

Bundesgesetzblatt ²²⁹

Teil I

G 5702

1998

Ausgegeben zu Bonn am 5. Februar 1998

Nr. 8

Tag	Inhalt	Seite
29. 1. 98	Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe FNA: neu: 2125-40-71/1; neu: 2125-40-71; neu: 2125-40-72; 2125-4-41, 2125-4-29, 2125-40-53, 7842-2-5, 7842-13, 7842-6, 2125-4-8, 2125-40-30, 2125-40-13, 2125-40-14, 2125-40-23, 2125-40-5, 2125-4-7, 2125-40-33, 612-6, 612-6-1, 2125-40-40, 2125-5-1, 2125-40-27, 2125-40-44, 2125-40-18, 2125-40-25, 2125-40-58, 2125-5-7-1, 2125-40-26, 2125-40-32	230
29. 1. 98	Verordnung über Spirituosen FNA: neu: 2125-5-8; 2125-4-48, 2125-40-25, 2125-5, 2125-5-2, 2125-5-6	310
30. 1. 98	Verordnung über die Gewährung von Prämien zur endgültigen Aufgabe von Rebflächen im Weinwirtschaftsjahr 1997/98 FNA: neu: 7847-11-4-89	317
30. 1. 98	Zweite Verordnung zur Änderung der Weinverordnung FNA: 2125-5-7-1	318
31. 1. 98	Verordnung zur Änderung der Weinverordnung und der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung FNA: 2125-5-7-1, 2125-40-35	319

Hinweis auf andere Verkündungsblätter

Verkündungen im Bundesanzeiger	321
Bundesgesetzblatt Teil II Nr. 2	321
Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften	323

**Verordnung
zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe*)
Vom 29. Januar 1998**

Es verordnen

das Bundesministerium für Gesundheit

- auf Grund des § 2 Abs. 3, des § 9 Abs. 1 Nr. 3, 4 Buchstabe a und b, Nr. 5 und 6 und in Verbindung mit Abs. 3, des § 19 Abs. 1 Nr. 1 und 2 Buchstabe b und d, Nr. 3 und 4 Buchstabe a, b und c und des § 20 Abs. 3 Nr. 1 und 2 Buchstabe a des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Be-

kanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296), von denen § 9 gemäß Artikel 13 der Verordnung vom 21. September 1997 (BGBl. I S. 2390) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,

- auf Grund des § 12 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1, 2a und 3 in Verbindung mit Abs. 3 und des § 16 Abs. 1 Satz 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und für Wirtschaft,
- auf Grund des § 44 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes,
- auf Grund des § 49 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit dem Bundesministerium der Finanzen,
- auf Grund des Artikels 4 Abs. 1 Nr. 8 und 9 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts vom 15. August 1974 (BGBl. I S. 1945) sowie
- auf Grund des § 25 Nr. 1 des Vorläufigen Biergesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juli 1993 (BGBl. I S. 1399)

und das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

- auf Grund des § 7 Satz 1 Nr. 1 des Milch- und Margarinegesetzes vom 25. Juli 1990 (BGBl. I S. 1471), der gemäß Artikel 51 der Verordnung vom 26. Februar 1993 (BGBl. I S. 278) geändert worden ist, im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Gesundheit, der Justiz und für Wirtschaft,
- auf Grund des § 13 Abs. 3 Nr. 1, 2 und 3 und des § 24 Abs. 3 Nr. 4 des Weinggesetzes vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467) im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Gesundheit sowie
- auf Grund des § 15 Nr. 7, des § 16 Abs. 2 Satz 1, auch in Verbindung mit Satz 2 Nr. 1 und 2, des § 21 Abs. 1 Nr. 3 und des § 24 Abs. 2 Nr. 1 des Weinggesetzes:

Inhaltsübersicht

- | | |
|-----------|----------------------------------|
| Artikel 1 | Zusatzstoff-Zulassungsverordnung |
| Artikel 2 | Zusatzstoff-Verkehrsverordnung |
| Artikel 3 | Änderung der Diätverordnung |
| Artikel 4 | Änderung der Fleisch-Verordnung |

*) Mit dieser Verordnung werden die Richtlinien

- 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 3),
- 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 237 S. 13),
- 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 61 S. 1),
- 95/31/EG der Kommission vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 178 S. 1),
- 95/45/EG der Kommission vom 26. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe (ABl. EG Nr. L 226 S. 1),
- 96/21/EG des Rates vom 29. März 1996 zur Änderung der Richtlinie 94/54/EG der Kommission über Angaben, die zusätzlich zu den in der Richtlinie 79/112/EWG des Rates aufgeführten Angaben auf dem Etikett bestimmter Lebensmittel vorgeschrieben sind (ABl. EG Nr. L 88 S. 5),
- 96/70/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Oktober 1996 zur Änderung der Richtlinie 80/777/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Gewinnung von und den Handel mit natürlichen Mineralwässern (ABl. EG Nr. L 299 S. 26),
- 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 339 S. 1),
- 96/83/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. EG Nr. L 48 S. 16) und
- 96/85/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. EG Nr. L 86 S. 4)

sowie die Entscheidung

- 292/97/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 über die Aufrechterhaltung einzelstaatlicher Verbote der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe bei der Herstellung einiger Lebensmittel (ABl. EG Nr. L 48 S. 13)

in deutsches Recht umgesetzt. Die Verpflichtungen aus der Richtlinie 83/189/EWG des Rates vom 28. März 1983 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. EG Nr. L 109 S. 8), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. März 1994 (ABl. EG Nr. L 100 S. 30), sind beachtet worden.

Artikel 5	Änderung der Eiprodukte-Verordnung
Artikel 6	Änderung der Milcherzeugnisverordnung
Artikel 7	Änderung der Butterverordnung
Artikel 8	Änderung der Käseverordnung
Artikel 9	Änderung der Verordnung über Teigwaren
Artikel 10	Änderung der Konfitürenverordnung
Artikel 11	Änderung der Fruchtsaft-Verordnung
Artikel 12	Änderung der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup
Artikel 13	Änderung der Kaffeeverordnung
Artikel 14	Änderung der Kakaoverordnung
Artikel 15	Änderung der Verordnung über Speiseeis
Artikel 16	Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung
Artikel 17	Änderung bierrechtlicher Vorschriften
Artikel 18	Änderung der Verordnung zur Ausführung des Weinggesetzes
Artikel 19	Änderung der Aromenverordnung
Artikel 20	Änderung der Extraktionslösungsmittelverordnung
Artikel 21	Änderung der Tabakverordnung
Artikel 22	Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung
Artikel 23	Änderung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung
Artikel 24	Änderung der Weinverordnung
Artikel 25	Verordnung über den Übergang auf das neue Zusatzstoffrecht
Artikel 26	Neubekanntmachung der Weinverordnung
Artikel 27	Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Artikel 1

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV)

§ 1

Allgemeine Vorschriften

(1) Die in den Anlagen aufgeführten Zusatzstoffe sind nach Maßgabe dieser Verordnung für die Verwendung beim gewerbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln zu den in den §§ 3 bis 6 angegebenen technologischen Zwecken zugelassen.

(2) Eine Kenntlichmachung der Lebensmittel hinsichtlich des Gehaltes an den durch diese Verordnung zugelassenen Zusatzstoffen ist abweichend von § 16 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nur erforderlich, soweit die Kenntlichmachung durch § 9 vorgeschrieben wird. Rechtsvorschriften, die bei bestimmten Lebensmitteln die Kenntlichmachung abweichend von den Vorschriften dieser Verordnung regeln, sowie die Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung über das Verzeichnis der Zutaten bleiben unberührt.

(3) Diese Verordnung gilt mit Ausnahme der §§ 8 und 9 nicht für Zusatzstoffe, die für die Aufbereitung von Trinkwasser oder für Aromen bestimmt sind. Diese Verordnung gilt ferner nicht für Erzeugnisse, die dem Weingesez vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467) in der jeweils geltenden Fassung unterliegen.

§ 2

Begriffsbestimmungen

Im Sinne dieser Verordnung bedeutet:

1. „unbehandelte Lebensmittel“: Lebensmittel, die keiner Herstellung oder Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer substantiellen Änderung des Originalzustands der Lebensmittel führt; eine substantielle Änderung liegt insbesondere nicht vor, wenn die Lebensmittel geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren, gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthülst, verpackt oder ausgepackt worden sind;
2. „Höchstmenge“: höchstzulässiger Gehalt an zugesetzten Zusatzstoffen in Lebensmitteln in dem Zustand, in dem die Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, falls in den Anlagen zu dieser Verordnung nichts anderes festgelegt ist; sofern ein Lebensmittel noch der Zubereitung bedarf, bezieht sich die jeweilige Höchstmenge auf das nach der Gebrauchsanleitung zubereitete Lebensmittel;
3. „ohne Zuckerzusatz“: ohne Zusatz von Monosacchariden oder Disacchariden und ohne Zusatz von Lebensmitteln, die wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden;
4. „brennwertvermindert“: Lebensmittel mit einem Brennwert, der mindestens um 30 vom Hundert gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses vermindert ist.

§ 3

Farbstoffe

(1) Zum Färben von Lebensmitteln oder zum Erzielen von Farbeffekten bei Lebensmitteln sind die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe und deren Aluminiumlacke für die jeweils dort genannten Lebensmittel zugelassen.

(2) Zusatzstoffe nach Absatz 1 sind nicht für die Herstellung von Bier zugelassen, das unter der Bezeichnung „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ oder gleichsinnigen Angaben in den Verkehr gebracht wird.

(3) Die in Anlage 1 aufgeführten Zusatzstoffe sind zum Färben von Eiern oder zum Erzielen von Farbeffekten bei Eiern oder für Stempelaufdrucke auf Schalen von Eiern im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission mit Durchführungsvorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1907/90 des Rates über bestimmte Vermarktungsnormen für Eier vom 15. Mai 1991 (ABl. EG Nr. L 121 S. 11), zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1511/96 (ABl. EG Nr. L 189 S. 96), zugelassen.

§ 4

Süßungsmittel

(1) Zum Süßen von Lebensmitteln sind die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort genannten Lebensmittel und für Tafelsüßen zugelassen.

(2) Zusatzstoffe nach Absatz 1 sind nicht für die Herstellung von Bier zugelassen, das unter der Bezeichnung „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ oder gleichsinnigen Angaben in den Verkehr gebracht wird.

§ 5

**Andere Zusatzstoffe
als Farbstoffe und Süßungsmittel**

(1) Die in den Anlagen 3, 4 und 5 aufgeführten Zusatzstoffe sind für die dort genannten Lebensmittel zu den in Anlage 7 angegebenen technologischen Zwecken zugelassen.

(2) Für nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, alkoholfreien Wein und FlüssigteeKonzentrat ist Dimethyldicarbonat (E 242) als Zusatzstoff zugelassen. Bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln der in Satz 1 genannten Getränke dürfen nicht mehr als 250 Milligramm Dimethyldicarbonat (E 242) je Liter zugesetzt werden. Die in Satz 1 genannten Getränke dürfen an den Verbraucher nur abgegeben werden, wenn Dimethyldicarbonat (E 242) in dem Getränk nicht mehr nachweisbar ist.

(3) Abweichend von Absatz 1 dürfen bei der Herstellung von Bier, das unter der Bezeichnung „nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut“ oder gleichsinnigen Angaben in den Verkehr gebracht wird, nur verwendet werden:

1. bei der Bierbereitung abgefangenes Kohlendioxid,
2. Kohlendioxid und Stickstoff, wenn sie bis auf technisch unvermeidbare Mengen nicht in das Bier übergehen; eine Erhöhung des Kohlensäuregehaltes des Bieres darf durch die Verwendung nicht eintreten.

§ 6

**Zusatzstoffe für
Säuglings- und Kleinkindernahrung**

Die in Anlage 6 aufgeführten Zusatzstoffe sind für die dort genannten Lebensmittel zu den in Anlage 7 angegebenen technologischen Zwecken zugelassen.

§ 7

Höchstmengenfestsetzungen

(1) Bei dem Herstellen oder Behandeln von Lebensmitteln, die in den Anlagen 1 bis 6 aufgeführt und die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, dürfen die nach § 3 Abs. 1, § 4 Abs. 1, § 5 Abs. 1 und § 6 zugelassenen Zusatzstoffe über die in den Anlagen jeweils festgesetzten Höchstmengen, auch im Sinne des Absatzes 2, hinaus nicht verwendet werden. Bei den in Anlage 1 aufgeführten Lebensmitteln ist die Höchstmenge auf die Menge der färbenden Anteile des Zusatzstoffes zu beziehen.

(2) Sind in den Anlagen Zusatzstoffe für Lebensmittel „quantum satis (qs)“ zugelassen, dürfen sie nach der guten Herstellungspraxis nur in der Menge verwendet werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, daß der Verbraucher dadurch nicht irreführt wird.

(3) Sofern in den Anlagen für Lebensmittel mehrere Zusatzstoffe mit einer gemeinsamen Höchstmenge zugelassen sind, dürfen diese Stoffe vorbehaltlich besonderer Regelungen einzeln oder insgesamt bis zu dieser Höchstmenge verwendet werden.

§ 8

Verwendung von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen

(1) Lebensmitteln, die als Zutat für ein anderes Lebensmittel bestimmt sind, dürfen auch die Zusatzstoffe zugesetzt werden, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind.

(2) Lebensmittel mit einem zulässigen Gehalt an Farbstoffen dürfen auch als Zutat für andere Lebensmittel verwendet werden, für die diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind. Dies gilt nicht für in Anlage 1 Teil A Nr. 1 bis 30 aufgeführte Lebensmittel.

(3) Lebensmittel mit einem zulässigen Gehalt an Süßungsmitteln dürfen auch als Zutat für Lebensmittel ohne Zuckerzusatz oder mit vermindertem Brennwert, diätetische Lebensmittel, die für eine Reduktionsdiät bestimmt sind, oder für Lebensmittel mit langer Haltbarkeit verwendet werden, für die diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind.

(4) Lebensmittel mit einem zulässigen Gehalt an Zusatzstoffen im Sinne des § 5 dürfen auch als Zutat für andere Lebensmittel verwendet werden, für die diese Zusatzstoffe nicht zugelassen sind. Dies gilt nicht für in Anlage 4 Teil A Nr. 1 bis 13 aufgeführte Lebensmittel.

(5) Die Absätze 1 bis 4 gelten nicht für Säuglings- und Kleinkindernahrung, sofern in Anlage 6 nichts anderes bestimmt ist.

§ 9

Kennzeichnung

(1) Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muß bei der Abgabe an Verbraucher wie folgt nach Absatz 6 kenntlich gemacht werden:

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“,
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“,
3. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“,
4. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“,
5. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Anlage 5 Teil B von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe „geschwefelt“,
6. bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „geschwärzt“,
7. bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 901 bis E 904, E 912 oder E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe „gewachst“,
8. bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 450 bis E 452, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden, durch die Angabe „mit Phosphat“.

(2) Der Gehalt an einem Zusatzstoff der Anlage 2 in Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, ist in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung durch die Angabe „mit Süßungsmittel“, bei mehreren Zusatzstoffen der Anlage 2 durch die Angabe „mit Süßungsmitteln“ nach Absatz 6 kenntlich zu machen. Bei Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, mit einem Gehalt an einem Zuckerzusatz im Sinne des § 2 Nr. 3 und einem Zusatzstoff der Anlage 2 ist dies durch die Angabe „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“, sofern mehrere Zuckerzusätze oder mehrere Zusatzstoffe der Anlage 2 enthalten sind, sind die betreffenden Zutaten in der Mehrzahl jeweils in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nach Absatz 6 kenntlich zu machen. Werden Lebensmittel im Sinne des Satzes 2 lose oder nach Maßgabe des § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung an den Verbraucher abgegeben, so reicht die Angabe nach Satz 1 aus.

(3) Bei Tafelsüßen ist der Gehalt an Zusatzstoffen der Anlage 2 durch die Angabe „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch den oder die Namen der für die Tafelsüße verwendeten Süßungsmittel, in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung nach Absatz 6 kenntlich zu machen.

(4) Tafelsüßen und andere Lebensmittel, die Aspartam enthalten, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“ nach Absatz 6 angegeben ist.

(5) Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967 und andere Lebensmittel mit einem Gehalt an diesen Zusatzstoffen von mehr als 100 Gramm in einem Kilogramm oder einem Liter dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn der Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ nach Absatz 6 angegeben ist.

(6) Die Angaben nach Absatz 1 bis 5 sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben. Sie sind wie folgt anzubringen:

1. bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen oder Fertigpackungen nach § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung,
3. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung zu kennzeichnen sind, auf der Fertigpackung oder dem mit ihr verbundenen Etikett,
4. bei der Abgabe von Lebensmitteln im Versandhandel auch in den Angebotslisten,
5. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten,
6. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

In den Fällen der Nummern 5 und 6 dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

(7) Bei Lebensmitteln, die in zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen verpackt sind und deren Haltbarkeit durch eine Schutzatmosphäre verlän-

gert wird, ist der Hinweis „unter Schutzatmosphäre verpackt“ anzugeben. Absatz 6 Satz 1 und 2 Nr. 3 gilt entsprechend.

(8) Die Angaben nach Absatz 1 können entfallen,

1. wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben,
2. bei Lebensmitteln in Fertigpackungen, wenn auf der Umhüllung oder der Fertigpackung ein Verzeichnis der Zutaten im Sinne der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung angegeben ist, oder
3. bei Lebensmitteln, die lose oder in Umhüllungen oder Fertigpackungen nach § 1 Abs. 2 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung an den Endverbraucher abgegeben werden, wenn in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist, alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden; auf die Aufzeichnung muß bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden; Absatz 6 Satz 1 sowie die §§ 5 und 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung gelten entsprechend.

(9) Die Angaben nach Absatz 1 Nr. 2 und 7 müssen bei Zitrusfrüchten, die an andere Personen als Verbraucher abgegeben werden, auf einer Außenfläche der Packungen oder Behältnisse angebracht sein; Absatz 6 Satz 1 gilt entsprechend.

§ 10

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 2 Dimethyldicarbonat über die dort genannte Höchstmenge hinaus zusetzt oder
2. entgegen § 5 Abs. 2 Satz 3 ein nichtalkoholisches, aromatisiertes Getränk, alkoholfreien Wein oder ein Flüssigtee-Konzentrat, in denen Dimethyldicarbonat nachweisbar ist, gewerbsmäßig an den Verbraucher abgibt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 9 Abs. 4 oder 5 ein dort genanntes Lebensmittel gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 7 Abs. 1 Satz 1 bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln eines dort genannten Lebensmittels einen Zusatzstoff über die festgesetzte Höchstmenge hinaus verwendet.

(4) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 8 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 9 Abs. 1, 2 Satz 1 oder 2 oder Abs. 3 bei der gewerbsmäßigen Abgabe von Lebensmitteln an Verbraucher den Gehalt an einem Zusatzstoff nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich macht.

(5) Wer eine in den Absätzen 2 bis 4 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

Anlage 1

(zu § 3 Abs. 1 und § 7)

**Zusatzstoffe,
die zum Färben von Lebensmitteln oder
zum Erzielen von Farbeffekten bei Lebensmitteln zugelassen sind**

Teil A

Farbstoffe, die für Lebensmittel allgemein,
ausgenommen bestimmte Lebensmittel, zugelassen sind

E- Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchst- menge
1	2	3	4
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	Lebensmittel allgemein	
E 140	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline	Vorbehaltlich besonderer Regelungen in Teil B oder C gelten die Zulassungen nicht für:	
E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	1. Unbehandelte Lebensmittel	
E 150a	Einfaches Zuckerkulör	2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	3. Milch, teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschließlich Sterilisation durch Ultraheißbehandlung) (nicht aromatisiert)	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	4. Schokoladenmilch	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	5. Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)	
E 153	Pflanzkohle	6. Trockenmilch und eingedickte Milch im Sinne der Milcherzeugnisverordnung (nicht aromatisiert)	
E 160a	Carotine i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotin	7. Buttermilch (nicht aromatisiert)	
E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	8. Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert)	
E 162	Beetenrot	9. Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs	
E 163	Anthocyane	10. Eier und Eiprodukte im Sinne der Eiprodukte-Verordnung	
E 170	Calciumcarbonat	11. Mehl und andere Müllereierzeugnisse sowie Stärkeerzeugnisse	
E 171	Titandioxid	12. Brot oder ähnliche Erzeugnisse	
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	13. Teigwaren oder Gnocchi	qs
		14. Zucker und alle übrigen Mono- und Disaccharide	
		15. Tomatenmark oder Tomatenkonserven	
		16. Saucen auf Tomatenbasis	
		17. Fruchtsaft im Sinne der Fruchtsaft-Verordnung, Fruchtnektar im Sinne der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup sowie Gemüsesaft	
		18. Obst, Gemüse, Kartoffeln und Pilze, behandelt, konserviert oder getrocknet	
		19. Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem im Sinne der Konfitürenverordnung; Crème de pruneaux	
		20. Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten	
		21. Kakaoerzeugnisse und Schokoladenbestandteile in Schokoladenerzeugnissen im Sinne der Kakaoverordnung	
		22. Röstkaffee; Tee; Zichorie; Tee- und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgußzubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Erzeugnisse	
		23. Salz; Kochsalzersatz; Gewürze oder Gewürzmischungen	

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
	<input type="checkbox"/>	24. Korn, Kornbrand, Obstspirituosen, Obstbrände, Ouzo, Grappa, Tsikoudia aus Kreta, Tspouro aus Mazedonien, Tspouro aus Thessalien, Tspouro aus Tyrnavos, Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau-de-vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise und London Gin im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	qs
	<input type="checkbox"/>	25. Sambuca, Maraschino und Mistra im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1180/91	
	<input type="checkbox"/>	26. Weinessig	
	<input type="checkbox"/>	27. Honig im Sinne der Honigverordnung	
	<input type="checkbox"/>	28. Malz- und Malzerzeugnisse	
	<input type="checkbox"/>	29. Reifender und nichtreifender Käse (nicht aromatisiert)	
	<input type="checkbox"/>	30. Butter aus Schafs- und Ziegenmilch	
	<input type="checkbox"/>	31. In Teil C aufgeführte Lebensmittel	

Teil B

Farbstoffe, die für bestimmte Lebensmittel zugelassen sind*)

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 100	Kurkumin <input type="checkbox"/>	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	100 mg/l, davon
E 102	Tartrazin <input type="checkbox"/>		E 110, E 122, E 124, E 155
E 104	Chinolingelb <input type="checkbox"/>		jeweils nur 50 mg/l
E 110	Gelborange S <input type="checkbox"/>	Kandierte Früchte oder kandierte Gemüse; Mostarda di frutta	200 mg/kg
E 120	Echtes Karmin <input type="checkbox"/>	Rote Obstkonserven	200 mg/kg
E 122	Azorubin <input type="checkbox"/>	Süßwaren	300 mg/kg, davon
E 124	Cochenillerot A <input type="checkbox"/>		E 110, E 122, E 124, E 155
E 129	Allurarot AC <input type="checkbox"/>		jeweils nur 50 mg/kg
E 131	Patentblau V <input type="checkbox"/>	Dekorationen oder Überzüge	500 mg/kg
E 132	Indigotin I <input type="checkbox"/>	Feine Backwaren (z.B. Frühstücksgebäck, Kekse, Kuchen und Waffeln)	200 mg/kg, davon
E 133	Brillantblau FCF <input type="checkbox"/>		E 110, E 122, E 124, E 155
E 142	Grün S <input type="checkbox"/>	Speiseeis	jeweils nur 50 mg/kg
E 151	Brillantschwarz BN <input type="checkbox"/>		150 mg/kg, davon
E 155	Braun HT <input type="checkbox"/>		E 110, E 122, E 124, E 155
E 160d	Lycopin <input type="checkbox"/>	Aromatisierter Schmelzkäse	jeweils nur 50 mg/kg
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30) <input type="checkbox"/>	Dessertspeisen einschließlich aromatisierter Milcherzeugnisse	100 mg/kg
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C 30) <input type="checkbox"/>		150 mg/kg, davon
E 161b	Lutein <input type="checkbox"/>	Saucen; Würzmittel (z.B. Currypulver, Tandoori); Pickles; Appetithappen; Chutney und Piccalilli	E 110, E 122, E 124, E 155
		Senf	jeweils nur 50 mg/kg oder 50 mg/l
		Fisch- oder Krebstierpasten	500 mg/kg
		Vorgekochte Krebstiere	300 mg/kg
		Lachsersatz	100 mg/kg
		Surimi	250 mg/kg
		Fischrogen	500 mg/kg

*) Sofern in Teil B nichts anderes festgelegt ist, dürfen den genannten Lebensmitteln auch die in Teil A aufgeführten Zusatzstoffe zugesetzt werden.

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		<p>Räucherfisch</p> <p>Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:</p> <ul style="list-style-type: none"> – extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse – sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Erdnüssen <p>Eßbare Käserinden und eßbare Wursthüllen</p> <p>Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind</p> <p>Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden</p> <p>Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungsmittel in flüssiger Form</p> <p>Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungsmittel in fester Form</p> <p>Suppen</p> <p>Fleisch- oder Fischanaloga auf pflanzlicher Proteinbasis</p> <p>Spirituosen (einschl. Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.) (mit Ausnahme der in Teil A Spalte 3 Nr. 24 und Teil C aufgeführten Spirituosen)</p> <p>Obstweine/Fruchtweine (ausgenommen Cidre bouché), auch schäumend und/oder aromatisiert</p>	<p>100 mg/kg</p> <p>200 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>qs</p> <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>100 mg/l</p> <p>300 mg/kg</p> <p>50 mg/l</p> <p>100 mg/kg</p> <p>200 mg/l</p> <p>200 mg/l</p>
E 123	Amaranth	<p>Aperitifweine; Spirituosen, einschließlich Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol. (mit Ausnahme der in Teil A Spalte 3 Nr. 24 und Teil C aufgeführten Spirituosen)</p> <p>Fischrogen</p>	<p>30 mg/l</p> <p>30 mg/kg</p>
E 127	Erythrosin	<p>Cocktailkirschen und kandierte Kirschen</p> <p>Bigarreaux-Kirschen (Kaiserkirschen) in Sirup und in Obstcocktails</p>	<p>200 mg/kg</p> <p>150 mg/kg</p>
E 128	Rot 2G	Breakfast Sausages mit mindestens 6 % Getreideanteil; Hackfleisch mit einem pflanzlichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %	20 mg/kg
E 154	Braun FK	Kippers	20 mg/kg
E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	<p>Dekorationen und Überzüge</p> <p>Feine Backwaren</p> <p>Speiseeis</p> <p>Liköre, einschließlich zugesetzten Alkohol enthaltende Getränke mit weniger als 15 Volumenprozent Alkohol</p> <p>Aromatisierter Schmelzkäse</p> <p>Dessertspeisen</p> <p>Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:</p> <ul style="list-style-type: none"> – extrudierte und expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse 	<p>20 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>20 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>15 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>20 mg/kg</p>

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		– sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Erdnüssen	10 mg/kg
		Räucherfisch	10 mg/kg
		Eßbare Käserinde oder eßbare Würsthälften	20 mg/kg
E 161g	Canthaxanthin	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173	Aluminium	Überzüge von Zuckerwaren zur Dekoration von Kuchen und Feinen Backwaren	qs
E 174	Silber	Überzüge von Süßwaren; Verzierung von Pralinen; Liköre	qs
E 175	Gold	Überzüge von Süßwaren; Verzierung von Pralinen; Liköre	qs
E 180	Litholrubin BK	Eßbare Käserinde	qs

Teil C

Lebensmittel, für die nur bestimmte Farbstoffe zugelassen sind

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Malt Bread	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
Bier; Cidre bouché	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
Butter (einschließlich Butter mit reduziertem Fettgehalt sowie Butterschmalz)	E 160a	Carotine	qs
Margarine; Half fettmargarine; andere Fettemulsionen und wasserfreie Fette	E 100 E 160a E 160b	Kurkumin Carotine Annatto; Bixin; Norbixin	qs 10 mg/kg
Sage-Derby-Käse	E 140 E 141	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	qs
Reifender orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nichtaromatisierter Schmelzkäse	E 160a E 160c E 160b	Carotine Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin Annatto; Bixin; Norbixin	qs 15 mg/kg
Red-Leicester-Käse	E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	50 mg/kg
Mimolette-Käse	E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	35 mg/kg
Morbier-Käse	E 153	Pflanzkohle	qs

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Rot geädertes Käse	E 120 E 163	Echtes Karmin Anthocyane	125 mg/kg qs
Essig	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
Whisky, Whiskey, Getreidespirituosen (mit Ausnahme von Korn oder Kornbrand oder Eau-de-vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise), Branntwein, Rum, Brandy, Weinbrand, Trester, Tresterbrand (außer Tsikoudia, Tsipouro und Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata und Bagaceira velha im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmungen, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen vom 29. Mai 1989 (ABl. EG Nr. L 160 S. 1)	E 150a E 150b E 150c E 150d	Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	qs
In Essig, Salzlake oder Speiseöl eingelegtes Gemüse (außer Oliven)	E 101 E 140 E 141 E 150a E 150b E 150c E 150d E 160a E 162 E 163	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat i) Chlorophylle ii) Chlorophylline i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör Carotine Beetenrot Anthocyane	qs
Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 150c E 160a E 160b E 160c	Ammoniak-Zuckerkulör Carotine Annatto; Bixin; Norbixin Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	qs 25 mg/kg qs
Mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 120 E 162 E 163	Echtes Karmin Beetenrot Anthocyane	200 mg/kg
Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung und ähnliche Zubereitungen, einschließlich kalorienverminderter Produkte	E 100 E 140 E 141 E 150a E 150b E 150c E 150d E 160a E 160c E 162 E 163	Kurkumin i) Chlorophylle ii) Chlorophylline i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör Carotine Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin Beetenrot Anthocyane	qs

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
	E 104 E 110 E 120 E 124 E 142 E 160d E 161b	Chinolingelb Gelborange S Echtes Karmin Cochenillerot A Grün S Lycopin Lutein	100 mg/kg
Wurst, Paté und Schüssel-Pasteten	E 100 E 120 E 150a E 150b E 150c E 150d E 160a E 160c E 162	Kurkumin Echtes Karmin Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör Carotine Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin Beetenrot	20 mg/kg 100 mg/kg qs 20 mg/kg 10 mg/kg qs
Luncheon Meat	E 129	Allurarot AC	25 mg/kg
Breakfast Sausages mit mindestens 6 % Getreideanteil; Hackfleisch mit mindestens 4 % pflanzlichen und/oder Getreideanteilen	E 120 E 129 E 150a E 150b E 150c E 150d	Echtes Karmin Allurarot AC Einfaches Zuckerkulör Sulfitlaugen-Zuckerkulör Ammoniak-Zuckerkulör Ammonsulfit-Zuckerkulör	100 mg/kg 25 mg/kg qs
Chorizo-Wurst; Salchichon	E 120 E 124	Echtes Karmin Cochenillerot A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 E 124	Gelborange S Cochenillerot A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (eßbarer Überzug)	E 100 E 101 E 120	Kurkumin i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat Echtes Karmin	qs
Kartoffelflocken	E 100	Kurkumin	qs
Processed Mushy and Garden Peas (Konserven)	E 102 E 133 E 142	Tartrazin Brillantblau FCF Grün S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg
Fleisch, das gemäß fleischhygiene-rechtlicher und handelsklassenrechtlicher Vorschriften zu kennzeichnen ist	E 129 E 133 E 155	Allurarot AC oder eine Mischung aus Brillantblau (E 133) und Allurarot (E 129) Brillantblau FCF Braun HT (jeweils nur zur Kennzeichnung)	qs

Anlage 2
(zu § 4 Abs. 1 und § 7)

Zum Süßen von Lebensmitteln zugelassene Zusatzstoffe

Teil A

Zuckeraustauschstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup Mannit Isomalt Maltit i) Maltit ii) Maltitsirup Lactit Xylit	Brennwertverminderte(s) oder ohne Zuckerzusatz hergestellte(s) – aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis – Zubereitungen auf der Basis von Milch oder Milchprodukten – Dessertspeisen auf der Basis von Obst oder Gemüse – Dessertspeisen auf der Basis von Eiern – Dessertspeisen auf der Basis von Getreide – Frühstücksgetreide oder Frühstückserzeugnisse auf der Basis von Getreide – Dessertspeisen auf der Basis von Fetten – Speiseeis – Konfitüren, Gelees und Marmeladen – Obstzubereitungen außer solchen, die für die Herstellung von Getränken auf Fruchtsaftbasis bestimmt sind – Süßwaren auf Trockenfruchtbasis – Süßwaren auf Stärkebasis – Erzeugnisse auf Kakaobasis – Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis – Feine Backwaren Süßwaren ohne Zuckerzusatz Kaugummi ohne Zuckerzusatz Saucen Senf Erzeugnisse für besondere Ernährungszwecke Nahrungsergänzungsmittel/Diätenergänzungstoffe in fester Form	qs

Teil B

Süßstoffe

Lebensmittel	Höchstmengen*) mg/kg bzw. mg/l					
	E 950 Acesulfam-K	E 951 Aspartam	E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, berechnet als freie Säure	E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, berechnet als freies Imid	E 957 Thaumatococcus	E 959 Neohesperidin DC
1	2	3	4	5	6	7
Brennwertverminderte(s) oder ohne Zuckerzusatz hergestellte(s) – aromatisierte Getränke auf Wasserbasis*)	350	600	400	80		30

Lebensmittel	Höchstmengen*) mg/kg bzw. mg/l					
	E 950 Acesulfam-K	E 951 Aspartam	E 952 Cyclohexan- sulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, berechnet als freie Säure	E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, berechnet als freies Imid	E 957 Thaumatococcus ococculus	E 959 Neohesperidin DC
1	2	3	4	5	6	7
– Getränke auf der Basis von Milch oder Milchprodukten oder auf Fruchtsaftbasis*)	350	600	400	80		50 30 <input type="checkbox"/> für auf Frucht- <input type="checkbox"/> saftbasis herge- <input type="checkbox"/> stellte Getränke
– aromatisierte Dessertspeisen auf Wasserbasis	350	1000	250	100		50
– Zubereitungen auf der Basis von Milch oder Milchprodukten	350	1000	250	100		50
– Dessertspeisen auf der Basis von Obst oder Gemüse	350	1000	250	100		50
– Dessertspeisen auf der Basis von Eiern	350	1000	250	100		50
– Dessertspeisen auf der Basis von Getreide	350	1000	250	100		50
– Dessertspeisen auf der Basis von Fetten	350	1000	250	100		50
– Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis	500	2000	500	500	50	100
– Süßwaren auf Stärkebasis	1000	2000	500	300		150
– Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis	1000	1000	500	200		50
– Speiseeis	800	800	250	100	50	50
– Obstkonserven	350	1000	1000	200		50
– Frühstücksgetreideerzeugnisse mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleianteil von mindestens 20 %	1200	1000		100		50
Brennwertverminderte(s)						
– Konfitüren, Gelees und Marmeladen	1000	1000	1000	200		50
– Obst- oder Gemüsezubereitungen	350	1000	250	200		50

Lebensmittel	Höchstmengen*) mg/kg bzw. mg/l					
	E 950 Acesulfam-K	E 951 Aspartam	E 952 Cyclohexan- sulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, berechnet als freie Säure	E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, berechnet als freies Imid	E 957 Thaumatococcus ococconeus	E 959 Neohesperidin DC
1	2	3	4	5	6	7
- Suppen*)	110	110		110		50
- Bier*)	25	25				10
- Süßwaren in Tafelform	500					
Süßsaure Obst- und Gemüsekonserven	200	300		160		100
Süßsaure Konserven oder Halbkonserven von Fischen und Marinaden von Fischen, Krebstieren und Weichtieren	200	300		160		30
Saucen	350	350		160		50
Senf	350	350		320		50
Feine Backwaren für besondere Ernäh- rungszwecke	1000	1700	1600	170		150
Vollständige Zube- reitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind	450	800	400	240		100
Vollständige Zube- reitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenom- men werden	450	1000	400	200		100
Nahrungsergän- zungsmittel/Diät- ergänzungsstoffe in flüssiger Form	350	600	400	80		50
Nahrungsergän- zungsmittel/Diät- ergänzungsstoffe in fester Form	500	2000	500	500		100
Nahrungsergän- zungsmittel/Bestand- teile einer Diät auf Vitamin- und/oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup oder Kautabletten	2000	5500	1250	1200	400	400
Gaseosa: nichtalko- holisches Getränk auf Wasserbasis, mit Zusatz von Koh- lensäure, Süßungs- mittel und Aromen*)				100		

Lebensmittel	Höchstmengen*) mg/kg bzw. mg/l					
	E 950 Acesulfam-K	E 951 Aspartam	E 952 Cyclohexan- sulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, berechnet als freie Säure	E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, berechnet als freies Imid	E 957 Thaumatococcus ococculus	E 959 Neohesperidin DC
1	2	3	4	5	6	7
Snacks: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen, verpackt und bestimmte Aromen enthaltend	350	500		100		50
Süßwaren ohne Zuckerzusatz	500	1000	500	500	50	100
Sehr kleine Süßwaren ohne Zuckerzusatz zur Erfrischung des Atems	2500	6000	2500	3000		400
Kaugummi ohne Zuckerzusatz	2000	5500	1500	1200	50	400
Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz	2000			800		50
Eißblaten	2000			800		
Feinkostsalate	350	350		160		50
Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol.	350	600		80		30
Getränke aus einer Mischung von Bier, Apfelwein, Birnenwein, Spirituosen oder Wein und nichtalkoholischen Getränken*)	350	600	250	80		30
Apfel- oder Birnenwein*)	350	600		80		20
Alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 % vol.*)	350	600		80		10
Bière de table/Tafelbier/Table Beer (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen Obergäriges Einfachbier*)	350	600		80		10
Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH*)	350	600		80		10
Dunkles Bier der Art oud bruin*)	350	600		80		10
Stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen ohne Zuckerzusatz		2000				

*) Bei den mit *) gekennzeichneten Lebensmitteln sind die Höchstmengen auf Milligramm pro Liter zu beziehen.

Anlage 3

(zu § 5 Abs. 1 und § 7)

Allgemein zugelassene Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 938 E 939 E 942 E 948	Argon Helium Distickstoffmonoxid Sauerstoff	Lebensmittel	qs
E 290 E 941 -	Kohlendioxid <input type="checkbox"/> Stickstoff <input type="checkbox"/> Luft <input type="checkbox"/>	als Treibgas (unbeschadet des § 11 Abs. 2 Nr. 2 des Lebens- mittel- und Bedarfsgegen- ständegesetzes)	Lebensmittel, ausgenommen Bier qs
E 290 E 941 -	Kohlendioxid Stickstoff Luft	Bier	qs

Anlage 4

(zu § 5 Abs. 1 und § 7)

Begrenzt zugelassene Zusatzstoffe

Teil A

Zusatzstoffe, die für Lebensmittel allgemein,
ausgenommen bestimmte Lebensmittel, zugelassen sind

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 300 E 301 E 302 E 304 E 306 E 307 E 308 E 309 E 322 E 325	Calciumcarbonate i) Calciumcarbonat ii) Calciumhydrogencarbonat Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetate i) Natriumacetat ii) Natriumdiacetat Calciumacetat Milchsäure Äpfelsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Fettsäureester der Ascorbinsäure i) Ascorbylpalmitat ii) Ascorbylstearat Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol Lecithine Natriumlactat	Lebensmittel allgemein Vorbehaltlich besonderer Regelungen in Teil C gelten die Zulassungen nicht für: 1. Unbehandelte Lebensmittel 2. Honig im Sinne der Honigverordnung 3. Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs 4. Butter 5. Pasteurisierte und (auch durch Ultraheißerhitzung) sterilisierte Milch und Sahne (auch entrahmt oder teil- entrahmt) 6. Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentier- te Milcherzeugnisse 7. Natürliches Mineralwasser und Quellwasser im Sinne der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung 8. Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte 9. Nicht aromatisierter Blatt-Tee 10. Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung 11. Trockene Teigwaren 12. Natürliche nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenom- men sterilisierte Buttermilch) 13. Lebensmittel, die in Teil C aufgeführt sind	qs

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
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	L(+)-Weinsäure		
E 335	Natriumtartrate i) Mononatriumtartrat ii) Dinatriumtartrat		
E 336	Kaliumtartrate i) Monokaliumtartrat ii) Dikaliumtartrat		
E 337	Kaliumnatriumtartrat		
E 350	Natriummalate i) Natriummalat ii) Natriumhydrogenmalat		
E 351	Kaliummalat		
E 352	Calciummalate i) Calciummalat ii) Calciumhydrogenmalat		qs
E 354	Calciumtartrat		
E 380	Triammoniumcitrat		
E 400	Alginsäure		
E 401	Natriumalginat		
E 402	Kaliumalginat		
E 403	Ammoniumalginat		
E 404	Calciumalginat		
E 406	Agar-Agar		
E 407	Carrageen		
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen		
E 410	Johannisbrotkernmehl		
E 412	Guarkernmehl		
E 415	Xanthan		
E 417	Tarakernmehl		
E 413	Traganth		
E 414	Gummi arabicum		
E 418	Gellan		
E 422	Glycerin		
E 440	Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin		
E 460	Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver		
E 461	Methylcellulose		

ausgenommen zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydratisieren sollen

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 463	Hydroxypropylcellulose		
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
E 465	Ethylmethylcellulose		
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose		
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren		
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 500	Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat		qs
E 501	Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat ii) Kaliumhydrogencarbonat		
E 503	Ammoniumcarbonate i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat		
E 504	Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat, 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-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 525	Kaliumhydroxid		qs
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 1200	Polydextrose		
E 1404	Oxidierter Stärke		
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1440	Hydroxypropylstärke		
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat		

Teil B

Zusatzstoffe, die nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen sind

Liste 1

Nitrite und Nitrate

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	zugewetzte Menge (Richtwert) mg/kg	Höchstmenge mg/kg
1	2	3	4	5
E 249	Kaliumnitrit	Nichthitzebehandelte gepökelte und getrocknete Fleischerzeugnisse	150 ⁽¹⁾	50 ⁽²⁾
E 250	Natriumnitrit (Zusatz zu Lebensmitteln nur als Nitritpökelsalz)	Andere gepökelte Fleischerzeugnisse; Fleischerzeugnisse in Dosen; Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	150 ⁽¹⁾	100 ⁽²⁾
		Gepökelter Speck		175 ⁽²⁾
E 251	Natriumnitrat	Gepökelte Fleischerzeugnisse; Fleischerzeugnisse in Dosen	300	250 ⁽³⁾
E 252	Kaliumnitrat	Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse; Käseanaloge auf Milchbasis		50 ⁽³⁾
		Eingelegte Heringe und Sprotten		200 ⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Kaliumnitrit (E 249) und Natriumnitrit (E 250), einzeln oder vermischt, ausgedrückt als NaNO₂.

⁽²⁾ Höchstmenge von Kaliumnitrit (E 249) und Natriumnitrit (E 250), einzeln oder vermischt, in den Lebensmitteln zum Zeitpunkt der Abgabe an den Endverbraucher, ausgedrückt als NaNO₂.

⁽³⁾ Ausgedrückt als NaNO₃.

⁽⁴⁾ Höchstmenge einschließlich des aus Nitrat entstandenen Nitrits, ausgedrückt als NaNO₂.

Liste 2
Andere Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 297	Fumarsäure	Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren Zuckerwaren Geleeartige Desserts; Desserts mit Früchtegeschmack; Trockendessertmischungen in Pulverform Instantpulver für Getränke auf Früchtebasis; Instantteepulver Kaugummi	2,5 g/kg 1 g/kg 4 g/kg 1 g/l 2 g/kg
E 338	Phosphorsäure	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	700 mg/l, berechnet als P ₂ O ₅
E 338	Phosphorsäure	Sterilisierte oder ultrahocherhitzte Milch	1 g/l
E 339	Natriumphosphate i) Mononatriumphosphat ii) Dinatriumphosphat iii) Trinatriumphosphat	Eingedickte Milch mit weniger als 28% Trockenmasse Eingedickte Milch mit mehr als 28% Trockenmasse Milchpulver oder Magermilchpulver	1 g/kg 1,5 g/kg 2,5 g/kg
E 340	Kaliumphosphate i) Monokaliumphosphat ii) Dikaliumphosphat iii) Trikaliumphosphat	Pasteurisierte, sterilisierte oder ultrahocherhitzte Sahne Schlagsahne oder Analoge aus Pflanzenfett	5 g/kg 5 g/kg
E 341	Calciumphosphate i) Monocalciumphosphat ii) Dicalciumphosphat iii) Tricalciumphosphat	Frischkäse (außer Mozzarella) Schmelzkäse oder Schmelzkäseanaloge Fleischerzeugnisse	2 g/kg 20 g/kg 5 g/kg
E 450	Diphosphate i) Dinatriumdiphosphat ii) Trinatriumdiphosphat iii) Tetranatriumdiphosphat iv) Dikaliumdiphosphat v) Tetrakaliumdiphosphat vi) Dicalciumdiphosphat vii) Calciumdihydrogendiphosphat	Getränke für Sportler; Tafelwasser Nahrungsergänzungsmittel Kochsalz oder Kochsalzersatz Pflanzeneiweißgetränke Getränkeweißer Getränkeweißer für Automaten Speiseeis	0,5 g/l qs 10 g/kg 20 g/l 30 g/kg 50 g/kg 1 g/kg
E 451	Triphosphate i) Pentanatriumtriphosphat ii) Pentakaliumtriphosphat	Desserts Trockendessert in Pulverform Feine Backwaren	3 g/kg 7 g/kg 20 g/kg
E 452	Polyphosphate i) Natriumpolyphosphat ii) Kaliumpolyphosphat iii) Natriumcalciumpolyphosphat iv) Calciumpolyphosphat	Mehl Mehl, backfertig Soda bread Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei) Saucen Suppen oder Brühen Tee oder Kräutertee Apfel- oder Birnenwein Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis Alkoholische Getränke (ausgenommen Wein und Bier) Frühstücksgetreidekost Knabbererzeugnisse Surimi Fischpaste oder Paste von Krebstieren Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse) Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke Glasur für Fleisch- oder Gemüseerzeugnisse	2,5 g/kg 20 g/kg 20 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 2 g/l 2 g/l 2 g/l 1 g/l 5 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Zuckerwaren Puderzucker Noodles (Nudeln chinesischer Art) Rührteig; Panaden Filets von unverarbeitetem Fisch, gefroren oder tiefgefroren Krebstiererzeugnisse, gefroren oder tiefgefroren Verarbeitete (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter oder getrockneter) Kartoffelerzeugnisse	5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg jeweils berechnet als P ₂ O ₅
E 341	ii) Dicalciumphosphat	Kaugummi	qs
E 341	iii) Tricalciumphosphat	Trockenlebensmittel in Pulverform	10 g/kg
E 353	Metaweinsäure	Made wine	100 mg/l
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/l jeweils berechnet als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts Suppen oder Brühen Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	6 g/kg 5 g/kg 3 g/l
E 385	Calciumdinatriummethylen-diamintetraacetat (Calciumdinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen Dosen- oder Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken Dosen- oder Glaskonserven von Krebs- und Weichtieren Dosen- oder Glaskonserven von Fischen Halbfettmargarine Gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg 250 mg/kg 75 mg/kg 75 mg/kg 100 mg/kg 75 mg/kg
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen Feine Backwaren Füllungen, Glasuren und Überzüge für Feine Backwaren und Desserts Zuckerwaren Speiseeis auf Wasserbasis Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis Saucen Bier Kaugummi Obst- oder Gemüsezubereitungen Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke Emulsionsliköre Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Nahrungsergänzungsmittel	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 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 416	Karayagummi	Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis Überzüge für Nüsse Füllungen und Überzüge für Feine Backwaren Desserts Emulgierte Saucen Liköre auf Eierbasis Nahrungsergänzungsmittel Kaugummi	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l qs 5 g/kg
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup Mannit Isomalt Maltit i) Maltit ii) Maltitsirup Lactit Xylit (außer als Süßungsmittel)	Lebensmittel allgemein (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13); Fisch, Krebstiere, Weichtiere und Kopffüßler, unverarbeitet, gefroren oder tiefgefroren; Liköre	qs
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20) Polyoxyethylen-sorbitan-monoleat (Polysorbat 80) Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40) Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60) Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	Feine Backwaren Fettemulsionen für Backzwecke Milch- oder Sahneanaloge Speiseeis Desserts Zuckerwaren Emulgierte Saucen Suppen Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	3 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg qs 1 g/kg
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Kakao- und Schokoladenerzeugnisse im Sinne der Kakaoverordnung Süßwaren auf Kakaobasis	10 g/kg 10 g/kg
E 444	Saccharoseacetatisobutytrat	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke	300 mg/l
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Nichtalkoholische, aromatisierte trübe Getränke	100 mg/l
E 473 E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren Zuckerglyceride	Kaffee abgepackt, flüssig Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse Fettemulsionen für Backzwecke Feine Backwaren Getränkeweißer Speiseeis Zuckerwaren Desserts Saucen Suppen oder Brühen	1 g/l 5 g/kg auf den Fettgehalt bezogen 10 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Frischobst (nur zur Oberflächenbehandlung) Nichtalkoholische Anis-Getränke Nichtalkoholische Kokosnuß- oder Mandelgetränke Alkoholische Getränke (außer Wein und Bier) Pulver zur Herstellung heißer Getränke Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen Nahrungsergänzungsmittel Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Kaugummi	qs 5 g/l 5 g/l 5 g/l 10 g/l 5 g/l qs 5 g/kg 10 g/kg
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren Emulsionsliköre Eiprodukte Getränkeweißer Kaugummi Fettemulsionen Milch- oder Sahneanaloge Zuckerwaren Desserts Nahrungsergänzungsmittel Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Frühstücksgetreidekost der Art Granola	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg qs 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Fettreduzierte und fettarme Aufstriche und Salatsaucen Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	4 g/kg 5 g/kg
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Feine Backwaren Fettemulsionen für Backzwecke Milch- oder Sahneanaloge Getränkeweißer Speiseeis Zuckerwaren Desserts Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Sahne Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
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 Emulsionsliköre Spirituosen mit weniger als 15 vol. % Alkohol Kaugummi Fettemulsionen Desserts	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
		Zuckerwaren Getränkeweißer Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt Pulver zur Herstellung heißer Getränke Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist Brot (außer Brot im Sinne von Teil C) Mostarda di frutta	5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg
E 483	Stearoyltartrat	Backwaren (außer Brot im Sinne von Teil C) 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 Fettemulsionen Milch- oder Sahneanaloge Getränkeweißer Teekonzentrate oder Früchte- oder Kräutertee-konzentrate (Flüssigkeit) Speiseeis Desserts Zuckerwaren Emulgierte Saucen Nahrungsergänzungsmittel Hefen für Backzwecke Kaugummi Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	10 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg qs qs 5 g/kg 5 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	10 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat	Fruchtgelee; Marmelade	25 mg/kg
E 512	Zinn-II-chlorid	Dosen- oder Glaskonserven von Spargel	25 mg/kg, berechnet als Zinn
E 520 E 521 E 522 E 523	Aluminiumsulfat Aluminiumnatriumsulfat Aluminiumkaliumsulfat Aluminiumammoniumsulfat	Eiklar Kandierte, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse	30 mg/kg 200 mg/kg jeweils berechnet als Aluminium
E 541	Saures Natriumaluminium-phosphat	Feine Backwaren (nur scones und Biskuitgebäck)	1 g/kg, berechnet als Aluminium
E 535 E 536 E 538	Natriumferrocyanid Kaliumferrocyanid Calciumferrocyanid	Kochsalz oder Kochsalzersatz	20 mg/kg, berechnet als wasserfreies Kaliumferrocyanid

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 551	Siliciumdioxid	Trockenlebensmittel in Pulverform (einschließlich Zuckerarten) Kochsalz oder Kochsalzersatz Nahrungsergänzungsmittel Lebensmittel in Form von Komprimaten oder Dragées Hartkäse und Schmelzkäse in Scheiben	10 g/kg
E 552	Calciumsilicat		10 g/kg
E 553a	i) Magnesiumsilicat ii) Magnesiumtrisilicat		qs
E 553b	Talkum		qs
E 554	Natriumaluminiumsilicat		10 g/kg
E 555	Kaliumaluminiumsilicat		
E 556	Calciumaluminiumsilicat		
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)		
E 553b	Talkum	Kaugummi; Reis; Würste (nur zur Oberflächenbehandlung); Geleezuckerwaren (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 579	Eisen-II-gluconat	Oliven	150 mg/kg, berechnet als Eisen
E 585	Eisen-II-lactat (jeweils zur Oxidationswirkung – Dunkelfärbung)		
E 620	Glutaminsäure	Lebensmittel (ausgenommen Lebensmittel im Sinne von Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13) Würzmittel	10 g/kg
E 621	Mononatriumglutamat		qs
E 622	Monokaliumglutamat		berechnet als Glutaminsäure
E 623	Calciumdiglutamat		
E 624	Monoammoniumglutamat		
E 625	Magnesiumdiglutamat		
E 626	Guanylsäure	Lebensmittel (ausgenommen Lebensmittel im Sinne von Teil A Spalte 3 Nr. 1 bis 13) Würzmittel	500 mg/kg
E 627	Dinatriumguanylat		qs
E 628	Dikaliumguanylat		berechnet als Guanylsäure
E 629	Calciumguanylat		
E 630	Inosinsäure		
E 631	Dinatriuminosinat		
E 632	Dikaliuminosinat		
E 633	Calciuminosinat		
E 634	Calcium-5'-ribonukleotid		
E 635	Dinatrium-5'-ribonukleotid		
E 900	Dimethylpolysiloxan	Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung oder ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse Suppen oder Brühen Bratöle oder Bratfette Süßwaren (außer Schokolade) Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke Ananassaft Dosen- oder Glaskonserven von Obst und Gemüse Kaugummi Sød ...saft; Sødret ...saft Rührteig	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 901 E 902 E 903 E 904	Bienenwachs, weiß und gelb Candelillawachs Carnaubawachs Schellack	Als Überzugsmittel für: – Süßwaren (einschließlich Schokolade) – mit Schokolade überzogene kleine Feine Backwaren – Knabbererzeugnisse – Nüsse – Kaffeebohnen; Nahrungsergänzungsmittel; Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen (nur zur Oberflächenbehandlung); Kaumasse für Kaugummi	qs
E 912 E 914	Montansäureester Polyethylenwachsoxide	Frische Zitrusfrüchte (nur zur Oberflächenbehandlung)	qs
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
E 950 E 951 E 957 E 959	Acesulfam-K Aspartam Thaumatococcus Neohesperidin DC (jeweils nur als Geschmacksverstärker)	Kaugummi mit Zuckerzusatz Kaugummi mit Zuckerzusatz Kaugummi mit Zuckerzusatz Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg*) 2500 mg/kg*) 10 mg/kg*) 150 mg/kg*)
E 959	Neohesperidin DC (nur als Geschmacksverstärker)	Margarine; Halbfettmargarine; Fleischerzeugnisse; Früchtegelees; Pflanzeneiweiß	5 mg/kg
E 999	Quillajaextrakt	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke auf Wasserbasis	200 mg/l, berechnet als wasserfreier Extrakt
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Komprimaten oder Dragees	qs
E 1505	Triethylcitrat	Eiklarpulver	qs
– – E 1518 – – – – – – – – – – – – – – – – – –	Aluminiumoxid Butadien-Styrol-Copolymerisate Glycerintriacetat Gutta Isobutylen-Isopren-Copolymerisate Kautschuk Mastix Mikrokristalline Wachse Kolophonium Kolophonester Paraffine Polyethylen Polyisobutylen Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren C ₂ bis C ₁₈ Propan-1,2-diol (Propylenglycol) Wachsester Wollwachs	Kaumasse für Kaugummi	qs

*) Bei Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 sind die Einzelhöchstmengen anteilig zu reduzieren.

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge	
1	2	3	4	
Konfitüren, Gelees und Marmeladen im Sinne der Konfitürenverordnung oder andere ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	E 270	Milchsäure	qs	
	E 296	Äpfelsäure		
	E 300	Ascorbinsäure		
	E 327	Calciumlactat		
	E 330	Citronensäure		
	E 331	Natriumcitrate		
	E 333	Calciumcitrate		
	E 334	L(+)-Weinsäure		
	E 335	Natriumtartrate		
	E 350	Natriummalate		
	E 440	Pektine		
	E 509	Calciumchlorid		
	E 524	Natriumhydroxid		
	E 400	Alginsäure		10 g/kg
	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			
Trockenmilch und eingedickte Milch im Sinne der Milcherzeugnisverordnung	E 300	Ascorbinsäure	qs	
	E 301	Natriumascorbat		
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure		
	E 322	Lecithine		
	E 331	Natriumcitrate		
	E 332	Kaliumcitrate		
	E 407	Carrageen		
	E 500	ii) Natriumhydrogencarbonat		
	E 501	ii) Kaliumhydrogencarbonat		
	E 509	Calciumchlorid		
Sterilisierte, pasteurisierte oder ultra-hocherhitzte Sahne, brennwertverminderte Sahne oder pasteurisierte, fettarme Sahne	E 270	Milchsäure	qs	
	E 322	Lecithine		
	E 325	Natriumlactat		
	E 326	Kaliumlactat		
	E 327	Calciumlactat		
	E 330	Citronensäure		
	E 331	Natriumcitrate		
	E 332	Kaliumcitrate		
	E 333	Calciumcitrate		
	E 400	Alginsäure		
	E 401	Natriumalginat		
	E 402	Kaliumalginat		
	E 403	Ammoniumalginat		
	E 404	Calciumalginat		
	E 406	Agar-Agar		
	E 407	Carrageen		
	E 410	Johannisbrotkernmehl		
	E 415	Xanthan		
	E 440	Pektine		
	E 460	Cellulose		
	E 461	Methylcellulose		
	E 463	Hydroxypropylcellulose		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose		
	E 465	Ethylmethylcellulose		
	E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
	E 508	Kaliumchlorid		
E 509	Calciumchlorid			
E 1404	Oxidierter Stärke			
E 1410	Monostärkephosphat			
E 1412	Distärkephosphat			

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
	E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450	Phosphatiertes Distärkephosphat Acetyliertes Distärkephosphat Acetylierte Stärke Acetyliertes Distärkeadipat Hydroxypropylstärke Hydroxypropyldistärkephosphat Stärkenatriumoctenylsuccinat	
Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren; Obstkompott; nicht verarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere, auch gefroren oder tiefgefroren	E 300 E 301 E 302 E 330 E 331 E 332 E 333	Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate	qs
Schnellkochreis	E 471 E 472a	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	qs
Nicht emulgierte tierische oder pflanzliche Öle und Fette (ausgenommen natives Öl und Olivenöl)	E 304 E 306 E 307 E 308 E 309 E 330 E 331 E 332 E 333 E 322 E 471	Fettsäureester der Ascorbinsäure Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate Lecithine Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	qs 30 g/l 10 g/l
Raffiniertes Olivenöl einschließlich Oliventresteröl	E 307	Alpha-Tocopherol	200 mg/l
Gereifter Käse	E 170 E 504 E 509 E 575	Calciumcarbonate Magnesiumcarbonate Calciumchlorid Glucono-delta-lacton	qs
Mozzarella oder Molkenkäse	E 270 E 330 E 575	Milchsäure Citronensäure Glucono-delta-lacton	qs
Glas- oder Dosenkonserven von Obst und Gemüse	E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 300 E 301 E 302 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333 E 334 E 335 E 336 E 337 E 509 E 575	Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetate Calciumacetat Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate L(+)-Weinsäure Natriumtartrate Kaliumtartrate Kaliumnatriumtartrat Calciumchlorid Glucono-delta-lacton	qs
Gehakt	E 330 E 331 E 332 E 333	Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate	qs

Lebensmittel	E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3	4
Zubereitungen aus frischem Hackfleisch, vorverpackt	E 300 E 301 E 302 E 330 E 331 E 332 E 333	Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Citronensäure Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumcitrate	qs
Ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestelltes Brot	E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 300 E 301 E 302 E 304 E 322 E 325 E 326 E 327 E 471 E 472a E 472d E 472e E 472f	Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetate Calciumacetat Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Fettsäureester der Ascorbinsäure Lecithine Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	qs
Pain courant français	E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 300 E 301 E 302 E 304 E 322 E 325 E 326 E 327 E 471	Essigsäure Kaliumacetat Natriumacetate Calciumacetat Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Calciumascorbat Fettsäureester der Ascorbinsäure Lecithine Natriumlactat Kaliumlactat Calciumlactat Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	qs
Frische Teigwaren	E 270 E 300 E 301 E 322 E 330 E 334 E 471 E 575	Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Lecithine Citronensäure L(+)-Weinsäure Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Glucono-delta-lacton	qs
Bier	E 270 E 300 E 301 E 330 E 414	Milchsäure Ascorbinsäure Natriumascorbat Citronensäure Gummi arabicum	qs
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 E 301	Ascorbinsäure Natriumascorbat	qs

Anlage 5
(zu § 5 Abs. 1 und § 7)

**Zusatzstoffe, die Lebensmitteln
zur Konservierung oder als Antioxidationsmittel zugesetzt werden**

Teil A

Liste 1

Zugelassene Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

E-Nummer	Zusatzstoff	Abkürzung
1	2	3
E 200 E 202 E 203	Sorbinsäure Kaliumsorbat Calciumsorbat	Ss
E 210 E 211 E 212 E 213	Benzoessäure Natriumbenzoat Kaliumbenzoat Calciumbenzoat	Bs
E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	Ethyl-p-hydroxybenzoat Natriumethyl-p-hydroxybenzoat Propyl-p-hydroxybenzoat Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat Methyl-p-hydroxybenzoat Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	PHB

Liste 2

Zulassungen

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs ¹⁾	Ss + PHB ²⁾	Ss + Bs + PHB ³⁾
1	2	3	4	5	6	7
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke (ausgenommen Getränke auf Milchbasis)	300	150		250 Ss + 150 Bs		
Teekonzentrate; Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)				600		
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung				2000		
Obst-/Fruchtwein (auch alkoholfrei); Made wine	200					
Sod ...saft oder Sødet ...saft	500	200				
Alkoholfreies Bier im Faß		200				
Met	200					
Spirituosen mit weniger als 15 % vol. Alkohol	200	200		400		
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1000					
Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis; Mermeladas		500		1000		

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs ¹⁾	Ss + PHB ²⁾	Ss + Bs + PHB ³⁾
1	2	3	4	5	6	7
Kandierte, kristallisierte oder glasierete Obst und Gemüse				1000		
Trockenfrüchte	1000					
Fruchtgröd oder Rote Grütze	1000	500				
Früchte- oder Gemüsezubereitungen, einschließlich Saucen auf Fruchtbasis (ausgenommen Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen)	1000					
Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven)				2000		
Kartoffelteig oder vorgebackene Kartoffeln, geschnitten	2000					
Gnocchi	1000					
Polenta	200					
Oliven oder Zubereitungen auf Olivenbasis	1000					
Geleeüberzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten					1000	
Oberflächenbehandlung von ge- trockneten Fleischerzeugnissen						qs
Teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse, einschließlich Fischrogenerzeugnisse				2000		
Gesalzener, getrockneter Fisch				200		
Garnelen, gekocht				2000		
Crangon crangon und Crangon vulgaris, gekocht				6000		
Abgepackter und geschnittener Käse	1000					
Nicht reifender Käse	1000					
Schmelzkäse	2000					
Schichtkäse und Käse mit bei- gegebenen Lebensmitteln	1000					
Nicht hitzebehandelte Dessert- speisen auf Milchbasis				300		
Dickgelegte Milch	1000					
Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)				5000		
Eiprodukte, getrocknet, konzen- triert, gefroren oder tiefgefroren	1000					
Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	2000					
Vorgebackene und abgepackte Backwaren für den Einzelhandel	2000					

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs ¹⁾	Ss + PHB ²⁾	Ss + Bs + PHB ³⁾
1	2	3	4	5	6	7
Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	2000					
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis sowie überzogene Nüsse					1000 (davon 300 PHB max.)	
Rührteig; Panaden	2000					
Süßwaren (außer Schokolade)						1500 (davon 300 PHB max.)
Kaugummi				1500		
Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	1000					
Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1000					
Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2000					
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1000					
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2000					
Nichtemulgierte Saucen				1000		
Feinkostsalate				1500		
Senf				1000		
Würzmittel				1000		
Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen)				500		
Aspik	1000	500				
Flüssige Nahrungsergänzungsmittel						2000
Diätlebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diät-nahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist				1500		
Flüssige Tafelsüßen mit einem Wassergehalt von mehr als 75 vom Hundert	500					
Pektinlösungen zur Behandlung von Trockenobst einschließlich Weinbeeren	10000					
Flüssige Enzymzubereitungen: Lab und Labaustauscher andere Enzyme	12000 5000	12000 5000	10000 5000			

¹⁾ Ss + Bs: Ss und Bs einzeln oder in Kombination verwendet.

²⁾ Ss + PHB: Ss und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.

³⁾ Ss + Bs + PHB: Ss, Bs und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.

Teil B

Liste 1

Zugelassene(s) Schwefeldioxid und Sulfite

E-Nummer	Zusatzstoff
1	2
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumbisulfit
E 228	Kaliumbisulfit

Liste 2

Zulassungen

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO ₂
1	2
Burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca und Butifarra fresca	450
Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae)	200
Krebstiere oder Kopffüßler – frisch, gefroren oder tiefgefroren – gekocht	150 <input type="checkbox"/> 50 <input type="checkbox"/>
Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae – weniger als 80 Einheiten – zwischen 80 und 120 Einheiten – mehr als 120 Einheiten	150 <input type="checkbox"/> 200 <input type="checkbox"/> 300 <input type="checkbox"/>
Hartkekse	50
Stärke	50
Sago	30
Graupen	30
Trockenkartoffeln, granuliert	400
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	50
Geschälte Kartoffeln	50
Verarbeitete (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene) Kartoffeln	100
Kartoffelteig	100
Weißer Gemüsesorten, getrocknet	400
Weißer Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene weißer Gemüsesorten)	50
Getrockneter Ingwer	150
Getrocknete Tomaten	200
Meerrettichpulpe	800
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300

in den
eßbaren
Teilen

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO ₂
1	2
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100
Gelbe Paprika in Lake	500
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50
Trockenpilze	100
Trockenfrüchte	
– Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen oder Feigen	2000
– Bananen	1000
– Äpfel oder 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 (ausgenommen Konfitüre extra oder Gelee extra) oder ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	50
Jams, jellies und marmelades aus geschwefelten Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Fruchtbasis	100
Würzmittel auf Zitrusbasis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbsterstellung von Wein	2000
Mostarda di frutta	100
Obstgeleesirup und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Endverbraucher	800
Weißer Herzkirchensirup, rehydratisierte Trockenfrüchte und Litschis in Gläsern	100
Zitronenscheiben in Gläsern	250
Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung (ausgenommen Glukosesirup), auch getrocknet	15
Glukosesirup, auch getrocknet	20
Speisesirup oder Melasse	70
Andere Zuckerarten	40
Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke oder Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung	50
Limonen- oder Zitronensaft	350
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5 % Gerste (barley water)	350
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capilé groselha	250
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten	20 (nur als Gehalt aus dem Konzentrat)
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)
Bier	20
Bier mit Nachgärung im Faß	50
Alkoholfreier Wein	200

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO ₂
1	2
Made wine	260
Obst-/Fruchtwein, Obst-/Fruchtschaumwein (jeweils einschließlich alkoholfreie Erzeugnisse)	200
Met	200
Gärungsessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch-, Fisch- oder Krebstieranaloge auf pflanzlicher Proteinbasis	200
Lebensmittel allgemein	nicht mehr als 10

Teil C
Andere Konservierungsstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 230	Biphenyl (nur zur Oberflächenbehandlung)	Zitrusfrüchte	70 mg/kg
E 231 E 232	Orthophenylphenol Natriumorthophenylphenol (jeweils nur zur Oberflächenbehandlung)	Zitrusfrüchte	12 mg/kg, berechnet als Orthophenylphenol
E 234	Nisin	Griß- und Tapiokapudding und ähnliche Erzeugnisse Gereifter Käse und Schmelzkäse Clotted cream	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamycin (nur zur Oberflächenbehandlung)	Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse; getrocknete, gepökelte Würste	1 mg/dm ² Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
E 239	Hexamethylentetramin	Provolone-Käse	25 mg/kg, berechnet als Formaldehyd
E 280 E 281 E 282 E 283	Propionsäure Natriumpropionat Calciumpropionat Kaliumpropionat	Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot Brot mit reduziertem Energiegehalt; Vorgebackenes und abgepacktes Brot; Abgepackte Feine Backwaren (einschließlich Mehlwaren „flour confectionary“) mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65; Abgepackte rolls, buns und pitta Christmas pudding; Abgepacktes Brot	3000 mg/kg 2000 mg/kg 1000 mg/kg jeweils berechnet als Propionsäure
E 284 E 285	Borsäure Natriumtetraborat (Borax)	Störrogen (Kaviar)	4 g/kg, berechnet als Borsäure
E 1105	Lysozym	Gereifter Käse	qs

Teil D

Antioxidationsmittel für bestimmte Lebensmittel

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
E 310 E 311 E 312 E 320 E 321	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat Butylhydroxyanisol (BHA) Butylhydroxytoluol (BHT)	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von hitzebehandelten Lebensmitteln; Bratöl oder -fett, außer Oliventresteröl; Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett Kuchenmischungen; Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis; Milchpulver für Verkaufsautomaten; Trockensuppen und -brühen; Saucen; Trockenfleisch; Verarbeitete Nüsse; Würzmittel; Vorgekochte Getreidekost Trockenkartoffeln, granuliert Kaugummi; Nahrungsergänzungsmittel	200*) (Gallate und BHA), 100*) (BHT), auf den Fettgehalt bezogen 200 (Gallate und BHA), auf den Fettgehalt bezogen 25 (Gallate und BHA) 400 (Gallate, BHA und BHT)
E 315 E 316	Isoascorbinsäure Natriumisoascorbat	Haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse Haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse; Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren	500 1500 jeweils berechnet als Isoascorbinsäure

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

Anlage 6
(zu § 6 und § 7)

In Säuglings- und Kleinkindernahrung zugelassene Zusatzstoffe

Teil A

1. Für Säuglings- und Kleinkindernahrung werden E 414 (Gummi arabicum) und E 551 (Siliciumdioxid) zugelassen, sofern diese Stoffe über den Zusatz von Nahrungsergänzungsmitteln in diese Nahrung gelangen und die Nahrungsergänzungsmittel nicht mehr als 10 Gramm pro Kilogramm Zubereitung enthalten.
2. Mannit (E 421) wird als Trägerstoff für Vitamin B₁₂ zugelassen. Das Verhältnis Vitamin B₁₂ zu Mannit (E 421) darf nicht kleiner als 1:1000 sein.

Teil B

In Säuglingsanfangsnahrung zugelassene Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3
E 270 E 330	L(+)-Milchsäure Citronensäure	qs qs
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 10 der Diätverordnung
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol	10 mg/l
E 322 E 471	Lecithine Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	1 g/l ¹⁾ 4 g/l ¹⁾

¹⁾ Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322 und E 471 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der der jeweils andere Stoff in diesem Lebensmittel vorhanden ist.

Teil C

In Säuglingsfolgenahrung zugelassene Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Höchstmenge
1	2	3
E 270	L(+)-Milchsäure	qs
E 330	Citronensäure	qs
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10 mg/l
E 307	Alpha-Tocopherol	
E 308	Gamma-Tocopherol	
E 309	Delta-Tocopherol	
E 338	Phosphorsäure	nach Anlage 11 der Diätverordnung
E 440	Pektine (nur in gesäuerter Folgenahrung)	5 g/l
E 322	Lecithine	1 g/l ¹⁾
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l ¹⁾
E 407	Carrageen	0,3 g/l ²⁾
E 410	Johannisbrotkernmehl	1 g/l ²⁾
E 412	Guarkernmehl	1 g/l ²⁾

¹⁾ Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322 und E 471 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der der jeweils andere Stoff in diesem Lebensmittel vorhanden ist.

²⁾ Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so ist bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Menge abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

Teil D

In Entwöhnungsnahrung (Beikost)
für Säuglinge und Kleinkinder zugelassene Zusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge		
1	2	3	4		
E 170	Calciumcarbonate	Entwöhnungsnahrung	qs		
E 260	Essigsäure				
E 261	Kaliumacetat				
E 262	Natriumacetate				
E 263	Calciumacetat				
E 270	Milchsäure				
E 325	Natriumlactat				
E 326	Kaliumlactat				
E 327	Calciumlactat				
E 296	Äpfelsäure				
E 330	Citronensäure				
E 331	Natriumcitrate				
E 332	Kaliumcitrate				
E 333	Calciumcitrate				
E 507	Salzsäure				
E 524	Natriumhydroxid				
E 525	Kaliumhydroxid				
E 526	Calciumhydroxid				
E 500	Natriumcarbonate			Entwöhnungsnahrung	qs
E 501	Kaliumcarbonate				
E 503	Ammoniumcarbonate				

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 300 E 301 E 302	L-Ascorbinsäure Natrium-L-Ascorbat Calcium-L-Ascorbat	Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis Fetthaltige Lebensmittel auf Getreidebasis einschließlich Kekse und Zwieback	0,3 g/kg 0,2 g/kg jeweils berechnet als Ascorbinsäure
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Fettsäureester der Ascorbinsäure Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol	Fetthaltige Getreidekost; Kekse; Zwieback oder Babynahrung	0,1 g/kg
E 338	Phosphorsäure (nur zur Korrektur des pH-Wertes)	Entwöhnungsnahrung	1 g/kg, berechnet als P ₂ O ₅
E 339 E 340 E 341	Natriumphosphate Kaliumphosphate Calciumphosphate	Getreidekost	1 g/kg, berechnet als P ₂ O ₅
E 322	Lecithine	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Kekse oder Zwieback; Lebensmittel auf Getreidebasis; Babynahrung	5 g/kg
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginsäure Natriumalginat Kaliumalginat Calciumalginat	Desserts; Pudding	0,5 g/kg
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl Gummi arabicum Xanthan Pektine	Entwöhnungsnahrung Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis	10 g/kg 20 g/kg
E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreidekost	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450 E 575	Weinsäure Natriumtartrat Kaliumtartrat Calciumtartrat i) Dinatriumdiphosphat Glucono-delta-lacton	Kekse oder Zwieback	5 g/kg

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 1404	Oxidierter Stärke	Entwöhnungs- nahrung	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		

Anlage 7

(zu § 5 Abs. 1)

Zusatzstoffe für bestimmte technologische Zwecke

- 1) „Konservierungsstoffe“ sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen.
- 2) „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.
- 3) „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.
- 4) „Säuerungsmittel“ sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
- 5) „Säureregulatoren“ sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
- 6) „Trennmittel“ sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
- 7) „Schaumverhüter“ sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
- 8) „Füllstoffe“ sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
- 9) „Emulgatoren“ sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nichtmischbarer Phasen, wie z. B. Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
- 10) „Schmelzsalze“ sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
- 11) „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.
- 12) „Geschmacksverstärker“ sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
- 13) „Schaummittel“ sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
- 14) „Geliermittel“ sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben.
- 15) „Überzugmittel (einschließlich Gleitmittel)“ sind Stoffe, die der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
- 16) „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.
- 17) „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.

- 18) „Packgase“ sind Gase außer Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
- 19) „Treibgase“ sind Gase, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
- 20) „Backtriebmittel“ sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrößern.
- 21) „Komplexbildner“ sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
- 22) „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 nichtmischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, als auch Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird.
- 23) „Verdickungsmittel“ sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
- 24) „Kaumasse“ ist die nur zum Kauen bestimmte nicht verdauliche Zubereitung, die als Grundstoff für die Herstellung von Kaugummi bestimmt und nicht zum Verschlucken bestimmt ist.
- 25) „Mehlbehandlungsmittel“ sind Stoffe – außer Emulgatoren –, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.

Artikel 2
Verordnung
über Anforderungen an
Zusatzstoffe und das Inverkehrbringen
von Zusatzstoffen für technologische Zwecke
(Zusatzstoff-Verkehrsverordnung – ZVerkV)

§ 1

Anwendungsbereich

(1) Diese Verordnung regelt die Anforderungen an Zusatzstoffe und den Zusatzstoffen gleichgestellte Stoffe, die Lebensmitteln zu technologischen Zwecken zugesetzt werden, sowie an Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel für diese Zusatzstoffe.

(2) Diese Verordnung gilt nicht für Zusatzstoffe, die zur Aufbereitung von Trinkwasser bestimmt sind.

§ 2

Gleichstellung

Die in Anlage 1 aufgeführten Stoffe sind den Zusatzstoffen gleichgestellt.

§ 3

Reinheitsanforderungen

(1) Die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe müssen den dort festgelegten Reinheitsanforderungen entsprechen.

(2) Die Reinheit der in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe ist nach den in Anlage 3 aufgeführten Analysemethoden zu bestimmen.

§ 4

Trägerstoffe und -lösungsmittel

Die in Anlage 4 aufgeführten Zusatzstoffe sind unter den dort festgelegten Bedingungen als Trägerstoffe oder Trägerlösungsmittel für die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe zugelassen.

§ 5

Verwendungs- und Verkehrsverbote

(1) Zusatzstoffe, die den in § 3 festgesetzten Reinheitsanforderungen nicht entsprechen, dürfen bei dem ge-

werbsmäßigen Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln, die dazu bestimmt sind, in den Verkehr gebracht zu werden, nicht verwendet werden.

(2) Essigsäure (E 260) darf zum Herstellen und Behandeln von Lebensmitteln nicht an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes abgegeben werden, wenn sie in 100 Gramm mehr als 25 Gramm wasserfreie Essigsäure enthält.

(3) Die Farbstoffe Amarant (E 123), Erythrosin (E 127), Rot 2 G (E 128), Braun FK (E 154), Annatto, Bixin, Norbixin (E 160b), Canthaxanthin (E 161g), Aluminium (E 173) und Lithol Rubin BK (E 180) dürfen nicht an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetzes abgegeben werden.

(4) Nitrite dürfen in Betriebe, die Lebensmittel herstellen, weder verbracht noch in diesen Betrieben aufbewahrt oder gelagert werden. Dieses Verbot gilt nicht für das Verbringen von Natrium- und Kaliumnitrit in Betriebe, die Nitritpökelsalz (Mischungen aus Natrium- oder Kaliumnitrit mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalz-ersatz) herstellen.

(5) Wer Nitritpökelsalz herstellen will, bedarf der Genehmigung der zuständigen Behörde. Die Genehmigung darf nur erteilt werden, wenn der Antragsteller

1. zuverlässig ist und
2. über die erforderlichen Einrichtungen verfügt.

Die Genehmigung ist mit der Auflage zu verbinden, daß der Antragsteller

1. jede Charge mit einer laufenden Nummer zu versehen und diese Nummer auf den Packungen, Behältnissen oder sonstigen Umhüllungen, in denen Nitritpökelsalz in den Verkehr gebracht wird, anzubringen hat,
2. jede Charge daraufhin zu überprüfen hat oder überprüfen läßt, ob das hergestellte Nitritpökelsalz den Reinheitsanforderungen entspricht,
3. Aufzeichnungen über die Ergebnisse der Kontrolluntersuchungen nach Nummer 2 zu machen und diese Aufzeichnungen mindestens zwei Jahre lang aufzubewahren hat.

Nitritpökelsalz darf nur in Räumen hergestellt werden, die ausschließlich zu diesem Zweck bestimmt sind.

§ 6

Kennzeichnung, Warnhinweise

(1) Die in Anlage 2 aufgeführten Zusatzstoffe, Mischungen dieser Zusatzstoffe untereinander sowie mit anderen Stoffen, die die Lösung, Verdünnung, Standardisierung, Lagerung oder den Verkauf erleichtern sollen, dürfen zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie dabei nach Absatz 2 mit folgenden Angaben versehen sind:

1. dem Namen oder der Firma und der Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in einem Mitgliedsstaat der Europäischen Gemeinschaft oder in einem anderen Vertragsstaat des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum niedergelassenen Verkäufers,
2. einer Angabe zur Kennzeichnung der Partie,
3. in absteigender Reihenfolge der Gewichtsanteile der Angabe
 - a) der Zusatzstoffe der Anlage 2 mit ihrer dort aufgeführten Verkehrsbezeichnung und, soweit vorhanden, ihrer E-Nummer; soweit in Anlage 2 für einen Stoff mehrere Verkehrsbezeichnungen aufgeführt sind, genügt die Angabe einer dieser Bezeichnungen,
 - b) der sonstigen Stoffe, die dem Erzeugnis beigegeben worden sind, um die Lösung, Verdünnung, Standardisierung, Lagerung oder den Verkauf zu erleichtern,
4. wahlweise der Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“, der Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einem genauen Hinweis auf den Verwendungszweck,
5. einer Gebrauchsanweisung, wenn das Erzeugnis andernfalls nicht sachgemäß verwendet werden kann,
6. erforderlichenfalls besonderen Anweisungen für die Lagerung und Verwendung,
7. bei Erzeugnissen, die zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, zusätzlich
 - a) der Verkehrsbezeichnung des Erzeugnisses, sofern sie von der Angabe nach Nummer 3 abweicht,
 - b) dem Mindesthaltbarkeitsdatum entsprechend den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung,
8. bei Erzeugnissen, die nicht zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, sofern die Erzeugnisse Bestandteile enthalten, die in Lebensmitteln nur in begrenzter Menge vorhanden sein dürfen, zusätzlich der Prozentsatz jedes Bestandteiles, für den Mengenbeschränkungen bestehen, oder einer ausreichenden sonstigen Beschreibung der Zusammensetzung, die es dem Verwender ermöglicht, diese Mengenbeschränkungen einzuhalten; gilt diese Mengenbegrenzung für eine Gruppe von Bestandteilen, so kann der gemeinsame Prozentsatz als einziger Wert angegeben werden.

(2) Die Angaben nach Absatz 1 sind auf den Packungen oder Behältnissen in deutscher Sprache deutlich sichtbar, klar lesbar und unverwischbar anzubringen. Sie können auch in einer anderen leicht verständlichen Sprache erfolgen, wenn dadurch die Information des Verbrauchers nicht beeinträchtigt wird. Bei Erzeugnissen, die nicht zur Abgabe an Verbraucher im Sinne des § 6 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bestimmt sind, brauchen die Angaben nach Absatz 1 Nr. 1, 2, 3 Buchstabe b, Nr. 5 und 8 nur in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren der Partie gemacht zu werden, sofern auf der Verpackung oder dem Behältnis an gut sichtbarer Stelle der Hinweis „für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ angebracht ist.

(3) Die in Absatz 1 bezeichneten Stoffe und Vermischungen dürfen gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht sowie in Lebensmittelbetrieben nur aufbewahrt, gelagert und gebraucht werden, wenn die Packungen, Behältnisse und sonstigen Umhüllungen die Gefahrensymbole, die Gefahrenbezeichnungen, die Hinweise auf die besonderen Gefahren und die Sicherheitsratschläge nach Anhang I Nr. 1.2 bis 1.4 der Gefahrstoffverordnung, soweit dort solche Warnhinweise oder warnende Aufmachungen für in Anlage 2 aufgeführte Stoffe vorgesehen sind, aufweisen.

(4) Die Absätze 1 und 2 gelten nicht für die Kennzeichnung von Aromen.

§ 7

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

(1) Nach § 51 Abs. 1 Nr. 2, Abs. 2 bis 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 5 Abs. 2 oder 3 Essigsäure oder einen dort genannten Farbstoff abgibt oder
2. entgegen § 5 Abs. 5 Satz 4 Nitritpökelsalz herstellt.

(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 5 Abs. 4 Satz 1 Nitrite in einen dort bezeichneten Betrieb verbringt oder dort aufbewahrt oder lagert,
2. ohne Genehmigung nach § 5 Abs. 5 Satz 1 Nitritpökelsalz herstellt oder
3. entgegen § 6 Abs. 3 dort aufgeführte Stoffe oder Vermischungen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt, aufbewahrt, lagert oder gebraucht.

(3) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 5 Abs. 1 dort bezeichnete Stoffe verwendet.

(4) Wer eine in Absatz 2 oder 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes ordnungswidrig.

(5) Ordnungswidrig im Sinne des § 54 Abs. 1 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 6 Abs. 1 dort aufgeführte Stoffe oder Mischungen gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

Anlage 1
(zu § 2)

Den Zusatzstoffen gleichgestellte Stoffe

E-Nummer	Stoffe
1	2
E 101	i) Riboflavin
E 160a	ii) Beta-Carotin
E 260	Essigsäure
E 270	Milchsäure
E 296	Äpfelsäure
E 297	Fumarsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte
E 307	Alpha-Tocopherol
E 330	Citronensäure
E 334	L(+)-Weinsäure
E 355	Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure
E 570	Fettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
—	Nitritpökelsalz (Mischungen von Natrium- oder Kaliumnitrit mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz)

Anlage 2
(zu § 3 Abs. 1)

**Verkehrsbezeichnungen und Reinheitsanforderungen
von für technologische Zwecke zugelassene Zusatzstoffe**

Liste A

Allgemeine Reinheitsanforderungen

Die allgemeinen Reinheitsanforderungen gelten für die in Liste B Teil I und Liste C aufgeführten Stoffe, soweit dort auf Liste A verwiesen wird, sowie für die in Liste B Teil II aufgeführten Stoffe, soweit dort nichts anderes festgelegt ist.

Arsen	max. 3 mg/kg
Blei	max. 10 mg/kg
Zink	max. 25 mg/kg
Kupfer und Zink zusammen	max. 50 mg/kg

Liste B Teil I

Zusatzstoffe mit E-Nummern*)

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 100	Kurkumin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	

*) Bezugsquelle des Amtsblatts der Europäischen Gemeinschaften: Bundesanzeiger Verlag, Postfach 10 05 34, D-50445 Köln.

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 102	Tartrazin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 104	Chinolingelb	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 110	Gelborange S	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 120	Echtes Karmin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 122	Azorubin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 123	Amaranth	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 124	Cochenillerot A	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 127	Erythrosin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 128	Rot 2G	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 129	Allurarot AC	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 131	Patentblau V	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 132	Indigotin I	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 133	Brillantblau FCF	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 140	i) Chlorophylle ii) Chlorophylline	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 141	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylline	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 142	Grün S	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 150a	Einfaches Zuckerkulör	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 151	Brillantschwarz BN	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 153	Pflanzenkohle	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 154	Braun FK	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 155	Braun HT	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 160a	Carotine i) gemischte Carotine ii) Beta-Carotin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 160b	Annatto; Bixin; Norbixin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 160c	Paprikaextrakt; Capsanthin; Capsorubin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 160d	Lycopin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C 30)	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 161b	Lutein	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 161g	Canthaxanthin	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 162	Beetenrot	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 163	Anthocyane	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 170	Calciumcarbonat	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 171	Titandioxid	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 173	Aluminium	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 174	Silber	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 175	Gold	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 180	Litholrubin BK	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
	Aluminiumlacke	Richtlinie 95/45/EG vom 26. 7. 1995, ABI. EG Nr. L 226 vom 22. 9. 1995, S. 1	
E 200	Sorbinsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 202	Kaliumsorbit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 203	Calciumsorbit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 210	Benzoesäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 211	Natriumbenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 212	Kaliumbenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 213	Calciumbenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 220	Schwefeldioxid	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 221	Natriumsulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 222	Natriumhydrogensulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 223	Natriummetabisulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 224	Kaliummetabisulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 226	Calciumsulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 227	Calciumbisulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 228	Kaliumbisulfit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 230	Biphenyl	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 231	Orthophenylphenol	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 232	Natriumorthophenylphenol	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 234	Nisin	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 235	Natamycin	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 239	Hexamethylentetramin	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 242	Dimethyldicarbonat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 249	Kaliumnitrit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 250	Natriumnitrit	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 251	Natriumnitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 252	Kaliumnitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 260	Essigsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 261	Kaliumacetat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 262	Natriumacetate i) Natriumacetat ii) Natriumdiacetat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 263	Calciumacetat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 270	Milchsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 280	Propionsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 281	Natriumpropionat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 282	Calciumpropionat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 283	Kaliumpropionat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 284	Borsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 285	Natriumtetraborat (Borax)	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 290	Kohlendioxid	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 296	Äpfelsäure	Liste A	
E 297	Fumarsäure	Liste A	
E 300	Ascorbinsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 301	Natriumascorbat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 302	Calciumascorbat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure i) Ascorbylpalmitat ii) Ascorbylstearat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 307	Alpha-Tocopherol	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 308	Gamma-Tocopherol	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 309	Delta-Tocopherol	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 310	Propylgallat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 311	Octylgallat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 312	Dodecylgallat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 315	Isoascorbinsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 316	Natriumisoascorbat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 322	Lecithine	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 325	Natriumlactat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 326	Kaliumlactat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 327	Calciumlactat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 330	Citronensäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 331	Natriumcitrate i) Mononatriumcitrat ii) Dinatriumcitrat iii) Trinatriumcitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 332	Kaliumcitrate i) Monokaliumcitrat ii) Trikaliumcitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 333	Calciumcitrate i) Monocalciumcitrat ii) Dicalciumcitrat iii) Tricalciumcitrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 334	L(+)-Weinsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 335	Natriumtartrate i) Mononatriumtartrat ii) Dinatriumtartrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 336	Kaliumtartrate i) Monokaliumtartrat ii) Dikaliumtartrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 337	Kaliumnatriumtartrat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 338	Phosphorsäure	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 339	Natriumphosphate i) Mononatriumphosphat ii) Dinatriumphosphat iii) Trinatriumphosphat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 340	Kaliumphosphate i) Monokaliumphosphat ii) Dikaliumphosphat iii) Trikaliumphosphat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 341	Calciumphosphate i) Monocalciumphosphat ii) Dicalciumphosphat iii) Tricalciumphosphat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 350	Natriummalate i) Natriummalat ii) Natriumhydrogenmalat	Liste A	Salze der Äpfelsäure

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 351	Kaliummalat	Liste A	Salze der Äpfelsäure
E 352	Calciummalate i) Calciummalat ii) Calciumhydrogenmalat	Liste A	Salze der Äpfelsäure
E 353	Metaweinsäure	Liste A	
E 354	Calciumtartrat	Liste A Liste B Teil II	Salze der Weinsäure
E 355	Adipinsäure	Liste A	
E 356	Natriumadipat	—	
E 357	Kaliumadipat	Liste A	
E 363	Bernsteinsäure	Liste A	
E 380	Triammoniumcitrat	—	Salz der Citronensäure
E 385	Calciumdinatriummethyldiamintetraacetat	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABI. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 400	Alginsäure	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Alginat
E 401	Natriumalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Alginat
E 402	Kaliumalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Alginat
E 403	Ammoniumalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Alginat
E 404	Calciumalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Alginat
E 405	Propylenglycolalginat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Alginat
E 406	Agar-Agar	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 407	Carrageen	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	—	
E 410	Johannisbrotkernmehl	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABI. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABI. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 412	Guarkernmehl	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Guar
E 413	Traganth	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 414	Gummi arabicum	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 415	Xanthan	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 416	Karaya	—	
E 417	Tarakernmehl	—	
E 418	Gellan	—	
E 420	Sorbit i) Sorbit ii) Sorbitsirup	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 421	Mannit	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 422	Glycerin	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	—	
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monoleat (Polysorbat 80)	—	
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	—	
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	—	
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	—	
E 440	Pektine i) Pektin ii) Amidiertes Pektin	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Liste A	
E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	—	
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Liste A	
E 450	Diphosphate i) Dinatriumdiphosphat ii) Trinatriumdiphosphat iii) Tetranatriumdiphosphat iv) Dikaliumdiphosphat v) Tetrakaliumdiphosphat vi) Dicalciumdiphosphat vii) Calciumdihydrogendiphosphat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96 Liste A Liste A Liste B Teil II	Phosphat

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 451	Triphosphate i) Pentanatriumtriphosphat ii) Pentakaliumtriphosphat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Phosphat
E 452	Polyphosphate i) Natriumpolyphosphat ii) Kaliumpolyphosphat iii) Natriumcalciumpolyphosphat iv) Calciumpolyphosphat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96 Liste A Liste B Teil II	Phosphat
E 460	Cellulose i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 461	Methylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 463	Hydroxypropylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 465	Ethylmethylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Salze der Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	—	Salze der Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Monoglycerid; Mono- und Diglycerid
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 472f	Gemischte Wein- und Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Verestertes Mono- und Diglycerid
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 474	Zuckerglyceride	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	Polyglycerinester
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	—	
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	—	
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 483	Stearoyltartrat	Richtlinie 78/663/EWG vom 25. 7. 1978, ABl. EG Nr. L 223 vom 14. 8. 1978, S. 7, zuletzt geändert durch die Richtlinie 92/4/EG vom 10. 2. 1992, ABl. EG Nr. L 55 vom 29. 2. 1992, S. 96	
E 491	Sorbitanmonostearat	—	
E 492	Sorbitantristearat	—	
E 493	Sorbitanmonolaurat	—	
E 494	Sorbitanmonooleat	—	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	—	
E 500	Natriumcarbonate i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat iii) Natriumsesquicarbonat	Liste A Liste B Teil II	Natriumcarbonat
E 501	Kaliumcarbonate i) Kaliumcarbonat ii) Kaliumhydrogencarbonat	Liste A	Kaliumcarbonat, Pottasche

E- Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 503	Ammoniumcarbonate i) Ammoniumcarbonat ii) Ammoniumhydrogencarbonat	Liste A	
E 504	Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat, Magnesium- hydrogencarbonat	Liste A Liste B Teil II	
E 507	Salzsäure	Liste A Liste B Teil II	
E 508	Kaliumchlorid	Liste A Liste B Teil II	
E 509	Calciumchlorid	Liste A Liste B Teil II	
E 511	Magnesiumchlorid	Liste A	
E 512	Zinn-II-chlorid	—	
E 513	Schwefelsäure	Liste A Liste B Teil II	
E 514	Natriumsulfate i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat	Liste A	
E 515	Kaliumsulfate i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat	Liste A	
E 516	Calciumsulfat	Liste A	
E 517	Ammoniumsulfate	Liste A	
E 520	Aluminiumsulfat	Liste B Teil II	
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	—	
E 522	Aluminiumkaliumsulfat	—	
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	Liste B Teil II	
E 524	Natriumhydroxid	Liste A	
E 525	Kaliumhydroxid	Liste A	
E 526	Calciumhydroxid	Liste A	
E 527	Ammoniumhydroxid	Liste A	
E 528	Magnesiumhydroxid	Liste A	
E 529	Calciumoxid	Liste A	
E 530	Magnesiumoxid	Liste A	
E 535	Natriumferrocyanid	Liste A	gelbes Blut- laugensalz
E 536	Kaliumferrocyanid	Liste A	gelbes Blut- laugensalz
E 538	Calciumferrocyanid	Liste A	gelbes Blut- laugensalz
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	—	
E 551	Siliciumdioxid	Liste A Liste B Teil II	Kieselsäure
E 552	Calciumsilicat	Liste A	Kieselsäure
E 553a	i) Magnesiumsilicat ii) Magnesiumtrisilicat	Liste A	Kieselsäure

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 553b	Talkum	Liste A Liste B Teil II	Kieselsäure
E 554	Natriumaluminiumsilicat	Liste A	Kieselsäure
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	—	Kieselsäure
E 556	Calciumaluminiumsilicat	—	Kieselsäure
E 558	Bentonit	Liste B Teil II	Kieselsäure
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	—	Kieselsäure
E 570	Fettsäuren	Liste A Liste B Teil II	Speisefettsäuren
E 574	Gluconsäure	Liste A	
E 575	Glucono-delta-lacton	Liste A	
E 576	Natriumgluconat	Liste A	
E 577	Kaliumgluconat	Liste A	
E 578	Calciumgluconat	Liste A	
E 579	Eisen-II-gluconat	Liste A Liste B Teil II	
E 585	Eisen-II-lactat	Liste A	
E 620	Glutaminsäure	Liste A Liste B Teil II	
E 621	Mononatriumglutamat	Liste A	
E 622	Monokaliumglutamat	Liste A	
E 623	Calciumdiglutamat	Liste A	
E 624	Monoammoniumglutamat	—	
E 625	Magnesiumdiglutamat	Liste A	
E 626	Guanylsäure	—	Guanylat
E 627	Dinatriumguanylat	Liste A	Guanylat
E 628	Dikaliumguanylat	Liste A	Guanylat
E 629	Calciumguanylat	—	Guanylat
E 630	Inosinsäure	—	Inosinat
E 631	Dinatriuminosinat	Liste A	Inosinat
E 632	Dikaliuminosinat	Liste A	Inosinat
E 633	Calciuminosinat	—	Inosinat
E 634	Calcium-5'-ribonucleotid	—	
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	—	
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz	Liste A	
E 900	Dimethylpolysiloxan	—	
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Liste A Liste B Teil II	
E 902	Candelillawachs	Liste A Liste B Teil II	
E 903	Carnaubawachs	Liste A Liste B Teil II	
E 904	Schellack	Liste A Liste B Teil II	
E 912	Montansäureester	Liste B Teil II	

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 914	Polyethylenwachsoxidate	Liste A Liste B Teil II	
E 927b	Carbamid	—	
E 938	Argon	—	
E 939	Helium	—	
E 941	Stickstoff	Liste A	
E 942	Distickstoffmonoxid	Liste A Liste B Teil II	
E 948	Sauerstoff	Liste A	
E 950	Acesulfam-K	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 951	Aspartam	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 952	Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze i) Cyclohexansulfamidsäure ii) Natriumcyclamat iii) Calciumcyclamat	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 953	Isomalt	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze i) Saccharin ii) Saccharin-Natrium iii) Saccharin-Calcium iv) Saccharin-Kalium	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 957	Thaumatococcus	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 959	Neohesperidin DC	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 965	Maltit i) Maltit ii) Maltitsirup	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 966	Lactit	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 967	Xylit	Richtlinie 95/31/EG vom 5. 7. 1995, ABl. EG Nr. L 178 vom 28. 7. 1995, S. 1	
E 999	Quillajaextrakt	—	
E 1105	Lysozym	Richtlinie 96/77/EG vom 2. 12. 1996, ABl. EG Nr. L 339 vom 30. 12. 1996, S. 1	
E 1200	Polydextrose	—	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	—	
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	—	
E 1404	Oxidierter Stärke	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1410	Monostärkephosphat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1412	Distärkephosphat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Reinheitsanforderungen nach	mögliche Bezeichnung im Verzeichnis der Zutaten
1	2	3	4
E 1420	Acetylierte Stärke	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	Liste A Liste B Teil II	modifizierte Stärke
E 1440	Hydroxypropylstärke	—	modifizierte Stärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	—	modifizierte Stärke
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	—	modifizierte Stärke
E 1505	Triethylcitrat	Liste A	
E 1518	Glycerintriacetat	Liste A	

Liste B Teil II
Spezifische Reinheitsanforderungen für Zusatzstoffe mit E-Nummern*)

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 354	Calciumtartrat	$C_4H_4O_6Ca$, wfr; Calciumsalz der L(+)-Weinsäure; Salz der Weinsäure	A: Weißes Kristallpulver G: min 99 % i.T.	Flüchtige Anteile max 1 % (105 °C bis zur Gewichtskonstanz) Oxalate max 0,05 % (als Oxalsäure) Fluoride max 30 mg/kg (als F)
E 450	vii) Calciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat, Saures Calciumpyrophosphat	$CaH_2P_2O_7$, wfr	A: Weißes Kristallpulver G: min 95 %	Fluoride max 50 mg/kg (als F)
E 452	iii) Natriumcalciumpolyphosphat, Calciumnatriumpolyphosphat iv) Calciumpolyphosphat	$(Na, \frac{1}{2}Ca)_{n+2}P_nO_{3n+1}$ Natrium- und Calciumsalze von linear kondensierten Polyphosphorsäuren $(CaP_2O_6)_n \cdot CaO$, Calciumsalze von linear kondensierten Polyphosphorsäuren	A: Glasige Massen bis weiße Kristallpulver G: min 95,0 %	Glühverlust max 0,5 % (4h, 105 °C, dann 30 Min, 550 °C) Fluor max 50 mg/kg Cyclische Phosphate max 8 %
E 500	i) Natriumcarbonat ii) Natriumhydrogencarbonat	Na_2CO_3 , wfr und $\cdot 1$, $\cdot 7$ oder $\cdot 10 H_2O$; Soda; $NaHCO_3$, wfr; Natriumcarbonat	siehe Arzneibuch siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch siehe Arzneibuch
E 504	Magnesiumcarbonat	$MgCO_3$, wfr und $\cdot 3 H_2O$, auch im Gemisch mit Mg $(HCO_3)_2$ und $Mg(OH)HCO_3$; Magnesit		in Essigsäure unlösliche Anteile max 0,2 %
E 507	Salzsäure	Wäßrige Lösungen von HCl	siehe Arzneibuch	

*) Siehe Fußnote zu Liste C.

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 508	Kaliumchlorid	KCl	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
E 509	Calciumchlorid	CaCl ₂ · 0–6 H ₂ O	A: weißes, geruchloses, hygroskopisches Pulver G: min 93 % i.T.	Alkali- und Magnesiumsalze max 5 %
E 513	Schwefelsäure	H ₂ SO ₄	A: Klare, viskose Flüssigkeit G: 96–98 %	
E 520	Aluminiumsulfat	Al ₂ (SO ₄) ₃ · 18 H ₂ O	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
E 523	Aluminiumammoniumsulfat	AlNH ₄ (SO ₄) ₂ · 12 H ₂ O; Alaun		Schwermetalle Fluor Selen Alkalien und Erdalkalien max 20 mg/kg max 30 mg/kg max 30 mg/kg max 0,5 %
E 551	Siliciumdioxid	SiO ₂ , auch hydratisiert; Kieselsäure; gefällte Kieselsäure; Leichtkieselsäure	A: feines weißes Pulver	Wasserlösliche Anteile max 5 %
E 553b	Talkum	Wasserhaltige Magnesiumsilicate wechselnder Zusammensetzung	A: Sehr feines, weißes oder gräulich weißes, kristallines, fettig anzufühlendes Pulver	Wasserlösliche Bestandteile (30 Min, 100 °C) Salzsäurelösliche Bestandteile Fluorid Asbest pH-Wert max 0,2 % max 2 % max 20 mg/kg n.n. (mikroskopisch) neutral
E 558	Bentonit	Al ₂ O ₃ · 4 SiO ₄ · n H ₂ O; Aluminiumsilikate der Montmorillonitgruppe	Weißgelbliche bis bräunliche Pulver oder Granulate Wirkungswert: min 40 %	Trocknungsverlust gebundene Kohlensäure In 1 %iger Weinsäurelösung lösliche Anteile: – Natrium – Calcium – Magnesium – Eisen – Arsen – Blei – Gesamtasche max 15 % (2h, 105 °C) max 10 g/kg max 5 g/kg max 8 g/kg max 5 g/kg max 2 g/kg max 2 mg/kg max 20 mg/kg max 30 g/kg
E 570	Stearinsäure	Gesättigte, lineare Monocarbonsäuren, die in gehärteten Speisefetten enthalten sind, vorwiegend C ₁₈ H ₃₆ O ₂	A: Weiße bis elfenbeinfarbene Stücke oder Pulver FP: 55 bis 69 °C	Sulfatasche Jodzahl Unverseifbares Säurezahl max 0,1 % max 7 max 1,5 % 197–212
E 579	Eisen-II-gluconat	Fe(C ₆ H ₁₁ O ₇) ₂ · 2 H ₂ O	A: Gelbgraues bis grüngelbes Pulver G: min 95 % i.T.	Flüchtige Anteile max 10 % (4h, 105 °C)
E 620	Glutaminsäure	C ₅ H ₉ NO ₄ ; L(+)-Glutaminsäure; L-2-Aminoglutarinsäure	Weißes Kristallpulver von schwachem Eigengeruch und -geschmack	Asche max 0,1 %
E 901	Bienenwachs	Wachs, gewaschen, filtriert, auch gebleicht	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
E 902	Candelillawachs	Pflanzenwachs aus Wolfsmilchgewächsen		Wäßriger Auszug: – pH-Wert – Trockenrückstand (1h, 105 °C) Wachs 4,0–5,0 max 1,5 g/kg

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile																				
1	2	3	4	5																				
E 903	Carnaubawachs	Schuppen von den Blättern der brasilianischen Wachspalme, vorwiegend Cerotinsäuremyricylester, C ₂₅ H ₅₁ COO-C ₃₀ H ₆₁																						
E 904	Schellack	Entfärbtes Exsudat der Schildlaus Coccus lacca	A: Hellgelbe bis gelblichbraune muschelige Stücke oder ockerfarbenedes Pulver																					
E 912	Montansäureester	Durch Chromsäureoxidation gewonnene höhermolekulare, gesättigte, geradkettige, aliphatische Monocarbonsäuren mit einer Kohlenstoffzahl C ₂₀ bis C ₃₆ verestert mit a) 1,2-Ethandiol b) 1,2-Ethandiol und 1,3-Butandiol c) Mischung der Ester mit 1,3-Butandiol mit Calciumsalzen der Montansäuren		Asche (außer CaO) max 0,1 % Asche, Calciumoxidanteil max 5 % Freie Glycole max 0,1 % Polycyclische Kohlenwasserstoffe max 0,05 mg/kg Monocarbonsäuren mit Kettenlänge unter C ₂₀ max 5 %*) Aliphatische, geradkettige Dicarbonsäuren max 20 %*) *) jeweils bezogen auf den Säureanteil																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tropfpunkt °C</th> <th>Erstarrungspunkt °C</th> <th>Säurezahl (mg KOH/g)</th> <th>Verseifungszahl (mg KOH/g)</th> <th>Dichte bei 20 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) 78 bis 83</td> <td>71 bis 76</td> <td>25 bis 35</td> <td>135 bis 155</td> <td>1,00 bis 1,02</td> </tr> <tr> <td>b) 77 bis 82</td> <td>69 bis 73</td> <td>25 bis 35</td> <td>135 bis 150</td> <td>1,00 bis 1,02</td> </tr> <tr> <td>c) 100 bis 105</td> <td>74 bis 79</td> <td>10 bis 15</td> <td>100 bis 115</td> <td>1,01 bis 1,03</td> </tr> </tbody> </table>	Tropfpunkt °C	Erstarrungspunkt °C	Säurezahl (mg KOH/g)	Verseifungszahl (mg KOH/g)	Dichte bei 20 °C	a) 78 bis 83	71 bis 76	25 bis 35	135 bis 155	1,00 bis 1,02	b) 77 bis 82	69 bis 73	25 bis 35	135 bis 150	1,00 bis 1,02	c) 100 bis 105	74 bis 79	10 bis 15	100 bis 115	1,01 bis 1,03		Blei und Zink max 30 mg/kg Antimon und Arsen max 10 mg/kg Kupfer max 5 mg/kg Chrom (3-wertig) max 20 mg/kg Chrom (6-wertig) max 3 mg/kg
Tropfpunkt °C	Erstarrungspunkt °C	Säurezahl (mg KOH/g)	Verseifungszahl (mg KOH/g)	Dichte bei 20 °C																				
a) 78 bis 83	71 bis 76	25 bis 35	135 bis 155	1,00 bis 1,02																				
b) 77 bis 82	69 bis 73	25 bis 35	135 bis 150	1,00 bis 1,02																				
c) 100 bis 105	74 bis 79	10 bis 15	100 bis 115	1,01 bis 1,03																				
E 914	Polyethylenwachs-oxidate	Lineares Polyethylen, partiell oxidiert	Durchschnittliches Molekulargewicht min 1200 (osmotrisch) Säurezahl: max 70 [DGF-M-IV-2(57)] Tropfpunkt: min 95 °C [DGF-M-III-3(75)] Viskosität bei 125 °C: min 0,2 Pa · s Dichte (20 °C): 0,93–1,05 g/cm ³ [DGF-M-III-2a(57)]	Sauerstoffgehalt max 9,1 % Extrahierbare Anteile: – in Wasser max 1,5 % – in 10%igen Ethanol max 2,3 % – in 3%iger Essigsäure max 1,8 % – in n-Pentan max 26,0 %																				
E 942	Distickstoffoxid	N ₂ O, Lachgas, Stickoxydul	A: Farbloses Gas G: min 97 vol. %	Andere Oxide des Stickstoffes max 0,005 vol. %																				

E-Nummer	Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4	5
E 1404	Oxydierte Stärke		Pflanzenstärken, behandelt mit max 5,5 % Natriumhypochlorit, berechnet als Cl	Schweflige Säure max 50 mg/kg, berechnet als SO ₂
E 1410	Monostärkephosphat		Pflanzenstärken, verestert mit Alkaliorthophosphat oder linearem Triphosphat G: max 0,5 % Gesamt-Phosphor	Schweflige Säure max 50 mg/kg, berechnet als SO ₂
E 1412	Distärkephosphat		Pflanzenstärken, vernetzend verestert mit Natriumcyclotriphosphat (Natrium-trimetaphosphat) oder mit max 0,1 % Phosphoroxidchlorid G: max 0,5 % Gesamt-Phosphor	Schweflige Säure max 50 mg/kg, berechnet als SO ₂
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		Kombination der Verfahren von Monostärkephosphat und Distärkephosphat G: max 0,5 % Gesamt-Phosphor	Schweflige Säure max 50 mg/kg, berechnet als SO ₂
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		Pflanzenstärken, vernetzend verestert mit max 0,1 % Phosphoroxidchlorid und verestert mit max 10 % Essigsäureanhydrid	Schweflige Säure max 50 mg/kg, berechnet als SO ₂
E 1420	Stärkeacetat		Pflanzenstärken, verestert mit max 10 % Essigsäureanhydrid	Schweflige Säure max 50 mg/kg, berechnet als SO ₂
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		Pflanzenstärken, verestert mit max 0,12 % Adipinsäureanhydrid und max 10 % Essigsäureanhydrid	Schweflige Säure max 50 mg/kg, berechnet als SO ₂

Liste C
Spezifische Reinheitsanforderungen für Zusatzstoffe ohne E-Nummern*)

Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4
Aluminiumoxid	Al ₂ O ₃	A: Weißes Pulver oder Körner	Liste A
Wachsester	Ester der Speisefettsäuren mit unverzweigten, geradzahligem Fettalkoholen der Kohlenstoffzahlen C ₁₀ bis C ₂₂	Verseifungszahl 100-120 Unverseifbare Anteile 45-52 % A: Hellgelbe, halb feste bis feste wachsartige Masse von fettartig-neutralem nicht ranzigem Geruch und Geschmack	Ungeradzahlige Fettsäuren und Fettalkohole max 3 % Peroxidzahl max 10 Liste A

Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4
Paraffinöl <input type="checkbox"/> Hartparaffin, natürlich <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Hartparaffin, synthetisch <input type="checkbox"/> Mikrokristalline Wachse <input type="checkbox"/> Polyethylen <input type="checkbox"/>	Paraffin; Gemische gereinigter, überwiegend geradkettiger, gesättigter Kohlenwasserstoffe, die aus Erdöl, Braunkohle oder Schieferteeröl gewonnen werden <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Paraffin; Durch Reaktion von Kohlenmonoxid mit Wasserstoff hergestellt <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Paraffin; Mikrowachse; Gemisch gereinigter, fester, überwiegend verzweigter, gesättigter mikrokristalliner Kohlenwasserstoffe aus Erdöl <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> künstliches Polymer <input type="checkbox"/>	Entsprechend der Empfehlung XXV der Kunststoffkommission des Bundesgesundheitsamtes Stand: 1. 2. 1995	
Wollwachs	Lanolin; H: Die bei der Aufbereitung von Schafwolle gewonnene, gereinigte salbenartige Masse	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
Gutta <input type="checkbox"/> Kautschuk <input type="checkbox"/> Kolophonium <input type="checkbox"/> Mastix <input type="checkbox"/> Polyisobutylen; Butadien-Styrol-Copolymerisate; Isobutylen-Isopren-Copolymerisate <input type="checkbox"/> Polyvinylester der unverzweigten Fettsäuren C ₂ bis C ₁₈ <input type="checkbox"/>	Gereinigte Pflanzenexudate (Gummen) <input type="checkbox"/> Gereinigte Pflanzenexudate vorwiegend von Hevea brasiliensis <input type="checkbox"/> Der bei der Terpentinöldestillation zurückbleibende, bis zur Klärung geschmolzene Teil des Kiefernharzes <input type="checkbox"/> Harz von Pistatia lentiscus L. (Sapindaceae) <input type="checkbox"/> künstliche Polymere für Kaumassen Weichmacherfrei <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Aluminiumstearat max 0,75 % <input type="checkbox"/>	Wässriger Auszug (nach L 57.12-1) – farblos, geruchlos, geschmacklos oder leicht essigsauer – pH-Wert 5,5–7,0 – Trockenrückstand max 0,2 % der Kaubase Liste A
Kolophonester	H: Glycerin-, Methyl- und Pentaerythritester des Kolophoniums, auch hydriert oder polymerisiert		Frei von technisch vermeidbaren Resten monomerer Ausgangsstoffe und von zugesetzten extrahierbaren Fabrikationsstoffen sowie von Chinon, Hydrochinon und Formaldehyd
Aktivkohle	Im wesentlichen aus Kohlenstoff bestehende, großoberflächige Produkte, die aus organischem bzw. kohlenstoffhaltigem Material durch Verkohlen und Aktivieren bei hoher Temperatur hergestellt werden	Schwarze, leichte, trockene, geruch- und geschmacklose Pulver und Granulate	In 20 %iger Salpetersäure lösliche Anteile – Blei max 50 mg/kg – Zink max 1500 mg/kg – Arsen max 5 mg/kg Frei von Cyanverbindungen, Teerprodukten und Polycyclischen Aromaten
Wasserstoffperoxid	H ₂ O ₂ , Perhydrol, Wasserstoffsuperoxid	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
Monoammoniumorthophosphat Diammoniumorthophosphat	(NH ₄)H ₂ PO ₄ , Monoammoniumdihydrogenorthophosphat (NH ₄) ₂ HPO ₄ , Diammoniumhydrogenphosphat	A: Weiße hygroskopische Kristalle G: min 97 % i.T.	Fluor max 10 mg/kg Liste A
Calciumphytat Calcium-Magnesiumphytat	Salze der Inosithexaphosphorsäure, Hexa-O-phosphono-Inosit, C ₆ H ₁₈ O ₂₄ P ₆ bzw. C ₆ H ₆ (H ₂ PO ₄) ₆		Liste A

Verkehrsbezeichnung	Chemische Bezeichnung, Synonyme, sonstige Beschreibung	Beschaffenheit	Verunreinigungen, Nebenbestandteile
1	2	3	4
Benzylalkohol	C_7H_8O , 1-Hydroxitoluol, Phenylmethanol	A: Farblose, fast geruchlose Flüssigkeit	Liste A
Ethyllactat	$C_5H_{10}O_3$		Liste A
Tannin	Gemisch von verschiedenen Estern und Glykosiden der Gallussäure H: Extrakte aus Teilen und Gallen verschiedener Pflanzen	A: Gelbe bis braune Pulver von adstringierendem Geschmack	Asche max 1 % Liste A
Propan-1,2-diol (Propylenglycol)	$C_3H_8O_2$, 1,2-Propandiol, Methylglykol, 1,2-Dihydroxypropan	A: Viskose, klare farb- und fast geruchlose, hygroskopische Flüssigkeit von leicht süßsaurem Geschmack G: min 98,5 % SP: 185 bis 189 °C Dichte d_4^{20} : 1,035 bis 1,037 Brechungsindex n_D^{20} : 1,431 bis 1,433	Sulfatasche max 0,07 % (800 ± 25 °C) Dimere und Polymere max 0,1 % 1,3-Propandiol max 100 mg/kg Organische Chlorverbindungen max 1 mg/kg (als Cl) Liste A
Kaliumpermanganat	$KMnO_4$	siehe Arzneibuch	siehe Arzneibuch
Schwefel	S		Liste A
Natriumhypochlorit	Natriumsalz der unterchlorigen Säure		Liste A
Cystein	$C_3H_7NO_2S$, L-2-Amino-3-mercapto-propionsäure		Liste A
Cysteinhydrochlorid	$C_3H_7NO_2S \cdot HCl$, wfr und $\cdot 1 H_2O$		Liste A
Cystin	$C_6H_{12}N_2O_4S_2$, Dimeres L-Cystein, 2,2'-Diamino-3,3'-dithio-di-propionsäure		Liste A

*) Die Reinheitsanforderungen beziehen sich auf die angegebenen Gehalte. Bei abweichenden Gehalten muß umgerechnet werden.

Die in den Listen B und C verwendeten Abkürzungen bedeuten:

A	Aussehen, Geruch, Geschmack
FP	Schmelzpunkt, Schmelzbereich
G	Gehalt
H	Herkunft
i.T.	in der Trockenmasse bzw. bezogen auf Trockenmasse. Sind keine Bedingungen festgelegt, so ist bei 105 °C bis zur Gewichtskonstanz zu trocknen.
max	nicht mehr als
min	nicht weniger als
Min	Minuten
mg/kg	Milligramm pro Kilogramm
Pa s	Pascalsekunde (Dynamische Viskosität)
1 m	in wäßriger, 1-molarer Lösung
n.n.	nicht nachweisbar nach der angegebenen Methode
SP	Siedepunkt, Siedebereich
wfr	kristallwasserfrei
$\cdot xH_2O$	mit x Mol Kristallwasser
..%ig	in wässriger Lösung von ... Gramm pro 100 ml
(2 h, 105 °C)	nach 2stündigem Trocknen bei 105 Grad Celsius

Anlage 3

(zu § 3 Abs. 2)

**Analysenmethoden
für die in der Anlage 2 Liste B festgesetzten Reinheitskriterien**

Untersuchungsmethode	Nummer der Amtlichen Sammlung*)	Fassung
1	2	3
Durch Ethylether extrahierbare Anteile von organischen Farbstoffen	L 57.09-4 (EG)	Mai 82
Aldehyde in Sorbinsäure (E 200), Sorbaten (E 201–E 203) und Propionsäure (E 280)	L 57.15-1 (EG)	Mai 82
Salicylsäure in PHB-Estern (E 214–E 219)	L 57.15.08-1 (EG)	Mai 82
Nichtflüchtige Bestandteile von Propionsäure (E 280)	L 57.15.09-1 (EG)	Mai 82
In Toluol unlösliche Stoffe in Lecithin (E 322)	L 57.06.01-2 (EG)	Mai 82
Peroxidzahl von Lecithin (E 322)	L 57.06.01-1 (EG)	Mai 82
Ameisensäure und andere oxidierbare Verunreinigungen in Essigsäure und Acetaten (E 260–E 263)	L 57.10.10-1 (EG)	Nov. 86
Freie Essigsäure in Natriumdiacetat (E 262)	L 57.10.10-2 (EG)	Mai 82
Reduzierende Stoffe in Lactaten (E 325–E 327)	L 57.10.16-1 (EG)	Mai 82
Flüchtige Säuren in Orthophosphorsäure (E 338)	L 57.20.10-1 (EG)	Mai 82
Nitrate in Orthophosphorsäure (E 338)	L 57.20.10-2 (EG)	Mai 82
Wasserunlösliche Anteile von Phosphaten (E 339 und E 340)	L 57.20.11-1 (EG)	Mai 82

*) Zu beziehen durch Beuth-Verlag GmbH, Berlin und Köln.

Anlage 4

(zu § 4)

Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel für Lebensmittelzusatzstoffe

E-Nummer	Zusatzstoff	Beschränkung	Höchstmenge
1	2	3	4
E 170 E 263	Calciumcarbonate Calciumacetat		qs*)
E 322	Lecithine	Farbstoffe; fettlösliche Antioxidationsmittel	qs*)
E 331 E 332 E 341 E 400 E 401 E 402 E 403 E 404 E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 420 E 421 E 422	Natriumcitrate Kaliumcitrate Calciumphosphate Alginsäure Natriumalginat Kaliumalginat Ammoniumalginat Calciumalginat Propylenglykolalginat Agar-Agar Carrageen Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl Traganth Gummi arabicum Xanthan i) Sorbit ii) Sorbitsirup Mannit Glycerin		qs*)

E-Nummer	Zusatzstoff	Beschränkung	Höchstmenge		
1	2	3	4		
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Polyoxyethylen-sorbitanmonolaurat (Polysorbat 20) Polyoxyethylen-sorbitanmonooleat (Polysorbat 80) Polyoxyethylen-sorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40) Polyoxyethylen-sorbitanmonostearat (Polysorbat 60) Polyoxyethylen-sorbitantristearat (Polysorbat 65)	Farbstoffe; fettlösliche Antioxidationsmittel; Schaumverhüter	qs*)		
E 440	Pektine			qs*)	
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren			Antioxidationsmittel	qs*)
E 460 E 461 E 463 E 464 E 465 E 466	i) Mikrokristalline Cellulose ii) Cellulosepulver Methylcellulose Hydroxypropylcellulose Hydroxypropylmethylcellulose Ethylmethylcellulose Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose			Farbstoffe; fettlösliche Antioxidationsmittel	qs*)
E 470b E 471 E 472a E 472c E 472e E 473 E 475	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren Zuckerester von Speisefettsäuren Polyglycerinester von Speisefettsäuren				
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Sorbitanmonostearat Sorbitantristearat Sorbitanmonolaurat Sorbitanmonooleat Sorbitanmonopalmitat	Farbstoffe; Schaumverhüter	qs*)		
E 501 E 504 E 508 E 509 E 511 E 514 E 515 E 516 E 517	Kaliumcarbonate Magnesiumcarbonate Kaliumchlorid Calciumchlorid Magnesiumchlorid Natriumsulfate Kaliumsulfate Calciumsulfat Ammoniumsulfate		qs*)		

E-Nummer	Zusatzstoff	Beschränkung	Höchstmenge
1	2	3	4
E 551 E 552	Siliciumdioxid Calciumsilicat	Farbstoffe; Emulgatoren	5 %
E 553b E 558 E 559	Talkum Bentonit Aluminiumsilicat (Kaolin)		
E 577 E 640	Kaliumgluconat Glycin und dessen Natriumsalz		qs*)
E 901	Bienenwachs	Farbstoffe	qs*)
E 953 E 965 E 966 E 967 E 1200	Isomalt i) Maltit ii) Maltitsirup Lactit Xylit Polydextrose		qs*)
E 1201 E 1202	Polyvinylpyrrolidon Polyvinylpolypyrrolidon	Süßungsmittel	qs*)
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1440 E 1442 E 1450 E 1505 E 1518	Oxidierter Stärke Monostärkephosphat Distärkephosphat Phosphatiertes Distärkephosphat Acetyliertes Distärkephosphat Acetylierte Stärke Acetyliertes Distärkeadipat Hydroxypropylstärke Hydroxypropyldistärkephosphat Stärkenatriumoctenylsuccinat Triethylcitrat Glycerintriacetat (Triacetin)		qs*)
—	Propan-1,2-diol (Propylenglycol)	Farbstoffe; Antioxidationsmittel; Emulgatoren; Enzyme	0,1 % im Lebensmittel
—	L-Leucin	Süßungsmittel	qs*)

*) qs = quantum satis im Sinne des § 7 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

Artikel 3

Änderung der Diätverordnung

Die Diätverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 25. August 1988 (BGBl. I S. 1713), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 21. November 1996 (BGBl. I S. 1812), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 3 wird wie folgt gefaßt:

„(3) Diätetisches Lebensmittel ist auch Kochsalzersatz.“

2. § 2 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 2 Satz 2 wird die Angabe „§§ 4, 6 Abs. 3, §§ 14, 19 und 22“ durch die Angabe „§§ 4, 14, 19 und 22“ ersetzt.

b) In Absatz 4 werden die Worte „Trinkbranntwein im Sinne des Gesetzes über das Branntweinmonopol“ durch die Worte „Spirituosen und entsprechend hergestellte Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Prozent“ ersetzt.

3. § 5 Abs. 1 wird wie folgt gefaßt:

„(1) Bei der Gewinnung, Herstellung und Zubereitung diätetischer Lebensmittel dürfen Zusatzstoffe nur nach Maßgabe dieser Verordnung zugesetzt werden.“

4. § 6 wird wie folgt gefaßt:

„§ 6

Für die Verwendung von Zusatzstoffen in diätetischen Lebensmitteln zu technologischen Zwecken gilt die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. Zusätzlich zu

den dort zugelassenen Zusatzstoffen sind für diätetische Lebensmittel, ausgenommen diätetische Lebensmittel für Säuglinge oder Kleinkinder, folgende Stoffe als Zusatzstoffe zugelassen, sofern sie dazu bestimmt sind, einem technologischen Zweck zu dienen:

1. die in Anlage 5 Nr. 2 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als geschmacksbeeinflussende Stoffe für Aromen,
2. die in Anlage 5 Nr. 3 der Aromenverordnung aufgeführten Stoffe als Lösungsmittel und Trägerstoffe für Aromen.

Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen darf die in Anlage 5 Nr. 2 und 3 der Aromenverordnung festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.“

5. Die §§ 8 und 8a werden aufgehoben.
6. In § 12 Abs. 1 Nr. 2 wird der zweite Halbsatz wie folgt gefaßt:
„anstelle dieser Stoffe dürfen nur Fructose sowie Süßungsmittel nach Maßgabe der Anlage 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugesetzt sein.“
7. § 15 wird wie folgt geändert:
 - a) In Satz 1 wird die Angabe „§§ 16 bis 18“ durch die Angabe „§ 17 und 18“ ersetzt.
 - b) In Satz 2 werden die Worte „sowie § 8 Abs. 1 Satz 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung“ gestrichen.
8. § 16 wird aufgehoben.
9. § 18 wird wie folgt geändert:
 - a) Satz 1 Nr. 1 wird aufgehoben.
 - b) Satz 2 wird aufgehoben.
10. § 20 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Absätze 1 und 4 werden aufgehoben.
 - b) In Absatz 2 werden die Worte „Zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 1“ durch die Worte „Bei diätetischen Lebensmitteln für Diabetiker“ ersetzt.
11. § 23 Abs. 1 und 2 wird aufgehoben.
12. § 25 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 1 wird die Angabe „§ 20 Abs. 1, 3 und 4“ durch die Angabe „§ 20 Abs. 3“ ersetzt.
 - bb) Nummer 3 wird wie folgt gefaßt:
„3. die Angaben nach § 18 und § 21 Abs. 2 Nr. 1 in Verbindung mit der nach § 3 Abs. 1 Nr. 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung angebracht werden; die Angabe nach § 22 Abs. 1 Satz 1 darf an einer anderen Stelle der Fertigpackung erfolgen, wenn hierauf besonders hingewiesen wird; im übrigen gilt § 3 Abs. 3 Satz 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.“

- b) In Absatz 3 werden die Angabe „den §§ 16 und 17 Abs. 2“ durch die Angabe „§ 17 Abs. 2“ ersetzt und die Angabe „§ 20 Abs. 1 und 4“ gestrichen.
- c) In Absatz 4 wird die Angabe „§ 8 Abs. 2 Nr. 5 und 6“ durch die Angabe „§ 9“ ersetzt.

13. § 26 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 2 Nr. 4 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Buchstabe b wird die Angabe „oder 4“ gestrichen.
 - bb) In Buchstabe g wird die Angabe „Abs. 1 Satz 2 oder“ gestrichen.
- b) In Absatz 3 wird die Angabe „§ 6 Abs. 1 Satz 3 in Verbindung mit den in § 6 Abs. 1 genannten Verordnungen und Anlagen, § 6 Abs. 3 Satz 3 in Verbindung mit Anlage 1 Liste B, auch in Verbindung mit § 2 Abs. 2 Satz 2“ durch die Angabe „§ 6 Satz 3“ ersetzt und die Angabe „§ 8 Abs. 2“ gestrichen.
- c) In Absatz 4 wird die Angabe „§ 16,“ gestrichen.
- d) In Absatz 5 Nr. 2 Buchstabe a wird die Angabe „Trinkbranntweine“ durch die Angabe „dort bezeichnete alkoholische Getränke“ ersetzt.
- e) Absatz 7 Nr. 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) Buchstabe b wird gestrichen.
 - bb) In Buchstabe f wird die Angabe „1 Satz 1, Abs. 2,“ gestrichen.

14. Die Anlagen 1 und 1a werden aufgehoben.

Artikel 4

Änderung der Fleisch-Verordnung

Die Fleisch-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. Januar 1982 (BGBl. I S. 89), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 15. Dezember 1995 (BGBl. I S. 1777), wird wie folgt geändert:

1. Die §§ 1, 2 und 11 werden aufgehoben.
2. § 13 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Absätze 1 und 2 werden aufgehoben.
 - b) In Absatz 4 wird die Angabe „den Absätzen 1 bis 3“ durch die Angabe „Absatz 3“ ersetzt.
3. Die Anlage 1 wird aufgehoben.

Artikel 5

Änderung der Eiprodukte-Verordnung

Die Eiprodukte-Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 6. November 1997 (BGBl. I S. 2665), wird wie folgt geändert:

1. § 4 wird aufgehoben.
2. § 14 Abs. 3 wird aufgehoben.
3. In § 15 Abs. 1 wird die Angabe „§ 14 Abs. 2 oder 3“ durch die Angabe „§ 14 Abs. 2“ ersetzt.

Artikel 6

Änderung der Milcherzeugnisverordnung

Die Milcherzeugnisverordnung vom 15. Juli 1970 (BGBl. I S. 1150), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144), wird wie folgt geändert:

1. Dem § 3 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:
„§ 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ist anzuwenden.“
2. Dem § 5 wird folgender Absatz 4 angefügt:
„(4) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“
3. § 6 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 2 wird am Ende das Wort „und“ durch einen Punkt ersetzt.
 - b) Nummer 3 wird gestrichen.
4. Anlage 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Gruppe IX werden in Spalte 1 Buchstabe b die Worte „, auch unter Verwendung von E 300 L-Ascorbinsäure unter den in Anlage 2 Nr. 4 genannten Bedingungen“ gestrichen.
 - b) In Gruppe XII wird die Spalte 3 wie folgt geändert:
 - aa) Nummer 3 Buchstabe a wird wie folgt gefaßt:
„a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter Milch; durch Fällung mit Hilfe von Säuren, Molke oder milchsäurebildenden Bakterienkulturen; gewaschen und getrocknet“.
 - bb) Nummer 5 Buchstabe a wird wie folgt gefaßt:
„a) wie Spalte 1, XII b), jedoch aus entrahmter Milch; durch Fällung mit Hilfe von Säuren, Molke oder milchsäurebildenden Bakterienkulturen; behandelt mit neutralisierenden Stoffen und Trocknung; oder aus Kasein, das mit neutralisierenden Stoffen behandelt wurde“.
5. Die Anlage 2 Nr. 1 bis 12 wird aufgehoben; die verbleibenden Nummern werden die Nummern 1 bis 3.

Artikel 7

Änderung der Butterverordnung

Die Butterverordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144) wird wie folgt geändert:

1. § 2 Abs. 4 wird wie folgt gefaßt:
„(4) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“
2. § 5 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:
„(2) Butter der Handelsklassen darf nur unter Verwendung von Wasser und Speisesalz, auch jodiertem Speisesalz, hergestellt werden.“

- b) Folgender Absatz 5 wird angefügt:

„(5) Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“

Artikel 8

Änderung der Käseverordnung

Die Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14. April 1986 (BGBl. I S. 412), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 3. Februar 1997 (BGBl. I S. 144), wird wie folgt geändert:

1. § 3 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
 - a) In Nummer 1 wird Buchstabe d gestrichen.
 - b) Nummer 2 wird wie folgt geändert:
 - aa) Buchstabe d wird gestrichen.
 - bb) Buchstabe e wird wie folgt gefaßt:
„e) die zur Lösung oder Emulgierung von Beta-Carotin (E 160a) erforderliche Menge Speiseöl unter Mitverwendung von Speisegelatine und Stärke;“.
 - c) In Nummer 4 werden die Worte „sowie Luft, Stickstoff und Kohlendioxid zum Aufschäumen“ gestrichen und das Semikolon durch einen Punkt ersetzt.
 - d) Nummer 5 wird gestrichen.
2. § 4 Abs. 1 Nr. 2 und 3 wird gestrichen.
3. Dem § 14 Abs. 1 wird folgender Satz angefügt:
„§ 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ist anzuwenden.“
4. Dem § 15 wird folgender Absatz 5 angefügt:
„(5) Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse, der mit Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Kunststoff beschichtet worden ist, darf nur in den Verkehr gebracht werden, wenn er durch die Angabe „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“ kenntlich gemacht ist.“
5. § 23 wird wie folgt gefaßt:

„§ 23

Zulassen von Zusatzstoffen

Als Zusatz beim Herstellen und Behandeln von Käse und Erzeugnissen aus Käse werden die in Anlage 3 aufgeführten Zusatzstoffe für die dort bezeichneten Verwendungszwecke und unter den dort bezeichneten Verwendungsbedingungen zugelassen. Beim gewerbemäßigen Herstellen und Behandeln von Käse, der dazu bestimmt ist, in den Verkehr gebracht zu werden, und von Erzeugnissen aus Käse mit dem gleichen Bestimmungszweck dürfen Zusatzstoffe nach Satz 1 über die in der Anlage 3 festgesetzten Höchstmengen hinaus nicht verwendet werden. Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung bleiben unberührt.“

6. § 28 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) In Nummer 2 wird am Ende das Wort „, und“ durch einen Punkt ersetzt.
 - bb) Nummer 3 wird gestrichen.
- b) Absatz 4 wird aufgehoben.

7. § 30 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

„(2) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 4 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 23 Satz 2 bei dem gewerbsmäßigen Herstellen oder Behandeln von Käse oder Erzeugnissen aus Käse einen Zusatzstoff über die festgesetzte Höchstmenge hinaus verwendet.“
- b) Absatz 3 wird aufgehoben.
- c) Absatz 3a wird wie folgt gefaßt:

„(3a) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer entgegen § 15 Abs. 5 oder § 28 Abs. 3 Satz 1 dort genannten Käse oder ein Erzeugnis aus Käse in den Verkehr bringt.“

8. Anlage 3 wird wie folgt geändert:

- a) Die Angabe „Anlage 3 (zu § 23 Abs. 1)“ wird durch die Angabe „Anlage 3 (zu § 23)“ ersetzt.
- b) In der Angabe „1. Käse und Erzeugnisse aus Käse zur äußerlichen Anwendung“ werden die Worte „1. Käse und Erzeugnisse aus Käse“ gestrichen.
- c) Die Nummern 2 bis 5 werden gestrichen.

Artikel 9

Änderung der Verordnung über Teigwaren

Die Verordnung über Teigwaren in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-8, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch § 16 Abs. 1 der Verordnung vom 17. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2288), wird wie folgt geändert:

- 1. § 4 wird wie folgt geändert:
 - a) Im einleitenden Satzteil werden die Worte „, außer im Falle der Nummer 5,“ gestrichen.
 - b) In Nummer 4 wird das Semikolon durch einen Punkt ersetzt.
 - c) Die Nummern 5 bis 7 werden gestrichen.

2. § 5b wird wie folgt geändert:

- a) In Nummer 2 wird die Angabe „§ 4 Nr. 1 bis 4, 6 oder 7“ durch die Angabe „§ 4 Nr. 1, 2, 3 oder 4“ und das Komma am Ende durch das Wort „oder“ ersetzt.
- b) Nummer 3 wird gestrichen.

Artikel 10

Änderung der Konfitürenverordnung

Die Konfitürenverordnung vom 26. Oktober 1982 (BGBl. I S. 1434), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 18. Dezember 1992 (BGBl. I S. 2423), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 3 wird wie folgt gefaßt:

„(3) Für die Herstellung von Erzeugnissen nach Anlage 1 dürfen ferner

 - 1. die in Anlage 3 aufgeführten Lebensmittel nach Maßgabe dieser Anlage und
 - 2. Ethylvanillin bei Erzeugnissen nach Anlage 1 Nr. 1 bis 4, die aus Äpfeln, Quitten oder Hagebutten hergestellt sind, und bei dem Erzeugnis nach Anlage 1 Nr. 6

verwendet werden.“

b) Absatz 4 wird wie folgt gefaßt:

„(4) Andere als die in den Absätzen 1 bis 3 bezeichneten Zutaten dürfen beim gewerbsmäßigen Herstellen von Erzeugnissen nach Anlage 1 nicht verwendet werden. Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“

2. § 3 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 2 Nr. 4 wird wie folgt gefaßt:

„4. die in § 2 Abs. 3 Nr. 2 aufgeführte Zutat,“.
- b) In Absatz 5 werden die Worte „den durch den § 2 Abs. 3 Satz 1 Nr. 2 in Verbindung mit Anlage 4 zugelassenen Zusatzstoffen“ durch die Worte „dem durch § 2 Abs. 3 Nr. 2 zugelassenen Zusatzstoff“ ersetzt.

3. § 5 wird wie folgt geändert:

- a) Absatz 1 wird aufgehoben.
- b) In Absatz 3 wird die Angabe „den Absätzen 1 oder 2“ durch die Angabe „Absatz 2“ ersetzt.

4. Die §§ 6 bis 8 werden gestrichen.

5. § 10 wird neuer § 6; in ihm werden die Absätze 2 und 3 gestrichen.

6. Anlage 3 Nr. 11 und 12 wird gestrichen.

7. Anlage 4 wird gestrichen.

Artikel 11

Änderung der Fruchtsaft-Verordnung

Die Fruchtsaft-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 193), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 11. Juli 1990 (BGBl. I S. 1400), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 3 Nr. 3 werden die Worte „L-Ascorbinsäure (E 300) in der für die Oxidationshemmung erforderlichen Menge sowie mit Kohlendioxid (E 290), Stickstoff,“ gestrichen.
 - b) In Absatz 4 werden in Nummer 3 am Ende das Komma durch einen Punkt ersetzt und Nummer 4 gestrichen.
 - c) Absatz 5 wird wie folgt gefaßt:

„(5) Zur Herstellung von Fruchtsaft dürfen unbeschadet des Absatzes 8 nur die nachstehenden Stoffe einzeln oder in Mischung verwendet werden:

 1. Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung,
 2. Zuckerarten nach Maßgabe der folgenden Absätze.“
 - d) In Absatz 8 werden die Worte „über den Zusatz von Konservierungsstoffen und Schwefeldioxid sowie“ gestrichen.
2. In § 3 Abs. 1 Nr. 1 wird die Angabe „§ 2 Abs. 3 bis 5 Nr. 1 und 2 und Abs. 8“ durch die Angabe „§ 2 Abs. 3 bis 5 Nr. 1 und Abs. 8“ ersetzt.
3. § 4 Abs. 7 wird wie folgt gefaßt:

„(7) Der Zusatz von L-Ascorbinsäure zur Oxidationshemmung berechtigt nicht zu einem Hinweis auf Vitamin C.“
4. Die §§ 7 und 8 werden gestrichen.
5. § 9 wird neuer § 7; in ihm werden die Absätze 2 und 3 gestrichen.

Artikel 12

Änderung der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup

Die Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Februar 1982 (BGBl. I S. 198), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 22. Juli 1993 (BGBl. I S. 1341), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 Nr. 7 wird wie folgt gefaßt:

„7. Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung; Citronensäure kann ganz oder teilweise durch eine gleichwertige Menge Zitronensaft ersetzt werden.“
 - b) In Absatz 2 Nr. 3 werden die Worte „L-Ascorbinsäure (E 300) in der für die Oxidationshemmung erforderlichen Menge sowie mit Kohlendioxid (E 290), Stickstoff,“ gestrichen.
2. § 3 Abs. 1 Nr. 7 wird wie folgt gefaßt:

„7. Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.“

3. § 4 Abs. 7 wird wie folgt gefaßt:

„(7) Der Zusatz von L-Ascorbinsäure zur Oxidationshemmung berechtigt nicht zu einem Hinweis auf Vitamin C.“
4. § 7 und § 8 Abs. 2 werden gestrichen.

Artikel 13

Änderung der Kaffeeverordnung

Die Kaffeeverordnung vom 12. Februar 1981 (BGBl. I S. 225), zuletzt geändert durch Artikel 22 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436), wird wie folgt geändert:

1. § 2 wird wie folgt gefaßt:

„§ 2
Zusatzstoffe

Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“
2. § 5 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird aufgehoben.
 - b) In Absatz 4 wird die Angabe „den Absätzen 1 bis 3“ durch die Angabe „Absatz 3“ ersetzt.
3. Die §§ 6 und 7 werden gestrichen.
4. § 8 wird neuer § 6; in ihm wird Satz 2 gestrichen.

Artikel 14

Änderung der Kakaoverordnung

Die Kakaoverordnung vom 30. Juni 1975 (BGBl. I S. 1760), zuletzt geändert durch Artikel 19 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436), wird wie folgt geändert:

1. § 3 wird aufgehoben.
2. § 5 Abs. 1 und 2 wird aufgehoben.
3. § 7 wird wie folgt geändert:
 - a) Die Angabe „§§ 3 bis 6“ wird durch die Angabe „§§ 4 und 6“ ersetzt.
 - b) Folgender Satz wird angefügt:

„Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“
4. § 14 Nr. 5 wird gestrichen.
5. § 16 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird aufgehoben.
 - b) In Absatz 4 wird die Angabe „Absätze 1 bis 3“ durch die Angabe „Absatz 2 oder 3“ ersetzt.
6. Die §§ 17 bis 20 werden aufgehoben.

7. § 21 wird neuer § 17; er wird wie folgt geändert:
- In Absatz 1 wird die Angabe „(1)“ gestrichen.
 - Die Absätze 2 bis 4 werden gestrichen.
8. In Nummer 1.2 der Anlage werden die Worte „- vorbehaltlich der Bestimmung des § 3 Abs. 3 der Verordnung -“ gestrichen.

Artikel 15

Änderung der Verordnung über Speiseeis

Die §§ 2a und 7b der Verordnung über Speiseeis in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-4-7, veröffentlichten bereinigten Fassung, die zuletzt durch die Verordnung vom 24. April 1995 (BGBl. I S. 543) geändert worden ist, werden aufgehoben.

Artikel 16

Änderung der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung

Die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vom 1. August 1984 (BGBl. I S. 1036), zuletzt geändert durch Artikel 26 des Gesetzes vom 27. April 1993 (BGBl. I S. 512, 2436), wird wie folgt geändert:

- In § 3 Abs. 3 Satz 1 und 2 wird jeweils die Angabe „zwei“ durch die Angabe „fünf“ ersetzt.
- § 8 Abs. 7 Nr. 2 wird wie folgt gefaßt:

„2. die Angabe der analytischen Zusammensetzung unter Nennung der charakteristischen Bestandteile (Analyseauszug);“
- In § 10 Abs. 2 wird die Angabe „in § 11 Abs. 1 und 2 genannten“ durch die Angabe „von § 11 Abs. 1 erfaßten“ ersetzt.
- § 11 wird wie folgt geändert:
 - Absatz 1 wird wie folgt gefaßt:

„(1) Zur Herstellung von Tafelwasser dürfen außer Trinkwasser und natürlichem Mineralwasser nur verwendet werden:

 - Natürliches salzreiches Wasser (Natursole) oder durch Wasserentzug im Gehalt an Salzen angereichertes natürliches Mineralwasser,
 - Meerwasser,
 - Natriumchlorid,
 - Zusatzstoffe nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung. § 11 Abs. 2 Nr. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes bleibt unberührt.“
 - Die Absätze 2 und 4 werden aufgehoben.
- § 12 wird wie folgt gefaßt:

„§ 12

Gewinnung, Abfüllung

(1) Quellwasser darf nur aus Quellen gewonnen oder abgefüllt werden, die den Anforderungen der Anlage 2 entsprechen.

(2) Erfüllt das aus der Quelle gewonnene Quellwasser nicht mehr die mikrobiologischen Anforderungen des § 13, enthält es chemische Verunreinigungen oder geben sonstige Umstände einen Hinweis auf eine sonstige Verunreinigung der Quelle, so muß der Abfüller unverzüglich jede Gewinnung und Abfüllung zum Zweck des Inverkehrbringens solange unterlassen, bis die Ursache für die Verunreinigung beseitigt ist und das Wasser wieder den mikrobiologischen und chemischen Anforderungen entspricht.

(3) Quellwasser darf in die zur Abgabe an den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen nur am Quellort abgefüllt werden.“

6. § 14 wird wie folgt geändert:
- Absatz 4 wird aufgehoben.
 - Absatz 5 wird wie folgt gefaßt:

„(5) Für Quellwasser gilt § 8 Abs. 7 Nr. 1 und 3, für Quellwasser und Tafelwasser § 8 Abs. 9 entsprechend.“
7. § 15 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
- In Nummer 1 werden nach dem Wort „Säuerling“, die Worte „bei Tafelwasser auch die Bezeichnungen“ eingefügt.
 - In Nummer 2 werden die Worte „eines Quellwassers oder“ gestrichen und das Wort „ihrer“ durch das Wort „seiner“ ersetzt.
 - In Nummer 3 werden vor dem Wort „zusätzlich“ die Worte „bei Quellwasser“ eingefügt.
8. § 16 wird wie folgt geändert:
- In Nummer 6 wird die Angabe „§ 11 Abs. 2“ durch die Angabe „§ 11 Abs. 1 Nr. 1 bis 3“ ersetzt.
 - In Nummer 8 wird am Ende der Punkt durch ein Komma ersetzt.
 - Folgende Nummer 9 wird angefügt:

„9. Quellwasser, das nach § 12 Abs. 2 nicht gewonnen oder abgefüllt werden darf.“
9. § 17 wird wie folgt geändert:
- Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - In Nummer 1 wird nach der Angabe „§ 5 Abs. 3“ die Angabe „oder § 12 Abs. 2“ und nach den Worten „natürliches Mineralwasser“ die Worte „oder Quellwasser“ eingefügt.
 - Nummer 2 wird wie folgt geändert:
 - In Buchstabe b wird am Ende das Wort „oder“ durch ein Komma ersetzt.
 - In Buchstabe c wird nach dem Wort „Trinkwasser“ das Wort „oder“ angefügt.
 - Folgender Buchstabe d wird nach Buchstabe c eingefügt:

„d) entgegen § 16 Nr. 9 Quellwasser“.
 - In Absatz 5 Nr. 2 wird die Angabe „§ 12“ durch die Angabe „§ 12 Abs. 3“ ersetzt.

10. § 19 und § 20 Abs. 1 und 3 werden gestrichen.
11. § 21 wird gestrichen; der bisherige § 22 wird neuer § 21; in ihm wird Satz 2 gestrichen.
12. In Anlage 2 wird die Angabe „(zu § 3 Abs. 3 und § 5 Abs. 2)“ durch die Angabe „(zu § 3 Abs. 3, § 5 Abs. 2 und § 12 Abs. 1)“ ersetzt.

Artikel 17

Änderung bierrechtlicher Vorschriften

(1) § 9 Abs. 11 des Vorläufigen Biergesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juli 1993 (BGBl. I S. 1399) wird aufgehoben.

(2) Die Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 29. Juli 1993 (BGBl. I S. 1422) wird wie folgt geändert:

1. § 17 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

- a) Die Angabe „§ 9 Abs. 1, 2, 4 und 11 des Gesetzes“ wird durch die Angabe „§ 9 Abs. 1, 2 und 4 des Gesetzes“ ersetzt.
- b) Nach Satz 1 wird folgender Satz 2 eingefügt:
„Die Vorschriften der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung sind anzuwenden.“

2. In § 22 Abs. 1 Satz 1 werden die Worte „, Süßstoff und aus Zucker hergestellte Farbstoffe“ durch die Worte „und aus Zucker hergestellte Farbstoffe (gebräunter Zucker)“ ersetzt.

(3) Die Bierverordnung vom 2. Juli 1990 (BGBl. I S. 1332), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 7. Dezember 1994 (BGBl. I S. 3743), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

- a) Die Angabe „§ 9 Abs. 1, 2, 4 bis 6 und 11 des Vorläufigen Biergesetzes,“ wird durch die Angabe „§ 9 Abs. 1, 2 und 4 bis 6 des Vorläufigen Biergesetzes und“ ersetzt.
- b) Die Angabe „und § 4 Abs. 1 und 2“ wird gestrichen.

2. § 4 wird aufgehoben.

Artikel 18

Änderung der Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes

Die Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 2125-5-1, veröffentlichten bereinigten Fassung, zuletzt geändert durch Artikel 18 der Verordnung vom 22. November 1981 (BGBl. I S. 1625), wird wie folgt geändert:

1. Artikel 7 Abs. 2 Nr. 4 bis 6, 12, 18 und 19 wird aufgehoben.
2. Die Artikel 13 und 14 werden aufgehoben.

Artikel 19

Änderung der Aromenverordnung

Die Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1676), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2304), wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs. 4 wird folgender Satz angefügt:

„Satz 1 gilt nicht für mit frisch entwickeltem Rauch geräucherte Lebensmittel.“

2. § 3 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In Nummer 5 wird der Punkt durch ein Komma ersetzt.

bb) Folgende Nummern 6 und 7 werden angefügt:

„6. die in Anlage 5 Nr. 4 aufgeführten Konservierungsstoffe für wasserhaltige Aromen mit einem Alkoholgehalt unter 12 vom Hundert,

7. die in Anlage 5 Nr. 5 aufgeführten Antioxidationsmittel für die dort aufgeführten Aromen.“

b) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

„(2) Der Gehalt an diesen Zusatzstoffen darf die in Anlage 5 jeweils festgesetzten Höchstmengen nicht überschreiten.“

c) Nach Absatz 2 werden folgende Absätze 3 und 4 eingefügt:

„(3) Zum Räuchern von Lebensmitteln allgemein, ausgenommen das Räuchern von Wasser, wässrigen Lösungen, Speiseölen, anderen Flüssigkeiten und Nitritpökelsalz, wird frisch entwickelter Rauch aus naturbelassenen Hölzern und Zweigen, Heidekraut und Nadelholzsamenständen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen, zugelassen. Der durchschnittliche Gehalt an 3,4-Benzpyren in geräuchertem Fleisch, geräucherten Fleischerzeugnissen sowie Fleischerzeugnissen mit Anteilen geräucherter Lebensmittel darf 1 Mikrogramm in einem Kilogramm nicht überschreiten.

(4) Zum Räuchern von Malz für die Whiskyherstellung wird frisch entwickelter Rauch aus Torf zugelassen.“

d) Der bisherige Absatz 3 wird Absatz 5; in ihm wird in Satz 1 die Angabe „Absatz 1“ durch die Angabe „die Absätze 1, 3 und 4“ ersetzt.

3. In § 6 Abs. 2 wird die Angabe „§ 3 Abs. 2“ durch die Angabe „§ 3 Abs. 2 oder Abs. 3 Satz 2“ ersetzt.

4. Anlage 5 wird wie folgt gefaßt:

„Anlage 5
(zu § 3)

Zusatzstoffe

1. Aromastoffe

E-Nummer	Aromastoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
1	2	3
	a) Äthylvanillin	250
	Allylphenoxiacetat	2
	α-Amylzimtaldehyd	1
	Anisylaceton	25
	Hydroxycitronellal	insgesamt 25, berechnet als Hydroxycitronellal
	Hydroxycitronellaldiäthylacetal	
	Hydroxycitronellaldimethylacetal	
	6-Methylcumarin	30
	Methylheptincarbonat	4
	β-Naphthylmethylketon	5
	2-Phenylpropionaldehyd	1
	Piperonylisobutyrat	3
	Propenylguaethol	25
	Resorcindimethyläther	5
	Vanillinacetat	25
	b) Ammoniumchlorid	20 000
	c) Chininhydrochlorid	insgesamt 300 bei Spirituosen, 85 bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, jeweils berechnet als Chinin (einschließlich der Zusätze nach Anlage 4)*)
	Chininsulfat	

*) Die Höchstmengen beziehen sich auf einen Liter.

2. Geschmacksbeeinflussende Stoffe

E-Nummer	Stoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
1	2	3
E 640	L-Alanin	insgesamt 500 und nicht mehr als 300 je Einzelsubstanz, jeweils berechnet als Aminosäure
	L-Arginin	
	L-Asparaginsäure	
	L-Citrullin	
	L-Cystein	
	L-Cystin	
	Glycin	
	L-Histidin	
	L-Isoleucin	
	L-Leucin	
	L-Lysin	
	L-Methionin	
	L-Phenylalanin	
	L-Serin	
	Taurin	
	L-Threonin	
	L-Valin	
	sowie die Natrium- und Kaliumverbindungen und die Hydrochloride dieser Aminosäuren	

E-Nummer	Stoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
1	2	3
E 620	Glutaminsäure	insgesamt 10 000, berechnet als Glutaminsäure
E 621	Mononatriumglutamat	
E 622	Monokaliumglutamat	
E 627	Dinatriumguanylat	insgesamt 500
E 628	Dikaliumguanylat	
E 629	Calciumguanylat	
E 631	Dinatriuminosinat	
E 632	Dikaliuminosinat	
E 633	Calciuminosinat	
	Maltol	
	Äthylmaltol	50

3. Lösungsmittel und Trägerstoffe

E-Nummer	Lösungsmittel/Trägerstoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
1	2	3
E 170	Calciumcarbonate	qs*)
E 260	Essigsäure	
E 261	Kaliumacetat	
E 262	Natriumacetate	
E 263	Calciumacetat	
E 270	Milchsäure	
E 296	Äpfelsäure	
E 322	Lecithine	
E 325	Natriumlactat	
E 326	Kaliumlactat	
E 327	Calciumlactat	
E 330	Citronensäure	
E 331	Natriumcitrate	
E 332	Kaliumcitrate	
E 333	Calciumcitrate	
E 334	L(+)-Weinsäure	
E 400	Alginsäure	
E 401	Natriumalginat	
E 402	Kaliumalginat	
E 404	Calciumalginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl	
E 413	Tragant	
E 414	Gummi arabicum	
E 415	Xanthan	
E 420	Sorbit	
E 422	Glycerin	

E-Nummer	Lösungsmittel/Trägerstoffe	Höchstmenge mg/kg verzehrfertiges Lebensmittel
1	2	3
E 440	Pektine	□ □
E 461	Methylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 500	Natriumcarbonate	
E 501	Kaliumcarbonate	
E 504	Magnesiumcarbonate	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
E 1420	Acetylierte Stärke	
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
E 1518	Glycerinriacetat	
E 1505	Triethylcitrat	
—	Glycerindiacetat	
—	Propan-1,2-diol (Propylenglycol)	
—	Ethyllactat	
—	Benzylalkohol	
E 341	Calciumphosphate	□ □
E 551	Siliciumdioxid (jeweils nur für pulverförmige Aromen)	
		1 000 einzeln oder in Kombination

*) qs = quantum satis im Sinne des § 7 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

4. Konservierungsstoffe

E-Nummer	Konservierungsstoffe	Höchstmenge g/kg Aroma berechnet als freie Säure
1	2	3
E 200 E 202 E 203	Sorbinsäure Kaliumsorbat Calciumsorbat	1,0 einzeln oder in Kombination
E 210 E 211 E 212 E 213	Benzoessäure Natriumbenzoat Kaliumbenzoat Calciumbenzoat	1,5 einzeln oder in Kombination
E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	Ethyl-p-hydroxybenzoat Natriumethyl-p-hydroxybenzoat Propyl-p-hydroxybenzoat Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat Methyl-p-hydroxybenzoat Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	1,5 einzeln oder in Kombination

5. Antioxidationsmittel

E-Nummer	Antioxidationsmittel	Lebensmittel	Höchstmenge mg/kg Aroma
1	2	3	4
E 310 E 311 E 312	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat	ätherische Öle andere Aromen	1000 100 einzeln oder in Kombination
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	ätherische Öle andere Aromen	1000 200 ^{*)}

Artikel 20

Änderung der
Extraktionslösungsmittelverordnung

Die Extraktionslösungsmittelverordnung vom 8. November 1991 (BGBl. I S. 2100), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 8. März 1996 (BGBl. I S. 460), wird wie folgt geändert:

1. Die Überschrift wird wie folgt gefaßt:

„Verordnung über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln und anderen technischen Hilfsstoffen bei der Herstellung von Lebensmitteln (Technische Hilfsstoff-Verordnung – THV)“.

2. Nach § 2 wird folgender § 2a eingefügt:

„§ 2a

Technische Hilfsstoffe

Die in Anlage 5 aufgeführten Stoffe sind für die dort genannten Lebensmittel zu den dort bezeichneten Verwendungszwecken zugelassen.“

7. Folgende Anlage 5 wird angefügt:

„Anlage 5
(zu § 2a und § 3 Abs. 2)

Technische Hilfsstoffe

Zusatzstoff	Verwendungszweck	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
Kaliumpermanganat	Bleichmittel	Stärke	50 mg in 1 kg, berechnet als Mangandioxid
Natriumhypochlorit	Bleichmittel	Stärke Schale von Walnüssen	qs ^{*)} 500 mg in 1 kg Nüsse, berechnet als gebundenes Chlor
Wasserstoffperoxid	Bleichmittel	Stärke Gelatine Fischmarinaden	qs ^{*)}

^{*)} qs = quantum satis im Sinne des § 7 Abs. 2 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung.

Artikel 21

Änderung der Tabakverordnung

Die Tabakverordnung vom 20. Dezember 1977 (BGBl. I S. 2831), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 8. März 1996 (BGBl. I S. 460), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 3 wird die Angabe „vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897)“ gestrichen.

3. § 3 wird wie folgt geändert:

a) Der bisherige Wortlaut wird Absatz 1.

b) Folgender Absatz 2 wird angefügt:

„(2) Der Gehalt an den in Anlage 5 aufgeführten Stoffen darf die dort festgesetzten Höchstmengen in den genannten Lebensmitteln nicht überschreiten.“

4. In § 5 werden die Worte „als Extraktionslösungsmittel“ durch die Angabe „nach dieser Verordnung“ ersetzt.

5. In § 7 Abs. 1 wird die Angabe „§ 3 oder § 4 Satz 1 Stoffe als Extraktionslösungsmittel“ durch die Angabe „§ 3 Abs. 1 oder § 4 Satz 1 Stoffe als Extraktionslösungsmittel oder entgegen § 3 Abs. 2 Stoffe der Anlage 5“ ersetzt.

6. Die §§ 8 und 9 werden aufgehoben; § 10 wird neuer § 8.

2. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

a) In Nummer 3 Buchstabe a wird nach dem Wort „Äthylcellulose“ die Angabe „(E 462)“ gestrichen.

b) In Nummer 8 Buchstabe d wird die Angabe „Liste 13“ gestrichen.

c) In Nummer 9 wird nach dem Wort „Natriumsorbat“ die Angabe „(E 201)“ gestrichen.

- d) In Nummer 10 Buchstabe a werden nach dem Wort „Echtrot E“ die Angabe „(E 122)“ sowie nach dem Wort „Orange GGN“ die Angabe „(E 111)“ gestrichen.
- e) Nummer 13 wird wie folgt geändert:
- aa) In Buchstabe a wird die Angabe „Anlage 6“ gestrichen.
- bb) In Buchstabe c werden nach dem Wort „Chrysoin S“ die Angabe „(E 103)“, nach dem Wort „Echtgelb“ die Angabe „(E 105)“, nach dem Wort „Orseille“ die Angabe „(E 121)“, nach dem Wort „Scharlach GN“ die Angabe „(E 125)“, nach dem Wort „Ponceau 6 R“ die Angabe „(E 126)“, nach dem Wort „Anthrachinonblau“ die Angabe „(E 130)“ und nach dem Wort „Schwarz 7984“ die Angabe „(E 152)“ gestrichen.

Artikel 22

Änderung der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung

Die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 8. März 1996 (BGBl. I S. 460), wird wie folgt geändert:

1. In § 1 Abs. 1 wird die Angabe „§ 14 Abs. 1“ durch die Angabe „§ 6 Abs. 1“ ersetzt.
2. In § 3 Abs. 3 wird die Angabe „§ 16 Abs. 1“ durch die Angabe „§ 7 Abs. 1“ ersetzt.
3. § 6 wird wie folgt geändert:
 - a) In Absatz 3 Satz 2 wird die Angabe „Spalte 6“ durch die Angabe „Spalte 4“ ersetzt.
 - b) Absatz 5 Satz 3 wird gestrichen.

Artikel 23

Änderung der Nährwert-Kennzeichnungsverordnung

Die Nährwert-Kennzeichnungsverordnung vom 25. November 1994 (BGBl. I S. 3526) wird wie folgt geändert:

1. In § 6 Abs. 2 werden die Nummern 2 und 3 wie folgt gefaßt:
 - „2. auf einen verminderten Brennwert hindeuten, wenn der Brennwert den durchschnittlichen Brennwert vergleichbarer herkömmlicher Lebensmittel um weniger als 30 vom Hundert unterschreitet;
 3. auf einen verminderten Nährstoffgehalt hindeuten, wenn der Gehalt an Nährstoffen den durchschnittlichen Nährstoffgehalt vergleichbarer herkömmlicher Lebensmittel um weniger als 30 vom Hundert unterschreitet; abweichend davon darf auf eine Kochsalz- oder Natriumverminderung nur bei den in Anlage 2 genannten Lebensmitteln hingewiesen werden; die dort festgesetzten Höchst-

werte der Natriumgehalte dürfen nicht überschritten werden;“.

2. Anlage 2 wird gestrichen.

3. Die bisherige Anlage 3 wird Anlage 2, und ihre Bezeichnung wird wie folgt gefaßt:

„Anlage 2
(zu § 6 Abs. 2 Nr. 3)“.

Artikel 24

Änderung der Weinverordnung

Die Weinverordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630), zuletzt geändert durch Artikel 1 der Verordnung vom 3. Juni 1997 (BGBl. I S. 1347), wird wie folgt geändert:

1. § 11 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:

aa) In der Überschrift wird die Angabe „§ 13 Abs. 3 Nr. 1“ durch die Angabe „§ 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3“ ersetzt.

bb) Im einleitenden Satzteil werden nach dem Wort „dürfen“ die Worte „vorbehaltlich des Absatzes 3“ eingefügt.

cc) Folgender Satz wird angefügt:

„Bei den zur Herstellung von weinhaltigen Getränken bestimmten Erzeugnissen dürfen vorbehaltlich der Absätze 3 und 5 nur die in Artikel 15 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 genannten Behandlungsverfahren angewendet und die dort aufgeführten Stoffe zugesetzt worden sein.“

b) Absatz 2 wird wie folgt gefaßt:

„(2) Solange und soweit nicht auf Grund anderer Rechtsvorschriften etwas Abweichendes bestimmt ist, dürfen vorbehaltlich der Absätze 3 und 5 bei der Behandlung eines in einem Drittland hergestellten Likörweines im Inland nur die in Anhang VI der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 aufgeführten Stoffe zugesetzt werden.“

c) Nach Absatz 2 werden folgende neue Absätze eingefügt:

„(3) Bei der Herstellung von zur Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein, Tafelwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein und Qualitätswein b.A. darf als Konservierungsstoff im Sinne der Anlage 7 Nr. 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung Calciumsorbat zugesetzt werden.

(4) Bei der Herstellung von aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen vorbehaltlich des Absatzes 7 Satz 1 und 2 neben den in Anlage 4 genannten Stoffen

1. als Konservierungsstoffe im Sinne der Anlage 7 Nr. 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung nur Sorbinsäure, Kaliumsorbat und Calciumsorbat,

2. als Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel im Sinne der Anlage 7 Nr. 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Stoffe, die bei ihrer Herstellung zugesetzt werden dürfen, nur die in Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung zugelassenen Stoffe unter den dort festgelegten Bedingungen sowie

3. nur

a) die durch § 5 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 4 Teil A der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Lebensmittel allgemein zugelassenen Stoffe und

b) die in Anlage 2 genannten Stoffe

zu den sich aus § 5 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 7 Nr. 2 und 4 bis 25 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ergebenden Zwecken

zugesetzt werden. Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken dürfen vorbehaltlich des Absatzes 7 Satz 1 und 2 neben den in Anlage 4 genannten Stoffen

1. nur

a) die durch § 5 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 4 Teil A der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Lebensmittel allgemein zugelassenen Stoffe und

b) die in Anlage 2 genannten Stoffe

zu den sich aus § 5 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 7 Nr. 2 und 4 bis 25 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ergebenden Zwecken,

2. als Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel im Sinne der Anlage 7 Nr. 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Stoffe, die bei ihrer Herstellung zugesetzt werden dürfen, nur die durch § 4 in Verbindung mit Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung zugelassenen Stoffe unter den dort festgelegten Bedingungen sowie

3. als Stoffe, die dazu verwendet werden, einem Erzeugnis einen süßen Geschmack zu verleihen (Süßungsmittel), nur die in Anlage 3 genannten Stoffe

zugesetzt werden. Abweichend von Satz 1 Nr. 3 Buchstabe b und Satz 2 Nr. 1 Buchstabe b darf Kohlendioxid den dort genannten Erzeugnissen auch zu anderen als den dort aufgeführten Zwecken zugesetzt werden.

(5) Bei der Herstellung von

1. aromatisierten weinhaltigen Getränken mit Ausnahme von Sangria, Clarea und Zurra,

2. aromatisiertem Wein,

3. aromatisierten weinhaltigen Cocktails,

4. weinhaltigen Getränken,

5. Likörwein und

6. Qualitätslikörwein b.A.

dürfen als Stoffe, die einem Erzeugnis Farbe geben oder die Farbe in einem Erzeugnis wiederherstellen (Farbstoffe), nur die in Anlage 4 genannten Stoffe zugesetzt werden.

(6) Soweit für die bei den in den Absätzen 3 bis 5 genannten Stoffen durch § 4 in Verbindung mit Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung oder § 13 Abs. 1 ein Höchstgehalt nicht festgesetzt worden ist, dürfen diese Stoffe gemäß der guten Herstellungspraxis nur in einer Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Der Verbraucher darf durch den Zusatz der in Satz 1 genannten Stoffe nicht irregeführt werden. Soweit für Farbstoffe durch § 13 Abs. 1 ein Höchstgehalt festgesetzt worden ist, bezieht sich dieser auf die Menge des färbenden Anteils des Farbstoffs.

(7) Soweit einem zur Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails oder aromatisiertem Wein bestimmten Bestandteil ein Stoff zugesetzt werden darf, der bei diesen Erzeugnissen nicht zugelassen ist, darf dieser Bestandteil bei der Herstellung dieser Erzeugnisse verwendet werden. Einem für die Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails oder aromatisiertem Wein bestimmten Erzeugnis oder Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, dürfen auch die Stoffe zugesetzt werden, die nur bei der Herstellung des jeweiligen Erzeugnisses zugelassen sind. Einem Erzeugnis, das als Zutat für ein anderes Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, bestimmt ist, dürfen auch die Zusatzstoffe zugesetzt werden, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind.“

d) Der bisherige Absatz 3 wird Absatz 8; in ihm wird Satz 1 wie folgt gefaßt:

„Soweit in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft nichts anderes bestimmt ist, dürfen bei im Inland hergestellten

1. weinhaltigen Getränken (inländische weinhaltige Getränke),

2. aromatisierten weinhaltigen Getränken (inländische aromatisierte weinhaltige Getränke),

3. aromatisierten weinhaltigen Cocktails (inländische aromatisierte weinhaltige Cocktails) und

4. aromatisierten Weinen (inländische aromatisierte Weine) sowie

5. bei der Behandlung von anderen als inländischen weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisierten Weinen im Inland

nur Behandlungsverfahren angewendet werden, wenn durch sie kein Stoff zugesetzt wird.“

2. In § 12 wird die Angabe „Anlage 2“ durch die Angabe „Anlage 5“ ersetzt.

3. § 13 wird wie folgt geändert:

a) In Absatz 1 wird die Angabe „Anlage 3“ durch die Angabe „Anlage 6“ ersetzt.

b) In Absatz 2 wird die Angabe „Anlage 4“ durch die Angabe „Anlage 7“ ersetzt.

4. § 13a wird wie folgt geändert:
- a) Absatz 1 Satz 1 wird wie folgt gefaßt:
- „Soweit bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisiertem Wein Aromen verwendet werden, gelten § 2 Abs. 1 und § 3 Abs. 1 Nr. 5 bis 7 der Aromenverordnung entsprechend.“
- b) Absatz 2 Satz 1 wird wie folgt gefaßt:
- „Für aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierten Wein, die zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, gelten
1. § 2 Abs. 2 Satz 2, Abs. 3 Satz 3 und 4 und Abs. 4 Satz 1,
 2. § 3 Abs. 2 in Verbindung mit Abs. 1 Nr. 4, soweit dort Stoffe zur Geschmacksbeeinflussung von Aromen zugelassen werden, sowie
 3. § 3 Abs. 2 in Verbindung mit Abs. 1 Nr. 5 bis 7 der Aromenverordnung entsprechend.“
5. In § 17 Satz 1 wird die Angabe „Anlage 5“ durch die Angabe „Anlage 8“ ersetzt.
6. § 18 wird wie folgt geändert:
- a) In Absatz 3 Satz 1 wird das Wort „nur“ durch die Worte „vorbehaltlich des § 11 Abs. 4 Satz 2, Abs. 5 und 7 Satz 1 und 2 nur“ ersetzt.
- b) Folgender neuer Absatz 14 wird angefügt:
- „(14) Ein Erzeugnis, das als Zutat für ein anderes Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, bestimmt ist und dem Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind, darf nur mit dieser Zweckbestimmung in den Verkehr gebracht werden.“
7. In § 22 Abs. 1 Satz 2 und in § 24 Abs. 1 Satz 4 werden jeweils die Angabe „Anlage 6“ durch die Angabe „Anlage 9“ ersetzt.
8. In § 23 Abs. 1 Satz 2 wird die Angabe „Anlage 7“ durch die Angabe „Anlage 10“ ersetzt.
9. In § 26 Abs. 2 und in § 45 Abs. 2 Satz 2 werden jeweils die Angabe „Anlage 8“ durch die Angabe „Anlage 11“ ersetzt.
10. Nach § 46 wird folgender neuer § 46a eingefügt:
- „§ 46a
Zusatzstoffangaben
(zu § 24 Abs. 2 Nr. 1 und
Abs. 3 Nr. 4 des Weingesetzes)
- (1) Bei weinhaltigen Getränken ist der Gehalt an
1. einem in Anlage 6 Nr. 10 genannten Stoff durch die Angabe „mit Süßungsmittel“,
 2. mehreren in Anlage 6 Nr. 10 genannten Stoffen durch die Angabe „mit Süßungsmitteln“
- in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf den Behältnissen anzugeben.
- (2) Bei weinhaltigen Getränken, die Zucker und einen in Anlage 6 Nr. 10 genannten Stoff enthalten, ist dies auf den Behältnissen durch die Angabe „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben; soweit sie Zucker und mehrere in Anlage 6 Nr. 10 genannte Stoffe enthalten, ist dies auf den Behältnissen durch die Angabe „mit Zucker und Süßungsmitteln“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben.
- (3) Soweit weinhaltige Getränke Aspartam enthalten, ist der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.
- (4) Für die Angaben nach den Absätzen 1 bis 3 gilt § 9 Abs. 6 Satz 2 Nr. 4 bis 6 und Satz 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.“
11. § 52 Abs. 1 wird wie folgt geändert:
- a) Nach Nummer 1 wird folgende neue Nummer 2 eingefügt:
- „2. entgegen § 11 Abs. 4 Satz 1 oder 2 oder Abs. 5 einen anderen Stoff zusetzt,“.
- b) Die bisherigen Nummern 2 bis 14 werden die neuen Nummern 3 bis 15.
- c) In der neuen Nummer 3 wird die Angabe „§ 11 Abs. 3 Satz 1“ durch die Angabe „§ 11 Abs. 8 Satz 1“ ersetzt.
- d) In der neuen Nummer 4 wird die Angabe „§ 11 Abs. 3 Satz 2“ durch die Angabe „§ 11 Abs. 8 Satz 2“ ersetzt.
12. Nach der Anlage 1 werden folgende neue Anlagen eingefügt:
- „Anlage 2
(zu § 11 Abs. 4 Satz 1 Nr. 3 Buchstabe b und Satz 2 Nr. 1 Buchstabe b)
- Stoffe, die bei der Herstellung
bestimmter Erzeugnisse zugesetzt werden dürfen
- Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen nur
1. E 290 Kohlendioxid,
 2. E 413 Traganth,
 3. E 414 Gummi arabicum,
 4. E 415 Xanthan,
 5. E 452 Polyphosphate (Natriumpolyphosphat, Kaliumpolyphosphat, Natriumcalciumpolyphosphat, Calciumpolyphosphat),
 6. E 473 Zuckerester von Speisefettsäuren,
 7. E 474 Zuckerglyceride,
 8. E 626 Guanylsäure,
 9. E 627 Dinatriumguanylat,
 10. E 628 Dikaliumguanylat,
 11. E 629 Calciumguanylat,
 12. E 630 Inosinsäure,
 13. E 631 Dinatriuminosinat,
 14. E 632 Dikaliuminosinat,

15. E 633 Calciuminosinat,
 16. E 634 Calcium-5'-ribonukleotid,
 17. E 635 Dinatrium-5'-ribonukleotid,
 18. E 938 Argon,
 19. E 939 Helium,
 20. E 941 Stickstoff,
 21. E 942 Distickstoffmonoxid und
 22. E 948 Sauerstoff
- zugesetzt werden.

Anlage 3

(zu § 11 Abs. 4 Satz 2 Nr. 3)

Süßungsmittel, die bei der Herstellung weinhaltiger Getränke zugesetzt werden dürfen

Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken dürfen als Süßungsmittel nur

1. E 950 Acesulfam-K,
 2. E 951 Aspartam,
 3. E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze,
 4. E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze und
 5. E 959 Neohesperidin DC
- zugesetzt werden.

Anlage 4

(zu § 11 Abs. 5)

Farbstoffe, die bei der Herstellung bestimmter Erzeugnisse zugesetzt werden dürfen

A. Bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken mit Ausnahme von Sangria, Clareaia und Zurra sowie aromatisiertem Wein dürfen als Farbstoffe nur

1. E 150a Einfaches Zuckerkulör,
2. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
3. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör und
4. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör

zugesetzt werden.

B. Bei der Herstellung von Wermut/Wermutwein darf neben den in Buchstabe A genannten Farbstoffen als Farbstoff nur E 123 Amaranth zugesetzt werden.

C. Bei der Herstellung von Americano dürfen neben den in Buchstabe A genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur

1. E 100 Kurkumin,
2. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
3. E 102 Tartrazin,
4. E 104 Chinolingelb,
5. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
6. E 122 Azorubin, Carmoisin,
7. E 123 Amaranth,

8. E 124 Ponceau 4R und

9. E 163 Anthocyane

zugesetzt werden.

D. Bei der Herstellung von Bitter soda und Bitter vino dürfen neben den in Buchstabe A genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur

1. E 100 Kurkumin,
2. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
3. E 102 Tartrazin,
4. E 104 Chinolingelb,
5. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
6. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
7. E 122 Azorubin, Carmoisin,
8. E 123 Amaranth,
9. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A und
10. E 129 Allurarot AC

zugesetzt werden.

E. Bei der Herstellung von Likörwein und Qualitätslikörwein b.A. dürfen als Farbstoffe nur

1. E 150a Einfaches Zuckerkulör,
2. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
3. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör,
4. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör und
5. E 123 Amaranth

zugesetzt werden.

F. Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen als Farbstoffe nur

1. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
2. E 140 Chlorophylle und Chlorophylline,
3. E 141 Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline,
4. E 150a Einfaches Zuckerkulör,
5. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
6. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör,
7. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör,
8. E 153 Pflanzenkohle,
9. E 160a Carotine,
10. E 160c Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin,
11. E 162 Beetenrot, Betanin,
12. E 163 Anthocyane,
13. E 170 Calciumcarbonat,
14. E 171 Titandioxid und
15. E 172 Eisenoxide und -hydroxide

zugesetzt werden.

G. Bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen neben den in Buchstabe F genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur

1. E 100 Kurkumin,
2. E 102 Tartrazin,

3. E 104 Chinolingelb,
 4. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
 5. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 6. E 122 Azorubin, Carmoisin,
 7. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A,
 8. E 129 Allurarot AC,
 9. E 131 Patentblau V,
 10. E 132 Indigotin I, Indigokarmin,
 11. E 133 Brillantblau FCF,
 12. E 142 Grün S,
 13. E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN,
 14. E 155 Braun HT,
 15. E 160d Lycopin,
 16. E 160e Beta-*apo*-8'-Carotinal (C30),
 17. E 160f Beta-*apo*-8'-Carotinsäure-Ethylester (C30) und
 18. E 161b Lutein
 zugesetzt werden.“
13. Die bisherigen Anlagen 2 bis 8 werden die neuen Anlagen 5 bis 11.
14. Die neue Anlage 6 wird wie folgt geändert:
- a) Die Nummer 1 wird wie folgt geändert:
- aa) Der Buchstabe b wird gestrichen.
 bb) Die bisherigen Buchstaben c und d werden die neuen Buchstaben b und c.
 cc) Im neuen Buchstaben c werden im Doppelbuchstaben gg am Ende das Komma durch einen Punkt ersetzt und die Doppelbuchstaben hh bis kk gestrichen.
- b) Die Nummer 2 wird wie folgt geändert:
- aa) Die Buchstaben b und c werden gestrichen.
 bb) Die bisherigen Buchstaben d und e werden die neuen Buchstaben b und c.
 cc) Im neuen Buchstaben c werden im Doppelbuchstaben dd am Ende das Komma durch einen Punkt ersetzt und die Doppelbuchstaben ee bis hh gestrichen.
- c) Nach Nummer 3 werden folgende neue Nummern 4 bis 10 angefügt:
- „4. Zur Gewinnung von Tafelwein geeigneter Wein, Tafelwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, Qualitätswein b.A., weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierter Wein dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an Sorbinsäure aufweisen, der in einem Liter 200 mg/l übersteigt.
5. Weinhaltige Getränke, aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt aufweisen an
- a) E 452 Polyphosphate (Natriumpolyphosphat, Kaliumpolyphosphat, Natriumcalciumpolyphosphat, Calciumpolyphosphat), der in einem Liter insgesamt 1 g/l,
 b) E 473 Zuckerester von Speisefettsäuren und E 474 Zuckerglyceriden, der in einem Liter insgesamt 5 g/l,
 c) folgenden Stoffen, als Guanylsäure berechnet, der in einem Liter insgesamt 500 mg/l übersteigt:
- A. E 626 Guanylsäure,
 B. E 627 Dinatriumguanylat,
 C. E 628 Dikaliumguanylat,
 D. E 629 Calciumguanylat,
 E. E 630 Inosinsäure,
 F. E 631 Dinatriuminosinat,
 G. E 632 Dikaliuminosinat,
 H. E 633 Calciuminosinat,
 I. E 634 Calcium-5'-ribonukleotid und
 J. E 635 Dinatrium-5'-ribonukleotid.
6. Americano darf, wenn er zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden soll, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 100 mg/l übersteigt:
- A. E 100 Kurkumin,
 B. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
 C. E 102 Tartrazin,
 D. E 104 Chinolingelb,
 E. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 F. E 122 Azorubin, Carmoisin,
 G. E 123 Amaranth und
 H. E 124 Ponceau 4R.
7. Bitter soda und Bitter vino dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 100 mg/l übersteigt:
- A. E 100 Kurkumin,
 B. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
 C. E 102 Tartrazin,
 D. E 104 Chinolingelb,
 E. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
 F. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 G. E 122 Azorubin, Carmoisin,
 H. E 123 Amaranth,
 I. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A und
 J. E 129 Allurarot AC.

8. Aromatisierte weinhaltige Cocktails dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 200 mg/l übersteigt:	Milligramm in einem Liter
A. E 100 Kurkumin,	e) Brom, gesamtes 0,50
B. E 102 Tartrazin,	f) Fluor 0,50
C. E 104 Chinolingelb,	g) Cadmium 0,01
D. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,	h) Kupfer 2,00
E. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,	i) Zink 5,00
F. E 122 Azorubin, Carmoisin,	j) Zinn 1,00
G. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A,	k) Trichlormethan 0,10
H. E 129 Allurarot AC,	l) Trichlorethen 0,10
I. E 131 Patentblau V,	m) Tetrachlorethen 0,10
J. E 132 Indigotin I, Indigokarmin,	n) Trichlormethan, Trichlorethen und Tetrachlorethen zusammen 0,20 ⁴ .
K. E 133 Brillantblau FCF,	
L. E 142 Grün S,	
M. E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN,	
N. E 155 Braun HT,	
O. E 160d Lycopin,	
P. E 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C30),	
Q. E 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethyl- ester (C30) und	
R. E 161b Lutein.	

9. Likörwein, Qualitätslikörwein b.A. und Wermut/Wermutwein dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt an E 123 Amaranth aufweisen, der in einem Liter 30 mg/l übersteigt.

10. Weinhaltige Getränke dürfen, wenn sie zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden sollen, keinen Gehalt aufweisen an

- a) E 950 Acesulfam-K, der in einem Liter 350 mg/l,
- b) E 951 Aspartam, der in einem Liter 600 mg/l,
- c) E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, als freie Säure berechnet, der in einem Liter 250 mg/l,
- d) E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, als freies Imid berechnet, der in einem Liter 80 mg/l,
- e) E 959 Neohesperidin DC, der in einem Liter 30 mg/l
übersteigt.“

15. In der neuen Anlage 7 werden die Buchstaben a bis n wie folgt gefaßt:

	„Milligramm in einem Liter
a) Aluminium	8,00
b) Arsen	0,10
c) Blei	0,25
d) Bor, berechnet als Borsäure	35,00

Artikel 25

Verordnung über den Übergang auf das neue Zusatzstoffrecht

Bis zum 28. Oktober 1998 dürfen Lebensmittel sowie Erzeugnisse, die dem Weingesetz vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467) unterliegen, die den durch die Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe neu erlassenen oder geänderten Vorschriften nicht entsprechen, nach den bis zum 6. Februar 1998 geltenden Vorschriften hergestellt, behandelt oder gekennzeichnet und bis zum Abbau der Vorräte in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt für die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2092) nur insoweit, als in der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 269) keine Reinheitsanforderungen für die Zusatzstoffe geregelt sind.

Artikel 26

Neubekanntmachung der Weinverordnung

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann den Wortlaut der Weinverordnung in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 27

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Zu dem in Absatz 1 genannten Zeitpunkt treten außer Kraft:

1. die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1633), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 26. September 1997 (BGBl. I S. 2366),
2. die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung vom 10. Juli 1984 (BGBl. I S. 897), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2092).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 29. Januar 1998

Der Bundesminister für Gesundheit
Horst Seehofer

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Jochen Borchert

Verordnung über Spirituosen*)

Vom 29. Januar 1998

Das Bundesministerium für Gesundheit verordnet auf Grund

- des § 19 Abs. 1 Nr. 1, 3 und 4 Buchstabe a, b und c sowie des § 19a Nr. 5 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft,
- des § 12 Abs. 1 Nr. 1 in Verbindung mit Abs. 3 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit und für Wirtschaft,
- des § 60 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes:

§ 1

Weinbrand oder Brandy

(1) Bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Weinbrand oder Brandy im Sinne des Artikels 1 Abs. 4 Buchstabe e der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates vom 29. Mai 1989 zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen (ABl. EG Nr. L 160 S. 1), zuletzt geändert durch Anhang I, V., B., VII., Nr. 4b bis d des Beschlusses des Rates der Europäischen Union Nr. 95/1/EG, Euratom, EGKS vom 1. Januar 1995 (ABl. EG Nr. L 1 S. 1), dürfen über die nach der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 zulässigen Stoffe hinaus nur folgende Stoffe verwendet werden:

1. zur Abrundung der Geschmacks- und Geruchsmerkmale Auszüge, die
 - a) durch Lagerung von Weindestillat auf Eichenholz oder Eichenholzspänen oder
 - b) durch Lagerung von Weindestillat auf getrockneten Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet, oder getrockneten Mandelschalen, auch geröstet,

hergestellt wurden, wobei das zur Herstellung verwendete Weindestillat zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert worden sein muß,

2. die nach Maßgabe der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Zusatzstoffe.

Die in Artikel 1 Abs. 3 Buchstabe a der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 aufgeführten Erzeugnisse können auch karamelisiert sein.

(2) Die Auszüge nach Absatz 1 Nr. 1 müssen auf kaltem Wege hergestellt werden; dabei dürfen die aus ihren Rückständen gewonnenen Destillate verwendet werden.

(3) Weinbrand oder Brandy, bei dem andere als nach Absatz 1 Nr. 1 in Verbindung mit Absatz 2 zulässige Stoffe verwendet worden sind, darf gewerbsmäßig nicht in den Verkehr gebracht werden.

§ 2

Deutscher Weinbrand

Eine Spirituose im Sinne des Artikels 1 Abs. 4 Buchstabe e der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 darf unter der Verkehrsbezeichnung „Deutscher Weinbrand“ gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn

1. die Herstellung, ausgenommen die des Destillates, im Inland erfolgt ist,
2. die zur Herstellung verwendeten Weintrauben ausschließlich von empfohlenen oder zugelassenen Rebsorten im Sinne des Artikels 13 Abs. 1, 2 und 5 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 des Rates vom 16. März 1987 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EG Nr. L 84 S. 1), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1592/96 vom 30. Juli 1996 (ABl. EG Nr. L 206 S. 31), stammen,
3. das Erzeugnis ausschließlich durch Destillieren zu weniger als 86 Volumenprozent von Wein oder Brennwein oder durch erneutes Destillieren zu weniger als 86 Volumenprozent eines Weindestillats gewonnen worden ist und eine Gesamtmenge an den höheren Alkoholen Isobutanol, 1-Propanol und Isoamylalkohole von mehr als 150 Gramm je Hektoliter reinen Alkohols enthält,
4. das gesamte verwendete Weindestillat mindestens zwölf Monate in Eichenholzfässern mit einem Füllungsvermögen von höchstens 1000 Litern gereift ist,
5. an Zuckerarten nur die in Anlage 1 Nr. 1 bis 6 der Zuckerartenverordnung aufgeführten Zuckerarten, auch karamelisiert, und nur in einer Menge verwendet worden sind, daß der Gesamtgehalt an Zucker, als Invertzucker berechnet, in einem Liter des gebrauchts-

*) Die Verpflichtungen aus der Richtlinie 83/189/EWG des Rates vom 28. März 1983 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. EG Nr. L 109 S. 8), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. März 1994 (ABl. EG Nr. L 100 S. 30), sind beachtet worden.

fertigen Erzeugnisses nicht mehr als 20 Gramm beträgt,

6. zur Abrundung der Geruchs- und Geschmacksmerkmale nur nach Maßgabe des § 1 Abs. 1 Nr. 1 hergestellte Auszüge aus den dort in Buchstabe b genannten Stoffen verwendet worden sind,
7. der Weinbrand eine goldgelbe bis goldbraune Farbe hat, die typischen Merkmale der verwendeten Ausgangserzeugnisse aufweist und in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist,
8. der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose mindestens 38 Volumenprozent beträgt und
9. das Behältnis mit einer nach dem Verfahren der §§ 4 und 5 erteilten Prüfungsnummer versehen ist, die von der jeweils nach Landesrecht zuständigen Stelle (zuständige Stelle) vergeben wird.

§ 3

Hinweise auf das Alter

Es ist verboten, Weinbrand oder Brandy mit Hinweisen auf das Alter in den Verkehr zu bringen oder bei diesem Erzeugnis mit solchen Hinweisen zu werben, wenn das Erzeugnis oder das zu seiner Herstellung verwendete Destillat weniger als zwölf Monate in Eichenholzfässern gereift ist. Satz 1 gilt entsprechend für Deutschen Weinbrand.

§ 4

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer

(1) Eine Prüfungsnummer (§ 5 Abs. 3 Satz 2) kann beantragen, wer Deutschen Weinbrand gemäß § 2 herstellt oder abfüllt oder in wessen Auftrag er hergestellt oder abgefüllt wird. Der Antrag ist der zuständigen Stelle auf einem Formblatt einzureichen, das die in Anlage 1 aufgeführten Angaben enthält. Dem Antrag ist unentgeltlich eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Die zuständige Stelle kann, soweit die Probe von drei Flaschen zur Beurteilung des Deutschen Weinbrands nicht ausreicht, weitere unentgeltliche Proben anfordern oder entnehmen lassen. Der Antrag ist mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen (Antragsnummer). Die fortlaufende Zählung der Antragsnummern endet mit dem Kalenderjahr. Auf Antrag kann die zuständige Behörde von der fortlaufenden Zählung der Antragsnummern absehen, wenn hierfür ein dringendes Bedürfnis nachgewiesen wird und eine einwandfreie Kontrolle gewährleistet ist.

(2) Sofern ein Antrag gestellt wird, bevor der Deutsche Weinbrand auf Flaschen abgefüllt ist, ist auch diesem Antrag unentgeltlich eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Zur Feststellung der Identität ist nach der Abfüllung auf Flaschen eine weitere unentgeltliche Probe von drei Flaschen und ein Untersuchungsbefund nach § 5 Abs. 1 nachzureichen. Die zuständige Stelle kann zulassen, daß abweichend von Satz 2 die Abfüllung lediglich angezeigt wird. In diesem Fall kann die zuständige Stelle eine unentgeltliche Probe von drei Flaschen anfordern oder entnehmen lassen.

(3) Von jeder Probe ist mindestens eine Flasche bis zum Ablauf von zwei Jahren nach Erteilung des Prüfungsbescheides aufzubewahren. Die Aufbewahrung kann nach Versiegelung auch dem Antragsteller aufgegeben werden. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist kann der Antrag-

steller innerhalb von drei Monaten über die von der zuständigen Stelle aufbewahrte Probe verfügen, soweit sie nicht für Zwecke der Prüfung oder Überwachung verwendet wurde.

(4) Wird der Antrag zurückgenommen oder abgelehnt, oder wird der Prüfungsbescheid aufgehoben, so ist dem Antragsteller die Probe unverzüglich zur Verfügung zu stellen, soweit der von der zuständigen Stelle erlassene Verwaltungsakt nicht angefochten wird. Absatz 3 Satz 3 gilt entsprechend.

(5) Die Prüfungsnummer gilt für ein Jahr. Erfährt der Deutsche Weinbrand vor Ablauf dieser Frist eine wesentliche Änderung seiner Qualität oder Geschmacksprägung, so bedarf es erneut der Zuteilung einer Prüfungsnummer.

§ 5

Prüfungsverfahren

(1) Mit dem Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer ist unbeschadet des § 4 Abs. 2 von dem abgefüllten Erzeugnis ein Untersuchungsbefund einer von der zuständigen Stelle zugelassenen Untersuchungseinrichtung vorzulegen, sofern die zuständige Stelle nicht selbst den Untersuchungsbefund erstellt. Der Untersuchungsbefund muß folgende Angaben enthalten:

1. Aussteller des Untersuchungsbefundes,
2. Name (Firma) des Antragstellers,
3. vorgesehene Bezeichnung,
4. sensorischer Befund über Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack,
5. die festgestellten analytischen Werte für
 - a) vorhandenen Alkoholgehalt, Gramm im Liter und Volumenprozent,
 - b) Gesamtextrakt (indirekt), Gramm im Liter,
 - c) Gesamtzucker nach Inversion, berechnet als Invertzucker, Gramm im Liter.

(2) Die zuständige Stelle hat eine Sinnenprüfung vorzunehmen oder zu veranlassen. Sie trifft ihre Entscheidung nach Überprüfung der eingereichten Unterlagen und dem Ergebnis der Sinnenprüfung. Sie kann eine nochmalige oder eine weitergehende Untersuchung veranlassen sowie die Vorlage weiterer sachdienlicher Unterlagen verlangen. Sie kann insbesondere den durch eine inländische amtliche Untersuchung zu erbringenden Nachweis verlangen, daß der Alkohol der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse ausschließlich aus Wein stammt und daß bei der fraktionierten Destillation eine ausgeprägte Weinigkeit und in der Verdünnung ein deutliches Weinaroma festgestellt worden ist. Für die Sinnenprüfung und ihre Bewertung gilt das in Anlage 2 angegebene Schema.

(3) Die zuständige Stelle erteilt dem Antragsteller über das Ergebnis der Prüfung einen Prüfungsbescheid mit einer Prüfungsnummer. Die Prüfungsnummer setzt sich zusammen aus

1. einer Nummer für den Betrieb des Antragstellers (Betriebsnummer), die von der zuständigen Stelle zugeteilt wird; der Betriebsnummer ist der gemäß Anlage 3 abgekürzte Name des Landes voranzustellen, in dem die zuständige Stelle ihren Sitz hat,

2. der Antragsnummer des Antragstellers (§ 4 Abs. 1 Satz 5) und
3. den beiden letzten Ziffern der Jahreszahl der Antragstellung.

Auf Antrag können einem Betrieb mehrere Betriebsnummern zugeteilt werden. Der Prüfungsbescheid und die Prüfungsnummer sind dem Antragsteller innerhalb von zehn Tagen nach der Prüfung schriftlich bekanntzugeben. Die Bekanntgabe soll innerhalb von drei Wochen nach dem Eingang des Antrags bei der zuständigen Stelle erfolgen.

(4) Die Zulassung der in Absatz 1 Satz 1 genannten Untersuchungseinrichtung setzt eine fachliche Ausbildung der die Untersuchung ausführenden Personen und eine ausreichende Laboreinrichtung voraus. Eine allgemeine Zulassung kann für Untersuchungseinrichtungen erfolgen, die gewerblich wein- oder branntweinchemische Untersuchungen ausführen.

(5) Ein Doppel des Untersuchungsbefundes nach Absatz 1 ist von der Einrichtung, die die Untersuchung durchgeführt hat, fünf Jahre nach seiner Erstellung aufzubewahren.

§ 6

Angabe der Prüfungsnummer

(1) Der Prüfungsnummer ist die Angabe „Amtliche Prüfungsnummer“ voranzustellen. Anstelle dieser Angabe kann die Kurzform „A.P.Nr.“ gebraucht werden.

(2) Die Prüfungsnummer und die Angabe nach Absatz 1 sind auf den zur Abgabe an den Verbraucher (§ 6 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes) bestimmten Behältnissen oder auf einem mit ihnen verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

§ 7

Mindestalkoholgehalte

Spirituosen im Sinne der Spalte 2 des Verzeichnisses der in Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates genannten Spirituosen mit einem durch einzelstaatliche Bestimmungen vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt, der höher ist als der mit Artikel 3 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 für die jeweilige Kategorie festgelegte Alkoholgehalt (90/C 1/07, ABl. EG Nr. C 1 S. 14; geändert durch 90/C 61/28, ABl. EG Nr. C 61 S. 11), dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie die in Spalte 3 dieses Verzeichnisses jeweils aufgeführten Mindestalkoholgehalte aufweisen. Für Deutschen Weinbrand gilt § 2 Nr. 8.

§ 8

Straftaten

(1) Nach § 52 Abs. 1 Nr. 11 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft,

1. wer
 - a) entgegen § 1 Abs. 3 Weinbrand oder Brandy,
 - b) entgegen § 2 Nr. 1 bis 6 oder 8 eine Spirituose unter der Verkehrsbezeichnung „Deutscher Weinbrand“ oder

c) entgegen § 7 Satz 1 eine Spirituose gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder

2. wer entgegen § 3 Satz 1, auch in Verbindung mit § 3 Satz 2, Weinbrand, Brandy oder Deutschen Weinbrand mit Hinweisen auf das Alter gewerbsmäßig in den Verkehr bringt oder gewerbsmäßig mit solchen Hinweisen wirbt.

(2) Nach § 57 Nr. 1 Buchstabe b des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes wird bestraft, wer gegen die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 verstößt, indem er

1. entgegen Artikel 5 Abs. 1 Unterabs. 1 in Verbindung mit Artikel 1, 2, 5, 6 Abs. 1 und Artikel 7 der Verordnung (EWG) Nr. 1014/90 der Kommission vom 24. April 1990 mit Durchführungsbestimmungen für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen (ABl. EG Nr. L 105 S. 9), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 2626/95 der Kommission vom 10. November 1995 (ABl. EG Nr. L 269 S. 5), Spirituosen, die den Anforderungen des Artikels 1 Abs. 4 entsprechen, unter einer anderen als der vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung,
 2. entgegen Artikel 5 Abs. 1 Unterabs. 2 in Verbindung mit Artikel 2 Spirituosen, die den Anforderungen des Artikels 1 Abs. 4 nicht entsprechen, unter einer anderen als der vorgesehenen Verkehrsbezeichnung oder
 3. entgegen Artikel 8 Spirituosen, deren Verkehrsbezeichnung eine dort genannte Angabe beigegeben wird,
- gewerbsmäßig in den Verkehr bringt.

§ 9

Ordnungswidrigkeiten

(1) Ordnungswidrig nach § 53 Abs. 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer eine in § 8 Abs. 1 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

(2) Ordnungswidrig nach § 58 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes handelt, wer eine in § 8 Abs. 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

§ 10

Änderung von Vorschriften

(1) § 1 Abs. 3 der Verordnung über den Verkehr mit Essig und Essigessenz vom 25. April 1972 (BGBl. I S. 732), zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung vom 13. Juni 1990 (BGBl. I S. 1053), wird wie folgt gefaßt:

„(3) Für Weinessig gilt die in Anhang I Nr. 19 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 des Rates vom 16. März 1987 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EG Nr. L 84 S. 1), zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 1592/96 vom 30. Juli 1996 (ABl. EG Nr. L 206 S. 31), festgelegte Begriffsbestimmung. Im übrigen gelten die Vorschriften dieser Verordnung.“

(2) In § 1 Abs. 3 Nr. 6 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung in der Fassung der Bekanntmachung

vom 6. September 1984 (BGBl. I S. 1221), zuletzt geändert durch Artikel 22 der Verordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230), werden die Worte „Branntwein aus Wein, Weinessig,“ gestrichen.

§ 11

Übergangsregelung

Bis zum 5. Februar 1999 dürfen Weinbrand, Brandy oder Deutscher Weinbrand noch nach den bisher geltenden Vorschriften hergestellt und so hergestellte Erzeugnisse über diesen Zeitpunkt hinaus in den Verkehr gebracht werden. Wird für Deutschen Weinbrand innerhalb der in Satz 2 genannten Frist eine Amtliche Prüfungsnummer erteilt, so gilt Satz 2 für Herstellung und Inverkehrbringen des Erzeugnisses entsprechend. Bis zum 5. Februar 1999 darf Weinessig noch nach den bisher geltenden Vorschriften gekennzeichnet und so gekennzeichnete Erzeugnisse über diesen Zeitpunkt hinaus in den Verkehr gebracht werden.

§ 12

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

(2) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung treten außer Kraft:

1. das Gesetz zur vorläufigen Aufrechterhaltung weinrechtlicher Vorschriften betreffend Branntwein aus Wein in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. Juli 1994 (BGBl. I S. 1581),
2. die Erste Verordnung zur vorläufigen Aufrechterhaltung branntweinrechtlicher Vorschriften vom 15. Juli 1971 (BGBl. I S. 939), zuletzt geändert durch Artikel 5 Abs. 4 der Verordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630),
3. die Zweite Verordnung zur vorläufigen Aufrechterhaltung branntweinrechtlicher Vorschriften vom 14. Januar 1991 (BGBl. I S. 78), zuletzt geändert durch Artikel 5 Abs. 5 der Verordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630).

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 29. Januar 1998

Der Bundesminister für Gesundheit
Horst Seehofer

Anlage 1

(zu § 4 Abs. 1)

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Deutschen Weinbrand

Zuständige Stelle:

Amtliche Prüfungsnummer:

Betriebs-Nr.

Antrags-Nr.

Jahresziffer

1. Antragsteller:

Name (Firma):

Ort:

Straße:

Telefon:

2. Hersteller:

Name (Firma):

Ort:

Straße:

Telefon:

3. Bezeichnung des Deutschen Weinbrands:

Vorgesehene Bezeichnung incl. Zusatzangaben

Das vorgestellte Erzeugnis ist abgefüllt

z.T. abgefüllt

Tankprobe

Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird

davon abgefüllt

4. Art und Herkunft der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse:

Wein

Brennwein

Weindestillat

5. Wurde eine Prüfung schon einmal beantragt? (Ja/Nein)

Wenn ja, unter welcher Nr.?

6. Ich (Wir) versichere (versichern), daß das vorbezeichnete Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist. Das vorliegende Muster entspricht der durchschnittlichen Zusammensetzung und Beschaffenheit der Herstellung.

Die zwölfmonatige Reifezeit für jeden einzelnen verwendeten Destillatanteil ist erfüllt am

Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.

Ich (Wir) erkläre(n) mich (uns) bereit, der zuständigen Behörde zur Überprüfung der Angaben Einblick in sachdienliche Unterlagen zu gewähren.

.....
(Ort, Datum)

.....
(Unterschrift des Antragstellers)

Bewertungsschema für Deutschen Weinbrand

1. Sensorische Vorbedingungen

Die nachfolgenden Vorbedingungen werden auf JA/NEIN-Entscheidung geprüft; dabei bedeutet NEIN den Ausschluß von der weiteren Prüfung.

- a) Farbe: typisch – goldgelb bis goldbraun
- b) Klarheit: typisch – blank, glanzhell

2. Sensorische Prüfmerkmale und Qualitätszahl

a) Punkteskala

Punkte	Intervalle	Qualitätsbeschreibung
5	4,50 – 5,00	hervorragend
4	3,50 – 4,49	sehr gut
3	2,50 – 3,49	gut
2	1,50 – 2,49	zufriedenstellend
1	0,50 – 1,49	nicht zufriedenstellend
0		keine Bewertung, d.h. Ausschluß des Erzeugnisses

b) Sensorische Prüfmerkmale und Möglichkeiten der Punktvergabe

Prüfmerkmal: Möglichkeit der Punktvergabe

Geruch	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0
Geschmack	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0
Harmonie	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0

Harmonie ist das Zusammenwirken von Geruch, Geschmack und den anderen in § 2 Nr. 6 genannten sensorischen Vorbedingungen. Ihre Bewertung darf gegenüber Geruch und Geschmack um höchstens 1,0 Punkt nach oben abweichen. Sind Geruch und Geschmack unterschiedlich bewertet, so gilt jeweils die höhere Punktzahl.

Jedes Prüfmerkmal ist einzeln zu bewerten und seine Punktzahl niederzuschreiben. Nach Bewertung aller Prüfmerkmale dürfen die niedergeschriebenen Punktzahlen noch korrigiert werden. Alle Prüfmerkmale sind gleich wichtig (jeweils Gewichtungsfaktor 1).

c) Mindestpunktzahl und Qualitätszahl

Die Mindestpunktzahl für jedes einzelne Prüfmerkmal ist 1,50. Die durch drei geteilte Summe der für Geruch, Geschmack und Harmonie erteilten Punkte ergibt die Qualitätszahl. Die Qualitätszahl muß für Deutschen Weinbrand mindestens 1,50 betragen.

Anlage 3

(zu § 5 Abs. 3 Nr. 1)

Abkürzungen der Bundesländer

Baden-Württemberg:	BW-,	Niedersachsen:	NI-,
Bayern:	BY-,	Nordrhein-Westfalen:	NW-,
Berlin:	BE-,	Rheinland-Pfalz:	RP-,
Brandenburg:	BB-,	Saarland:	SL-,
Bremen:	HB-,	Sachsen:	SN-,
Hamburg:	HH-,	Sachsen-Anhalt:	ST-,
Hessen:	HE-,	Schleswig-Holstein:	SH-,
Mecklenburg-Vorpommern:	MV-,	Thüringen:	TH-.

**Verordnung
über die Gewährung von Prämien zur endgültigen
Aufgabe von Rebflächen im Weinwirtschaftsjahr 1997/98**

Vom 30. Januar 1998

Auf Grund des § 6 Abs. 1 Nr. 18 und 19 in Verbindung mit Abs. 4 und 5 des Gesetzes zur Durchführung der Gemeinsamen Marktorganisationen in der Fassung der Bekanntmachung vom 20. September 1995 (BGBl. I S. 1146) verordnet das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit den Bundesministerien der Finanzen und für Wirtschaft:

§ 1

Die Vorschriften dieser Verordnung gelten für die Durchführung der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft über die Gewährung von Prämien zur endgültigen Aufgabe von Rebflächen im Weinwirtschaftsjahr 1997/98.

§ 2

(1) Die Regierungen der Länder Baden-Württemberg, Hessen und Rheinland-Pfalz können durch Rechtsverordnung Gebiete im Sinne des Artikels 1 Abs. 1 Unterabs. 2 Satz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1442/88 des Rates vom 24. Mai 1988 über die Gewährung von Prämien zur end-

gültigen Aufgabe von Rebflächen in den Weinwirtschaftsjahren 1988/89 bis 1997/98 (ABl. EG Nr. L 132 S. 3) in der jeweils geltenden Fassung bezeichnen und dabei Bedingungen im Sinne des Artikels 1 Abs. 1 Unterabs. 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1442/88 festlegen, die insbesondere das Produktionsgleichgewicht und das ökologische Gleichgewicht in den bezeichneten Gebieten sicherstellen sollen.

(2) Soweit die Landesregierungen von der Ermächtigung des Absatzes 1 Gebrauch machen, haben sie in den Rechtsverordnungen die näheren Voraussetzungen und das Verfahren zu regeln, um zu gewährleisten, daß die im Weinwirtschaftsjahr 1997/98 gerodete Fläche in Baden-Württemberg 250 ha, in Hessen 10 ha und in Rheinland-Pfalz 500 ha jeweils nicht übersteigt.

§ 3

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft. Sie tritt am 5. August 1998 außer Kraft, sofern nicht mit Zustimmung des Bundesrates etwas anderes verordnet wird.

Bonn, den 30. Januar 1998

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Jochen Borchert

Zweite Verordnung zur Änderung der Weinverordnung

Vom 30. Januar 1998

Auf Grund des § 13 Abs. 3 Nr. 1 und 3 des Weingesetzes vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467) verordnet das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Gesundheit:

Artikel 1

Die Weinverordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630), zuletzt geändert durch Artikel 24 der Verordnung vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230), wird wie folgt geändert:

1. § 11 wird wie folgt geändert:
 - a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
 - aa) Im einleitenden Satzteil werden nach dem Wort „dürfen“ die Worte „vorbehaltlich des Absatzes 3“ gestrichen.
 - bb) In Satz 2 wird die Angabe „der Absätze 3 und 5“ durch die Angabe „des Absatzes 5“ ersetzt.
 - b) In Absatz 2 wird die Angabe „der Absätze 3 und 5“ durch die Angabe „des Absatzes 5“ ersetzt.
 - c) Absatz 3 wird gestrichen.
 - d) In Absatz 6 wird die Angabe „Absätzen 3 bis 5“ durch die Angabe „Absätzen 4 und 5“ ersetzt.
2. Anlage 4 wird wie folgt geändert:
 - a) Der Buchstabe B wird gestrichen.
 - b) In Buchstabe E wird in der Nummer 4 das Wort „und“ sowie die Nummer 5 gestrichen.
3. In Anlage 6 wird die Nummer 9 gestrichen.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 30. Januar 1998

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Jochen Borchert

Verordnung zur Änderung der Weinverordnung und der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung*)

Vom 31. Januar 1998

Es verordnen

- auf Grund des § 14 Nr. 1 Buchstabe a und c, Nr. 2 und 3 und des § 16 Abs. 3 Nr. 1 und 2 Buchstabe a und b des Weingesetzes vom 8. Juli 1994 (BGBl. I S. 1467), von denen § 16 Abs. 3 Nr. 1 und 2 Buchstabe a und b durch das Gesetz vom 9. Juni 1997 (BGBl. I S. 1346) eingefügt und § 16 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe a und b durch Artikel 2 des Gesetzes vom 25. Juli 1997 (BGBl. I S. 1925) geändert worden sind, das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Gesundheit sowie
- auf Grund des § 10 Abs. 1 Satz 1 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. September 1997 (BGBl. I S. 2296) das Bundesministerium für Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und für Wirtschaft:

Artikel 1

Änderung der Weinverordnung

Die Weinverordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630), zuletzt geändert durch die Verordnung vom 30. Januar 1998 (BGBl. I S. 318), wird wie folgt geändert:

1. § 14 wird wie folgt gefaßt:

„§ 14

Hygienische Anforderungen
(zu § 14 Nr. 2 und § 16
Abs. 3 Nr. 1 des Weingesetzes)

(1) Erzeugnisse dürfen nur unter Beachtung der Anforderungen des

1. § 3 Satz 1 und
2. § 3 Satz 2

der Lebensmittelhygiene-Verordnung gewerbsmäßig verarbeitet, befördert, gelagert, verwertet oder in den Verkehr gebracht werden.

(2) Für die gewerbsmäßige Beförderung von

1. nicht abgefülltem Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Likörwein sowie

2. nicht abgefüllten weinhaltigen Getränken, aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails

als Massengut dürfen nur Tanks, Aufsetztanks, tankähnliche Transporteinrichtungen oder andere Transportgefäße oder Behälter (Transportbehälter) einschließlich dazugehöriger Be- und Entladevorrichtungen verwendet werden, die den Anforderungen des § 2 Abs. 1 der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung entsprechen.“

2. § 52 Abs. 1 wird wie folgt geändert:

- a) Die Nummern 7 und 8 werden gestrichen.
- b) Die bisherigen Nummern 9 bis 15 werden die neuen Nummern 7 bis 13.

3. § 53 Abs. 2 wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 1 wird wie folgt gefaßt:

„1. entgegen § 14 Abs. 1 Nr. 1 ein Erzeugnis gewerbsmäßig verarbeitet, befördert, lagert, verwertet oder in den Verkehr bringt,“.

- b) Nach Nummer 1 wird folgende neue Nummer 1a eingefügt:

„1a. entgegen § 14 Abs. 2 einen Transportbehälter verwendet,“.

- c) Nach Nummer 2 werden folgende neue Nummern 3 und 4 eingefügt:

„3. entgegen § 18 Abs. 10 Satz 1 ein Erzeugnis abgibt,

4. entgegen § 18 Abs. 14 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt,“.

- d) Die bisherigen Nummern 3 bis 24 werden die neuen Nummern 5 bis 26.

Artikel 2

Weitere Änderungen der Weinverordnung

Die Weinverordnung vom 9. Mai 1995 (BGBl. I S. 630), zuletzt geändert durch Artikel 1 dieser Verordnung, wird wie folgt geändert:

1. § 14 wird wie folgt gefaßt:

„§ 14

Hygienische Anforderungen;
betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen
(zu § 14 Nr. 2 und
§ 16 Abs. 3 Nr. 1 und 2
Buchstabe a und b des Weingesetzes)

(1) Erzeugnisse dürfen nur unter Beachtung der Anforderungen des

1. § 3 Satz 1 und § 4 Abs. 1 Satz 1 sowie
2. § 3 Satz 2 und § 4 Abs. 1 Satz 2

*) Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien für Erzeugnisse des Weinsektors:

1. Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene (ABl. EG Nr. L 175 S. 1),
2. Richtlinie 96/3/EG der Kommission vom 26. Januar 1996 über eine Ausnahmeregelung von einigen Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene für die Beförderung von Ölen und Fetten als Massengut auf dem Seeweg (ABl. EG Nr. L 21 S. 42).

Die Verpflichtungen aus der Richtlinie 83/189/EWG des Rates vom 28. März 1983 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften (ABl. EG Nr. L 109 S. 8), zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/10/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. März 1994 (ABl. EG Nr. L 100 S. 30), und aus Artikel 7 der Richtlinie 93/43/EWG sind beachtet worden.

der Lebensmittelhygiene-Verordnung gewerbsmäßig verarbeitet, befördert, gelagert, verwertet oder in den Verkehr gebracht werden.

(2) Wer Erzeugnisse gewerbsmäßig verarbeitet, befördert, lagert, verwertet oder in den Verkehr bringt, hat, soweit dies erforderlich ist, im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, daß Personen, die mit Erzeugnissen umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung und Kenntnisse in Fragen der Erzeugnishygiene unterrichtet oder geschult werden.

(3) Für die gewerbsmäßige Beförderung von

1. nicht abgefülltem Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Likörwein sowie
2. nicht abgefüllten weinhaltigen Getränken, aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails

als Massengut dürfen nur Tanks, Aufsetztanks, tankähnliche Transporteinrichtungen oder andere Transportgefäße oder Behälter (Transportbehälter) einschließlich dazugehöriger Be- und Entladevorrichtungen verwendet werden, die den Anforderungen des § 2 Abs. 1 der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung entsprechen. Für die Beförderung von flüssigen Ölen und Fetten, die nicht weiter verarbeitet werden und für den menschlichen Verzehr bestimmt sind oder in Frage kommen, auf dem Seeweg in Behältern, die nicht ausschließlich für die Beförderung der in Satz 1 genannten Erzeugnisse bestimmt sind, gilt § 2a der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung entsprechend.“

2. § 53 Abs. 2 wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 1a wird gestrichen.
- b) Nach Nummer 1 werden folgende neue Nummern 2 und 3 eingefügt:
 - „2. entgegen § 14 Abs. 2 nicht gewährleistet, daß Personen unterrichtet oder geschult werden,
 3. entgegen § 14 Abs. 3 Satz 1 einen Transportbehälter verwendet,“.

- c) Die bisherigen Nummern 2 bis 26 werden die neuen Nummern 4 bis 28.

Artikel 3

Änderung der Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung

Die Lebensmitteltransportbehälter-Verordnung vom 13. April 1987 (BGBl. I S. 1212), zuletzt geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 5. August 1997 (BGBl. I S. 2008), wird wie folgt geändert:

1. § 1 Abs. 2 wird wie folgt geändert:

- a) Nummer 2 wird aufgehoben.
- b) In Nummer 3 werden die Worte „Milcherzeugnissen im Sinne des Milchgesetzes und der hierzu erlassenen Rechtsverordnungen“ durch die Worte „Erzeugnissen auf Milchbasis im Sinne des § 2, auch in Verbindung mit § 1 Abs. 2, der Milchverordnung“ ersetzt.

2. In § 2 Abs. 2 werden nach dem Wort „Lebensmittel“ die Worte „, Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nr. 1 des Weingesetzes“ eingefügt.

Artikel 4

Neubekanntmachung der Weinverordnung

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten kann den Wortlaut der Weinverordnung in der vom Inkrafttreten dieser Verordnung an geltenden Fassung im Bundesgesetzblatt bekanntmachen.

Artikel 5

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt vorbehaltlich der Sätze 2 und 3 am Tage nach der Verkündung in Kraft. Artikel 1 Nr. 1, 2 und 3 Buchstabe a und b tritt am 1. August 1998 in Kraft. Die Artikel 2 und 3 Nr. 1 Buchstabe a und Nr. 2 treten am 1. Februar 1999 in Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.

Bonn, den 31. Januar 1998

Der Bundesminister
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Jochen Borchert

Der Bundesminister für Gesundheit
Horst Seehofer

Verkündungen im Bundesanzeiger

Gemäß § 1 Abs. 2 des Gesetzes über die Verkündung von Rechtsverordnungen in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 114-1, veröffentlichten bereinigten Fassung wird auf folgende im Bundesanzeiger verkündete Rechtsverordnungen nachrichtlich hingewiesen:

Datum und Bezeichnung der Verordnung	Seite	Bundesanzeiger (Nr. vom)	Tag des Inkrafttretens
20. 1. 98 Einundvierzigste Verordnung zur Änderung der Außenwirtschaftsverordnung 7400-1-6	985	(19 29. 1. 98)	30. 1. 98
28. 1. 98 Verordnung über zusätzliche Schutzmaßnahmen gegen die Schweinepest beim Verbringen von Schweinen neu: 7831-1-41-27	1113	(21 31. 1. 98)	1. 2. 98
8. 1. 98 Siebte Verordnung des Luftfahrt-Bundesamts zur Änderung der Hundertvierunddreißigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Instrumentenflugregeln zum und vom Sonderlandeplatz Hamburg-Finkenwerder) 96-1-2-134	1113	(21 31. 1. 98)	26. 2. 98
13. 1. 98 Verordnung des Luftfahrt-Bundesamts zur Aufhebung der Einundsiebzigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Sichtflugregeln zum und vom Flughafen Köln-Bonn) 96-1-2-71	1114	(21 31. 1. 98)	12. 2. 98
13. 1. 98 Hundertsechundachtzigste Durchführungsverordnung des Luftfahrt-Bundesamts zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Sichtflugregeln zum und vom Flughafen Köln-Bonn) neu: 96-1-2-186	1114	(21 31. 1. 98)	12. 2. 98
15. 1. 98 Zwölfte Verordnung des Luftfahrt-Bundesamts zur Änderung der Hundertzweiundzwanzigsten Durchführungsverordnung zur Luftverkehrs-Ordnung (Festlegung von Flugverfahren für An- und Abflüge nach Instrumentenflugregeln zum und vom Flughafen Düsseldorf) 96-1-2-122	1114	(21 31. 1. 98)	1. 2. 98

Bundesgesetzblatt Teil II

Nr. 2, ausgegeben am 2. Februar 1998

Tag	Inhalt	Seite
27. 1. 98	Gesetz zu dem Protokoll vom 16. September 1996 zum Abkommen vom 13. Juli 1978 zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Republik Argentinien zur Vermeidung der Doppelbesteuerung auf dem Gebiet der Steuern vom Einkommen und vom Vermögen GESTA: XD013	18
18. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über die Internationale Seefunksatelliten-Organisation (INMARSAT)	20
18. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Abkommens über strafbare und bestimmte andere an Bord von Luftfahrzeugen begangene Handlungen	21

Tag	Inhalt	Seite
18. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Internationalen Übereinkommens über Maßnahmen auf Hoher See bei Ölverschmutzungs-Unfällen	21
18. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Protokolls zur 2. Änderung des Abkommens über die Internationale Zivilluftfahrt	22
18. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Protokolls zur 4. Änderung des Abkommens über die Internationale Zivilluftfahrt	22
19. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Protokolls zur Änderung des Artikels 50 Buchstabe a des Abkommens über die Internationale Zivilluftfahrt	23
25. 11. 97	Bekanntmachung der Resolution des Ministerrates der Europäischen Konferenz der Verkehrsminister (CEMT) über die Lage des multilateralen CEMT-Kontingents im grenzüberschreitenden Straßengüterverkehr am 1. Januar 1992	23
25. 11. 97	Bekanntmachung der Gesamtresolution des Ministerrates der Europäischen Konferenz der Verkehrsminister (CEMT) zum Straßengüterverkehr	32
25. 11. 97	Bekanntmachung der Resolution des Ministerrates der Europäischen Konferenz der Verkehrsminister (CEMT) zur Einführung des supergrünen Lkw im Rahmen des multilateralen Kontingents	38
25. 11. 97	Bekanntmachung über die Verteilung des multilateralen CEMT-Kontingents im grenzüberschreitenden Straßengüterverkehr ab 1. Januar 1997	47
25. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich der Europäischen Sozialcharta	53
25. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich der Änderung von 1990 des Montrealer Protokolls über Stoffe, die zu einem Abbau der Ozonschicht führen	54
25. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich der Änderung von 1992 des Montrealer Protokolls über Stoffe, die zu einem Abbau der Ozonschicht führen	55
25. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Abkommens über die Einfuhr von Gegenständen erzieherischen, wissenschaftlichen oder kulturellen Charakters sowie des Protokolls zu diesem Abkommen	55
25. 11. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über die gerichtliche Zuständigkeit und die Vollstreckung gerichtlicher Entscheidungen in Zivil- und Handelssachen	56
1. 12. 97	Bekanntmachung über das Inkrafttreten des Rahmenübereinkommens des Europarats vom 1. Februar 1995 zum Schutz nationaler Minderheiten	57
2. 12. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Internationalen Paktes über bürgerliche und politische Rechte	58
2. 12. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über die Bestimmung des zuständigen Staates für die Prüfung eines in einem Mitgliedstaat der Europäischen Gemeinschaften gestellten Asylantrags	62
3. 12. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Zweiten Fakultativprotokolls zu dem Internationalen Pakt über bürgerliche und politische Rechte zur Abschaffung der Todesstrafe	62
4. 12. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Übereinkommens über die Sklaverei sowie des Zusatzübereinkommens über die Abschaffung der Sklaverei, des Sklavenhandels und sklavereiähnlicher Einrichtungen und Praktiken	63
4. 12. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Rahmenübereinkommens der Vereinten Nationen über Klimaänderungen	63
10. 12. 97	Bekanntmachung über den Geltungsbereich des Protokolls über die Vorrechte und Immunitäten der Internationalen Seefunksatelliten-Organisation (INMARSAT)	64

Preis dieser Ausgabe: 10,40 DM (8,40 DM zuzüglich 2,00 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 11,50 DM.

Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 7%.

Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509 oder gegen Vorausrechnung.

Hinweis auf Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaften,

die mit ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften unmittelbare Rechtswirksamkeit in der Bundesrepublik Deutschland erlangt haben.

Aufgeführt werden nur die Verordnungen der Gemeinschaften, die im Inhaltsverzeichnis des Amtsblattes durch Fettdruck hervorgehoben sind.

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift	ABI. EG – Ausgabe in deutscher Sprache – Nr./Seite	vom
Vorschriften für die Agrarwirtschaft		
7. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 19/98 der Kommission zur Aussetzung des Verkaufs von Butter aus öffentlichen Beständen gemäß Verordnung (EWG) Nr. 3143/85 über den Absatz von Butter zu herabgesetzten Preisen aus Beständen der Interventionsstellen für den unmittelbaren Verbrauch in Form von Butterfett und der Gewährung der Beihilfe gemäß Verordnung (EWG) Nr. 429/90 über die Gewährung einer Beihilfe im Ausschreibungsverfahren für Butterfett zum unmittelbaren Verbrauch in der Gemeinschaft	L 4/39	8. 1. 98
7. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 20/98 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 2200/96 des Rates hinsichtlich der Beihilfen für vorläufig anerkannte Erzeugergruppierungen	L 4/40	8. 1. 98
7. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 21/98 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur besonderen Regelung der Versorgung der französischen überseeischen Departements im Sektor Schafe und Ziegen für das Jahr 1998	L 4/44	8. 1. 98
7. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 22/98 der Kommission zur Festsetzung der Pauschalvergütung je landwirtschaftlichen Betriebsbogen für das Rechnungsjahr 1998 im Rahmen des Informationsnetzes landwirtschaftlicher Buchführungen	L 4/47	8. 1. 98
7. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 23/98 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 689/92 zur Festlegung des Verfahrens und der Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen	L 4/48	8. 1. 98
7. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 24/98 der Kommission zur Gewährung der in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 3763/91 genannten Beihilfe für die Versorgung von Guayana mit Futtermitteln im Zeitraum vom 1. Juli 1994 bis 30. April 1996	L 4/49	8. 1. 98
7. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 26/98 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur besonderen Regelung der Versorgung der Azoren und Madeiras im Sektor Schafe und Ziegen für das Jahr 1998	L 4/53	8. 1. 98
8. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 30/98 der Kommission zur Ergänzung des Umstrukturierungsplans nach der Verordnung (EWG) Nr. 1487/92 über eine pauschale Beihilfe für den Zuckerrohranbau in den französischen überseeischen Departements	L 5/1	9. 1. 98
Andere Vorschriften		
29. 12. 97 Verordnung (EG) Nr. 2636/97 des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 70/97 über die Einfuhrregelung der Gemeinschaft für Waren mit Ursprung in den Republiken Bosnien-Herzegowina, Kroatien, der Bundesrepublik Jugoslawien und der Ehemaligen Jugoslawischen Republik Mazedonien sowie für Wein mit Ursprung in der Republik Slowenien	L 356/16	31. 12. 97
19. 12. 97 Verordnung (EG) Nr. 3/98 des Rates zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1568/97 über autonome Übergangsmaßnahmen zu den Abkommen über Präferenzregelungen im Handel mit Polen, Ungarn, der Slowakei, der Tschechischen Republik, Rumänien und Bulgarien für bestimmte landwirtschaftliche Verarbeitungserzeugnisse	L 2/1	6. 1. 98
6. 1. 98 Verordnung (EG) Nr. 9/98 der Kommission zur Erteilung von Lizenzen für die Einfuhr von Bruchreis mit Ursprung in den Staaten Afrikas, der Karibik und des Pazifiks gemäß Verordnung (EWG) Nr. 715/90 des Rates	L 3/9	7. 1. 98

Herausgeber: Bundesministerium der Justiz – Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. – Druck: Bundesdruckerei GmbH, Zweigniederlassung Bonn.

Bundesgesetzblatt Teil I enthält Gesetze sowie Verordnungen und sonstige Bekanntmachungen von wesentlicher Bedeutung, soweit sie nicht im Bundesgesetzblatt Teil II zu veröffentlichen sind.

Bundesgesetzblatt Teil II enthält

- a) völkerrechtliche Übereinkünfte und die zu ihrer Inkraftsetzung oder Durchsetzung erlassenen Rechtsvorschriften sowie damit zusammenhängende Bekanntmachungen,
b) Zolltarifvorschriften.

Laufender Bezug nur im Verlagsabonnement. Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie Bestellungen bereits erschienener Ausgaben:

Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H., Postfach 13 20, 53003 Bonn
Telefon: (02 28) 3 82 08 - 0, Telefax: (02 28) 3 82 08 - 36.

Bezugspreis für Teil I und Teil II halbjährlich je 88,00 DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 2,80 DM zuzüglich Versandkosten. Dieser Preis gilt auch für Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Januar 1997 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postgirokonto Bundesgesetzblatt Köln 3 99-509, BLZ 370 100 50, oder gegen Vorausrechnung.

Preis dieser Ausgabe: 18,80 DM (16,80 DM zuzüglich 2,00 DM Versandkosten), bei Lieferung gegen Vorausrechnung 19,20 DM.

Im Bezugspreis ist die Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 7%.

ISSN 0341-1095

Bundesanzeiger Verlagsges.m.b.H. · Postfach 13 20 · 53003 Bonn

Postvertriebsstück · Deutsche Post AG · G 5702 · Entgelt bezahlt

Datum und Bezeichnung der Rechtsvorschrift		ABl. EG	
		– Ausgabe in deutscher Sprache – Nr./Seite vom	
11. 12. 97	Verordnung (EG) Nr. 11/98 des Rates zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 684/92 zur Einführung gemeinsamer Regeln für den grenzüberschreitenden Personenverkehr mit Kraftomnibussen	L 4/1	8. 1. 98
11. 12. 97	Verordnung (EG) Nr. 12/98 des Rates über die Bedingungen für die Zulassung von Verkehrsunternehmern zum Personenkraftverkehr innerhalb eines Mitgliedstaats, in dem sie nicht ansässig sind	L 4/10	8. 1. 98
6. 1. 98	Verordnung (EG) Nr. 17/98 der Kommission zur Festsetzung von Durchschnittswerten je Einheit für die Ermittlung des Zollwerts bestimmter verderblicher Waren	L 4/22	8. 1. 98
7. 1. 98	Verordnung (EG) Nr. 18/98 der Kommission zur Einführung eines vorläufigen Antidumpingzolls auf die Einfuhren von Seilen aus synthetischen Chemiefasern mit Ursprung in Indien	L 4/28	8. 1. 98
7. 1. 98	Verordnung (EG) Nr. 25/98 der Kommission zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 441/96 zur Festlegung bestimmter Durchführungsbestimmungen zu einem Zollkontingent für aus Polen eingeführte Kartoffelstärke	L 4/51	8. 1. 98
—	Berichtigung der Verordnung (EWG) Nr. 2238/93 der Kommission vom 26. Juli 1993 über die Begleitpapiere für die Beförderung von Weinbauernerzeugnissen und die im Weinsektor zu führenden Ein- und Ausgangsbücher (ABl. L 200 vom 10. 8. 1993)	L 6/42	10. 1. 98
—	Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 2616/97 der Kommission vom 16. Dezember 1997 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1445/95 mit Durchführungsvorschriften für Einfuhr- und Ausfuhrlicenzen für Rindfleisch (ABl. L 353 vom 24. 12. 1997)	L 6/42	10. 1. 98
—	Berichtigung der Verordnung (EG) Nr. 1472/97 der Kommission vom 28. Juli 1997 zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 3201/90 über Durchführungsbestimmungen für die Bezeichnung und Aufmachung der Weine und der Traubenmoste (ABl. L 200 vom 29. 7. 1997)	L 10/43	16. 1. 98
—	Berichtigung der Verordnung (EGKS, EG, Euratom) Nr. 2591/97 des Rates vom 18. Dezember 1997 zur Angleichung der Dienst- und Versorgungsbezüge der Beamten und sonstigen Bediensteten der Europäischen Gemeinschaften sowie der Berichtigungskoeffizienten, die auf diese Dienst- und Versorgungsbezüge anwendbar sind, mit Wirkung vom 1. Juli 1997 (ABl. L 351 vom 23. 12. 1997)	L 11/45	17. 1. 98