

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

**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 vom 18. 3. 1995, S. 1)

Geändert durch:

| | Nr. | Amtsblatt Seite | Datum |
|---|-------|--------------------|-------------|
| Richtlinie 96/85/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 | L 86 | 4 | 28. 3. 1997 |
| Richtlinie 98/72/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Oktober 1998 | L 295 | 18 | 4. 11. 1998 |

Berichtigt durch:

C1 Berichtigung, ABl. Nr. L 307 vom 17. 11. 1982, S. 30 (98/72/EG)

**RICHTLINIE Nr. 95/2/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
vom 20. Februar 1995
über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER
EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen
Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100a,

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschus-
ses ⁽²⁾,

gemäß dem Verfahren des Artikels 189b des Vertrags ⁽³⁾,

gestützt auf die Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom
21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften
der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln
verwendet werden dürfen ⁽⁴⁾, insbesondere auf Artikel 3
Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechts-
vorschriften über Konservierungsmittel, Antioxidationsmit-
tel und andere Zusatzstoffe und deren Verwendung behin-
dern den freien Verkehr mit Lebensmitteln. Sie können zu
ungleichen Wettbewerbsbedingungen führen.

Alle Bestimmungen über diese Lebensmittelzusatzstoffe
und ihre Verwendung sollten in erster Linie dem Verbrau-
cherschutz dienen.

Es herrscht allgemeine Übereinstimmung darüber, daß un-
verarbeitete Lebensmittel und bestimmte andere Lebens-
mittel keine Zusatzstoffe enthalten sollten.

Aufgrund der neuesten wissenschaftlichen und toxikologi-
schen Erkenntnisse bezüglich dieser Stoffe dürfen einige
von ihnen nur für bestimmte Lebensmittel und nur unter
bestimmten Bedingungen verwendet werden.

Für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in
Säuglingsanfangsnahrung, -folgenahrung und -entwöhnungs-
nahrung sind strenge Vorschriften zu erlassen, wie in der
Richtlinie 89/398/EWG des Rates vom 3. Mai 1989 zur
Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten
über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung be-
stimmt sind ⁽⁵⁾, insbesondere in Artikel 4 Absatz 1 Buch-
stabe e), niedergelegt.

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 206 vom 13. 8. 1992, S. 12, und
ABl. Nr. C 189 vom 13. 7. 1993, S. 11.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 108 vom 19. 4. 1993, S. 26.

⁽³⁾ Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom
26. Mai 1993 (ABl. Nr. C 176 vom 28. 6. 1993, S. 117),
bestätigt am 2. 12. 1993 (ABl. Nr. C 342 vom 20. 12. 1993).
Gemeinsamer Standpunkt des Rates vom 10. März 1994
(ABl. Nr. C 172 vom 24. 6. 1994, S. 14) und Beschluß des
Europäischen Parlaments vom 16. 11. 1994 (ABl. Nr.
C 341 vom 5. 12. 1994).

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 27.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 27.

Diese Richtlinie berührt nicht die Vorschriften für Süßungsmittel und Farbstoffe.

In Erwartung besonderer Vorschriften im Rahmen der Richtlinie 91/414/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln⁽¹⁾ und der Richtlinie 90/642/EWG des Rates vom 27. November 1990 über die Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse⁽²⁾, fallen bestimmte zu dieser Kategorie gehörende Stoffe vorläufig unter die vorliegende Richtlinie.

Die Kommission wird alle entsprechenden Gemeinschaftsvorschriften den in dieser Richtlinie festgelegten Bestimmungen angleichen.

Der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuß wurde zu den Stoffen gehört, die noch nicht Gegenstand einer Gemeinschaftsvorschrift sind.

In diese Richtlinie sind eigene Bestimmungen für Zusatzstoffe aufzunehmen, die in anderen Gemeinschaftsvorschriften erwähnt werden.

Bei Entscheidungen, ob ein bestimmtes Lebensmittel zu einer bestimmten Kategorie von Lebensmitteln gehört, ist dem Verfahren des Ständigen Lebensmittelausschusses zu folgen.

Die Änderung bereits existierender Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe außer Farbstoffen und Süßungsmitteln sowie neue Spezifikationen für solche Stoffe, für die keine Reinheitskriterien existieren, werden nach dem in Artikel 11 der Richtlinie 89/107/EWG festgelegten Verfahren erlassen.

Zu Mehlbehandlungsmitteln liegt noch keine Stellungnahme des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses vor. Sie werden Gegenstand einer Einzelrichtlinie sein.

Diese Richtlinie ersetzt die Richtlinien 64/54/EWG⁽³⁾, 70/357/EWG⁽⁴⁾, 74/329/EWG⁽⁵⁾ und 83/463/EWG⁽⁶⁾, die somit aufgehoben werden —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

(1) ABl. Nr. L 230 vom 19. 8. 1991, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3600/92 der Kommission (ABl. Nr. L 366 vom 15. 12. 1992, S. 10).

(2) ABl. Nr. L 350 vom 14. 12. 1990, S. 71.

(3) ABl. Nr. 12 vom 27. 1. 1964, S. 161/64.

(4) ABl. Nr. L 157 vom 18. 7. 1970, S. 31.

(5) ABl. Nr. L 189 vom 12. 7. 1974, S. 1.

(6) ABl. Nr. L 255 vom 15. 9. 1983, S. 1.

Artikel 1

(1) Diese Richtlinie ist eine Einzelrichtlinie und bildet einen Teil der Globalrichtlinie im Sinne des Artikels 3 der Richtlinie 89/107/EWG; sie findet Anwendung auf Zusatzstoffe außer Farbstoffen und Süßungsmitteln. Sie gilt nicht für andere als die in den Anhängen genannten Enzyme.

95/2/EG

98/72EG

(2) Nur Zusatzstoffe, die die Auflagen des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses erfüllen, dürfen in Lebensmitteln verwendet werden.

95/2/EG

(3) Im Rahmen dieser Richtlinie gelten folgende Begriffsbestimmungen:

- a) „Konservierungsmittel“ sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.
- b) „Antioxidationsmittel“ sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen schützen.
- c) „Trägerstoffe einschließlich Trägerlösungsmittel“ sind Stoffe, die verwendet werden, um einen Lebensmittelzusatzstoff zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne seine technologische Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um dessen Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
- d) „Säuerungsmittel“ sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
- e) „Säureregulatoren“ sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
- f) „Trennmittel“ sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
- g) „Schaumverhüter“ sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
- h) „Füllstoffe“ sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
- i) „Emulgatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen wie z. B. Öl und Wasser in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
- j) „Schmelzsalze“ sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
- k) „Festigungsmittel“ sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.

- l) „Geschmacksverstärker“ sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
- m) „Schaummittel“ sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
- n) „Geliermittel“ sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
- o) „Überzugmittel (einschließlich Gleitmittel)“ sind Stoffe, die der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
- p) „Feuchthaltemittel“ sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wäßrigen Medium fördern.
- q) „Modifizierte Stärken“ sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus eßbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese eßbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
- r) „Packgase“ sind Gase außer Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt wurden.
- s) „Treibgase“ sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
- t) „Backtriebmittel“ sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrößern.
- u) „Komplexbildner“ sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
- v) „Stabilisatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Stabilisatoren enthalten sowohl Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, als auch Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird.
- w) „Verdickungsmittel“ sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
- (4) Mehlbehandlungsmittel — außer Emulgatoren — sind Stoffe, die dem Mehl oder Teig zugefügt werden, um dessen Backfähigkeit zu verbessern.
- (5) Im Sinne dieser Richtlinie sind die folgenden Stoffe keine Lebensmittelzusatzstoffe:
- a) Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG ⁽⁷⁾;

95/2/EG

⁽⁷⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 91/692/EWG (AbI. Nr. L 377 vom 31. 12. 1991, S. 48).

- | | |
|--|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> b) Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepreßter Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung von beiden gewonnen wurden, und zwar durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen („flüssiges Pektin“); c) Kaubasen zur Herstellung von Kaugummi; d) Weiß- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke; e) Ammoniumchlorid; f) Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiß und Gluten; g) Aminosäuren sowie deren Salze (außer Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze), die nicht die Funktion eines Zusatzstoffes haben; h) Kaseinate und Kasein; i) Inulin. | 95/2/EG |
|--|---------|

Artikel 2

- | | |
|--|----------|
| <p>(1) Nur die in den Anhängen I, III, IV und V aufgeführten Stoffe dürfen in Lebensmitteln für die in Artikel 1 Absätze 3 und 4 genannten Zwecke verwendet werden.</p> <p>(2) Die in Anhang I aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe dürfen Lebensmitteln für die in Artikel 1 Absätze 3 und 4 genannten Zwecke mit den Ausnahmen, die in Anhang II für bestimmte Lebensmittel aufgeführt sind, gemäß dem Grundsatz „quantum satis“ zugesetzt werden.</p> | 98/72/EG |
| <p>(3) Soweit keine speziellen Vorschriften vorliegen, findet Absatz 2 keine Anwendung auf</p> <ul style="list-style-type: none"> a) — unbehandelte Lebensmittel, — Honig gemäß der Richtlinie 74/409/EWG ⁽¹⁾, — nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, — Butter, — pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch (auch mit vollem Fettgehalt, entrahmt und teilentrahmt) und pasteurisierte Sahne mit vollem Fettgehalt, — nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Milcherzeugnisse, | 95/2/EG |

⁽¹⁾ ABI. Nr. L 221 vom 12. 8. 1974, S. 10.

- | | |
|--|----------|
| <ul style="list-style-type: none"> — natürliches Mineralwasser gemäß der Richtlinie 80/777/EWG ⁽¹⁾ und Quellwasser, — Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte, — nicht aromatisierter Blattee, — Zuckerarten gemäß der Richtlinie 73/437/EWG ⁽²⁾, | 95/2/EG |
| <ul style="list-style-type: none"> — trockene Teigwaren, ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind, gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, | 98/72/EG |
| <ul style="list-style-type: none"> — natürliche nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch). <p>Unbehandelte Lebensmittel im Sinne dieser Richtlinie sind Lebensmittel, die keinerlei Behandlung durchlaufen haben, die zu einer substantiellen Änderung des Originalzustands der Lebensmittel führt. Sie können jedoch beispielsweise geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren oder gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthülst, verpackt oder ausgepackt worden sein;</p> <p>b) Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, auch für kranke Säuglinge und Kleinkinder. Für diese Lebensmittel gelten die Bestimmungen des Anhangs VI;</p> <p>c) die in Anhang II aufgeführten Lebensmittel, die nur die dort und in den Anhängen III und IV aufgeführten Zusatzstoffe unter den dort festgelegten Bedingungen enthalten dürfen.</p> <p>(4) Die in den Anhängen III und IV aufgeführten Zusatzstoffe dürfen nur in den in diesen Anhängen aufgeführten Lebensmitteln und unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden.</p> <p>(5) Nur die in Anhang V aufgeführten Zusatzstoffe dürfen unter den dort festgelegten Bedingungen als Trägerstoffe oder Trägerlösungsmittel für Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden.</p> <p>(6) Die Bestimmungen dieser Richtlinie gelten auch für die entsprechenden, für eine besondere Ernährung bestimmten Lebensmittel gemäß der Richtlinie 89/398/EWG.</p> <p>(7) Wenn nicht anders vermerkt, beziehen sich die in den Anhängen angegebenen Höchstmengen auf die Lebensmittel in dem Zustand, in dem sie in den Verkehr gebracht werden.</p> | 95/2/EG |

⁽¹⁾ ABl. Nr L 229 vom 30. 8. 1980, S. 1.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 356 vom 27. 12. 1973, S. 71.

(8) In den Anhängen dieser Richtlinie bedeutet „quantum satis“, daß keine Höchstmenge angegeben wird. Zusatzstoffe sollten jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, daß sie den Verbraucher nicht irreführen.

95/2/EG

Artikel 3

- (1) Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind zulässig,
- wenn im Fall zusammengesetzter Lebensmittel, die nicht in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführt sind, der Zusatzstoff in einem der Bestandteile des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist, oder
 - wenn das Lebensmittel ausschließlich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels bestimmt ist und dieses zusammengesetzte Lebensmittel den Bestimmungen dieser Richtlinie genügt.
- (2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf Säuglingsanfangsnahrung, -folgenahrung und -entwöhnungsnahrung gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, es sei denn, es liegen spezielle Vorschriften vor.

Artikel 4

Diese Richtlinie gilt unbeschadet der Einzelrichtlinien zur Zulassung der in den Anhängen aufgeführten Zusatzstoffe, wenn sie als Süßungsmittel oder Farbstoffe verwendet werden.

Artikel 5

Gegebenenfalls wird nach dem Verfahren des Artikels 6 dieser Richtlinie entschieden:

- ob ein bestimmtes Lebensmittel, das zum Zeitpunkt der Annahme dieser Richtlinie nicht klassifiziert ist, zu einer der in Artikel 2 oder in einem der Anhänge aufgeführten Gruppen von Lebensmitteln gehört oder
- ob ein in den Anhängen aufgeführter und entsprechend der Quantum-satis-Regel zugelassener Lebensmittelzusatzstoff gemäß den in Artikel 2 aufgeführten Kriterien verwendet wird oder
- ob es sich bei einem Stoff um einen Lebensmittelzusatzstoff im Sinne des Artikels 1 handelt.

Artikel 6

(1) Bei dem Verfahren dieses Artikels wird die Kommission durch den mit Beschluß 69/414/EWG ⁽¹⁾ eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß, nachstehend „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 291 vom 19. 11. 1969, S. 9.

(2) Der Vorsitzende befaßt den Ausschuß von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats mit der Angelegenheit.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende unter Berücksichtigung der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrags für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist. Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(4) a) Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

b) Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt wurde, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 7

Die Mitgliedstaaten legen innerhalb von drei Jahren nach dem Inkrafttreten dieser Richtlinie Systeme zur Überwachung des Verbrauchs und der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen fest und berichten der Kommission über die Ergebnisse.

Die Kommission berichtet dem Europäischen Parlament und dem Rat innerhalb von fünf Jahren nach dem Inkrafttreten der Richtlinie über die Änderungen auf dem Markt für Lebensmittelzusatzstoffe sowie über die Verwendung und den Verbrauch.

Gemäß den allgemeinen Kriterien in Anhang II Nummer 4 der Richtlinie 89/107/EWG überprüft die Kommission die Verwendungsbedingungen innerhalb von fünf Jahren nach dem Inkrafttreten der vorliegenden Richtlinie und schlägt gegebenenfalls Änderungen vor.

Artikel 8

(1) Die Richtlinien 64/54/EWG, 70/357/EWG, 74/329/EWG und 83/463/EWG werden aufgehoben.

(2) Verweisungen auf diese aufgehobenen Richtlinien sowie auf die darin enthaltenen Reinheitskriterien für bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe gelten fortan als Verweisungen auf diese Richtlinie.

Artikel 9

95/2/EG

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie spätestens am 25. September 1996 nachzukommen; danach sind

- spätestens am 25. September 1996 der Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, zugelassen;
- spätestens am 25. März 1997 der Handel mit und die Verwendung von Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, untersagt; jedoch können vor diesem Termin in Verkehr gebrachte oder gekennzeichnete Erzeugnisse, die nicht dieser Richtlinie entsprechen, bis zum Abbau der Vorräte vermarktet werden.

Die Mitgliedstaaten setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten die Vorschriften nach Absatz 1 erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

Artikel 10

Diese Richtlinie tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 11

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

ANHANG I

95/2/EG

**LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE, DIE ZUR VERWENDUNG IN LEBENSMITTELN
ALLGEMEIN ZUGELASSEN SIND, AUSGENOMMEN FÜR DIE IN ARTIKEL 2 ABSATZ 3
GENANNTEN LEBENSMITTEL**

Bemerkungen:

1. Die Stoffe dieser Liste dürfen allen Lebensmitteln, mit Ausnahme der in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführten, gemäß dem Grundsatz „quantum satis“ zugesetzt werden.
2. Die unter E 407 und E 440 aufgeführten 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 und E 948 dürfen auch bei den in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführten Lebensmitteln verwendet werden.
 - # Die Stoffe E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydriert werden sollen, verwendet werden.

| E-Nr. | Bezeichnung |
|-------|--|
| E 170 | Calciumcarbonate <ul style="list-style-type: none"> i) Calciumcarbonat ii) Calciumhydrogencarbonat |
| E 260 | Essigsäure |
| E 261 | Kaliumacetat |
| E 262 | Natriumacetate <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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-Nr. | Bezeichnung | 95/2/EG |
|-------|--------------------------|---------|
| 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-Nr. | Bezeichnung | 95/2/EG |
|---------|---|----------|
| E 407 | Carrageen | |
| E 407a | Verarbeitete Eucheuma-Algen | 96/85/EG |
| E 410 | Johannisbrotkernmehl # | 95/2/EG |
| E 412 | Guakernmehl # | |
| E 413 | Traganth | |
| E 414 | Gummi arabicum | |
| E 415 | Xanthan # | |
| E 417 | Tarakernmehl # | |
| E 418 | Gellan | |
| E 422 | Glycerin | |
| E 440 | Pektin | |
| | i) Pektin | |
| | ii) Amidiertes Pektin | |
| E 460 | Cellulose | |
| | i) Mikrokristalline Cellulose | |
| | ii) Cellulosepulver | |
| E 461 | Methylcellulose | |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | |
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | |
| E 465 | Ethylmethylcellulose | |
| E 466 | Carboxymethylcellulose | |
| | Natriumcarboxymethylcellulose | |
| E 469 | Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose | 98/72/EG |
| E 470 a | Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren | 95/2/EG |
| E 470 b | Magnesiumsalze von Speisefettsäuren | |
| E 471 | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | |
| E 472 a | Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | |
| E 472 b | Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | |
| E 472 c | Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | |
| E 472d | Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | |
| E 472 e | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | |
| E 472 f | Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | |
| E 500 | Natriumcarbonate | |
| | i) Natriumcarbonat | |
| | ii) Natriumhydrogencarbonat | |
| | iii) Natriumsesquicarbonat | |

| E-Nr. | Bezeichnung | 95/2/EG |
|----------------------|---|----------|
| 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 ⁽¹⁾ | L-Cystein | 98/72/EG |
| E 938 | Argon* | 95/2/EG |

⁽¹⁾ Darf nur als Mehlbehandlungsmittel verwendet werden.

| E-Nr. | Bezeichnung | 95/2/EG |
|--------|---------------------------------|----------|
| E 939 | Helium* | |
| E 941 | Stickstoff* | |
| E 942 | Distickstoffmonoxid* | |
| E 948 | Sauerstoff* | |
| E 1103 | Invertase | 98/72/EG |
| E 1200 | Polydextrose | 95/2/EG |
| 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 | 98/72/EG |

ANHANG II

95/2/EG

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

| Lebensmittel | Zusatzstoff | Höchstmenge |
|--|--|---|
| Kakao- und Schokoladenerzeugnisse gemäß Richtlinie 73/241/EWG ⁽¹⁾ | 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 Fettsäuren | quantum satis |
| | E 170 Calciumcarbonate | 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, ausgedrückt als Kaliumcarbonate |
| | E 500 Natriumcarbonate | |
| | E 501 Kaliumcarbonate | |
| | E 503 Ammoniumcarbonate | |
| | E 504 Magnesiumcarbonate | |
| | E 524 Natriumhydroxid | |
| | E 525 Kaliumhydroxid | |
| | E 526 Calciumhydroxid | |
| | E 527 Ammoniumhydroxid | |
| | E 528 Magnesiumhydroxid | |
| | E 530 Magnesiumoxid | |
| E 414 Gummi arabicum | nur als Überzugsmittel quantum satis | |
| E 440 Pektine | | |
| Fruchtsäfte und -nektare gemäß Richtlinie 93/77/EWG ⁽²⁾ | E 300 Ascorbinsäure | quantum satis |
| Ananassaft gemäß Richtlinie 93/77/EWG | E 296 Apfelsäure | 3 g/l |
| Nektare gemäß Richtlinie 93/77/EWG | E 330 Citronensäure | 5 g/l |
| | E 270 Milchsäure | |
| Traubensaft gemäß Richtlinie 93/77/EWG | E 170 Calciumcarbonate | quantum satis |
| | E 336 Kaliumtartrate | |
| Fruchtsäfte gemäß Richtlinie 93/77/EWG | E 330 Citronensäure | 3 g/l |
| Konfitüre, extra, und Gelee, extra, gemäß Richtlinie 79/693/EWG ⁽³⁾ | E 440 Pektine | quantum satis |
| | E 270 Milchsäure | quantum satis |
| | E 296 Apfelsäure | |
| | E 300 Ascorbinsäure | |
| | E 327 Calciumlactat | |
| | E 330 Citronensäure | |
| | E 331 Natriumcitrate | |
| | E 333 Calciumcitrate | |
| | E 334 Weinsäure | |

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 228 vom 16. 8. 1973, S. 23.

Kakao- und Schokoladenerzeugnisse mit verringertem Energiegehalt oder ohne Zuckerzusatz fallen nicht unter Anhang II.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 244 vom 30. 9. 1993, S. 23.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 205 vom 13. 8. 1979, S. 5

| Lebensmittel | Zusatzstoff | Höchstmenge | |
|--|--|---------------------------------------|----------|
| | E 335 Natriumtartrate | | 95/2/EG |
| | E 350 Natriummalate | | |
| | E 471 Mono- und Diglycerid von Speisefettsäuren | quantum satis | |
| Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG und andere ähnliche Früchteaufstriche einschließlich brennwertverminderter Erzeugnisse | E 440 Pektine | quantum satis | 95/2/EG |
| | E 270 Milchsäure | quantum satis | |
| | E 296 Apfelsäure | | |
| | E 300 Ascorbinsäure | | |
| | E 327 Calciumlactat | | |
| | E 330 Citronensäure | | |
| | E 331 Natriumcitrate | | |
| | E 333 Calciumcitrate | | |
| | E 334 Weinsäure | | |
| | E 335 Natriumtartrate | | |
| | E 350 Natriummalate | | |
| | E 400 Alginsäure | 10 g/kg (einzeln oder in Kombination) | |
| | E 401 Natriumalginat | | |
| | E 402 Kaliumalginat | | |
| | E 403 Ammoniumalginat | | |
| | E 404 Calciumalginat | | |
| | E 406 Agar-Agar | | |
| | E 407 Carrageen | | |
| | E 410 Johannisbrotkernmehl | | |
| E 412 Guarkernmehl | | | |
| E 415 Xanthan | | | |
| E 418 Gellan | | | |
| | E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | quantum satis | 98/72/EG |
| | E 509 Calciumchlorid | quantum satis | 95/2/EG |
| | E 524 Natriumhydroxid | | |
| Trockenmilch und eingedickte Milch gemäß Richtlinie 76/118/EWG ⁽¹⁾ | E 300 Ascorbinsäure | quantum satis | 95/2/EG |
| | E 301 Natriumascorbat | | |
| | E 304 Fettsäureester Ascorbinsäure | | |
| | E 322 Lecithin | | |
| | E 331 Natriumcitrate | | |
| | E 332 Kaliumcitrate | | |
| | E 407 Carrageen | | |
| | E 500 ii) Natriumhydrogencarbonat | | |
| | E 501 ii) Kaliumhydrogencarbonat | | |
| E 509 Calciumchlorid | | | |

(1) ABl. Nr. L 24 vom 30. 1. 1976, S. 49.

| Lebensmittel | Zusatzstoff | Höchstmenge | |
|--|--|---------------|--------------------|
| | | | 95/2/EG |
| Pasteurisierte Sahne mit vollem Fettgehalt | E 401 Natriumalginat E 402 Kaliumalginat E 407 Carrageen E 466 Natriumcarboxymethyl-cellulose E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | quantum satis | 98/72/EG |
| <u>Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren; nicht verarbeitetes verzehrfertiges Obst und Gemüse, vorverpackt und gekühlt, und nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln, vorverpackt</u> | E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat E 302 Calciumascorbat E 330 Citronensäure | quantum satis | 95/2/EG – 98/72/EG |
| Obstkompott | E 331 Natriumcitrate E 332 Kaliumcitrate | quantum satis | |
| Nicht verarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere, auch gefroren oder tiefgefroren | E 333 Calciumcitrate | quantum satis | |
| Schnellkochreis | E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 472a Essigsäureester vom Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | quantum satis | |
| Nicht emulgierte tierische oder 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 322 Lecithin | 30 g/l | |
| | E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | 10 g/l | |
| | E 330 Citronensäure E 331 Natriumcitrate E 332 Kaliumcitrate E 333 Calciumcitrate | quantum satis | |

| Lebensmittel | Zusatzstoff | Höchstmenge | |
|---|--|---------------|----------|
| | | | 95/2/EG |
| 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 | 98/72/EG |
| | 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 322 Lecithin | 30 g/l | |
| | E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | 10 g/l | |
| | E 472 c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | quantum satis | |
| E 330 Zitronensäure | | | |
| E 331 Natriumcitrate | | | |
| E 332 Kaliumcitrate | | | |
| E 333 Calciumcitrate | | | |
| Raffiniertes Olivenöl einschließlich Oliventresteröl | E 307 Alpha-tocopherol | 200 mg/l | 95/2/EG |
| Gereifter Käse | E 170 Calciumcarbonate | quantum satis | |
| | E 504 Magnesiumcarbonate | | |
| | E 509 Calciumchlorid | | |
| | E 575 Glucono-delta-Lacton | | |
| <i>Mozzarella</i> - und Molkenkäse | E 260 Essigsäure | quantum satis | 98/72/EG |
| | E 270 Milchsäure | quantum satis | 95/2/EG |
| | E 330 Citronensäure | | |
| | E 575 Glucono-delta-Lacton | | |
| Obst und Gemüse in Dosen und Gläsern | E 260 Essigsäure | quantum satis | 98/72/EG |
| | E 261 Kaliumacetat | | |
| | E 262 Natriumacetat | | |
| | E 263 Calciumacetat | | |
| | E 270 Milchsäure | | |
| | E 296 Apfelsäure | quantum satis | |
| | E 300 Ascorbinsäure | 95/2/EG | |
| | E 301 Natriumascorbat | | |
| | E 302 Calciumascorbat | | |
| | E 325 Natriumlactat | | |
| | | | |

| Lebensmittel | Zusatzstoff | Höchstmenge | |
|--|---|---------------|----------|
| | 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 | | 95/2/EG |
| <i>Gehakt</i> | E 300 Ascorbinsäure | quantum satis | 98/72/EG |
| | E 301 Natriumascorbat | | |
| | E 302 Calciumascorbat | | |
| | E 330 Citronensäure | quantum satis | 95/2/EG |
| | E 331 Natriumcitrate | | |
| | E 332 Kaliumcitrate | | |
| | E 333 Calciumcitrate | | |
| Zubereitungen aus frischem Hackfleisch, vorverpackt | E 300 Ascorbinsäure | quantum satis | |
| | E 301 Natriumascorbat | | |
| | E 302 Calciumascorbat | | |
| | 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 Ascorbinsäure | der | |
| | E 322 Lecithin | | |
| | E 325 Natriumlactat | | |
| | E 326 Kaliumlactat | | |

| Lebensmittel | Zusatzstoff | Höchstmenge | 95/2/EG |
|------------------------------|---|---------------|---------|
| | E 327 Calciumlactat E 471 Mono- und Diglyceride von Fettsäuren E 472a Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren E 472d Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren E 472e Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren E 472f Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren | | |
| <i>Pain courant français</i> | E 260 Essigsäure E 261 Kaliumactat 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 | quantum satis | |
| Frische Teigwaren | E 270 Milchsäure 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 | quantum satis | |

| Lebensmittel | Zusatzstoff | Höchstmenge | 95/2/EG |
|--|---|---------------|----------|
| Weine und Schaumweine sowie teilweise gegorener Traubenmost | Zulässige Zusatzstoffe: gemäß Verordnungen (EWG) Nrn. 822/87 ⁽¹⁾ , 4252/88 ⁽²⁾ , 2332/92 ⁽³⁾ und 1873/84 ⁽⁴⁾ und den dazugehörigen Durchführungsverordnungen; gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietetens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren | pro memoria | |
| Bier | E 270 Milchsäure E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat E 330 Citronensäure E 414 Gummi arabicum | quantum satis | |
| <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i> | E 300 Ascorbinsäure E 301 Natriumascorbat | quantum satis | |
| Fruchtsäfte und Nektare aus Ananas und Passionsfrucht | E 440 Pektine | 3 g/l | 98/72/EG |
| Gereifter Käse, in Scheiben oder gerieben | E 170 Calciumcarbonate E 504 Magnesiumcarbonate E 509 Calciumchlorid E 575 Glucono-delta-Lacton E 460 Cellulose | quantum satis | |
| Sauerrahmbutter | E 500 Natriumcarbonate | quantum satis | |
| (1) ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1998, S. 1. (2) ABl. Nr. L 373 vom 31. 12. 1988, S. 59. (3) ABl. Nr. L 231 vom 13. 8. 1992, S. 1. (4) ABl. Nr. L 176 vom 3. 7. 1984, S. 6. | | | |

ANHANG III

95/2/EG

BEDINGT ZUGELASSENE KONSERVIERUNGS- UND ANTIOXIDATIONSMITTEL

TEIL A

Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

| E-Nr. | Bezeichnung | Abkürzung |
|-------|--------------------------------|---------------------|
| E 200 | Sorbinsäure | } Ss |
| E 202 | Kaliumsorbit | |
| E 203 | Calciumsorbit | |
| E 210 | Benzoessäure | } Bs ⁽¹⁾ |
| E 211 | Natriumbenzoat | |
| E 212 | Kaliumbenzoat | |
| E 213 | Calciumbenzoat | |
| E 214 | Ethyl-p-hydroxybenzoat | } PHB |
| E 215 | Natriumethyl-p-hydroxybenzoat | |
| E 216 | Propyl-p-hydroxybenzoat | |
| E 217 | Natriumpropyl-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 das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.

| Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg bzw mg/l) | | | | | |
|--|------------------------------|-----|-----|-----------------------|----------|---------------|
| | Sa | Ba | PHB | Ss + Bs | Sa + PHB | Ss + Bs + PHB |
| Aromatisierte Getränke auf Weinbasis, einschließlich Erzeugnisse gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 | 200 | | | | | |
| Aromatisierte nichtalkoholische Getränke ⁽¹⁾ | 300 | 150 | | 250 Ss + 150 Bs | | |
| Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit) | | | | 600 | | |
| Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung | | | | 2 000 | | |
| Wein gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 ⁽²⁾ ; alkoholfreier Wein; Obstwein (auch alkoholfrei); <i>Made wine</i> ; Apfelwein und Birnenwein (auch alkoholfrei) | 200 | | | | | |
| <i>Sød . . .saft</i> oder <i>Sødet . . .saft</i> | 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 ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis <i>Mermeladas</i> | | 500 | | 1 000 | | |
| Kandierte, kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse | | | | 1 000 | | |
| Trockenfrüchte | 1 000 | | | | | |
| <i>Frugtgrød</i> und Rote Grütze | 1 000 | 500 | | | | |
| Früchte- und Gemüsezubereitungen, einschließlich Saucen auf Früchtebasis, jedoch unter Ausschluß der Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen | 1 000 | | | | | |

(1) Ohne Getränke auf Milchbasis.

(2) ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 1

| Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg bzw mg/l) | | | | | | 95/2/EG |
|--|------------------------------|-----|-----|---------|----------|---------------|----------|
| | Sa | Ba | PHB | Ss + Bs | Sa + PHB | Ss + Bs + PHB | |
| Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven) | | | | 2 000 | | | 95/2/EG |
| Kartoffelteig und vorgebratene Kartoffelscheiben | 2 000 | | | | | | |
| <i>Gnocchi</i> | 1 000 | | | | | | |
| <i>Polenta</i> | 200 | | | | | | 98/72/EG |
| Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis | 1 000 | 500 | | 1 000 | | | |
| Geleeüberzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten | | | | | 1 000 | | 95/2/EG |
| Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen | | | | | | quantum satis | |
| Teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse, einschließlich Fischrogenerzeugnisse | | | | 2 000 | | | 95/2/EG |
| Gesalzener, getrockneter Fisch | | | | 200 | | | |
| Garnelen, gekocht | | | | 2 000 | | | |
| Crangon crangon und Crangon vulgaris, gekocht | | | | 6 000 | | | |
| Abgepackter und geschnittener Käse | 1 000 | | | | | | |
| Frischkäse | 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 | | | | | | |
| Vorgebakene und abgepackte Backwaren für den Einzelhandel | 2 000 | | | | | | |
| Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65 | 2 000 | | | | | | |

| Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg bzw mg/l) | | | | | | 95/2/EG |
|--|------------------------------|-------|-----|---------|----------------------------|----------------------------|----------|
| | Sa | Ba | PHB | Ss + Bs | Sa + PHB | Ss + Bs + PHB | |
| Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis sowie überzogene Nüsse | | | | | 1 000 (davon 300 PHB max.) | | |
| Rührteig, Panaden | 2 000 | | | | | | |
| Süßwaren (außer Schokolade) | | | | | | 1 500 (davon 300 PHB max.) | |
| Kaugummi | | | | 1 500 | | | |
| Aufgüsse, 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 | | | 98/72/EG |
| Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 % | 2 000 | 1 000 | | 2 000 | | | |
| Nichtemulgierte Saucen | | | | 1 000 | | | 95/2/EG |
| Feinkostsalate | | | | 1 500 | | | |
| Senf | | | | 1 000 | | | |
| Würzmittel | | | | 1 000 | | | |
| Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen) | | | | 500 | | | |
| Aspik | 1 000 | 500 | | | | | |
| Flüssige Nährstoffzusätze | | | | | | 2 000 | |
| Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß Richtlinie 89/398/EWG (1); Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist | | | | 1 500 | | | |
| . . . Mehu und Makeutettu . . . Mehu | 500 | 200 | | | | | 98/72/EG |

(1) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 27.

| Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg bzw mg/l) | | | | | |
|---|------------------------------|-------|-----|---------|----------|---------------|
| | Sa | Ba | PHB | Ss + Bs | Sa + PHB | Ss + Bs + PHB |
| Fleisch-, Fisch-, Krebstier- und Kopffüßeranaloge und Käse auf der Grundlage von Eiweiß | 2 000 | | | | | |
| Dulce de membrillo | | 1 000 | | | | |
| Marmelada | | | | 1 500 | | |
| Ostkaka | 2 000 | | | | | |
| Pasha | 1 000 | | | | | |
| Semmelknödelteig | 2 000 | | | | | |
| Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung) | quantum satis | | | | | |
| Gekochte rote Rüben | | 2 000 | | | | |
| Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6 | quantum satis | | | | | |

95/2/EG

98/72/EG

TEIL B
Schwefeldioxid und Sulfit

95/2/EG

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

Anmerkungen:

1. 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.
2. Ein SO₂-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l wird als nicht vorhanden betrachtet.

| Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben |
|--|---|
| <i>Burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % | 450 |
| <i>Breakfast sausages</i> | 450 |
| <i>Longaniza fresca</i> und <i>Butifarra fresca</i> | 450 |
| Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae) | 200 |
| Krebstiere und Kopffüßler | |
| — frisch, gefroren und tiefgefroren | 150 ⁽¹⁾ |
| — Krebstiere der Familien penaeidae solenoceridae, aristeidae | |
| — weniger als 80 Einheiten | 150 ⁽¹⁾ |
| — zwischen 80 und 120 Einheiten | 200 ⁽¹⁾ |
| — mehr als 120 Einheiten | 300 ⁽¹⁾ |
| — gekocht | 50 ⁽¹⁾ |
| Hartkekse | 50 |
| Stärke (außer Stärke für Entwöhnungsnahrung, Folgenahrung und Säuglingsanfangsnahrung) | 50 |
| Sago | 30 |
| Graupen | 30 |
| <u>Trockenkartoffeln</u> | 400 |
| Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis | 50 |
| Geschälte Kartoffeln | 50 |

98/72/EG

95/2/EG

98/72/EG

⁽¹⁾ In den eßbaren Teilen.

| Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben | 95/2/EG |
|---|---|----------|
| Verarbeitete (einschließlich gefrorene und tiefgefrorene) Kartoffeln | 100 | |
| Kartoffelteig | 100 | |
| Weißer Gemüsesorten, getrocknet | 400 | |
| Weißer Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene und tiefgefrorene weißer Gemüsesorten) | 50 | |
| Getrockneter Ingwer | 150 | |
| Getrocknete Tomaten | 200 | |
| Meerrettichpulpe | 800 | |
| Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten | 300 | |
| Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelber Paprika in Lake) | 100 | |
| Gelber Paprika in Lake | 500 | |
| Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze) | 50 | |
| Trockenpilze | 100 | |
| Trockenfrüchte | | |
| — Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen | 2 000 | |
| — Bananen | 1 000 | |
| — Äpfel und Birnen | 600 | |
| — Andere (einschließlich Nüsse mit Schale) | 500 | |
| Getrocknete Kokosnüsse | 50 | |
| Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitruschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert | 100 | |
| Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG (ausgenommen Konfitüre extra und Gelee extra) und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse | 50 | |
| <i>Jams, jellies</i> und <i>marmelades</i> aus geschwefelten Früchten | 100 | |
| Pastetenfüllungen auf Früchtebasis | 100 | |
| Würzmittel auf Zitrusfruchtbasis | 200 | |
| Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein | 2 000 | |
| <i>Mostarda di frutta</i> | 100 | |
| Obstgelees, flüssiges Pektin, zur Abgabe an den Endverbraucher | 800 | |
| Weißer Herzkerschen, rehydrierte Trockenfrüchte und Litschis, in Gläsern | 100 | |
| Zitronenscheiben, in Gläsern | 250 | |
| Zuckerarten gemäß Richtlinie 73/437/EWG, ausgenommen Glukosesirup, auch getrocknet | 10 | 98/72/EG |
| Glukosesirup, auch getrocknet | 20 | 95/2/EG |

| Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben |
|--|---|
| Speisesirup und Melasse | 70 |
| Andere Zuckerarten | 40 |
| Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchwischgetränke 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 (<i>barley water</i>) | 350 |
| Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; <i>capilé groselha</i> | 250 |
| Nichtalkoholische aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten | 20 (nur als Gehalt aus dem Konzentrat zulässig) |
| Nichtalkoholische aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glukosesirup | 50 |
| Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung | 70 |
| Süßwaren auf Glukosesirupbasis | 50 (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup zulässig) |
| Bier, einschließlich alkoholfreies und alkoholfreies Bier | 20 |
| Bier mit Nachgärung im Faß | 50 |
| Wein | Gemäß Verordnungen (EWG) Nrn. 822/87, 4252/88, 2332/92 und 1873/84 des Rates und Durchführungsverordnungen (pro memoria) gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren |
| Alkoholfreier Wein | 200 |
| <i>Made wine</i> | 260 |
| Apfelwein, Birnen- und Obstwein, Obstschäumwein (einschließlich alkoholfreie Erzeugnisse) | 200 |
| Met | 200 |
| Gärungsessig | 170 |
| Senf, außer Dijon-Senf | 250 |
| Dijon-Senf | 500 |

95/2/EG

| Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO ₂ angegeben | 95/2/EG |
|---|---|----------|
| Gelatine | 50 | |
| Fleisch-, Fisch- und Krebstieranalogue auf Proteinbasis | 200 | 98/72/EG |
| Marinierte Nüsse | 50 | |
| Zuckermais, vakuumverpackt | 100 | |
| Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen | 50 | |

TEIL C

Andere Konservierungsmittel

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | |
|---------------------|---|---|--|-----------------------|
| E 230 | Biphenyl, Diphenyl | Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten | 70 mg/kg | |
| E 231 E 232 — | Orthophenylphenol Natriumorthophenylphenol | Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten | 12 mg/kg einzeln oder in Kombination ausgedrückt als Orthophenylphenol | 98/72/EG – gestrichen |
| E 234 | Nisin ⁽¹⁾ | | | |
| | | Gereifter Käse und Schmelzkäse | 12,5 mg/kg | |
| | | Clotted cream | 10 mg/kg | |
| | | Mascarpone | 10 mg/kg | 98/72/EG |
| E 235 | Natamycin | Oberflächenbehandlung von — Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse — getrockneten, gepökelten Würsten | 1 mg/dm ² Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar) | 95/2/EG |
| E 239 | Hexamethylentetramin | Provolone-Käse | | |
| E 242 | Dimethyldicarbonat | Nichtalkoholische aromatisierte Getränke Alkoholfreier Wein FlüssigteeKonzentrat | 250 mg/l zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar | |
| E 284 | Borsäure | Störrogen (Kaviar) | 4 g/kg, ausgedrückt als Borsäure | |
| E 285 | Natriumtetraborat (Borax) | | | |

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

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Zugesetzte Menge (Richtwert) | Restmenge | |
|-------|------------------------------|--|------------------------------|---|----------|
| | | | mg/kg | | |
| E 249 | Kaliumnitrit ⁽¹⁾ | Nichthitzebehandelte gepökelte und getrocknete Fleischerzeugnisse | 150 ⁽²⁾ | 50 ⁽³⁾ | 95/2/EG |
| E 250 | Natriumnitrit ⁽¹⁾ | Andere gepökelte Fleischerzeugnisse Fleischerzeugnisse in Dosen <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i> | 150 ⁽²⁾ | 100 ⁽³⁾ | |
| | | Gepökelter Speck | | 175 ⁽³⁾ | |
| E 251 | Natriumnitrat | Gepökelte Fleischerzeugnisse Fleischerzeugnisse in Dosen <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i> | 300 | 250 ⁽⁴⁾ 50 ⁽⁴⁾ | 98/72/EG |
| E 252 | Kaliumnitrat | Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse | | | 95/2/EG |
| | | Käseanaloge auf Milchbasis | | 50 ⁽⁴⁾ | |
| | | Eingelegte Heringe und Sprotten | | 200 ⁽⁵⁾ | |
| | | <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i> | | 50 ⁽⁴⁾ | 98/72/EG |

(1) Wenn mit „für Lebensmittel“ gekennzeichnet, darf Nitrit nur als Mischung mit Kochsalz oder -ersatz verkauft werden.

(2) Ausgedrückt als NaNO₂.

(3) Restmenge zum Zeitpunkt der Abgabe an den Endverbraucher, ausgedrückt als NaNO₂.

(4) Ausgedrückt als NaNO₂.

(5) Restmenge einschließlich des aus Nitrat entstandenen Nitrits, ausgedrückt als NaNO₂.

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | | |
|--------|------------------------|---|--|---|--|
| E 280 | Propionsäure | Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot | 3 000 mg/kg ausgedrückt als Propionsäure | | |
| E 281 | Natriumpropionat | | | | |
| E 282 | Calciumpropionat | Brot mit reduziertem Energiegehalt Vorgebakenes und abgepacktes Brot Abgepackte feine Backwaren (einschließlich Mehlgwaren „flour confectionary“) mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65 Abgepackte <i>rolls, buns</i> und <i>pitta</i> | 2 000 mg/kg ausgedrückt als Propionsäure | | |
| E 283 | Kaliumpropionat (1) | | | <i>Christmas pudding</i> Abgepacktes Brot | 1 000 mg/kg ausgedrückt als Propionsäure |
| | | | | Pølsebrød, boller und dansk flutes, vorverpackt | 2000 mg/kg, ausgedrückt als Propionsäure |
| | | Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung) | quantum satis | 98/72/EG | |
| E 1105 | Lysozym | Gereifter Käse | quantum satis | 95/2/EG | |

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

TEIL D

Andere Antioxidationsmittel

95/2/EG

Anmerkung:

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

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge (mg/kg) |
|-------|--------------------------|--|--|
| E 310 | Propylgallat | Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von hitzebehandelten Lebensmitteln | 200* (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) |
| E 311 | Octylgallat | | |
| E 312 | Dodecylgallat | | |
| E 320 | Butylhydroxyanisol (BHA) | | |
| E 321 | Butylhydroxytoluol (BHT) | | |
| | | Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl | 100 * (BHT) |
| | | Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett | beides auf den Fettgehalt bezogen |
| | | Kuchenmischungen Milchpulver für Verkaufsautomaten Trockensuppen und -brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Würzmittel Vorgekochte Getreidekost | 200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) auf den Fettgehalt bezogen |
| | | <u>Trockenkartoffeln</u> | 25 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) |
| | | Kaugummi Nährstoffzusätze | 400 (Gallate, BHA und BHT, einzeln oder in Kombination) |
| E 315 | Isoascorbinsäure | Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fleischzeugnisse | 500 ausgedrückt als Isoascorbinsäure |
| E 316 | Natriumisoascorbat | | |
| | | Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fischzeugnisse Fisch mit roter Haut, gefroren und tiefgefroren | 1 500 ausgedrückt als Isoascorbinsäure |

98/72/EG

ANHANG IV

95/2/EG

ANDERE ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

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

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | | |
|-------|---|---|---|----------|--|
| E 297 | Fumarsäure | (pro memoria) Wein gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 des Rates zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren | | | |
| | | Füllungen und Überzüge für Feinbackwaren | 2,5 g/kg | | |
| | | Zuckerwaren | 1 g/kg | | |
| | | Geleeartige Desserts Desserts mit Früchtegeschmack Trockendessertmischungen in Pulverform | 4 g/kg | | |
| | | Instantpulver für Getränke auf Fruchtbasis | 1 g/l | | |
| | | Instanterzeugnisse für die Zubereitung von aromatisierten Schwarz- und Kräutertees | 1 g/kg | 98/72/EG | |
| | | Kaugummi | 2 g/kg | 95/2/EG | |
| | Bei den folgenden Anwendungen dürfen Phosphorsäure und die Phosphate E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Verbindungen bis zur angegebenen Höchstmenge (ausgedrückt als P ₂ O ₅) zugesetzt werden: | | | 98/72/EG | |
| E 338 | Phosphorsäure | Nichtalkoholische aromatisierte Getränke | 700 mg/l | | |
| | | Sterilisierte und ultrahocherhitzte Milch | 1 g/l | | |
| | | Kandierte Obst | 800 mg/kg | | |
| | | Obstzubereitung | 800 mg/kg | | |
| E 339 | Natriumphosphate | Eingedickte Milch mit weniger als 28 % Trockenmasse | 1 g/kg | | |
| | | i) Mononatriumphosphat | Eingedickte Milch mit mehr als 28 % Trockenmasse | 1,5 g/kg | |
| | | ii) Dinatriumphosphat | Milchpulver und Magermilchpulver | 2,5 g/kg | |
| | | iii) Trinatriumphosphat | Pasteurisierte, sterilisierte und ultrahocherhitzte Sahne | 5 g/kg | |
| | | | Schlagsahne und Analoge aus Pflanzenfett | 5 g/kg | |
| | | Friskäse (außer Mozzarella) | 2 g/kg | | |

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | 95/2/EG |
|-------|--|---|---------------|----------|
| E 340 | Kaliumphosphate | Schmelzkäse und Schmelzkäseanaloge | 20 g/kg | 98/72/EG |
| | i) Monokaliumphosphat | Fleischerzeugnisse | 5 g/kg | |
| | ii) Dikaliumphosphat | Getränke für Sportler, Tafelwasser | 0,5 g/l | |
| | iii) Trikaliumphosphat | Nährstoffzusätze | quantum satis | |
| | | Kochsalz und Kochsalzersatz | 10 g/kg | |
| E 341 | Calciumphosphate | Pflanzeneiweißgetränke | 20 g/l | |
| | | Getränkeweißer | 30 g/kg | |
| | i) Monocalciumphosphat | Getränkeweißer für Automaten | 50 g/kg | |
| | ii) Dicalciumphosphat | Speiseeis | 1 g/kg | |
| | iii) Tricalciumphosphat | Desserts | 3 g/kg | |
| E 343 | | Trockendessert in Pulverform | 7 g/kg | |
| | Magnesiumphosphate | Feinbackwaren | 20 g/kg | |
| | i) Monomagnesiumphosphat | Mehl | 2,5 g/kg | |
| | ii) Dimagnesiumphosphat | Mehl, backfertig | 20 g/kg | |
| | | <i>Soda bread</i> | 20 g/kg | |
| E 450 | | Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei) | 10 g/kg | |
| | Diphosphate | Soßen | 5 g/kg | |
| | i) Dinatriumdiphosphat | Suppen und Brühen | 3 g/kg | |
| | ii) Trinatriumdiphosphat | Instanttee und Instantkräutertee | 2 g/kg | |
| | iii) Tetranatriumdiphosphat | Apfel- und Birnenwein | 2 g/l | |
| | v) (SIC! iv)) Tetrakaliumdiphosphat | Kaugummi | quantum satis | |
| | | Trockenlebensmittel in Pulverform | 10 g/kg | |
| | vi) (SIC! v) Dicalciumdiphosphat | Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis | 2 g/l | |
| | vii) (SIC! vi) Calciumdihydrogendiphosphat | Alkoholische Getränke, außer Wein und Bier | 1 g/l | |
| | | Frühstücksgetreidekost | 5 g/kg | |
| E 451 | | Knabbererzeugnisse | 5 g/kg | |
| | Triphosphate | Surimi | 1 g/kg | |
| | | Fischpaste und Paste von Krustentieren | 5 g/kg | |
| | i) Pentanatriumtriphosphat | Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchkisgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse) | 3 g/kg | |

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | | |
|-------|---|---|--|----------|--|
| | | | | 95/2/EG | |
| E 452 | Polyphosphate | ii) Pentakaliumtriphosphat | Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke | 5 g/kg | 98/72/EG C1, ABl. Nr. L 307 vom 17. 11. 1998, S. 30 |
| | | | Glasur für Fleisch- und Gemüseerzeugnisse | 4 g/kg | |
| | | | Zuckerwaren | 5 g/kg | |
| | | i) Natriumpolyphosphat | Puderrucker | 10 g/kg | |
| | | ii) Kaliumpolyphosphat | <u>Nudeln</u> | 2 g/kg | |
| | | iii) Natriumcalciumpolyphosphat | Rührteig, Panaden | 12 g/kg | |
| | | iv) Calciumpolyphosphate | 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) Kartoffelerzeugnisse sowie vorfrittierte Kartoffeln, 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 | | | |
| E 468 | Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose | Feste Nährstoffzusätze | 30 g/kg | | |
| E 431 | Polyoxyethylen(40)stearat | (pro memoria) Wein gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren | | 95/2/EG | |
| E 353 | Metaweinsäure | Wein gemäß Verordnungen (EWG) Nrn. 822/87, 4252/88, 2332/92 und 1873/84 und den Durchführungsverordnungen | | 100 mg/l | |
| | | <i>Made wine</i> | | | |

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | |
|-------------------------|---|--|--|---------------------|
| E 355 E 356 E 357 | Adipinsäure Natriumadipat Kaliumadipat | Füllungen und Überzüge für feine Backwaren Trockendesserts in Pulverform Geleeartige Desserts Desserts mit Früchtegeschmack Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten | 2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/kg ausgedrückt als Adipinsäure | 95/2/EG |
| E 363 | Bernsteinsäure | Desserts Suppen und Brühen Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten | 6 g/kg 5 g/kg 3 g/l | |
| E 385 | Calciumdinatriumethylen-diamin-tetraacetat (Calcium-dinatrium-EDTA) | Emulgierte Saucen Dosen- und Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken Dosen- und Glaskonserven von Krebs- und Schalentieren Dosen- und Glaskonserven von Fischen Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 ⁽¹⁾ mit dem Fettgehalt von höchstens 41 % Gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere | 75 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg 75 mg/kg | 98/72/EG 95/2/EG |
| E 405 | Propylenglycolalginat | Fettemulsionen Feine Backwaren Füllungen, Glasuren und Überzüge für feine Backwaren und Desserts Zuckerwaren Speiseeis auf Wasserbasis Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis Saucen Bier Kaugummi Obst- und Gemüsezubereitungen Nichtalkoholische aromatisierte Getränke Emulgierter Likör Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist | 3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg | |

(1) ABl L 316 vom 9. 12. 1995, S. 2.

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | |
|-------|---|--|--|-----------------|
| | | Nährstoffzusätze | 1 g/kg | 95/2/EG |
| | | Cider (ausgenommen cidre bouché) | 100 mg/l | 98/72/EG |
| E 416 | Karayagummi | Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis Nußüberzüge Füllungen und Überzüge für Feinbackwaren Desserts Emulgierte Saucen Liköre auf Eierbasis Nährstoffzusätze Kaugummi | 5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10g/kg 10 g/l quantum satis 5 g/kg | 95/2/EG |
| E 420 | Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup | Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3) Fisch, Krebstiere, Schalentiere und Kopffüßler, unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren Liköre | quantum satis | |
| E 421 | Mannit | | (außer als Süßungsmittel) | |
| E 953 | Isomalt | | | |
| E 965 | Maltit i) Maltit ii) Maltitsirup | | | |
| E 966 | Lactit | | | |
| E 967 | Xylit | | | |
| E 432 | Polyoxyethylen-sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20) | | | Feine Backwaren |
| E 433 | Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat (Polysorbat 80) | Fettemulsionen für Backzwecke Milch- und Sahneanaloge | 10 g/kg 5 g/kg | |
| E 434 | Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40) | Speiseeis | 1 g/kg | |
| E 435 | Polyoxyethylen-sorbitanmonostearat (Polysorbat 60) | Desserts Zuckerwaren | 3 g/kg 1 g/kg | |
| E 436 | Polyoxyethylen-sorbitantristearat (Polysorbat 65) | Emulgierte Saucen Suppen Kaugummi Nährstoffzusätze Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist | 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 5 g/kg quantum satis 1 g/kg einzeln oder in Kombination | |
| E 442 | Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren | <u>Kakao- und Schokoladeerzeugnisse gemäß Richtlinie 73/241/EWG einschließlich der Füllung</u> | 10 g/kg | 98/72/EG |
| | | <u>Süßwaren auf Basis dieser Erzeugnisse</u> | 10 g/kg | 98/72/EG |

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | |
|---|--|--|---------------|----------|
| E 475 | Polyglycerinester von Speisefettsäuren | Feine Backwaren | 10 g/kg | 95/2/EG |
| | | Emulgierte Liköre | 5 g/l | |
| | | Eiprodukte | 1 g/kg | |
| | | Getränkeweißer | 0,5 g/kg | |
| | | Kaugummi | 5 g/kg | |
| | | Fettemulsionen | 5 g/kg | |
| | | Milch- und Sahneanaloge | 5 g/kg | |
| | | Zuckerwaren | 2 g/kg | |
| | | Desserts | 2 g/kg | |
| | | Nährstoffzusätze | quantum satis | |
| Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, 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 | 98/72/EG |
| | | Gleichartige Streicherzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 10 % | 4 g/kg | |
| | | Salatsoßen | 4 g/kg | |
| | | Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade | 5 g/kg | 95/2/EG |
| E 477 | Propylenglycolester von Speisefettsäuren | Feine Backwaren | 5 g/kg | |
| | | Fettemulsionen für Backzwecke | 10 g/kg | |
| | | Milch- und Sahneanaloge | 5 g/kg | |
| | | Getränkeweißer | 1 g/kg | |
| | | Speiseeis | 3 g/kg | |
| | | Zuckerwaren | 5 g/kg | |
| | | Desserts | 5 g/kg | |
| | | Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne | 30 g/kg | |
| Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist | 1 g/kg | | | |

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | 95/2/EG |
|---|--|---|--|---------|
| E 479b | Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | Fettemulsionen zum Braten | 5 g/kg | |
| E 481 E 482 | Natriumstearoyl-2-lactylat Calciumstearoyl-2-lactylat | Feine Backwaren Schnellkochender Reis Frühstücksgetreidekost Emulgierter Likör Spirituosen mit weniger als 15 vol. % Alkohol Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Kaugummi Fettemulsionen Desserts Zuckerwaren Getränkeweißer Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Kartoffelbasis Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt Pulver zur Herstellung heißer Getränke Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Brot (außer Brot gemäß Anhang II) <i>Mostarda di frutta</i> | 5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg einzel oder in Kombi- nation | |
| E 483 | Stearyltartrat | Backwaren (außer Brot gemäß Anhang II) Desserts | 4 g/kg 5 g/kg | |
| E 491 E 492 E 493 E 494 E 495 | Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat | Feine Backwaren Glasuren und Überzüge für feine Backwaren Fruchtgelee, Marmelade Fettemulsionen Milch- und Sahneanaloge Getränkeweißer | 10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg ⁽¹⁾ 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg | |

⁽¹⁾ Nur E 493.

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge |
|-------|---------------------------------|---|---|
| | | Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit) | 0,5 g/kg |
| | | Speiseeis | 0,5 g/kg |
| | | Desserts | 5 g/kg |
| | | Zuckerwaren | 5 g/kg |
| | | Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade | 10 g/kg ⁽¹⁾ |
| | | Emulgierte Saucen | 5 g/kg |
| | | Nährstoffzusätze | quantum satis |
| | | Hefen für Backzwecke | quantum satis |
| | | Kaugummi | 5 g/kg |
| | | Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist | 5 g/kg einzeln oder in Kombination |
| | | (pro memoria) (nur E 491) Wein gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren | |
| E 512 | Zinn-II-Chlorid | Dosen- und Glaskonserven von Spargel | 25 mg/kg als Sn |
| E 520 | Aluminiumsulfat | Eiklar Kandierte, kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse | 30 mg/kg 200 mg/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Aluminium |
| E 521 | Aluminiumnatriumsulfat | | |
| E 522 | Aluminiumkaliumsulfat | | |
| E 523 | Aluminiumammoniumsulfat | | |
| E 541 | Saures Natriumaluminiumphosphat | Feine Backwaren (nur <i>scones</i> und Biskuitgebäck) | 1 g/kg ausgedrückt als Aluminium |
| E 535 | Natriumferrocyanid | Kochsalz und Kochsalzersatz | einzeln oder in Kombination, 20 mg/kg als wasserfreies Kaliumferrocyanid |
| E 536 | Kaliumferrocyanid | | |
| E 538 | Calciumferrocyanid | | |

⁽¹⁾ Nur E 492.

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | |
|--------|---|---|---|----------|
| E 551 | Siliciumdioxid | Trockenlebensmittel in Pulverform (einschließlich Zuckerarten) | 10 g/kg | 95/2/EG |
| E 552 | Calciumsilicat | | | |
| E 553a | i) Magnesiumsilicat ii) Magnesiumtrisilicat ⁽¹⁾ | Kochsalz und Kochsalzersatz Nährstoffzusätze | 10 g/kg quantum satis | 98/72/EG |
| E 553b | Talkum ⁽¹⁾ | Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragées | quantum satis | |
| E 554 | Natriumaluminiumsilicat | | | |
| E 555 | Kaliumaluminiumsilicat | <u>Hartkäse, schnittkäse und Schmelkäse, in Scheiben oder gerieben</u> | <u>10 g/kg</u> | |
| E 556 | Calciumaluminiumsilicat | <u>Käse und Schmelzkäseanaloge, in Scheiben oder gerieben</u> | quantum satis ⁽²⁾ | |
| E 559 | Aluminiumsilicat (Kaolin) | | | |
| | | Kaugummi Reis Würste (nur Oberflächenbehandlung) | | |
| | | Würzmittel | 30 g/kg | |
| | | Süßwaren außer Schokolade (nur Oberflächenbehandlung) | quantum satis | |
| | | Erzeugnisse zum Einfetten von Backformen | 30 g/kg | |
| E 579 | Eisen-II-gluconat | Durch Oxidationswirkung dunkel gefärbte Oliven | 150 mg/kg als Fe | 95/2/EG |
| E 585 | Eisen-II-lactat | | | |
| E 620 | Glutaminsäure | Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3) | 10 g/kg einzeln oder in Kombi- nation | 95/2/EG |
| E 621 | Mononatriumglutamat | | | |
| E 622 | Monokaliumglutamat | Würzmittel | quantum satis | |
| E 623 | Calciumdiglutamat | | | |
| E 624 | Monoammoniumglutamat | | | |
| E 625 | Magnesiumdiglutamat | | | |
| E 626 | Guanylsäure | Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3) | 500 mg/kg einzeln oder in Kombi- nation, ausgedrückt als Guanyl- säure | |
| E 627 | Dinatriumguanylat | | | |
| E 628 | Dikaliumguanylat | | | |
| E 629 | Calciumguanylat | | | |
| E 630 | Inosinsäure | | | |

⁽¹⁾ Asbestfrei.
⁽²⁾ Nur E 553b.

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | |
|-------|----------------------------|---|------------------|----------|
| E 631 | Dinatriuminosinat | Würzmittel | quantum satis | 95/2/EG |
| E 632 | Dikaliuminosinat | | | |
| E 633 | Calciuminosinat | | | |
| E 634 | Calcium 5'-ribonucleotid | | | |
| E 635 | Dinatrium 5'-ribonucleotid | | | |
| E 900 | Dimethylpolysiloxan | Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Richtlinie 79/693/EWG und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse | 10 mg/kg | 98/72/EG |
| | | 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 | |
| | | (pro memoria) Wein gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, daß sie Gegenstand von in der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren | | |
| | | <i>Sod . . . Saft</i> | 10 mg/l | |
| | | Rührteig | 10 mg/kg | |
| | | Cider (ausgenommen cidre bouché) | 10 mg/l | |
| E 901 | Bienenwachs, weiß und gelb | Als Überzugmittel nur für: — Süßwaren (außer Schokolade) — mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren — Knabbererzeugnisse — Nüsse — Kaffeebohnen | quantum satis | 95/2/EG |
| E 902 | Candelillawachs | | | |
| E 903 | Carnaubawachs | | | |
| E 904 | Schellack | | | |
| | | Nährstoffzusätze | quantum satis | 98/72/EG |
| | | Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen (nur Oberflächenbehandlung) | quantum satis | |
| | | Pfirsiche und Ananas (nur Oberflächenbehandlung) | quantum satis | |

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | |
|--|--|--|---|---------------------|
| E 905 | Mikrokristallines Wachs | Oberflächenbehandlung von: — Süßwaren (außer Schokolade) — Kaugummi — Melonen, Papayas, Mangos und Avocados | quantum satis | 95/2/EG 98/72/EG |
| E 912 E 914 | Montansäureester Polyethylenwachsoxidate | Frische Zitrusfrüchte (nur Oberflächenbehandlung) | quantum satis | 95/2/EG |
| | | Frische Melonen, Mangos, Papayas, Avocados und Ananas (nur Oberflächenbehandlung) | quantum satis | 98/72/EG |
| E 927b | Carbamid | Kaugummi ohne Zuckerzusatz | 30 g/kg | 95/2/EG |
| E 950 E 951 E 957 ⁽¹⁾ | Acesulfam K Aspartam Thaumatin | Kaugummi mit Zuckerzusatz | 800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker) | |
| | | Aromatisierte nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis | 0,5 mg/l | 98/72/EG |
| | | Desserts — auf Milch- und Nichtmilchbasis | 5 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker) | |
| E 959 ⁽¹⁾ | Neohesperidin DC | Kaugummi mit Zuckerzusatz | 150 mg/kg | 95/2/EG |
| | | Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 | 5 mg/kg | 98/72/EG |
| | | Fleischerzeugnisse Früchtegelees Pflanzeneiweiß | 5 mg/kg | 95/2/EG |
| E 999 | Quillajaextrakt | Aromatisierte nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis | 200 mg/l als wasserfreier Extrakt berechnet | |
| | | Cider (ausgenommen cidre bouché) | 200 mg/l als wasserfreier Extrakt berechnet | 98/72/EG |
| E 1201 E 1202 | Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon | Diätlebensmittelzusätze in Form von Komprimaten oder Dragées | quantum satis | 95/2/EG |

⁽¹⁾ Wenn in Kaugummi Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 verwendet werden, sind die Einzelhöchstmengen anteilig zu reduzieren.

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | |
|--------|---|---|--|----------|
| E 1505 | Triethylcitrat | Eiklarpulver | quantum satis | 95/2/EG |
| E 1518 | Glycerintriacetat (Triacetin) | Kaugummi | quantum satis | 98/72/EG |
| E 459 | Beta-Cyclodextrin | Lebensmittel in Tabletten- und Drageeform | quantum satis | |
| E 425 | Konjak ⁽¹⁾ : i) Konjakgummi ii) Konjak-Glukomannan | Lebensmittel im allgemeinen (ausgenommen Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3) | 10 g/kg einzeln oder kombiniert | |

⁽¹⁾ Diese Stoffe dürfen nicht zur Herstellung künstlicher getrockneter Lebensmittel, die zum Verzehr rehydriert werden sollen, verwendet werden.

ANHANG V

95/2/EG

ZUGELASSENE TRÄGERSTOFFE UND TRÄGERLÖSUNGSMITTEL

Anmerkung:

Nicht aufgenommen in diese Liste sind:

1. Stoffe, die gemeinhin als Lebensmittel betrachtet werden.
2. Stoffe, auf die in Artikel 1 Absatz 5 Bezug genommen wird.
3. Stoffe, die primär als Säuerungsmittel oder Säureregulatoren fungieren, wie Citronensäure und Ammoniumhydroxid.

| E-Nr. | Bezeichnung | Beschränkte Verwendung |
|-----------|---|---|
| | Propan-1,2-diol (Propylenglycol) | Farbstoffe, Emulgatoren, Antioxidationsmittel und Enzyme (maximal 1 g/kg in Lebensmittel) |
| E 422 | Glycerin | |
| E 420 | Sorbit | |
| E 421 | Mannit | |
| E 953 | Isomalt | |
| E 965 | Maltit | |
| E 966 | Lactit | |
| E 967 | Xylit | |
| 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 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 460 | Cellulose (mikrokristallin oder als Pulver) | |
| E 461 | Methylcellulose | |
| E 463 | Hydroxypropylcellulose | |

| E-Nr. | Bezeichnung | Beschränkte Verwendung |
|-----------|--|--|
| E 464 | Hydroxypropylmethylcellulose | |
| E 465 | Ethylmethylcellulose | |
| E 466 | Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose | |
| E 322 | Lecithin | |
| 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 | } Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel |
| E 472e | Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | |
| E 473 | Zukerester von Speisefettsäuren | |
| E 475 | Polyglycerinester von Speisefettsäuren | |
| E 491 | Sorbitanmonostearat | |
| 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 170 | Calciumcarbonate | |
| E 263 | Calciumacetat | |
| E 331 | Natriumcitrate | |
| E 332 | Kaliumcitrate | |
| E 341 | Calciumphosphate | |
| E 501 | Kaliumcarbonate | |
| E 504 | Magnesiumcarbonate | |
| E 508 | Kaliumchlorid | |

| E-Nr. | Bezeichnung | Beschränkte Verwendung | |
|-----------|--|--|----------|
| E 509 | Calciumchlorid | | 95/2/EG |
| E 511 | Magnesiumchlorid | | |
| E 514 | Natriumsulfate | | |
| E 515 | Kaliumsulfate | | |
| E 516 | Calciumsulfat | | |
| E 517 | Ammoniumsulfate | | |
| E 577 | Kaliumgluconat | | |
| E 640 | Glycin und dessen Natriumsalze | | 95/2/EG |
| E 1505 | Triethylcitrat | | |
| E 1518 | Glycerintriacetat (Triacetin) | | |
| E 551 | Siliciumdioxid | Emulgatoren und Farbstoffe, maximal 5 % | |
| E 552 | Calciumsilicat | | |
| E 553b | Talkum | Farbstoffe, maximal 5 % | |
| E 558 | Bentonit | | |
| E 559 | Aluminiumsilicat (Kaolin) | | |
| E 901 | Bienenwachs | Farbstoffe | 98/72/EG |
| E 1200 | Polydextrose | | |
| E 1201 | Polyvinylpyrolidon | Süßungsmittel | |
| E 1202 | Polyvinylpolypyrrolidon | | |
| E 322 | Lecithin | Überzugsmittel für Obst | |
| E 432-436 | Polysorbate | | |
| E 470a | Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäure | | |
| E 471 | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | | |
| E 491-495 | Sorbitane | | |
| E 570 | Fettsäuren | | |
| E 900 | Dimethylpolysiloxan | | |
| | Polyethylenglykol 6000 | Tafelsüße | 98/72/EG |
| E 425 | Konjak: i) Konjakgummi ii) Konjak-Glukomannan | | |
| E 459 | Beta-Cyclodextrin | 1 g/kg | |
| E 1451 | Acetylierte oxidierte Stärke | | |
| E 468 | Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose | Tafelsüße | |
| E 469 | Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose | | |

ANHANG VI

**IN SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG ZUGELASSENE
LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE**
Anmerkung:

Spezialnahrung und Entwöhnungsnahrung für Säuglinge und Kleinkinder dürfen E 414 (Gummiarabikum) und E 551 (Siliziumdioxid) 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 Restgehalt an E 414 in dem verzehrfertigen Erzeugnis sollte nicht mehr als 10 mg/kg betragen.

Spezialnahrung und Entwöhnungsnahrung für Säuglinge und Kleinkinder dürfen E 301 (Natrium-L-Ascorbat) in den Umhüllungen von Lebensmittelzubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf QS-Ebene enthalten. Der Restgehalt von E 301 in dem verzehrfertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 75 mg/l betragen.

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

TEIL 1

**IN SÄUGLINGSANFANGSNAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGS-
ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE**
Anmerkungen:

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

| E-Nr. | Bezeichnung | Höchstmenge |
|-------|--|---|
| E 270 | Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure) | quantum satis |
| E 330 | Citronensäure | quantum satis |
| E 338 | Phosphorsäure | gemäß den Grenzwerten nach Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG |
| 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 304 | L-Ascorbylpalmitat | 10 mg/l |
| E 331 | Natriumcitrate | 2 g/l Einzeln oder kombiniert und gemäß den in Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG festgelegten Grenzwerten |
| E 332 | Kaliumcitrate | |

| E-Nr. | Bezeichnung | Höchstmenge | 95/2/EG |
|---------|--|--|----------|
| E 339 | Natriumphosphate | 1 g/l ausgedrückt als P ₂ O ₅ | 98/72/EG |
| E 340 | Kaliumphosphate | Einzel oder kombiniert und gemäß den in Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG festgelegten Grenzwerten | |
| E 412 | Guarkernmehl | 1 g/l, sofern das Erzeugnis teilweise hydrolysiertes Eiweiß enthält und den in Anhang IV der Richtlinie 91/321/EWG festgestellten und durch die Richtlinie 96/4/EG geänderten Bedingungen entspricht | |
| E 472 c | Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren | 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 Richtlinie 91/321/EWG festgestellten und durch die Richtlinie 96/4/EG geänderten Bedingungen entsprechen | |
| E 473 | Zuckerester von Fettsäuren | 120 mg/l, in Erzeugnissen, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten | |

TEIL 2

95/2/EG

**IN SÄUGLINGSFOLGENNAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGE ZUGELASSENE
LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE**

Anmerkungen:

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

98/72/EG

95/2/EG

| E-Nr. | Bezeichnung | Höchstmenge |
|---------|--|--|
| E 270 | Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure) | quantum satis |
| E 330 | Citronensäure | quantum satis |
| 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 338 | Phosphorsäure | gemäß den Grenzwerten nach Anhang II der Richtlinie 91/321/EWG |
| 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 304 | Fettsäureester der Ascorbinsäure | 10 mg/l |
| E 331 | Natriumcitrate | 2 g/l |
| E 332 | Kaliumcitrate | Einzeln oder kombiniert und im Einklang mit den in Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG festgesetzten Höchstmengen |
| E 339 | Natriumphosphate | 1 g/l ausgedrückt als P ₂ O ₅ |
| E 340 | Kaliumphosphate | Einzeln oder kombiniert und im Einklang mit den in Anhang I der Richtlinie 91/321/EWG festgesetzten Höchstmengen |
| E 472 c | 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 teilhydrolysierte Eiweißstoffe, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang IV der Richtlinie 91/321/EWG festgesetzten und durch die Richtlinie 96/4/EG geänderten Bedingungen entsprechen |

98/72/EG

| E-Nr. | Bezeichnung | Höchstmenge | 95/2/EG |
|-------|----------------------------------|--|----------|
| E 473 | Zuckerester von Speisefettsäuren | 120 mg/l in Erzeugnissen mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden oder Aminosäuren | 98/72/EG |

TEIL 3

95/2/EG

**IN ENTWÖHNUNGSNAHRUNG (BEIKOST) FÜR GESUNDE SÄUGLINGE UND GESUNDE
KLEINKINDER ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE**

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge |
|-------|----------------------------------|--|---|
| E 170 | Calciumcarbonate | Entwöhnungsnahrung | quantum satis (nur zur Korrektur des pH-Wertes) |
| E 260 | Essigsäure | | |
| E 261 | Kaliumacetat | | |
| E 262 | Natriumacetate | | |
| E 263 | Calciumacetat | | |
| E 270 | Milchsäure (*) | | |
| E 296 | Apfelsäure (*) | | |
| E 325 | Natriumlactat (*) | | |
| E 326 | Kaliumlactat (*) | | |
| E 327 | Calciumlactat (*) | | |
| E 330 | Citronensäure | | |
| E 331 | Natriumcitrat | | |
| E 332 | Kaliumcitrate | | |
| E 333 | Calciumcitrate | | |
| E 507 | Salzsäure | | |
| E 524 | Natriumhydroxid | | |
| E 525 | Kaliumhydroxid | | |
| E 526 | Calciumhydroxid | | |
| E 500 | Natriumcarbonate | Entwöhnungsnahrung | quantum satis (nur als Backtriebmittel) |
| E 501 | Kaliumcarbonate | | |
| E 503 | Ammoniumcarbonate | | |
| E 300 | L-Ascorbinsäure | Getränke, Säfte und Baby- nahrung auf Obst- und Ge- müsebasis | einzeln oder in Kom- bination, ausgedrückt als Ascorbinsäure |
| E 301 | Natrium-L-Ascorbat | | |
| E 302 | Calcium-L-Ascorbat | | |
| | | Fetthaltige Lebensmittel auf Getreidebasis, ein- schließlich Kekse und Zwie- back | 0,2 g/kg |
| E 304 | Fettsäureester der Ascorbinsäure | Fetthaltige Getreidekost, Kekse, Zwieback und Baby- nahrung | 0,1 g/kg einzeln oder in Kombination |
| E 306 | Stark tocopherolhaltige Extrakte | | |
| E 307 | Alpha-tocopherol | | |
| E 308 | Gamma-tocopherol | | |
| E 309 | Delta-tocopherol | | |
| E 338 | Phosphorsäure | Entwöhnungsnahrung | 1 g/kg als P ₂ O ₅ (nur zur Korrektur des pH-Wertes) |
| E 339 | Natriumphosphate | Getreidekost | 1 g/kg einzeln oder in Kombination, ausge- drückt als P ₂ O ₅ |
| E 340 | Kaliumphosphate | | |
| E 341 | Calciumphosphate | | |

(1) Nur L(+)-Milchsäure

| E-Nr. | Bezeichnung | Lebensmittel | Höchstmenge | 95/2/EG |
|--------|--|---|--|----------|
| E 322 | Lecithin | Kekse und Zwieback Lebensmittel auf Getreidebasis Babynahrung | 10 g/kg | |
| E 471 | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | Kekse und Zwieback Lebensmittel auf Getreidebasis Babynahrung | 5 g/kg einzeln oder in Kombination | |
| E 472a | Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden | | | |
| E 472b | Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | | | |
| E 472c | Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren | | | |
| E 400 | Alginsäure | Desserts Pudding | 0,5 g/kg einzeln oder in Kombination | |
| E 401 | Natriumalginat | | | |
| E 402 | Kaliumalginat | | | |
| E 404 | Calciumalginat | | | |
| E 410 | Johannisbrotkernmehl | Entwöhnungsnahrung | 10 g/kg einzeln oder in Kombination | |
| E 412 | Guarkernmehl | | | |
| E 414 | Gummi arabicum | Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis | 20 g/kg einzeln oder in Kombination | |
| E 415 | Xanthan | | | |
| E 440 | Pektine | | | |
| E 551 | Siliciumdioxid | Trockengetreidekost | 2 g/kg | |
| E 334 | Weinsäure (*) | Kekse und Zwieback | 5 g/kg als Restmenge | |
| E 335 | Natriumtartrat (*) | | | |
| E 336 | Kaliumtartrat (*) | | | |
| E 354 | Calciumtartrat (*) | | | |
| E 450a | Dinatriumdiphosphat | | | |
| E 575 | Glucono-delta-Lacton | | | |
| E 1404 | Oxidierte Stärke | Entwöhnungsnahrung | 50 g/kg | |
| E 1410 | Monostärkephosphat | | | |
| E 1412 | Distärkephosphat | | | |
| E 1413 | Phosphatiertes Distärkephosphat | | | |
| E 1414 | Acetyliertes Distärkephosphat | | | |
| E 1420 | Acetylierte Stärke | | | |
| E 1422 | Acetyliertes Distärkeadipat | | | |
| E 1450 | Stärkenatriumoctenylsuccinat | | | |
| E 333 | Calciumcitrate (1) | In Erzeugnissen auf Basis von Früchten mit niedrigem Zuckergehalt | quantum satis | 98/72/EG |
| E 341 | Calciumphosphate (1) | In Desserts auf Fruchtebasis | 1 g/kg als P ₂ O ₅ | |
| E 1451 | Acetylierte oxidierte Stärke | Entwöhnungsnahrung | 50 g/kg | |

(*) Nur in L(+)-Form.

(*) Die Anmerkung in Teil 4 findet keine Anwendung.

TEIL 4

95/2/EG

**IN SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG FÜR BESONDERE MEDIZINISCHE ZWECKE
ZUGELASSENE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE**

Es gelten die Tabellen der Teile 1 bis 3 des Anhangs VI.

| E-Nr. | Bezeichnung | Höchstmenge | Besondere Bedingungen |
|--------|--|----------------|---|
| E 401 | Natriumalginat | 1 g/l | <u>Ab 4 Monaten in Sonderkost mit angepaßter Zusammensetzung, die für Stoffwechselstörungen erforderlich ist, und für Flaschennahrung allgemein</u> |
| E 405 | Propylenglycolalginat | 200 mg/l | Ab 12 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 Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweißstoffe, Peptide oder Aminosäuren enthält und den in Anhang IV der Richtlinie 91/321/EWG festgesetzten und durch die Richtlinie 96/4/EG geänderten 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 Spezialekost, vor allem eiweißfreie Lebensmittel |
| E 1450 | Stärkenatriumoctenylsuccinat | 20 g/l | In Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung |

98/72/EG

C1, ABl. Nr. L 307 vom 17. 11. 1998, S. 30