. II Nr. 263/2009 [CELEX-Nr.: 31995L0002, 31996L0085, 32001L0005, 32003L0052, 32003L0114, 32008L0084, 32009L0010]
BGBl. II Nr. 157/2011 [CELEX-Nr.: 32010L0067, 32010L0069]

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1 und 12 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 63/1998, wird verordnet:

Text

§ 1. Diese Verordnung regelt die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. Nr. L 354 vom 31. 12. 2008, S. 16, in Lebensmitteln gemäß Art. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, ABl. Nr. L 31 vom 1. 2. 2002, S. 1.

§ 3. (1) Es dürfen ausschließlich die in den Anhängen I, II, III, IV und V angeführten Zusatzstoffe, die den in Anhang VII angeführten Richtlinien zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel zu entsprechen haben, verwendet oder in Verkehr gebracht werden.

(2) Folgenden Waren dürfen keine Zusatzstoffe zugesetzt werden, es sei denn, es liegen spezielle Vorschriften vor:

- unbehandelte Waren,
- Honig gemäß der Honigverordnung, BGBl. II Nr. 40/2004 in der geltenden Fassung,
- nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs,
- Butter,
- pasteurisierte und (auch durch Ultraschallsterilisation) sterilisierte Milch (auch mit vollem Fettgehalt, entrahmt und teilentrahmt) und pasteurisierte(s) Obers/Sahne mit vollem Fettgehalt,
- nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse,
- natürliches Mineralwasser und Quellwasser gemäß der Mineralwasser- und Quellwasserverordnung, BGBl. II Nr. 309/1999 in der geltenden Fassung,
- Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte,
- nicht aromatisierter Blattee,
- Zuckerarten gemäß der Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003 in der geltenden Fassung,

- trockene Teigwaren, ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind,
- natürliche nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch).

(3) Die in Anhang I angeführten Zusatzstoffe dürfen Waren gemäß dem Grundsatz „quantum satis“ zugesetzt werden, es sei denn, die Abs. 2, 4 und 7 sehen etwas anderes vor.

(4) Den in Anhang II angeführten Waren dürfen nur die dort und die gegebenenfalls für diese Waren in den Anhängen III und IV angeführten Zusatzstoffe unter den jeweils festgelegten Bedingungen zugesetzt werden.

(5) Die in den Anhängen III und IV angeführten Zusatzstoffe dürfen nur in den in diesen Anhängen angeführten Waren und unter den dort festgelegten Bedingungen zugesetzt werden.

(6) Nur die in Anhang V angeführten Zusatzstoffe dürfen unter den dort festgelegten Bedingungen als Trägerstoffe oder Trägerlösungsmittel für Zusatzstoffe verwendet werden.

(7) Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 in der geltenden Fassung, und der Verordnung über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, BGBl. II Nr. 133/1998 in der geltenden Fassung, dürfen nur die in Anhang VI angeführten Zusatzstoffe unter den dort festgelegten Bedingungen zugesetzt werden; dies gilt auch für derartige Nahrung für kranke Säuglinge und Kleinkinder.

§ 4. (1) Wenn nichts anderes angeführt, beziehen sich die in den Anhängen angegebenen Höchstmengen auf die Waren in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht werden.

(2) Ist in den Anhängen keine Höchstmenge genannt („quantum satis“), darf der Zusatzstoff gemäß der guten Herstellungspraxis und, sofern der Verbraucher dadurch nicht irregeführt wird, nur in der Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen.

§ 6. Werden mit Zusatzstoffen versetzte Waren zur industriellen oder gewerblichen Weiterverarbeitung in Verkehr gebracht, ist auf den verwendeten Zusatzstoff hinzuweisen; bei Zusatzstoffen, für die Höchstmengen festgelegt sind, hat darüber hinaus ein Hinweis, der es dem Verwender ermöglicht, die diesbezüglichen Bestimmungen der Verordnung einzuhalten, zu erfolgen.

§ 7. (1) Nitrite dürfen in Betriebe, die Waren herstellen, weder verbracht noch in diesen Betrieben aufbewahrt oder gelagert werden. Dieses Verbot gilt nicht für das Verbringen von Natrium- und Kaliumnitrit in Betriebe, die Nitritpökelsalz herstellen; Nitritpökelsalz darf jedoch nicht in Betrieben hergestellt werden, die Waren erzeugen, denen Nitritpökelsalz zugesetzt werden darf.

(2) Die zur Herstellung von Nitritpökelsalz bestimmten Nitrite müssen in einem besonderen, durch feste Wände umschlossenen, trockenen und verschließbaren Raum, in dem sich keine anderen Waren befinden, aufbewahrt und abgewogen werden.

(3) Die zur Herstellung von Nitritpökelsalz bestimmten Nitrite sowie Nitritpökelsalz dürfen nur in dichten, festen und gut verschlossenen Behältnissen oder dauerhaften Umhüllungen in Verkehr gebracht werden.

(4) Nitritpökelsalz ist ein ausschließlich aus Salz und Natrium- oder Kaliumnitrit bestehendes gleichmäßiges Gemisch, das höchstens 0,6 und mindestens 0,4 Hundertteile NaNO tief 2 und/oder KaNO tief 2 (berechnet als NaNO tief 2) enthält.

(5) Das Nitritpökelsalz darf nur in solchen Räumen hergestellt werden, die ausschließlich diesem Zwecke dienen; andere Waren dürfen in diesen Räumen nicht hergestellt oder aufbewahrt werden.

(6) Der/die Hersteller/in von Nitritpökelsalz hat dieses betriebsintern, von einer Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung, von einer Untersuchungsanstalt gemäß § 49 LMG 1975 oder von einer nach § 50 LMG 1975 autorisierten Person mindestens an jedem siebten Tag auf seine Zusammensetzung zu untersuchen bzw. untersuchen zu lassen; jedenfalls ist jeden dritten Monat eine Probe von einer der genannten Anstalten bzw. Personen untersuchen zu lassen. Über diese Untersuchungen sind genaue Aufzeichnungen zu führen, die zwei Jahre im Betrieb aufzubewahren und auf Verlangen dem Landeshauptmann (§ 35 LMG 1975) vorzuweisen sind.

(7) Wer beabsichtigt, Nitritpökelsalz herzustellen, hat dies dem zuständigen Landeshauptmann anzuzeigen.

§ 8. Produkte, die nicht dieser Verordnung in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 263/2009, aber in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 115/2008, entsprechen und vor dem 13. Februar 2009 hergestellt, eingeführt, in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, dürfen bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr gebracht werden.

§ 9. Durch diese Verordnung sind nachstehende Richtlinien in österreichisches Recht umgesetzt:

- 95/2/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 61 vom 18. März 1995;
- 96/85/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 19. Dezember 1996 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 86 vom 28. März 1997;
- 98/72/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 15. Oktober 1998 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 295 vom 4. November 1998;
- 2001/5/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 12. Februar 2001 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 55 vom 24. Februar 2001;
- 2003/52/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 18. Juni 2003 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG hinsichtlich der Verwendungsbedingungen für den Lebensmittelzusatzstoff E 425 Konjak, ABl. Nr. L 178 vom 17. Juli 2003;
- 2003/114/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 22. Dezember 2003 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 24 vom 29. Jänner 2004;
- 2006/52/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 5. Juli 2006 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel sowie der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. Nr. L 204 vom 26. Juli 2006), berichtet durch ABl. Nr. L 78 vom 17. März 2007;
- 2008/84/EG der Kommission vom 27. August 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 253 vom 20. September 2008);
- 2009/10/EG der Kommission vom 13. Februar 2009 zur Änderung der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 44 vom 14. Februar 2009)
- Richtlinie 2010/67/EU vom 20. Oktober 2010 zur Änderung der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 277 vom 21. Oktober 2010
- Richtlinie 2010/69/EU vom 22. Oktober 2010 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 279 vom 23. Oktober 2010

Anhang I

ZUSATZSTOFFE, DIE ZUR VERWENDUNG IN WAREN ALLGEMEIN ZUGELASSEN SIND,
AUSGENOMMEN FÜR DIE IN § 3 ABS. 2, 4 UND 7 GENANNTEN WAREN

Bemerkungen:

1. Die Stoffe dieser Liste dürfen allen Waren, mit Ausnahme der in § 3 Abs. 2, 4 und 7 angeführten, gemäß dem Grundsatz "quantum satis" zugesetzt werden.
2. Die unter E 407, E 407a und E 440 angeführten Stoffe können mit Zuckerarten standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird.
3. Erklärung der verwendeten Zeichen:
 - * Die Stoffe E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 und E 949 dürfen auch bei den in § 3 Abs. 2, 4 und 7 angeführten Waren verwendet werden.
 - # Die Stoffe E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Waren, die beim Verzehr rehydratisiert werden sollen, verwendet werden.
 - ° Darf nur als Mehlbehandlungsmittel verwendet werden.
4. 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 und E 440 genannten Stoffe dürfen in Gelee-Süßwaren in Minibechern nicht verwendet werden, wobei im Sinne dieser Verordnung der Ausdruck "Gelee-Süßwaren in Minibechern" in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz bezeichnet, 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.

E-Nr.	Bezeichnung
E 170	Calciumcarbonat
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetat i) Natriumacetat ii) Natriumhydrogenacetat (Natriumdiacetat)
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 290	Kohlendioxid *
E 296	Apfelsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure i) Ascorbylpalmitat ii) Ascorbylstearat
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 322	Lecithin
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronensäure
E 331	Natriumcitrate i) Mononatriumcitrat ii) Dinatriumcitrat

	iii) Trinatriumcitrat
E 332	Kaliumcitrate
	i) Monokaliumcitrat
	ii) Trikaliumcitrat
E 333	Calciumcitrate
	i) Monocalciumcitrat
	ii) Dicalciumcitrat
	iii) Tricalciumcitrat
E 334	Weinsäure (L(+)-)
E 335	Natriumtartrate
	i) Mononatriumtartrat
	ii) Dinatriumtartrat
E 336	Kaliumtartrate
	i) Monokaliumtartrat
	ii) Dikaliumtartrat
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 350	Natriummalate
	i) Natriummalat
	ii) Natriumhydrogenmalat
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalate
	i) Calciummalat
	ii) Calciumhydrogenmalat
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 406	Agar-Agar
E 407	Carrageen
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen
E 410	Johannisbrotkernmehl #
E 412	Guarkernmehl #
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan #
E 417	Tarakernmehl #
E 418	Gellan
E 422	Glycerin
E 440	Pektine
	i) Pektin
	ii) Amidiertes Pektin
E 460	Cellulose

	i) Mikrokristalline Cellulose
	ii) Cellulosepulver
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose
	Natriumcarboxymethylcellulose
	Cellulosegummi
E 469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxymethylcellulose
	Enzymatisch hydrolisierter Cellulosegummi
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 500	Natriumcarbonate
	i) Natriumcarbonat
	ii) Natriumhydrogencarbonat
	iii) Natriumsesquicarbonat
E 501	Kaliumcarbonate
	i) Kaliumcarbonat
	ii) Kaliumhydrogencarbonat
E 503	Ammoniumcarbonate
	i) Ammoniumcarbonat
	ii) Ammoniumhydrogencarbonat
E 504	Magnesiumcarbonate
	i) Magnesiumcarbonat
	ii) Magnesiumhydroxidcarbonat (syn.:Magnesiumhydrogencarbonat)
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Schwefelsäure
E 514	Natriumsulfate
	i) Natriumsulfat
	ii) Natriumhydrogensulfat
E 515	Kaliumsulfate
	i) Kaliumsulfat
	ii) Kaliumhydrogensulfat

E 516	Calciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Fettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz
E 920	L-Cystein o
E 938	Argon *
E 939	Helium *
E 941	Stickstoff *
E 942	Distickstoffmonoxid *
E 948	Sauerstoff *
E 949	Wasserstoff *
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidierter Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke

Anhang II

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

Ware	Zusatzstoff		Höchstmenge
Kakao- und Schokoladeerzeugnisse gemäß Schokoladeverordnung BGBl. II Nr. 628/2003	E 330	Citronensäure	0,5%
	E 322	Lecithin	quantum satis
	E 334	Weinsäure	0,5%
	E 422	Glycerin	quantum satis
	E 471	Mono- und Diglyceride von	quantum satis

idgF		Speisefettsäuren	
	E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	quantum satis
	E 170	Calciumcarbonat	7 % auf Trocken-
	E 500	Natriumcarbonate	masse ohne Fett,
	E 501	Kaliumcarbonate	einzelnen oder in
	E 503	Ammoniumcarbonate	Kombination,
	E 504	Magnesiumcarbonate	ausgedrückt als
	E 524	Natriumhydroxid	Kaliumcarbonat
	E 525	Kaliumhydroxid	
	E 526	Calciumhydroxid	
	E 527	Ammoniumhydroxid	
	E 528	Magnesiumhydroxid	
	E 530	Magnesiumoxid	
	E 414	Gummi arabicum	nur als
	E 440	Pektine	Überzugsmittel
			quantum satis
Fruchtsäfte gemäß	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
Fruchtsaftverordnung,	E 330	Citronensäure	3 g/l
BGBI. II Nr. 83/2004 idgF			
Ananassaft gemäß	E 296	Apfelsäure	3 g/l
Fruchtsaftverordnung,	E 440	Pektine	3 g/l
BGBI. II Nr. 83/2004 idgF			
Saft der Passionsfrucht	E 440	Pektine	3 g/l
gemäß			
Fruchtsaftverordnung,			
BGBI. II Nr. 83/2004 idgF			
Traubensaft gemäß	E 170	Calciumcarbonat	quantum satis
Fruchtsaftverordnung,	E 336	Kaliumtartrate	
BGBI. II Nr. 83/2004 idgF			
Nektare gemäß	E 270	Milchsäure	5 g/l
Fruchtsaftverordnung,	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
BGBI. II Nr. 83/2004 idgF	E 330	Citronensäure	5 g/l
Nektare aus Ananas oder	E 440	Pektine	3 g/l
Passionsfrucht gemäß			
Fruchtsaftverordnung,			
BGBI. II Nr. 83/2004 idgF			
Konfitüre extra, und Gelee	E 270	Milchsäure	quantum satis
extra, gemäß	E 296	Apfelsäure	
Konfitürenverordnung	E 300	Ascorbinsäure	
2004, BGBI. II	E 327	Calciumlactat	
Nr. 367/2004 idgF	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 334	Weinsäure	
	E 335	Natriumtartrate	
	E 350	Natriummalate	
	E 440	Pektine	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
Konfitüren, Gelees und	E 270	Milchsäure	quantum satis
Marmeladen gemäß	E 296	Apfelsäure	
Konfitürenverordnung	E 300	Ascorbinsäure	
2004, BGBI. II	E 327	Calciumlactat	
Nr. 367/2004 idgF, und	E 330	Citronensäure	
andere ähnliche	E 331	Natriumcitrate	
Früchteaufstriche	E 333	Calciumcitrate	
einschließlich	E 334	Weinsäure	
brennwertverminderter	E 335	Natriumtartrate	
Erzeugnisse	E 350	Natriummalate	

	E 440	Pektine	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
	E 509	Calciumchlorid	
	E 524	Natriumhydroxid	
	E 400	Alginsäure	10 g/kg
	E 401	Natriumalginat	einzelnen oder in Kombination
	E 402	Kaliumalginat	
	E 403	Ammoniumalginat	
	E 404	Calciumalginat	
	E 406	Agar-Agar	
	E 407	Carrageen	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	
	E 412	Guarkernmehl	
	E 415	Xanthan	
	E 418	Gellan	
Trockenmilch und eingedickte Milch gemäß Verordnung über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch, BGBl. II Nr. 45/2004 idgF	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
	E 301	Natriumascorbat	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 322	Lecithin	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 407	Carrageen	
	E 500	ii) Natriumhydrogencarbonat	
	E 501	ii) Kaliumhydrogencarbonat	
	E 509	Calciumchlorid	
Pasteurisierte(s) Obers/Sahne mit vollem Fettgehalt	E 401	Natriumalginat	quantum satis
	E 402	Kaliumalginat	
	E 407	Carrageen	
	E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren; nicht verarbeitetes verzehrfertiges Obst und Gemüse, vorverpackt und gekühlt; Apfelkompott; nicht verarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere, auch gefroren oder tiefgefroren	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
Nicht verarbeitete und geschälte Erdäpfel, vorverpackt	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 296	Apfelsäure	
Obstkompott (ausgenommen Apfelkompott)	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 440	Pektin	
	E 509	Calciumchlorid	

Schnellkochreis	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	quantum satis
	E 472a	Essigsäureester von Monound Diglyceriden von Speisefettsäuren	
Nicht emulgierte tierische od. pflanzliche Öle und Fette (ausgenommen natives Öl und Olivenöl)	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	quantum satis
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	
	E 307	Alpha-tocopherol	
	E 308	Gamma-tocopherol	
	E 309	Delta-tocopherol	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 322	Lecithin	30 g/l
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 g/l
Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs (ausgenommen native Öle und Olivenöle), die speziell zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen bestimmt sind	E 270	Milchsäure	quantum satis
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 306	stark tocopherolhaltige Extrakte	
	E 307	Alpha-tocopherol	
	E 308	Gamma-tocopherol	
	E 309	Delta-tocopherol	
	E 330	Zitronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 472c	Zitronensäureester von Mono und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
	E 322	Lecithin	30 g/l
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 g/l
Raffiniertes Olivenöl einschließlich Oliventresteröl	E 307	Alpha-tocopherol	200 mg/l
Sauerrahmbutter	E 500	Natriumcarbonate	quantum satis
Gereifter Käse	E 170	Calciumcarbonat	quantum satis
	E 460	Cellulose	
	E 504	Magnesiumcarbonate	
	E 509	Calciumchlorid	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
	E 500ii	Natriumhydrogencarbonat	quantum satis (nur für Sauermilchkäse)
Gereifter Käse, in Scheiben oder gerieben	E 170	Calciumcarbonat	quantum satis
	E 460	Cellulose	
	E 504	Magnesiumcarbonate	
	E 509	Calciumchlorid	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
Mozzarella- und Molkenkäse	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 270	Milchsäure	
	E 330	Citronensäure	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
zerkleinerter oder geschnittener Mozzarella- und Molkenkäse	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 270	Milchsäure	
	E 330	Citronensäure	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
	E 460ii	Cellulosepulver	
Obst und Gemüse in Dosen und Gläsern	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 261	Kaliumacetat	

	E 262	Natriumacetat	
	E 263	Calciumacetat	
	E 270	Milchsäure	
	E 296	Apfelsäure	
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 327	Calciumlactat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 334	Weinsäure	
	E 335	Natriumtartrate	
	E 336	Kaliumtartrate	
	E 337	Natriumkaliumtartrat	
	E 509	Calciumchlorid	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
Gehakt	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
Zubereitungen aus frischem Faschierten/ Hackfleisch vorverpackt	E 261	Kaliumacetat	quantum satis
	E 262i	Natriumacetat	
	E 262ii	Natriumhydrogenacetat	
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
Ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestelltes Brot	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 261	Kaliumacetat	
	E 262	Natriumacetat	
	E 263	Calciumacetat	
	E 270	Milchsäure	
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 322	Lecithin	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 327	Calciumlactat	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
	E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
	E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von	

	E 472f	Speisefettsäuren Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
Pain courant francais Friss	E 260	Essigsäure	quantum satis
búzakenyér, fehér és	E 261	Kaliumacetat	
félbarna kenyerek	E 262	Natriumacetat	
	E 263	Calciumacetat	
	E 270	Milchsäure	
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 322	Lecithin	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 327	Calciumlactat	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
Frische Teigwaren	E 270	Milchsäure	quantum satis
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 322	Lecithin	
	E 330	Citronensäure	
	E 334	Weinsäure	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
Bier	E 270	Milchsäure	quantum satis
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 330	Citronensäure	
	E 414	Gummi arabicum	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben	E 301	Natriumascorbat	
UHT-Ziegenmilch	E 331	Natriumcitrate	4 g/l
Kastanien in Flüssigkeit	E 410	Johannisbrotkernmehl	quantum satis
	E 412	Guarkernmehl	
	E 415	Xanthan	
Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Rahm/ Sahnerzeugnisse und Ersatzerzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %	E 406	Agar-Agar	quantum satis
	E 407	Carrageen	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	
	E 412	Guarkernmehl	
	E 415	Xanthan	
	E 440	Pektine	
	E 460	Cellulose	
	E 466	Carboxymethylcellulose	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
	E 1404	Oxidierter Stärke	
	E 1410	Monostärkephosphat	
	E 1412	Distärkephosphat	
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
	E 1420	Acetylierte Stärke	
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
	E 1440	Hydroxypropylstärke	

E 1442	Hydroxypropyldistärke-phosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenyl-succinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke

Anhang III

BEDINGT ZUGELASSENE KONSERVIERUNGS- UND ANTIOXIDATIONSMITTEL Teil A

Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

E-Nr.	Bezeichnung	Abkürzung
E 200	Sorbinsäure	Ss
E 202	Kaliumsorbat	
E 203	Calciumsorbat	
E 210	Benzoessäure	Bs ¹⁾
E 211	Natriumbenzoat	
E 212	Kaliumbenzoat	
E 213	Calciumbenzoat	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	

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

Anmerkungen:

- Die Mengen aller obengenannten Stoffe werden als freie Säure ausgedrückt.
- Die Abkürzungen in der Tabelle bedeuten:
Ss+Bs: Ss und Bs einzeln oder in Kombination verwendet. Ss+PHB: Ss und PHB einzeln oder in Kombination verwendet. Ss+Bs+PHB: Ss, Bs und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.
- Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf die verzehrfertige Ware, die nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.

Ware	Höchstmenge		(mg/kg bzw. mg/l)		
	Ss	Bs	Ss+Bs	Ss+PHB	Ss+Bs+PHB
Aromatisierte, nichtalkoholische Getränke ¹⁾	300	150	250 Ss+ 150 Bs		
Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)			600		
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung			2 000		
Mehu und Makeutettu Mehu	500	200			
Made wine	200				
Sod...saft oder Sodat...saft	500	200			
Alkoholfreies Bier im Faß		200			
Met	200				
Spirituosen mit weniger als 15% vol. Alkohol	200	200	400		
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1 000				
Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie		500	1 000		

ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis			
Mermeladas			
Marmelada			1 500
Dulce de membrillo	1 000		
Kandierte, kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse			1 000
Trockenfrüchte	1 000		
Frugtgrod u. Rote Grütze	1 000	500	
Früchte- u. Gemüsezubereitungen, einschließlich Saucen auf Früchtebasis, jedoch unter Ausschluß der Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen	1 000		
Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven)			2 000
Gekochte rote Rüben		2 000	
Erdäpfelteig und vorgebratene Erdäpfelscheiben	2 000		
Gnocchi	1 000		
Polenta	200		
Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis	1 000	500	1 000
Geleeüberzug von gekochten, gepökelten od. getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten			1 000
Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen			quantum satis
Teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse, einschließlich Fischgenerzeugnisse			2 000
Gesalzener, getrockneter Fisch			200
Crangon crangon und Crangon vulgaris, gekocht			6 000
Abgepackter und geschnittener Käse	1 000		
Friskkäse	1 000		
Schmelzkäse	2 000		
Schichtkäse und Käse mit beigegebenen Lebensmitteln	1 000		
Nichthitzebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis			300
Dickgelegte Milch	1 000		
Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)			5 000
Eiprodukte, getrocknet, konzentriert, gefroren oder tiefgefroren	1 000		
Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	2 000		
Für den Einzelhandel bestimmte vorgebackene und abgepackte Backwaren und für	2 000		

den Einzelhandel bestimmtes brennwertvermindertes Brot			
Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	2 000		
Ostkaka	2 000		
Pasha	1 000		
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Erdäpfelbasis sowie überzogene Nüsse			1 000 (davon 300 PHB max.)
Rührteig, Panaden	2 000		
Semmelknödelteig	2 000		
Süßwaren (außer Schokolade)			1 500 (davon 300 PHB max.)
Kaugummi		1 500	
Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	1 000		
Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60% oder mehr	1 000		
Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60%	2 000		
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60% oder mehr	1 000	500	1 000
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60%	2 000	1 000	2 000
Nichtemulgierte Saucen			1 000
Feinkostsalate			1 500
Senf			1 000
Würzmittel			1 000
Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen)			500
Aspik	1 000	500	
Nahrungsergänzungsmittel/Diät ergänzungsstoffe in flüssiger Form			2 000
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF und Verordnung über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, BGBl. II Nr. 133/1998 idgF; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist			1 500
Fleisch-, Fisch-, Krebstier- und Kopffüßeranaloge und Käse auf	2 000		

der Grundlage von Eiweiß					
Käse und Käseanalogue (nur Oberflächenbehandlung)	quantum satis				
Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6	quantum satis				
Aromen				1 500	
Krebstiere und Weichtiere, gekocht		1 000		2 000	
Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form				2 000	
Fischerzeugnis-Imitate auf Algenbasis	1000	500			
Bier im Fass, das mehr als 0,5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält	200	200	400		
Ungeschälte frische Zitrusfrüchte (nur Oberflächenbehandlung)	20				
Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, BGBl. II Nr. 88/2004 idgF, in trockener Form, die Zubereitungen von Vitamin A oder von Kombinationen aus Vitamin A und D enthalten			1000 im verzehrfertigen Erzeugnis		

¹⁾ Ohne Getränke auf Milchbasis.

Teil B Schwefeldioxid und Sulfite

E-Nr.	Bezeichnung
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumbisulfit
E 228	Kaliumbisulfit

Anmerkungen:

- Die Höchstmengen werden als SO₂ in mg/kg bzw. mg/l ausgedrückt und beziehen sich auf die Gesamtmenge an SO₂, die sich aus dem SO₂-Gehalt aller Komponenten ergibt.
- Ein SO₂-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l wird als nicht vorhanden betrachtet.

Ware	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben
Burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca und Butifarra fresca	450
Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae)	200

Krebstiere und Kopffüßer:	
frisch, gefroren und tiefgefroren Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	150 ³⁾
weniger als 80 Einheiten	150 ³⁾
zwischen 80 und 120 Einheiten	200 ³⁾
mehr als 120 Einheiten	300 ³⁾
Krebstiere und Kopffüßer:	
gekocht	50 ³⁾
gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	
weniger als 80 Einheiten	135 ³⁾
zwischen 80 und 120 Einheiten	180 ³⁾
mehr als 120 Einheiten	270 ³⁾
Hartkekse	50
Stärke (außer Stärke für äuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost und andere Beikost)	50
Sago	30
Graupen	30
Trockenerdäpfel	400
Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Erdäpfelbasis	50
Geschälte Erdäpfel	50
Verarbeitete (einschließlich gefrorene und tiefgefrorene) Erdäpfel	100
Erdäpfelteig	100
Weißer Gemüsesorten, getrocknet	400
Weißer Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene und tiefgefrorene weißer Gemüsesorten)	50
Getrockneter Ingwer	150
Getrocknete Tomaten	200
Krenpulpe	800
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100
Gelbe Paprika in Lake	500
Zuckermais vakuumverpackt	100
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50
Trockenpilze	100
Trockenfrüchte	
- Marillen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen	2 000
- Bananen	1 000
- Äpfel und Birnen	600
- Andere (einschließlich Nüsse mit Schale)	500
Getrocknete Kokosnüsse	50

Marinierte Nüsse	50
Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitruschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert	100
Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Konfitürenverordnung 2004, BGBl. II Nr. 367/2004 idgF, (ausgenommen Konfitüre extra und Gelee extra) und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	50
Jams, jellies und marmelades aus geschwefelten Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Früchtebasis	100
Würzmittel auf Zitrusafts basis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein	2 000
Mostarda di frutta	100
Obstgeliessaft, flüssiges Pektin, zur Abgabe an den Endverbraucher	800
Weiß e Herzkirschen, rehydrierte Trockenfrüchte und Litschis, in Gläsern	100
Zitronenscheiben in Gläsern	250
Zuckerarten gemäß Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003 idgF, ausgenommen Glukosesirup, auch getrocknet	10
Glukosesirup, auch getrocknet	20
Speisesirup und Melasse	70
Andere Zuckerarten	40
Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchkischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung	50
Limonen- und Zitronensaft	350
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5% Gerste (barley water)	350
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capile groselha	250
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten (nur als Gehalt aus dem Konzentrat zulässig)	20
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glukosesirup	50
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung	70
Süßwaren auf Glukosesirupbasis (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup zulässig)	50
Bier, einschließlich alkoholarmes und alkoholfreies Bier	20
Bier mit Nachgärung im Faß	50

Made wine	260
Met	200
Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen	50
Gärungssessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch- Fisch- und Krebstieranalogue auf Proteinbasis	200
Salsicha fresca	450
Tafeltrauben	10
Frische Litschis	10 (gemessen in den essbaren Teilen)
Heidelbeeren (nur Vaccinium corymbosum)	10
Zimt (nur Cinnamomum ceylanicum)	150

³⁾ In den eßbaren Teilen.

Teil C

Andere Konservierungsmittel

E-Nr.	Bezeichnung	Ware	Höchstmenge
E 231	Orthophenylphenol	Oberflächenbehandlung	12 mg/kg,
E 232	Natriumorthophenylphenol	von Zitrusfrüchten ¹⁾	einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Orthophenylphenol
E 234	Nisin [2]	Grieß- und Tapiokapudding und ähnliche Erzeugnisse	3 mg/kg
		Gereifter Käse und Schmelzkäse	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
		Mascarpone	10 mg/kg
		Pasteurisiertes Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	6,25 mg/l
E 235	Natamycin	Oberflächenbehandlung von	
		- Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse	1 mg/dm ² Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
		- getrockneten gepökelten Würsten	
E 239	Hexamethylentetramin	Provolone-Käse	25 mg/kg Restmenge, ausgedrückt als Formaldehyd
E 242	Dimethyldicarbonat	Nichtalkoholische aromatisierte Getränke Flüssigtee-konzentrat	250 mg/l zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar
E 280	Propionsäure ³⁾	Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	3 000 mg/kg, einzeln oder in

			Kombination, ausgedrückt als Propionsäure
E 281	Natriumpropionat ³⁾	Brot mit reduziertem Energiegehalt	2 000 mg/kg, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Propionsäure
E 282	Calciumpropionat ³⁾	Vorgebackenes und abgepacktes Brot	
E 283	Kaliumpropionat ³⁾	Abgepackte feine Backwaren (einschließlich Mehlgwaren "flour confectionary") mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	
		Abgepackte rolls, buns und pitta Polsebrod, boller und dansk flutes, vorverpackt	
		Christmas pudding Abgepacktes Brot	1 000 mg/kg, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Propionsäure
		Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung)	quantum satis
E 284	Borsäure	Störrogn (Kaviar)	4 g/kg, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Borsäure
E 285	Natriumtetraborat (Borax)		
E 1105	Lysozym	Gereifter Käse	quantum satis

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf (ausgedrückt als NaNO ₂)	Höchstgehalt an Rückständen (ausgedrückt als NaNO ₂)
E 249	Kaliumnitrit(x)	Fleischerzeugnisse	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitrit(x)	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) [y]	100 mg/kg	
		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1): Wiltshire bacon (1.1); Entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado (1.2) und ähnliche Erzeugnisse Wiltshire ham (1.1) und ähnliche Erzeugnisse Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse Cured tongue (1.3) Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2): Dry cured bacon (2.1) und ähnliche Erzeugnisse Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo		175 mg/kg 100 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg 175 mg/kg 100 mg/kg

		embuchado y cecina (2.2); Presunto, presunto da pá und paio do lombo (2.3) und ähnliche Erzeugnisse Rohschinken trocken gepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		50 mg/kg
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3): Vysocina Selský salám Turistický trvanlivý salám Polican Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5) und ähnliche Erzeugnisse Rohschinken, trocken-/nass gepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse Jellied veal and brisket (3.2)	180 mg/kg 50 mg/kg	
E 251 E 252	Natriumnitrat[z] Kaliumnitrat [z]	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse	150 mg/kg	
		Traditionelle nass gepökelte Fleischerzeugnisse (1): Kylmäsavustettu poronliha Kallrökt renkött (1.4); Wiltshire bacon und Wiltshire ham (1.1); Entrecôte, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado (1.2); Rohschinken nass gepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse Bacon, Filet de bacon (1.5); und ähnliche Erzeugnisse Cured tongue (1.3) Traditionelle trocken gepökelte Fleischerzeugnisse (2): Dry cured bacon und Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2); Presunto, presunto da pá und paio do lombo (2.3); Rohschinken trocken gepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées similaires (2.4)	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg ohne Zusatz von E 249 oder E 250 10 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg ohne Zusatz von E 249 oder E 250
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3): Rohwürste (Salami und Kantwurst) (3.3) Rohschinken, trocken-/nass gepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse	300 mg/kg (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	250 mg/kg

		Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4); Saucissons secs (3.6) und ähnliche Erzeugnisse	250 mg/kg (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	10 mg/kg
		Jellied veal and brisket (3.2)		
		Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse	150 mg/kg in der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser	
		Käseanaloge auf Milcbasis		
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500 mg/kg	

(x) Wenn mit „für Lebensmittel“ gekennzeichnet, darf Nitrit nur als Mischung mit Kochsalz oder –ersatz verkauft werden. (y) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung bei 121°C (Verminderung der Bakterienlast von einer Billion Sporen je 1000 Dosen auf eine Spore in 1000 Dosen).

(z) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischerzeugnisse Nitrate enthalten.

1. Fleischerzeugnisse werden in eine Pökellösung eingelegt, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

1.1 Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen.

1.2 3- bis 5-tägige Tauchpökung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität.

1.3 Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen.

1.4 Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökung. Die Pökzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.

1.5 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7°C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22°C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25°C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14°C.

1.6 Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisation/Reifung.

2. Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisations-/Reifezeit schließt sich an. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

2.1 Trockenpökung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.

2.2 Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.

2.3 10- bis 15-tägige Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens zwei Monaten an.

2.4 Trockenpökung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsprozess schließt sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-/Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an.

2.5 Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.

3. Kombination von Tauch- und Trockenpökungsvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen. Die Erzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel einer Räucherung, unterzogen werden.

3.1 Kombination von Nass- und Trockenpökung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.

3.2 Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu drei Stunden lang.

3.3 Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

3.4 Reifedauer von mindestens 30 Tagen.

3.5 Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70°C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Erzeugnisse werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert.

3.6 Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22°C oder weniger (10 bis 12°C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens drei Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

¹⁾ Ausnahme: solche, die zur Weiterverarbeitung zu Marmeladen oder kandierten Früchten bestimmt sind, sowie solche, deren Fruchtschalen als Zutat zu anderen Waren verwendet werden.

²⁾ Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Käsearten vorkommen.

³⁾ Propionsäure und deren Salze können in bestimmten fermentierten Produkten vorkommen, die durch Fermentierung nach guter Herstellungspraxis hergestellt wurden.

Teil D

Andere Antioxidationsmittel

Anmerkung:

Die * in der Tabelle beziehen sich auf das Proportionalitätsprinzip: Wenn Kombinationen von Gallaten, TBHQ, BHA und BHT verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren.

E-Nr.	Bezeichnung	Ware	Höchstmenge mg/kg
E 310	Propylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln	200* (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) 100* (BHT)
E 311	Octylgallat	Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl	
E 312	Dodecylgallat		
E 319	tert.- Butylhydrochinon (TBHQ)	Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kuchenmischungen Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten	200 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Trockensuppen und -brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Vorgekochte Getreidekost	auf den Fettgehalt bezogen
		Würzmittel	200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln	25 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi	400 (Gallate, TBHQ,

		Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	BHT und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Ätherische Öle	1000 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Andere Aromen als ätherische Öle	100 *(Gallate, einzeln oder in Kombination) 200 * (TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat	Gepökelte Fleischerzeugnisse und haltbar gemachte Fleischerzeugnisse	500, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Isoascorbinsäure
		Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse Fisch mit roter Haut, gefroren und tiefgefroren	1 500, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Isoascorbinsäure
E 392	Extrakt aus Rosmarin	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 Fischöle und Algenöl Schmalz, Rinder-, Geflügel-, Schaf- und Schweinefett Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln Bratöl und -fett, außer Olivenöl und Oliventresteröl Knabbererzeugnisse (Snacks auf Getreide-, Kartoffel- oder Stärkebasis) Saucen Feine Backwaren Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, BGBl. II	30 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen 50 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen 100 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen 200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen 400 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)

Nr. 88/2004 idgF		
	Trockenkartoffeln	200 mg/kg
	Eierzeugnisse	(ausgedrückt als Summe
	Kaugummi	aus Carnosol und Carnosolsäure)
	Milchpulver für Verkaufsautomaten	200 mg/kg
	Würzmittel	(ausgedrückt als Summe
	Verarbeitete Nüsse	aus Carnosol und Carnosolsäure)
		auf den Fettgehalt bezogen
	Trockensuppen und -brühen	50 mg/kg
		(ausgedrückt als Summe
		aus Carnosol und Carnosolsäure)
	Trockenfleisch	150 mg/kg
		(ausgedrückt als Summe
		aus Carnosol und Carnosolsäure)
	Fleisch- und Fischerzeugnisse, außer Trockenfleisch und getrockneter Wurst	150 mg/kg
		(ausgedrückt als Summe
		aus Carnosol und Carnosolsäure)
		auf den Fettgehalt bezogen
	Getrocknete Wurst	100 mg/kg
		(ausgedrückt als Summe
		aus Carnosol und Carnosolsäure)
	Aromen	1000 mg/kg
		(ausgedrückt als Summe
		aus Carnosol und Carnosolsäure)
	Trockenmilch zur Herstellung von Speiseeis	30 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
E 586	4-Hexylresorcin	Frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere
		2 mg/kg als Rückstand in Krebstierfleisch

Anhang IV

ANDERE ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf die verzehrfertige Ware, die nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet worden ist.

E-Nr.	Bezeichnung	Ware	Höchstmenge
E 297	Fumarsäure	Füllungen und Überzüge für Fein- und Dauerbackwaren	2,5 g/kg
		Zuckerwaren	1 g/kg
		Geleeartige Desserts	4 g/kg
		Desserts mit Früchtegeschmack	
		Trockendessertmischungen in Pulverform	
		Instantpulver für Getränke auf Früchtebasis	1 g/l
		Instanterzeugnisse für die Zubereitung von aromatisierten	1 g/kg

		Schwarz- und Kräutertees	
		Kaugummi	2 g/kg
E 338	Phosphorsäure	Nichtalkoholische,	700 mg/l
E 339	Natriumphosphate	aromatisierte Getränke	
	i) Mononatriumphosphat	Sterilisierte und	1 g/l
	ii) Dinatriumphosphat	Ultrahocherhitzte Milch	
	iii) Trinatriumphosphat	Kandierte Obst	800 mg/l
E 340	Kaliumphosphate	Obstzubereitungen	800 mg/kg
	i) Monokaliumphosphat	Eingedickte Milch mit weniger	1 g/kg
	ii) Dikaliumphosphat	als 28% Trockenmasse	
	iii) Trikaliumphosphat	Eingedickte Milch mit mehr	1,5 g/kg
E 341	Calciumphosphate	als 28% Trockenmasse	
	i) Monocalciumphosphat	Milchpulver und	2,5 g/kg
	ii) Dicalciumphosphat	Magermilchpulver	
	iii) Tricalciumphosphat	Pasteurisierte(s), sterilisierte(s)	5 g/kg
E 343	Magnesiumphosphate	und ultrahocherhitzte(s)	
	i) Monomagnesiumphosphat	Obers/Sahne	
	ii) Dimagnesiumphosphat	Schlagobers/-sahne und	5 g/kg
E 450	Diphosphate	Analoge aus Pflanzenfett	
	i) Dinatriumdiphosphat	Frischkäse(außer Mozzarella)	2 g/kg
	ii) Trinatriumdiphosphat	Schmelzkäse und	20 g/kg
	iii) Tetranatriumdiphosphat	Schmelzkäseanaloge	
	iv) Dikaliumdiphosphat	Fleischerzeugnisse	5 g/kg
	v) Tetrakaliumdiphosphat	Getränke für Sportler,	0,5 g/l
	vi) Dicalciumdiphosphat	Tafelwasser	
	vii) Calciumdihydrogen-	Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
	diphosphat		
E 451	Triphosphate	Kochsalz und Kochsalzersatz	10 g/kg
	i) Pentanatriumtriphosphat	Pflanzeneiweißgetränke	20 g/l
	ii) Pentakaliumtriphosphat	Molkeproteinhaltige Getränke	4 g/kg
E 452	Polyphosphate	für Sportler	
	i) Natriumpolyphosphat	Getränkeweißer	30 g/kg
	ii) Kaliumpolyphosphat	Getränkeweißer für Automaten	50 g/kg
	iii) Natriumcalciumpoly-	Speiseeis	1 g/kg
	phosphat		
	iv) Calciumpolyphosphat	Desserts	3 g/kg
		Trockendesserts in Pulverform	7 g/kg
		Fein- und Dauerbackwaren	20 g/kg
		Mehl	2,5 g/kg
		Mehl, backfertig	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder	10 g/kg
		Vollei)	
		Saucen	5 g/kg
		Suppen und Brühen	3 g/kg
		Instanttee und Instantkräutertee	2 g/kg
		Kaugummi	quantum satis
		Trockenwaren in Pulverform	10 g/kg
		Schokoladen- und Malzgetränke	2 g/l
		auf Milchbasis	
		Alkoholische Getränke, außer	1 g/l
		Bier	
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		Knabbererzeugnisse	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Fischpaste und Paste von	5 g/kg

		Krustentieren	
		Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	3 g/kg
		Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	5 g/kg
		Glasur für Fleisch- und Gemüseerzeugnisse	4 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Puderzucker	10 g/kg
		“Noodles” (Nudeln chinesischer Art)	2 g/kg
		Rührteig, Panaden	12 g/kg
		Filets von unverarbeitetem Fisch, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		Unverarbeitete und verarbeitete Schalen- und Krebstiere, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		Verarbeitete (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter) Erdäpfelerzeugnisse sowie vorfritierte Erdäpfel, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		Streichfette, ausgenommen Butter	5 g/kg
		Sauerrahmbutter	2 g/kg
		Krebstiererzeugnisse in Dosen	1 g/kg
		Emulsionssprays auf Wasserbasis zum Bestreichen von Backformen	30 g/kg
		Getränke auf Kaffeebasis für Automaten	2 g/l einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als P2O5
		Aromen	40 g/kg
E 353	Metaweinsäure	Made wine	100 mg/l
E 355	Adipinsäure	Füllungen und Überzüge	2 g/kg
E 356	Natriumadipat	für Fein- und Dauerbackwaren	
E 357	Kaliumadipat	Trockendesserts in Pulverform	1 g/kg
		Geleeartige Desserts	6 g/kg
		Desserts mit Früchtegeschmack	1 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	10 g/l einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts	6 g/kg
		Suppen und Brühen	5 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	3 g/l
E 385	Calcium-Dinatriummethylen-diamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken	250 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Krebstieren und Weichtieren	75 mg/kg

		Dosen- und Glaskonserven von Fisch	75 mg/kg
		Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 mit einem Fettgehalt von höchstens 41%	100 mg/kg
		Gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen	3 g/kg
		Fein- und Dauerbackwaren	2 g/kg
		Füllungen, Glasuren und Überzüge für Fein- und Dauerbackwaren und Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	1,5 g/kg
		Speiseeis auf Wasserbasis	3 g/kg
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Erdäpfelbasis	3 g/kg
		Saucen	8 g/kg
		Bier	100 mg/l
		Kaugummi	5 g/kg
		Obst- und Gemüsezubereitungen	5 g/kg
		Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	300 mg/l
		Emulgierter Likör	10 g/l
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1,2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	1 g/kg
E 416	Karayagummi	Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Erdäpfelbasis	5 g/kg
		Nußüberzüge	10 g/kg
		Füllungen und Überzüge für Fein- und Dauerbackwaren	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Emulierte Saucen	10 g/kg
		Liköre auf Eierbasis	10 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Kaugummi	5 g/kg
		Aromen	50 g/kg
E 420	Sorbit	Waren im allgemeinen	quantum satis
	i) Sorbit	(ausgenommen Waren gemäß § 3 Abs. 2, 4 und 7)	(außer als Süßungsmittel)
	ii) Sorbitsirup		
E 421	Mannit	Fische, Krebstiere, Schalentiere	
E 953	Isomalt	und Kopffüßler, unverarbeitet,	
E 965	Maltit	gefroren und tiefgefroren	
	i) Maltit	Liköre	
	ii) Maltitsirup		
E 966	Lactit		
E 967	Xylit		
E 968	Erythrit	Lebensmittel im Allgemeinen (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3)	quantum satis
		Fisch, Krebstiere, Schalentiere und Kopffüßer, unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren	quantum satis
		Liköre	quantum satis

			Für andere Zwecke als zur Süßung
E 425	Konjak ¹⁾ i) Konjakgummi ii) Glukomannan	Waren im Allgemeinen (ausgenommen Waren gemäß § 3 Abs. 2, 4 und 7 und Gelee- Süßwaren, einschließlich Gelee- Süßwaren in Minibechern (so genannte Jelly Minicups))	10 g/kg einzeln oder in Kombination
E 426	Sojabohnen-Polyose	Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel Nahrungsergänzungsmittel Emulgierte Saucen Abgepackte Feinbackwaren für den Einzelhandel Abgepackte verzehrfertige orientalische Nudeln für den Einzelhandel Abgepackter verzehrfertiger Reis für den Einzelhandel Abgepackte verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter verarbeiteter Erzeugnisse) für den Einzelhandel Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse Gelee-Süßwaren, außer Gelee- Süßwaren in Minibechern	5 g/l 1,5 g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg 10 g/kg
E 427	Cassia-Gummi	Speiseeis Fermentierte Milcherzeugnisse mit Ausnahme von nicht aromatisierten, mit lebenden Bakterien fermentierten Milcherzeugnissen Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse auf Milchbasis Füllungen, Glasuren und Überzüge für feine Backwaren und Desserts Schmelzkäse Saucen und Salatsaucen Trockensuppen und -brühen Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse	2500 mg/kg 1500 mg/kg
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	Fein- und Dauerbackwaren Fettemulsionen für Backzwecke	3 g/kg 10 g/kg
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monoleat (Polysorbat 80)	Milch- und Obersanaloge Speiseeis	5 g/kg 1 g/kg
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	Desserts Zuckerwaren	3 g/kg 1 g/kg
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	Emulgierte Saucen Suppen	5 g/kg 1 g/kg

E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	Kaugummi	5 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke;	1 g/kg
		Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	einzel-n oder in Kombination
		Aromen, ausgenommen flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin ⁷⁾	10 g/kg 1 g/kg
E 442	Ammoniumsalz von Phosphatidsäuren	Waren, die flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthalten	
		Kakao- und Schokoladerzeugnisse gemäß Schokoladeverordnung, BGBl. II Nr. 628/2003 idgF einschließlich der Füllung;	10 g/kg
E 444	Saccharoseacetat-isobutyrat	Süßwaren auf Basis dieser Erzeugnisse	10 g/kg
		Aromatisierte, nichtalkoholische, trübe Getränke	300 mg/l
		aromatisierte trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Vol. %	300 mg/l
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Aromatisierte, nichtalkoholische, trübe Getränke	100 mg/l
		Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	50 mg/kg
		Trübe Spirituosen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen, ABl Nr. L 160 vom 12. Juni 1989	100 mg/l
		Trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol.	100 mg/l
E 459	Beta-Cyclodextrin	Waren in Tabletten- und Drageeform	quantum satis
		Eingekapselte Aromen in - aromatisiertem Tee und sofort löslichem Getränkepulver	500 mg/l
		- aromatisierten Knabbererzeugnissen	1 g/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Waren
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethyl-cellulose	Nahrungsergänzungsmittel in fester Form	30 g/kg
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Kaffee in Dosen (Flüssigkeit)	1 g/l
E 474	Zuckerglyceride	Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse	5 g/kg auf den Fettgehalt bezogen

		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
		Fein- und Dauerbackwaren	10 g/kg
		Getränkeweißer	20 g/kg
		Obersanalogue	5 g/kg
		Sterilisierte(s) Obers/Sahne und sterilisierte(s) Obers/Sahne mit reduziertem Fettgehalt	5 g/kg
		Speiseeis	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Saucen	10 g/kg
		Suppen und Brühen	2 g/kg
		Frischobst, Oberflächenbehandlung	quantum satis
		Nichtalkoholische Anis-Getränke	5 g/l
		Nichtalkoholische Kokosnuß- und Mandelgetränke	5 g/l
		Alkoholische Getränke (außer Bier)	5 g/l
		Pulver zur Herstellung heißer Getränke	10 g/l
		Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen	5 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Kaugummi	10 g/kg einzeln oder in Kombination
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Fein- und Dauerbackwaren	10 g/kg
		Emulgierte Liköre	5 g/l
		Eiprodukte	1 g/kg
		Getränkeweißer	0,5 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg
		Fettemulsionen	5 g/kg
		Milch- und Obersanalogue	5 g/kg
		Zuckerwaren	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Frühstücksgetreidekost der Art "Granola"	10 g/kg
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Streichfette gemäß den Anhängen A,B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 mit einem Fettgehalt von höchstens 41%	4 g/kg
		Gleichartige Streicherzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger	4 g/kg

als 10%

		Salatsoßen	4 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	5 g/kg
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Fein- und Dauerbackwaren	5 g/kg
		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
		Milch- und Obersanaloge	5 g/kg
		Getränkeweißler	1 g/kg
		Speiseeis	3 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Geschlagene	30 g/kg
		Dessertgarnierungen, außer Obers/Sahne	
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1 g/kg
E 479b	Thermooxydiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Fettemulsionen zum Braten	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Fein- und Dauerbackwaren	5 g/kg
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	Schnellkochender Reis	4 g/kg
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		Emulgierter Likör	8 g/l
		Spirituosen mit weniger als 15 vol.% Alkohol	8 g/l
		Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis	2 g/kg
		Kaugummi	2 g/kg
		Fettemulsionen	10 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Getränkeweißler	3 g/kg
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Erdäpfelbasis	5 g/kg
		Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt	4 g/kg
		Pulver zur Herstellung heißer Getränke	2 g/l
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	2 g/kg
		Brot (außer Brot gemäß Anhang II)	3 g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg
			einzelnen oder in Kombination
E 483	Stearyltartrat	Backwaren (außer Brot gemäß Anhang II)	4 g/kg
		Desserts	5 g/kg
E 491	Sorbitanmonostearat	Fein- und Dauerbackwaren	10 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	Glasuren und Überzüge für Fein-	5 g/kg

E 493	Sorbitanmonolaurat	und Dauerbackwaren	
E 494	Sorbitanmonooleat	Fruchtgelee, Marmelade	25 mg/kg ²⁾
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Fettemulsionen	10 g/kg
		Milch- und Obersanaloge	5 g/kg
		Getränkeweißer	5 g/kg
		Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterkonzentrate (Flüssigkeit)	0,5 g/l
		Speiseeis	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	10 g/kg ³⁾
		Emulgierte Saucen	5 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Hefen für Backzwecke	quantum satis
		Kaugummi	5 g/kg
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 512	Zinn-II-Chlorid	Dosen- und Glaskonserven von Spargel	25 mg/kg als Sn
E 520	Aluminiumsulfat	Eiklar	30 mg/kg
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	Kandierte, kristallisierte und glasiertes Obst und Gemüse	200 mg/kg
E 522	Aluminiumkaliumsulfat		einzeln oder in Kombination,
E 523	Aluminiumammoniumsulfat		ausgedrückt als Aluminium
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	Feine Backwaren (nur scones und Biskuitgebäck)	1 g/kg ausgedrückt als Aluminium
E 535	Natriumferrocyanid	Kochsalz und Kochsalzersatz	20 mg/kg
E 536	Kaliumferrocyanid		einzeln oder in Kombination,
E 538	Calciumferrocyanid		ausgedrückt als wasserfreies Kaliumferrocyanid
E 551	Siliciumdioxid	Trockenwaren in Pulverform (einschließlich Zuckerarten)	10 g/kg
E 551	Siliciumdioxid		
E 552	Calciumsilicat	Kochsalz und Kochsalzersatz	10 g/kg
E 553a	i) Magnesiumsilicat	Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
	ii) Magnesiumtrisilicat ⁴⁾		quantum satis
E 553b	Talkum ⁴⁾	Waren in Form von Komprimaten oder Dragees,	quantum satis
E 554	Natriumaluminiumsilicat	Süßwaren außer Schokolade (nur Oberflächenbehandlung)	
E 555	Kaliumaluminiumsilicat		
E 556	Calciumaluminiumsilicat	Hartkäse, Schnittkäse und Schmelzkäse in Scheiben oder gerieben, Käse- und Schmelzkäseanaloge in Scheiben oder gerieben	10 g/kg
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	Würzmittel, Erzeugnisse zum Einfetten von Backformen	30 g/kg 30 g/kg einzeln oder in

		Kombination	
		50g/kg	
		Aromen	
E 553b	Talkum ⁴⁾	Kaugummi Reis Würste (nur Oberflächenbehandlung)	quantum satis
E 579	Eisen-II-gluconat	Durch Oxidationswirkung dunkel	150 mg/kg
E 585	Eisen-II-lactat	gefärbte Oliven	einzelnd oder in Kombination, ausgedrückt als Fe
E 620	Glutaminsäure	Waren im allgemeinen	10 g/kg
E 621	Mononatriumglutamat	(ausgenommen Waren gemäß § 3	einzelnd oder in
E 622	Monokaliumglutamat	Abs. 2, 4 und 7)	Kombination
E 623	Calciumdiglutamat	Würzmittel	quantum satis
E 624	Monoammoniumglutamat		
E 625	Magnesiumdiglutamat		
E 626	Guanylsäure	Waren im allgemeinen	500 mg/kg
E 627	Dinatriumguanylat	(ausgenommen Waren gemäß § 3	einzelnd oder in
E 628	Dikaliumguanylat	Abs. 2, 4 und 7)	Kombination,
E 629	Calciumguanylat		ausgedrückt als
E 630	Inosinsäure		Guanylsäure
E 631	Dinatriuminosinat	Würzmittel	quantum satis
E 632	Dikaliuminosinat		
E 633	Calciuminosinat		
E 634	Calcium 5`-ribonucleotid		
E 635	Dinatrium 5`-ribonucleotid		
E 650	Zinkacetat	Kaugummi	1 000 mg/kg
E 900	Dimethylpolysiloxan	Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Konfitürenverordnung 2004, BGBl. II Nr. 367/2004 idgF, und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	10 mg/kg
		Suppen und Brühen	10 mg/kg
		Bratöle und Bratfette	10 mg/kg
		Süßwaren (außer Schokolade)	10 mg/kg
		Aromatisierte, nichtalkoholische Getränke	10 mg/l
		Ananassaft	10 mg/l
		Dosen- und Glaskonserven von Obst und Gemüse	10 mg/kg
		Kaugummi	100 mg/kg
		Sod...saft	10 mg/l
		Rührteig	10 mg/kg
		Aromen	10 mg/kg
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Als Überzugsmittel nur für:	quantum satis
E 902	Candelillawachs	- Süßwaren (außer Schokolade)	
E 904	Schellack	- mit Schokolade überzogene kleine Fein- und Dauerbackwaren	
		- Knabbererzeugnisse	

		- Nüsse	
		- Kaffeebohnen	
		- vorverpackte, mit Speiseeis gefüllte Waffeln (nur für E 901)	quantum satis
		Nahrungsergänzungsmittel Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Ananas (nur Oberflächenbehandlung)	
		Aromen in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken (nur für E 901)	0,2 g/kg in den aromatisierten Getränken
E 903	Carnaubawachs	Als Überzugsmittel nur für: - Süßwaren (auch Schokolade) - Kaugumm - mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren - Knabbererzeugnisse - Nüsse - Kaffeebohnen - Nährstoffzusätze - Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Ananas (nur Oberflächenbehandlung)	500 mg/kg 1200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg
E 905	Mikrokristallines Wachs	Oberflächenbehandlung von - Süßwaren (außer Schokolade) - Kaugummi - Melonen, Papayas, Mangos und Avocados	quantum satis
E 1204	Pullulan	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Kapseln, Tabletten oder Dragees	quantum satis
		Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems in Form dünner Blättchen	quantum satis
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	Eingekapselte Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln	35 g/kg in Nahrungsergänzungsmitteln
E 1521	Polyethylenglykol	Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in Form von Kapseln oder Tabletten	10 g/kg
E 912	Montansäureester	Frische Zitrusfrüchte, frische Melonen, Mangos, Papayas, Avocados und Ananas (nur zur Oberflächenbehandlung)	quantum satis
E 914	Polyethylenwachsoxidate		
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
E 943a	Butan	Backspray auf Pflanzenölbasis (nur für professionelle Anwender)	quantum satis
E 943b	Isobutan		
E 944	Propan	Emulsionssprays auf Wasserbasis	
E 950	Acesulfam K ⁵⁾	Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg
E 951	Aspartam ⁵⁾ ⁶⁾		2 500 mg/kg
E 957	Thaumatococcus ⁵⁾		10 mg/kg
E 959	Neohesperidin DC ⁵⁾		150 mg/kg (nur als Geschmacks-

			verstärker)
E 957	Thaumatococcus	Aromatisierte nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis Desserts auf Milch- und Nichtmilchbasis	0,5 mg/l 5 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker)
E 959	Neohesperidin DC	Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 Fleischerzeugnisse Früchtegelees Pflanzeneiweiß	5 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker)
E 961	Neotam	Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch/Milcherzeugnissen oder auf Fruchtsaftbasis „Snacks“: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen und Haselnüssen, vorverpackt und bestimmte Aromen enthaltend Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis Ohne Zuckerzusatz hergestellte, sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems Stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen ohne Zuckerzusatz Kaugummi mit Zuckerzusatz Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Saucen Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in flüssiger Form Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in fester Form Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, auf Vitamin- und/oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup oder nichtkautbarer Form	2 mg/l als Geschmacksverstärker 2 mg/l als Geschmacksverstärker 2 mg/kg als Geschmacksverstärker 3 mg/kg als Geschmacksverstärker 3 mg/kg als Geschmacksverstärker 3 mg/kg als Geschmacksverstärker 3 mg/kg als Geschmacksverstärker 3 mg/kg als Geschmacksverstärker 3 mg/kg als Geschmacksverstärker 2 mg/kg als Geschmacksverstärker 2 mg/kg als Geschmacksverstärker 2 mg/kg als Geschmacksverstärker 2 mg/kg als Geschmacksverstärker 2 mg/kg als Geschmacksverstärker
E 999	Quillajaextrakt	Aromatisierte, nichtalkoholische	200 mg/l

		Getränke auf Wasserbasis	als wasserfreier Extrakt berechnet
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Tabletten oder Dragees	quantum satis
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 1203	Polyvinylalkohol	Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in Form von Kapseln oder Tabletten	18 g/kg
E 1505	Triethylcitrat	Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in Form von Kapseln oder Tabletten Eiklarpulver	3,5 g/kg
			quantum satis
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Kaugummi	quantum satis
E 907	Hydriertes Poly-1-decen	Als Überzugsmittel für - Zuckerwaren - Trockenfrüchte	2 g/kg 2 g/kg
E 1505	Triethylcitrat	Aromen	3 g/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder in Kombination. Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 g/l.
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglykol)		
E 1519	Benzylalkohol	Aromen für - Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte Getränke auf Weinbasis, aromatisierte Weinerzeugnisse, Cocktails - Süßwaren, einschließlich Schokolade, und feine Backwaren	100 mg/l 250 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Waren

¹⁾ Diese Stoffe dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydratisiert werden sollen, verwendet werden.

²⁾ Nur E 493.

³⁾ Nur E 492.

⁴⁾ Asbestfrei.

⁵⁾ Wenn in Kaugummi Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 verwendet werden, sind die Einzelhöchstmengen anteilig zu reduzieren. *6) Die Bestimmung des § 4 Abs. 1 Z 3 der Süßungsmittelverordnung, BGBl. Nr. 547/1996, in der jeweils geltenden Fassung, ist einzuhalten.

⁷⁾ 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.

Anhang V

ZUGELASSENE TRÄGERSTOFFE UND TRÄGERLÖSUNGSMITTEL

Anmerkung:

Nicht aufgenommen in diese Liste sind:

1. Stoffe, die gemeinhin als Lebensmittel betrachtet werden.
2. Stoffe, die primär als Säuerungsmittel oder Säureregulatoren fungieren, wie Citronensäure und Ammoniumhydroxid

E-Nr.	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglykol)	Farbstoffe, Emulgatoren, Oxidationsschutzmittel und Enzyme (max. 1 g/kg im Lebensmittel)
E 422	Glycerin	
E 420	Sorbit	
E 421	Mannit	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltit	
E 966	Lactit	
E 967	Xylit	
E 968	Erythrit	
E 400-404	Alginsäure und ihre Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalze	
E 405	Propylenglykolalginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl	
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 415	Xanthan	
E 425	Konjak	
	i) Konjakgummi	
	ii) Konjak-Glukomannan	
E 440	Pektine	
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	Schaumverhüter
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)	
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Antioxidationsmittel
E 459	Beta-Cyclodextrin	1 g/kg
E 460	Cellulose (mikrokristallin oder als Pulver)	
E 461	Methylcellulose	

E 462	Ethylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose	
	Natriumcarboxymethylcellulose	
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	
E 322	Lecithin	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 432-436	Polysorbate 20, 40, 60, 65 und 80	
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	
E 491	Sorbitanmonostearat	Farbstoffe und Schaumverhüter
E 492	Sorbitantristearat	
E 493	Sorbitanmonolaurat	
E 494	Sorbitanmonooleat	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	
E 1404	Oxidierter Stärke	
E 1410	Monostärkephosphat	
E 1412	Distärkephosphat	
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
E 1420	Acetylierte Stärke	
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
E 1440	Hydroxypropylstärke	
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	
E 170	Calciumcarbonat	
E 263	Calciumacetat	
E 331	Natriumcitrat	
E 332	Kaliumcitrat	
E 341	Calciumphosphat	
E 501	Kaliumcarbonat	
E 504	Magnesiumcarbonat	
E 508	Kaliumchlorid	
E 509	Calciumchlorid	
E 511	Magnesiumchlorid	
E 514	Natriumsulfat	
E 515	Kaliumsulfat	
E 516	Calciumsulfat	
E 517	Ammoniumsulfat	
E 577	Kaliumgluconat	
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze	
E 1505	Triethylcitrat	
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	

E 551	Siliciumdioxid	Emulgatoren und Farbstoffe, maximal 5% Für E 551: in E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide (höchstens 90%, bezogen auf das Pigment)
E 552	Calciumsilicat	
E 553b	Talkum	Farbstoffe, maximal 5%
E 558	Bentonit	
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	
E 901	Bienenwachs	Farbstoffe
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Süßungsmittel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	
E 322	Lecithin	Überzugsmittel für Obst
E 432-E 436	Polysorbate	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
E 491-E 495	Sorbitane	
E 570	Fettsäuren	
E 900	Dimethylpolysiloxan	
E 1521	Polyethylenglykol	
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose Vernetzter Cellulosegummi	Süßungsmittel
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	In E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide (maximal 90 %, bezogen auf das Pigment)

Anhang VI

IN SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

Anmerkung:

Spezialnahrung und Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder dürfen E 414 (Gummi arabicum) und E 551 (Siliciumdioxid) enthalten, die sich aus dem Zusatz von Zubereitungen ergeben, die nicht mehr als 150 g/kg an E 414 und nicht mehr als 10 g/kg an E 551 enthalten; ferner ist der Zusatz von E 421 (Mannit) zulässig, sofern dieser als Trägerstoff für Vitamin B12 dient (Verhältnis Vitamin B12 : Mannit nicht kleiner als 1 : 1 000). Der Gehalt an E 414 in dem verzehrfertigen Erzeugnis sollte nicht mehr als 10 mg/kg betragen.

Spezialnahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder darf durch den Zusatz von Vitaminpräparaten oder von Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren bedingtes E 1450 Stärkenatriumoctenylsuccinat enthalten. In dem verzehrfertigen Erzeugnis dürfen nicht mehr als 100 mg/kg E 1450 aus Vitaminpräparaten und 1000 mg/kg E 1450 aus Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren vorhanden sein.

Spezialnahrung und Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren dürfen E 301 (Natrium-L-Ascorbat) in den Umhüllungen ("coatings") enthalten. Der Gehalt von E 301 in dem verzehrfertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 75 mg/l betragen.

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

Teil 1

IN SÄUGLINGSANFANGSNAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGS ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

Anmerkungen:

1. Bei der Herstellung von gesäuerter Milch dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.
2. Wird einer Ware mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für diese Ware festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in dieser Ware vorhanden sind.

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge
E 270	Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure)	quantum satis
E 330	Citronensäure	
E 338	Phosphorsäure	gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 304	L-Ascorbylpalmitat	10 mg/l
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10 mg/l einzeln oder in Kombination
E 307	Alpha-tocopherol	
E 308	Gamma-tocopherol	
E 309	Delta-tocopherol	
E 322	Lecithin	1 g/l
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l
E 331	Natriumcitrate	2 g/l
E 332	Kaliumcitrate	einzeln oder in Kombination und gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 339	Natriumphosphate	1 g/l ausgedrückt als P ₂ O ₅
E 340	Kaliumphosphate	einzeln oder in Kombination und gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 412	Guarkernmehl	1 g/l sofern das Erzeugnis teilweise hydrolysierte Eiweiße enthält und den in Anhang IV der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Bedingungen entspricht
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse in Pulverform

		9 g/l für Erzeugnisse in flüssiger Form, sofern die Erzeugnisse teilweise hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang IV der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Bedingungen entsprechen
E 473	Zuckerester von Fettsäuren	120 mg/l in Erzeugnissen, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten

Teil 2

IN SÄUGLINGSFOLGENAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGS ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

Anmerkungen:

1. Bei der Herstellung von gesäuerter Milch dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.
2. Wird einer Ware mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für diese Ware festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in dieser Ware vorhanden sind.
3. Wird einer Ware mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für diese Ware festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in dieser Ware vorhanden sind.

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge
E 270 E 330	Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure) Citronensäure	quantum satis
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	10 mg/l
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-tocopherol Gamma-tocopherol Delta-tocopherol	10 mg/l einzeln oder in Kombination
E 331 E 332	Natriumcitrate Kaliumcitrate	2 g/l einzeln oder in Kombination und gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 338	Phosphorsäure	gemäß den Grenzwerten nach Anhang II der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF
E 339	Natriumphosphate	1 g/l ausgedrückt als P ₂ O ₅

E 340	Kaliumphosphate	einzelnen oder in Kombination und gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 440	Pektine	5 g/l nur in gesäuerter Folgenahrung
E 322	Lecithin	1 g/l
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l
E 407	Carrageen	0,3 g/l
E 410	Johannisbrotkernmehl	1 g/l
E 412	Guarkernmehl	1 g/l
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse in Pulverform 9 g/l für Erzeugnisse in flüssiger Form, sofern die Erzeugnisse teilweise hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang IV der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Bedingungen entsprechen
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l in Erzeugnissen, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten

Teil 3

IN GETREIDEBEIKOST UND ANDERE BEIKOST FÜR GESUNDE SÄUGLINGE UND GESUNDE KLEINKINDER ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

E-Nr.	Bezeichnung	Ware	Höchstmenge
E 170	Calciumcarbonate	Getreidebeikost	und quantum satis (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
E 260	Essigsäure	andere Beikost	
E 261	Kaliumacetat		
E 262	Natriumacetat		
E 263	Calciumacetat		
E 270	Milchsäure ¹⁾		
E 296	Apfelsäure		
E 325	Natriumlactat ¹⁾		
E 326	Kaliumlactat ¹⁾		
E 327	Calciumlactat ¹⁾		
E 330	Citronensäure		
E 331	Natriumcitrate		
E 332	Kaliumcitrate		
E 333	Calciumcitrate		
E 507	Salzsäure		
E 524	Natriumhydroxid		
E 525	Kaliumhydroxid		
E 526	Calciumhydroxid		

E 920	L-Cystein	Kekse für Säuglinge und Kleinkinder	1 g/kg
E 333	Calciumcitrate *)	Erzeugnisse auf Basis von Früchten mit niedrigem Zuckergehalt	quantum satis
E 500 E 501 E 503	Natriumcarbonate Kaliumcarbonate Ammoniumcarbonate	Getreidebeikost und andere Beikost	quantum satis (nur als Backtriebmittel)
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinsäure Natrium-L-Ascorbat Calcium-L-Ascorbat	Getränke, Säfte und Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis Fetthaltige Lebensmittel auf Getreidebasis, einschließlich Kekse und Zwieback	0,3 g/kg 0,2 g/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Ascorbinsäure
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Fettsäureester der Ascorbinsäure Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-tocopherol Gamma-tocopherol Delta-tocopherol	Fetthaltige Getreidekost, Kekse, Zwieback und Babynahrung	0,1 g/kg einzeln oder in Kombination
E 338	Phosphorsäure	Getreidebeikost und andere Beikost	1 g/kg als P ₂ O ₅ (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
E 339 E 340 E 341	Natriumphosphat Kaliumphosphate Calciumphosphate	Getreidekost	1 g/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als P ₂ O ₅
E 341	Calciumphosphate *)	Desserts auf Fruchtbasis	1 g/kg ausgedrückt als P ₂ O ₅
E 322	Lecithin	Kekse und Zwieback Waren auf Getreidebasis Babynahrung	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Essigsäureester von Babynahrung Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Kekse und Zwieback Waren auf Getreidebasis	5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginsäure Natriumalginat Kaliumalginat Calciumalginat	Desserts Pudding	0,5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl Gummi arabicum Xanthan Pektine	Getreidebeikost und andere Beikost Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis	10 g/kg 20 g/kg einzeln oder in Kombination

E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreidekost	2 g/kg
E 334	Weinsäure ²⁾	Kekse und Zwieback	5 g/kg
E 335	Natriumtartrat ²⁾		als Restmenge einzeln
E 336	Kaliumtartrat ²⁾		oder in Kombination
E 354	Calciumtartrat ²⁾		
E 450a	Dinatriumdiphosphat		
E 575	Glucono-delta-Lacton		
E 1404	Oxidierte Stärke	Getreidebeikost und andere Beikost	50 g/kg
E 1410	Monostärkephosphat		einzeln oder in
E 1412	Distärkephosphat		Kombination
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat		
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke		50 g/kg

¹⁾ Nur L(+)-Milchsäure.

²⁾ Nur in L(+)-Form.

*) Siehe Teil 4, erster Satz.

Teil 4

ZUSATZSTOFFE, DIE IN DIÄTETISCHER SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG FÜR BESONDERE MEDIZINISCHE ZWECKE GEMÄSS VERORDNUNG ÜBER DIÄTETISCHE LEBENSMITTEL FÜR BESONDERE MEDIZINISCHE ZWECKE, BGBl. II Nr. 416/2000 idgF., ZUGELASSEN SIND

Es gelten die Tabellen der Teile 1 bis 3 des Anhangs VI, ausgenommen die mit *) gekennzeichneten Anwendungen des Teiles 3.

Darüber hinaus sind folgende Anwendungen zulässig:

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge	Besondere Bedingungen
E 401	Natriumalginat	1 g/l	Ab vier Monaten in Sonderkost mit angepaßter Zusammensetzung, die für Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
E 405	Propylenglycolalginat	200 mg/l	Ab zwölf Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen
E 410	Johannisbrotkernmehl	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
E 412	Guarkernmehl	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen in flüssiger Form, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthält und den in Anhang IV der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Bedingungen entspricht
E 415	Xanthan	1,2 g/l	Ab Geburt zur Benutzung in Erzeugnissen auf Aminosäure-

			oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme der Eiweißmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
E 440	Pektine	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen, die bei Magen-Darm-Störungen benutzt werden
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	10 g/l oder kg	Ab Geburt in Erzeugnissen zur diätetischen Behandlung von angeborenen Störungen des Fettsäurestoffwechsels
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5 g/l	Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweißfreie Lebensmittel
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20 g/l	In Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Dyglyceriden von Fettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse, die als Pulver verkauft werden 9 g/l für Erzeugnisse, die als Flüssigkeit verkauft werden	ab Geburt
E 473	Zuckerester Speisefettsäuren	von 120 mg/l	Erzeugnisse mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden und Aminosäuren

Anhang VII – spezifische Reinheitskriterien

- Richtlinie 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 339 vom 30. Dezember 1996, berichtigt durch Berichtigung der Richtlinie 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 303 vom 20. November 2001
- Richtlinie 98/86/EG der Kommission vom 11. November 1998, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 334 vom 9. Dezember 1998, berichtigt durch Berichtigung der Richtlinie 98/86/EG der Kommission vom 11. November 1998 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 312 vom 15. November 2002
- Richtlinie 2000/63/EG der Kommission vom 5. Oktober 2000, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 277 vom 30. Oktober 2000
- Richtlinie 2001/30/EG der Kommission vom 2. Mai 2001, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 146 vom 31. Mai 2001
- Richtlinie 2002/82/EG der Kommission vom 15. Oktober 2002, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 292 vom 28. Oktober 2002
- Richtlinie 2003/95/EG der Kommission vom 27. Oktober 2003, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 283 vom 31. Oktober 2003

- Richtlinie 2004/45/EG der Kommission vom 16. April 2004, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 113 vom 20. April 2004
- Richtlinie 2006/129/EG der Kommission vom 8. Dezember 2006 zur Änderung und Berichtigung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 346 vom 9. Dezember 2006.
- Richtlinie 2008/84/EG der Kommission vom 27. August 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 253 vom 20. September 2008);
- Richtlinie 2009/10/EG der Kommission vom 13. Februar 2009 zur Änderung der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 44 vom 14. Februar 2009).
- Richtlinie 2010/67/EU vom 20. Oktober 2010 zur Änderung der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 277 vom 21. Oktober 2010)