

**Zweite Verordnung
zur Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung
und anderer lebensmittelrechtlicher Verordnungen*)**

Vom 30. Januar 2008

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz verordnet auf Grund

- des § 7 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1 in Verbindung mit § 70 Abs. 5 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. April 2006 (BGBl. I S. 945) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft und Technologie und für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit,
- des § 13 Abs. 3 Satz 1 Nr. 1 in Verbindung mit § 70 Abs. 5 sowie des § 70 Abs. 7 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches in der Fassung der Bekanntmachung vom 26. April 2006 (BGBl. I S. 945) sowie
- des § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3 in Verbindung mit § 53 Abs. 4 des Weingesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 16. Mai 2001 (BGBl. I S. 985), § 13 Abs. 3 und § 53 Abs. 4 zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 16. Mai 2007 (BGBl. I S. 753):

**Artikel 1
Änderung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung**

Die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), zuletzt geändert durch Artikel 15 der Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816), wird wie folgt geändert:

1. Dem § 9a werden folgende Absätze 4 und 5 angefügt:

„(4) Bis zum Ablauf des 14. August 2008 dürfen Lebensmittel, die den Vorschriften dieser Verordnung nicht entsprechen, nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften in den Verkehr gebracht und gekennzeichnet und danach bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden.

(5) Bis zu einer anderweitigen bundesrechtlichen Regelung ist die Dritte Verordnung zur vorübergehenden Beschränkung der Zulassung von Zusatzstoffen vom 27. April 2004 (BAnz. S. 9445), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 6. Oktober 2004 (BGBl. I S. 2580), nicht mehr anzuwenden.“

2. Der Anlage 2 Teil A werden

- a) in Spalte 1 die Angabe „E 968“ und
 - b) in Spalte 2 das Wort „Erythrit“
- angefügt.

3. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

- a) Teil A wird wie folgt geändert:

- aa) In Spalte 1 wird den Angaben „E 400“ bis „E 404“, „E 406“ bis „E 407a“, „E 410“, „E 412“, „E 413“, „E 414“, „E 415“, „E 417“, „E 418“ und „E 440“ jeweils die Fußnote „1)“ angefügt.

*) Mit dieser Verordnung wird die Richtlinie 2006/52/EG des Europäischen Parlaments 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. EU Nr. L 204 S. 10), in deutsches Recht umgesetzt.

bb) Die Fußnote ¹⁾ wird wie folgt gefasst:

„¹⁾ Nicht zugelassen für Gelee-Süßwaren in Minibechern. Gelee-Süßwaren in Minibechern im Sinne dieser Regelung sind in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecker oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden.“

cc) Nach der Position „E 461“ wird folgende Position eingefügt:

„E 462	Ethylcellulose“.
--------	------------------

b) Teil B wird wie folgt geändert:

aa) An die Position „E 420 bis E 967“ wird die Zeile „E 968 Erythrit“ angefügt.

bb) Nach der Position „E 425“ wird folgende Position eingefügt:

„E 426	Sojabohnen-Polyose	Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel	5 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	1,5 g/l
		Emulgierte Saucen	30 g/l
		Abgepackte Feinbackwaren für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackte verzehrfertige orientalische Nudeln für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackter verzehrfertiger Reis für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackte verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter verarbeiteter Erzeugnisse) für den Einzelhandel	10 g/kg
		Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse	10 g/kg
		Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern	10 g/kg“.

cc) In den Positionen „E 405“, „E 432 bis E 436“, „E 473 bis E 474“, „E 475“, „E 477“, „E 481 bis E 482“ und „E 491 bis E 495“ werden in Spalte 3 jeweils die Wörter „Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ durch die Wörter „diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke“ ersetzt.

dd) In der Position „E 1505 bis E 1520“ wird Spalte 4 wie folgt gefasst:

„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 1 g/l 1,2-Propandiol E 1520“.

ee) Nach der Position „E 1201 bis E 1202“ werden folgende Positionen eingefügt:

„E 1204	Pullulan	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Kapseln, Tabletten oder Dragees	qs
		Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems in Form dünner Blättchen	qs
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	Eingekapselte Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln	35 g/kg Nahrungsergänzungsmittel“.

c) Teil C wird wie folgt geändert:

aa) Die Position „Gereifter Käse“ wird wie folgt gefasst:

„Gereifter Käse	E 170	Calciumcarbonat	}	qs
	E 504	Magnesiumcarbonate		
	E 509	Calciumchlorid		
	E 575	Glucono-delta-lacton		
	E 500 ii	Natriumhydrogencarbonat (nur für Sauermilchkäse)		qs“.

bb) In der Position „Pain courant français“ wird Spalte 1 wie folgt gefasst:

„Pain courant français, Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek“.

cc) Nach der Position „Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras“ wird folgende Position eingefügt:

„Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben	E 300	Ascorbinsäure	}	qs
	E 301	Natriumascorbat		
	E 385	Calcium-dinatriummethyldimantetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)		250 mg/kg“.

4. Anlage 5 wird wie folgt geändert:

a) In Teil A Liste 1 werden die Positionen „E 216 Propyl-p-Hydroxybenzoat“ und „E 217 Natriumpropyl-p-Hydroxybenzoat“ gestrichen.

b) Teil A Liste 2 wird wie folgt geändert:

aa) Die Positionen „Garnelen, gekocht“, „Flüssige Nahrungsergänzungsmittel“ und „Gekochte Edelkrebschwänze, sowie abgepackte marinierte gekochte Weichtiere“ werden gestrichen.

bb) Nach der Position „Eiermalfarbe“ werden folgende Positionen eingefügt:

„Krebstiere und Weichtiere, gekocht		1 000		2 000		
Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form				2 000“.		

cc) In der Position „Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist“ wird Spalte 1 wie folgt gefasst:

„Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist“.

c) Teil B Liste 2 wird wie folgt geändert:

aa) Die Position „Krebstiere oder Kopffüßer“ wird wie folgt gefasst:

„Krebstiere und Kopffüßer:			
– frisch, gefroren und tiefgefroren	150	}	in den essbaren Teilen“.
– Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :			
– weniger als 80 Einheiten	150		
– zwischen 80 und 120 Einheiten	200		
– mehr als 120 Einheiten	300		
Krebstiere und Kopffüßer:			
– gekocht	50	}	in den essbaren Teilen“.
– gekochte Krebstiere der Familien <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :			
– weniger als 80 Einheiten	135		
– zwischen 80 und 120 Einheiten	180		
– mehr als 120 Einheiten	270		

bb) In der Position „Meerrettichpulpe“ wird in Spalte 1 das Wort „Meerrettichpulpe“ durch das Wort „Meerrettichzubereitung“ ersetzt.

cc) Nach der Position „Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen“ werden folgende Positionen angefügt:

„Salsicha fresca	450
Tafeltrauben	10
FrISCHE Litschis	10 (in den essbaren Teilen)“.

d) Teil C Liste 1 wird wie folgt gefasst:

„Liste 1
Nitrite und Nitrate

E-Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO ₂) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO ₂) mg/kg
E 249	Kaliumnitrit ¹⁾	Fleischerzeugnisse	150	
E 250	Natriumnitrit ¹⁾	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) ²⁾	100	
		Traditionelle nassgepökelte Fleisch- erzeugnisse (1):		
		<i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada entrecosto, chispe, orel- heira e cabeça (salgados), Toucinho fumado</i> (1.2) und ähnliche Erzeugnisse		175
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1) und ähnliche Erzeugnisse		100
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) und ähnliche Erzeugnisse		50
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		50
		Traditionelle trockengepökelte Fleisch- erzeugnisse (2):		
		<i>Dry cured bacon</i> (2.1) und ähnliche Erzeugnisse		175
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2)		100
		<i>Presunto, presunto da pá und paio do lombo</i> (2.3) und ähnliche Erzeugnisse		
		<i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		50
		Andere traditionell gepökelte Fleisch- erzeugnisse (3):		
		<i>Vysočina Selský salám Turistický trvanlivýsalám Poličan Herkules Loveckýsalám Dunajská klobása Paprikáš</i> (3.5) und ähnliche Erzeugnisse	180	
		<i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) und ähnliche Erzeugnisse <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50

			Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO ₃) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO ₃) mg/kg
E 251	Kaliumnitrat ³⁾	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse	150	
E 252	Natriumnitrat ³⁾	Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1):		
		<i>Kylmäsavustettu poronliha</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4)	300	
		<i>Wiltshire bacon</i> und <i>Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada</i> <i>Entrecosto, chispe, orelheira e</i> <i>cabeça (salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2) <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6) und ähnliche Erzeugnisse		250
		<i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); und ähnliche Erzeugnisse		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		10
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):		
		<i>Dry cured bacon and Dry cured</i> <i>ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada,</i> <i>lomo embuchado y cecina</i> (2.2) <i>Presunto, presunto da pá und</i> <i>paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		250
		<i>Jambon sec, jambon sel sec et</i> <i>autres pièces maturées séchées</i> <i>similaires</i> (2.4)		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):		
		<i>Rohwürste</i> <i>(Salami und Kantwurst)</i> (3.3)	300 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		<i>Rohschinken</i> <i>trocken-/nassgepökelt</i> (3.1) und ähnliche Erzeugnisse		250
		<i>Salchichón y chorizo tradicionales</i> <i>de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6) und ähnliche Erzeugnisse	250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		<i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		10
		Hartkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse	150 (in der Käseemilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Ent- zug von Molke und Zusatz von Wasser)	
		Käseanaloge auf Milchbasis		
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500	

¹⁾ Zusatz zu Lebensmitteln nur als Nitritpökelsalz.

²⁾ Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung auf 121 °C (Verminderung der Bakterienlast von einer Milliarde Sporen je 1 000 Dosen auf eine Spore in 1 000 Dosen).

³⁾ 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 Pökeldauer 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 2 Monaten an.
 - (2.4) Trockenpökung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsprozess schließt sich ein Zeitraum von 1 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 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 3 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 3 Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.“

e) Teil D wird wie folgt gefasst:

„Teil D
Antioxidationsmittel für bestimmte Lebensmittel

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
E 310	Propylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln	200*) (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 311	Octylgallat		100*) (BHT)
E 312	Dodecylgallat	Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl	
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	jeweils 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 Nahrungsergänzungsmittel	400 (Gallate, TBHQ, BHT und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Etherische Öle	1 000 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Andere Aromen als etherische Öle	100*) (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200*) (TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat	Gepökelte Fleischerzeugnisse oder haltbar gemachte Fleischerzeugnisse	500
		Haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse	1 500
		Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren	1 500 jeweils berechnet als Isoascorbinsäure
E 586	4-Hexylresorcin	Frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	2 als Rückstand in Krebstierfleisch

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

5. Anlage 6 Teil D wird wie folgt geändert:

- In der Überschrift werden die Wörter „Entwöhnungsnahrung (Beikost)“ durch die Wörter „Getreidebeikost und andere Beikost“ ersetzt.
- In Spalte 3 wird das Wort „Entwöhnungsnahrung“ jeweils durch die Wörter „Getreidebeikost und andere Beikost“ ersetzt.

6. In Anlage 6 Teil E wird nach der Position „E 472c“ folgende Position eingefügt:

„E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l	Erzeugnisse mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden und Aminosäuren“.
--------	----------------------------------	----------	--

7. Anlage 7 Nr. 3 wird wie folgt gefasst:

- „3) „Trägerstoffe einschließlich Trägerlösungsmittel“ sind Stoffe, die verwendet werden, um einen Lebensmittelzusatzstoff oder ein Aroma zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne seine Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um dessen Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.“

Artikel 2**Änderung der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung**

Die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 269), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 2. August 2007 (BGBl. I S. 1814), wird wie folgt geändert:

1. § 6a wird wie folgt geändert:

- a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.
- b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:

„(2) Zusatzstoffe, die bis zum Ablauf des 14. August 2008 nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und in den Verkehr gebracht sein werden, dürfen bis zum Abbau der Vorräte noch weiter in den Verkehr gebracht werden.“

2. In Anlage 2 Liste B werden die Positionen „E 216 Propyl-p-Hydroxybenzoat“ und „E 217 Natriumpropyl-p-Hydroxybenzoat“ gestrichen.

3. Anlage 4 wird wie folgt geändert:

- a) In der Position „E 460 bis E 466“ wird nach der Zeile „E 461 Methylcellulose“ die Zeile „E 462 Ethylcellulose“ eingefügt.
- b) Die Position „E 551, E 552“ wird wie folgt gefasst:

„E 551	Siliciumdioxid	Farbstoffe außer E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide, Emulgatoren	5 %
		E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide	90 %, bezogen auf das Pigment
E 552	Calciumsilicat	Farbstoffe, Emulgatoren	5 %“.

- c) In der Position „E 953 bis E 1200“ wird nach der Zeile „E 967 Xylit“ die Zeile „E 968 Erythrit“ eingefügt.

Artikel 3**Änderung der Technische Hilfsstoff-Verordnung**

Die Technische Hilfsstoff-Verordnung vom 8. November 1991 (BGBl. I S. 2100), zuletzt geändert durch Artikel 14 der Verordnung vom 22. Februar 2006 (BGBl. I S. 444), wird wie folgt geändert:

1. § 8 wird wie folgt geändert:

- a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.
- b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:

„(2) Bis zum Ablauf des 14. August 2008 dürfen Aromen und andere Lebensmittel nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften gekennzeichnet oder in den Verkehr gebracht werden und danach noch bis zum Abbau der Vorräte weiter in den Verkehr gebracht werden.“

2. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

- a) Die Gliederungsbezeichnung „a)“ wird gestrichen.
- b) Buchstabe b wird aufgehoben.

Artikel 4**Änderung der Aromenverordnung**

Die Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGBl. I S. 1127), geändert

durch Artikel 4 der Verordnung vom 27. September 2007 (BGBl. I S. 2308, 2465), wird wie folgt geändert:

1. § 3 wird wie folgt geändert:

- a) In Absatz 1 Nr. 4 wird das Komma am Ende durch einen Punkt ersetzt.
- b) Nummer 5 wird aufgehoben.

2. § 7 wird wie folgt geändert:

- a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.
- b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:

„(2) Bis zum Ablauf des 14. August 2008 dürfen Aromen und andere Lebensmittel nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften gekennzeichnet oder in den Verkehr gebracht werden und danach noch bis zum Abbau der Vorräte weiter in den Verkehr gebracht werden.“

3. Anlage 5 Nr. 3 wird aufgehoben.

Artikel 5**Änderung der Diätverordnung**

Die Diätverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. April 2005 (BGBl. I S. 1161), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 20. Dezember 2007 (BGBl. I S. 3263), wird wie folgt geändert:

1. § 6 wird wie folgt geändert:

a) Satz 2 wird wie folgt gefasst:

„Zusätzlich zu den dort zugelassenen Zusatzstoffen sind für diätetische Lebensmittel, ausgenommen diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder die in Anlage 5 Nr. 2 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als geschmacksbeeinflussende Stoffe für Aromen zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem technologischen Zweck zu dienen.“

b) In Satz 3 wird die Angabe „und 3“ gestrichen.

2. Dem § 28 wird folgender Absatz 3 angefügt:

„(3) Bis zum Ablauf des 14. August 2008 dürfen Erzeugnisse nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften erstmals in den Verkehr gebracht und danach noch bis zum Abbau der Vorräte weiter in den Verkehr gebracht werden.“

Artikel 6 **Änderung** **der Weinverordnung**

Die Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. Mai 2002 (BGBl. I S. 1583), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 27. September 2007 (BGBl. I S. 2308), wird wie folgt geändert:

1. § 11 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 4 Satz 1 Nr. 2 werden das Wort „sowie“ durch ein Komma ersetzt und folgende Nummer 2a eingefügt:

„2a. als Zusatzstoffe im Sinne der Anlage 7 Nr. 1 bis 23 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Aromen, die bei ihrer Herstellung verwendet werden dürfen, nur die nach § 5

in Verbindung mit den Anlagen 3 bis 5 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Stoffe unter den dort festgelegten Bedingungen sowie“.

b) In Absatz 6 Satz 1 werden nach dem Wort „Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung“ die Wörter „ , § 7 in Verbindung mit den Anlagen 3 bis 5 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung“ eingefügt.

2. § 13a wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 Satz 1 wird die Angabe „gelten § 2 Abs. 1 und § 3 Abs. 1 Nr. 5 bis 7“ durch die Angabe „gilt § 2 Abs. 1“ ersetzt.

b) Absatz 2 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 1 wird das Komma am Ende durch das Wort „sowie“ ersetzt.

bb) In Nummer 2 wird das Wort „sowie“ gestrichen.

cc) Nummer 3 wird aufgehoben.

3. Dem § 54 wird folgender Absatz 9 angefügt:

„(9) Bis zum Ablauf des 14. August 2008 dürfen aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierter Wein nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften gekennzeichnet oder in den Verkehr gebracht werden und danach noch bis zum Abbau der Vorräte weiter in den Verkehr gebracht werden.“

Artikel 7 **Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 15. Februar 2008 in Kraft.

Bonn, den 30. Januar 2008

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Horst Seehofer