

Gesamte Rechtsvorschrift für Farbstoffverordnung, Fassung vom 27.10.2011

Langtitel

Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln (Farbstoffverordnung)
StF: BGBl. Nr. 541/1996 (CELEX-Nr.: 394L036, 395L045 und 395L002)

Änderung

BGBl. II Nr. 222/2000
BGBl. II Nr. 465/2002
BGBl. II Nr. 211/2005 [CELEX-Nr.: 32004L0047]
BGBl. II Nr. 88/2007 [CELEX-Nr. 32006L0033]
BGBl. II Nr. 426/2009 [CELEX-Nr.: 32008L0128]
BGBl. II Nr. 333/2011 [CELEX-Nr.: 32011L0003]

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 12 Abs. 1, 13 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 1105/1994, wird hinsichtlich der §§ 9 und 10 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

Text

§ 1. Diese Verordnung regelt die Verwendung von Lebensmittelfarbstoffen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. Nr. L 354 vom 31. Dezember 2008, S. 16, in Lebensmitteln gemäß Artikel 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. Februar 2002, S. 1.

§ 2. (1) Es dürfen ausschließlich die im Anhang 1 genannten Farbstoffe, die der im **Anhang VI** angeführten Richtlinie zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe (kodifizierte Fassung) zu entsprechen haben, verwendet oder in Verkehr gebracht werden.

(2) Den im Anhang II genannten Waren dürfen keine Farbstoffe zugesetzt werden, es sei denn, dies ist gemäß den Anhängen III, IV und V zulässig.

(3) Den im Anhang III genannten Waren dürfen nur die in diesem Anhang genannten Farbstoffe unter den dort festgelegten Bedingungen zugesetzt werden.

(4) Die im Anhang IV genannten Farbstoffe dürfen nur den in diesem Anhang genannten Waren unter den dort festgelegten Bedingungen zugesetzt werden.

(5) Die im Anhang V Teil 1 genannten Farbstoffe dürfen allen Waren, mit Ausnahme den in den Anhängen II und III genannten, in einer dem Grundsatz „quantum satis“ entsprechenden Menge zugesetzt werden.

(6) Die im Anhang V Teil 2 genannten Farbstoffe dürfen bei den in diesem Teil genannten Waren einzeln oder gemeinsam bis zu der festgelegten Höchstmenge verwendet werden. Bei nichtalkoholischen, mit Aromastoffen versehenen Getränken, Speiseeis, Dessertspeisen, Fein- und Dauerbackwaren und Zuckerwaren darf von den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 die verwendete Menge jedoch 50 mg/kg oder 50 mg/l je Farbstoff nicht überschreiten.

§ 4. Die in den **Anhängen** festgelegten Höchstmengen beziehen sich auf

1. gebrauchsfertige Lebensmittel, die gemäß Gebrauchsanleitung zubereitet werden;
2. die Mengen des färbenden Grundbestandteiles in der färbenden Zubereitung.

§ 6. Nur die im Anhang I angeführten Farbstoffe, mit Ausnahme von E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 und E 180, dürfen direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

Sie dürfen nur in Originalpackungen, deren Beschaffenheit ein Ausfließen oder Verstäuben des Inhalts verhindert, in Verkehr gebracht werden.

§ 8. Für Farbstoffe dürfen nur die in Anhang V der Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 61/1 vom 18. 3. 1995) genannten Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel unter den in dieser Richtlinie angeführten Bedingungen verwendet werden.

§ 9. (1) Bei Waren, ausgenommen solchen, die gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung, zu kennzeichnen sind, ist der Zusatz von Farbstoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“ oder „mit Lebensmittelfarbstoff“ bzw. „mit Farbstoffen“ oder „mit Lebensmittelfarbstoffen“ kenntlich zu machen; dies gilt nicht für die in § 5 angeführten Anwendungen von Farbstoffen sowie für Waren, die von Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung abgegeben werden. Zusätzlich sind die gemäß Art. 24 in Verbindung mit **Anhang V** der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe genannten Angaben kenntlich zu machen.

(2) Die Angabe gemäß Abs. 1 ist an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft auf einem Schild, auch Preisverzeichnis, auf oder nahe bei der Ware oder in sonstigen Fällen auf einem Aushang, den der Letztverbraucher einsehen kann, anzubringen.

§ 10. (1) Waren, die nicht den Anforderungen der Verordnung BGBl. II Nr. 211/2005 entsprechen, aber vor deren In-Kraft-Treten entsprechend den Bestimmungen der Farbstoffverordnung BGBl. Nr. 541/1996, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 465/2002, in Verkehr gebracht oder etikettiert wurden, dürfen bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr belassen werden.

(2) Die Lebensmittelfarbstoffverordnung, BGBl. Nr. 279/1979, in der Fassung BGBl. Nr. 311/1983 tritt außer Kraft.

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

- Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, ABl. Nr. L 237 vom 10. September 1994;
- Richtlinie 2008/128/EG der Kommission vom 22. Dezember 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe (kodifizierte Fassung), ABl. Nr. 6 vom 10. Jänner 2009.
- Richtlinie 2011/3/EU der Kommission vom 17. Jänner 2011 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe, ABl. Nr. L 13 vom 18. Jänner 2011.

ANHANG I

LISTE DER ZUGELASSENEN FARBSTOFFE

Anmerkung: Aluminiumlacke aus Farbstoffen, die in diesem Anhang genannt werden, sind erlaubt.

EG-Nr.	Übliche Bezeichnung	CI-Nr. ¹⁾ oder Beschreibung
E 100	Kurkumin	75300
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	
E 102	Tartrazin	19140
E 104	Chinolingelb	47005
E 110	Sunsetgelb FCF, Gelborange S	15985
E 120	Cochenille, Karminsäure, Karmin	75470
E 122	Azorubin, Carmoisin	14720
E 123	Amaranth	16185
E 124	Ponceau 4R, Cochenillerot A	16255
E 127	Erythrosin	45430
E 128	Rot 2G	18050
E 129	Allurarot AC	16035
E 131	Patentblau V	42051
E 132	Indigotin, Indigokarmin	73015
E 133	Brillantblau FCF	42090
E 140	Chlorophylle und	75810
	Chlorophylline:	75815
	i) Chlorophylle	
	ii) Chlorophylline	

E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline:	75815
	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle	
	ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	
E 142	Grün S	44090
E 150a	Einfaches Zuckerkulör ²⁾	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN	28440
E 153	Pflanzkohle	
E 154	Braun FK	
E 155	Braun HAT	20285
E 160a	Carotine:	
	i) gemischte Carotine	75130
	ii) Beta-Carotin	40800
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	75120
E 160c	Paprikaextrakt	
	Capsanthin, Capsorubin	
E 160d	Lycopin	
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	40820
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)	40825
	Ethylester	
E 161b	Lutein	
E 161g	Canthaxanthin	
E 162	Beetenrot, Betanin	
E 163	Anthocyane	Mit physikalischen Methoden aus Obst und Gemüse hergestellt
E 170	Calciumcarbonat	77220
E 171	Titandioxid	77891
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	77491
		77492
		77499
E 173	Aluminium	
E 174	Silber	
E 175	Gold	
E 180	Litholrubin BK	

¹⁾ Die CI-Nummern (Colour-Index-Nummern) sind der 3. Auflage 1982, Bände 1-7, 1315, sowie den Änderungen 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50) und 53-56 (135) des Colour Index entnommen.

²⁾ Unter der Bezeichnung „Zuckerkulör“ werden dunkel- bis schwarzbraune, zum Färben bestimmte Produkte verstanden. Zuckerkulör entspricht nicht dem durch Erhitzen von Zucker erhaltenen süßen, aromatischen Produkt, das zur Geschmacksgebung von Lebensmitteln (zB Zuckerwaren, Backwaren, alkoholische Getränke) verwendet wird.

ANHANG II

WAREN, DIE KEINE FARBSTOFFZUSÄTZE ENTHALTEN DÜRFEN, ES SEI DENN, DIES IST GEMÄSS ANHANG III, ANHANG IV ODER ANHANG V ZULÄSSIG

(Die in Anhang II verwendeten Bezeichnungen beeinträchtigen nicht den „carry over“ Grundsatz in den Fällen, in denen Erzeugnisse Bestandteile mit Farbstoffen enthalten, die für sich genommen zulässig sind)

1. Unbehandelte Waren
2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser

3. Milch, 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 Verordnung über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch, BGBl. II Nr. 45/2004, in der geltenden Fassung
7. Buttermilch (nicht aromatisiert)
8. Obers/Sahne und Obers-/Sahnepulver (nicht aromatisiert)
9. Öle und Fette tierischen und pflanzlichen Ursprungs
10. Eier und Eiprodukte gemäß der Eiprodukteverordnung, BGBl. Nr. 527/1996, in der geltenden Fassung
11. Mehl und andere Müllereierzeugnisse sowie Stärkerzeugnisse
12. Brot und ähnliche Erzeugnisse
13. Teigwaren und Gnocchi
14. Zucker, einschließlich sämtlicher Mono- und Disaccharide
15. Tomatenmark und Tomatenkonserven
16. Saucen auf Tomatenbasis
17. Fruchtsaft und Fruchtnektar gemäß der Richtlinie 93/77/EWG sowie Gemüsesaft
18. Obst, Gemüse (einschließlich Kartoffeln) und Pilze, konserviert oder getrocknet; Obst, Gemüse (einschließlich Kartoffeln) und Pilze, behandelt
19. Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem gemäß der Konfitürenverordnung 2004, BGBl. II Nr. 367/2004, in der geltenden Fassung, Creme de pruneaux
20. Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten
21. Kakaoerzeugnisse und Schokoladenbestandteile in Schokoladeerzeugnissen gemäß der Richtlinie 73/241/EWG
22. Röstkaffee, Tee, Zichorie; Tee- und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufguszubereitungen sowie Mischungen und tassenfertige Mischungen dieser Erzeugnisse
23. Salz, Salzsubstitute, Gewürze und Gewürzmischungen
24. Korn, Kornbrand, Obstspirituosen, Obstbrände, Ouzo, Grappa, Tsikoudia aus Kreta, Tsipouro aus Mazedonien, Tsipouro aus Thessalien, Tsipouro aus Tyrnavos, Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, und London Gin gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89
25. Sambuca, Maraschino und Mistra gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 1180/91
26. Weinessig
27. Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, auch für kranke Säuglinge und Kleinkinder
28. Honig
29. Malz- und Malzerzeugnisse
30. Gereifter und ungereifter Käse (nicht aromatisiert)
31. Butter aus Schaf- und Ziegenmilch

ANHANG III

WAREN, DENEN NUR BESTIMMTE ZULÄSSIGE FARBSTOFFE ZUGESETZT WERDEN DÜRFEN

Waren	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
Malt Bread	E 150a Einfaches Zuckerkulör	Quantum satis
	E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör	
	E 150c Ammoniak-Zuckerkulör	
	E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	

Bier Cidre bouche	E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
Butter (einschließlich Butter mit reduziertem Fettgehalt sowie Butterschmalz)	E 160a Carotine	Quantum satis
Margarine, Half fettmargarine, andere Fettemulsionen und wasserfreie Fette	E 160a Carotine E 100 Kurkumin E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Quantum satis Quantum satis 10 mg/kg
Sage-Derby-Käse	E 140 Chlorophylle Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	Quantum satis
gereifter orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nichtaromatisierter Schmelzkäse	E 160a Carotine E 160c Paprika-Extrakt E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Quantum satis Quantum satis 15 mg/kg
Red-Leicester-Käse	E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	50 mg/kg
Mimolette-Käse	E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	35 mg/kg
Morbier-Käse	E 153 Pflanzenkohle	Quantum satis
Rot geädelter Käse	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 163 Anthocyane	125 mg/kg Quantum satis
Essig	E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
Whisky, Whiskey, Getreidespirituosen (mit Ausnahme von Korn oder Kornbrand oder Eau-de-vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise) Branntwein, Rum, Brandy, Weinbrand, Trester, Tresterbrand (außer Tsikoudia Tsipouro und Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata und Bagaceira velha gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
In Essig, Salzlake oder Speiseöl eingelegtes Gemüse (außer Oliven)	E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5`- Phosphat E 140 Chlorophylle und Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör E 160a Carotine E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane	Quantum satis

Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 160a Carotine E 160b Annatto, Bixin, Norbixin E 160c Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin	Quantum satis Quantum satis 25 mg/kg Quantum satis
Mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane	200 mg/kg (einzeln oder in Verbindungen)
Konfitüre, Gelees und Marmeladen gemäß der Konfitürenverordnung 2004;BG Bl. II Nr. 367/2004,in der geltenden Fassung und ähnliche Obstzubereitungen einschließlich kalorienverminderter Produkte	E 100 Kurkumin E 140 Chlorophylle und Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör E 160a Carotine E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S, Sunsetgelb FCF E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A E 142 Grün S E 160d Lycopin E 161b Lutein	Quantum satis 100 mg/kg (einzeln oder in Verbindungen)
Wurst, Pate und Schüssel-Pasteten	E 100 Kurkumin E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör E 160a Carotine E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetenrot, Betanin	20 mg/kg 100 mg/kg Quantum satis Quantum satis Quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg Quantum satis
Luncheon Meat	E 129 Allurarot AC	25 mg/kg
Breakfast Sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6%	E 128 Rot 2G E 129 Allurarot AC	20 mg/kg 25 mg/kg
Faschiertes mit einem pflanzlichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	100 mg/kg Quantum satis Quantum satis Quantum satis
Chorizo-Wurst Salchichon	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A	200 mg/kg 250 mg/kg

Sobrasada	E 110 Gelborange S, Sunsetgelb FCF E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasternaks (essbarer Überzug)	E 100 Kurkumin E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5`-Phosphat E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin	Quantum satis
Kartoffelflocken	E 100 Kurkumin	Quantum satis
Processed Mushy and Garden Peas (Konserven)	E 102 Tartrazin E 133 Brillantblau FCF E 142 Grün S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

ANHANG IV

NUR FÜR BESTIMMTE ZWECKE ZULÄSSIGE FARBSTOFFE

Farbstoff	Waren	Höchstzulässige Menge
E 123 Amaranth	Spirituosen sowie Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15%	30 mg/l
E 127 Erythrosin	Fischrogen Cocktailkirschen kandierte Kirschen Bigarreaux-Kirschen Kaiser-Kirschen in Sirup oder in Obstcocktails	30 mg/kg 200 mg/kg 150 mg/kg
E 128 Rot 2G	Breakfast Sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6% Faschiertes mit einem pflanzlichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	20 mg/kg
E 154 Braun FK	Kippers	20 mg/kg
E 161g Canthaxanthin	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Überzüge von Zuckerwaren zur Dekoration von Fein- und Dauerbackwaren sowie Konditorwaren	Quantum satis
E 174 Silber	Überzüge von Süßwaren Verzierung von Pralinen Liköre	Quantum satis
E 175 Gold	Überzüge von Süßwaren Verzierung von Pralinen Liköre	Quantum satis
E 180 Litholrubin BK	Eßbare Käserinde	Quantum satis
E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Margarine, Halffettmargarine, andere Fettemulsionen und wasserfreie Fette Dekorationen und Überzüge Fein- und Dauerbackwaren Speiseeis Liköre sowie zugesetzten Alkohol enthaltende Getränke mit weniger als 15 Volumenprozent Alkohol Gereifter orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nichtaromatisierter oder aromatisierter Schmelzkäse Dessertspeisen „Snacks“ : gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke: - extrudierte oder expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse - sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Haselnüssen	10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/l 15 mg/kg 10 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

Räucherfisch	10 mg/kg
Eßbare Käserinde und eßbare Wursthäute	20 mg/kg
Red-Leicester-Käse	50 mg/kg
Mimolette-Käse	35 mg/kg
Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	25 mg/kg

ANHANG V

ZUGELASSENE FARBSTOFFE IN WAREN, DIE IN DEN ANHÄNGEN II UND III NICHT ANGEFÜHRT SIND

Teil 1 (siehe § 2 Abs. 5)

- E 101 i) Riboflavin
- ii) Riboflavin-5'-phosphat
 - E 140 Chlorophylle und Chlorophylline
 - E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen
 - E 150a Einfaches Zuckerkulör
 - E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör
 - E 150c Ammoniak-Zuckerkulör
 - E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör
 - E 153 Pflanzenkohle
 - E 160a Carotine
 - E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin
 - E 162 Beetenrot, Betanin
 - E 163 Anthocyane
 - E 170 Calciumcarbonat
 - E 171 Titandioxid
 - E 172 Eisenoxide und -hydroxide

Teil 2 (siehe § 2 Abs. 6)

- E 100 Kurkumin
- E 102 Tartrazin
- E 104 Chinolingelb
- E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S
- E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin
- E 122 Azorubin, Carmoisin
- E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A
- 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
- E 155 Braun HT
- E 160d Lycopin
- E 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)

E 160f Beta-apo-8`-Carotinsäure(C 30)-Ethylester

E 161b Lutein

Waren	Höchstzulässige Menge
Nichtalkoholische, mit Aromastoffen versehene Getränke.....	100 mg/l
Kandierte Früchte und Gemüse; Mostarda di frutta.....	200 mg/kg
Rote Obstkonserven.....	200 mg/kg
Zuckerwaren.....	300 mg/kg
Dekorationen und Überzüge.....	500 mg/kg
Fein- und Dauerbackwaren (zB Kekse, Kuchen und Waffeln).....	200 mg/kg
Speiseeis.....	150 mg/kg
Aromatisierter Schmelzkäse.....	100 mg/kg
Dessertspeisen einschließlich aromatisierter Milcherzeugnisse.....	150 mg/kg
Saucen, Würzmittel (zB Currypulver, Tandoori), Pickles, Appetithappen, Chutney und Piccalilli.....	500 mg/kg
Senf.....	300 mg/kg
Fisch- und Krustentierpasten.....	100 mg/kg
Vorgekochte Krustentiere.....	250 mg/kg
Lachsersatz.....	500 mg/kg
Surimi.....	500 mg/kg
Fischrogen.....	300 mg/kg
Räucherfisch.....	100 mg/kg
„Snacks”: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:	
- extrudierte oder expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse.....	200 mg/kg
- sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Haselnüssen.....	100 mg/kg
Essbare Käserinde und essbare Wursthäute.....	Quantum satis
Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind.....	50 mg/kg
Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden.....	50 mg/kg
Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungsstoffe	
- in flüssiger Form.....	100 mg/l
- fester Form.....	300 mg/kg
Suppen.....	50 mg/kg
Fleisch- und Fischersatz auf Pflanzeneiweißbasis.....	100 mg/kg
Spirituosen sowie Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol, mit Ausnahme der in Anhang II oder Anhang III aufgeführten Spirituosen.....	200 mg/l

ANHANG VI

- Richtlinie 2008/128/EG der Kommission vom 22. Dezember 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe (kodifizierte Fassung), ABl. Nr. L 6 vom 10. Jänner 2009.
- Richtlinie 2011/3/EU der Kommission vom 17. Jänner 2011 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe, ABl. Nr. L 13 vom 18. Jänner 2011.