

VERORDNUNG (EU) Nr. 1130/2011 DER KOMMISSION

vom 11. November 2011

zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe im Hinblick auf eine Liste der Europäischen Union der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmittelenzymen, Lebensmittelaromen und Nährstoffen zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 10 und Artikel 30 Absätze 2, 3 und 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Nach Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sind für die Europäische Union Listen der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen (Teile 1 und 2), in Lebensmittelenzymen (Teil 3), in Lebensmittelaromen (Teil 4) und in Nährstoffen oder Kategorien davon (Teil 5) zu erstellen; dabei ist nach Artikel 4 Absatz 4 der genannten Verordnung zu verfahren. Diese Lebensmittelzusatzstoffe werden verwendet, um in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen oder -aromen oder in Nährstoffen eine technologische Wirkung zu erzielen.
- (2) Die Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 werden den einzelnen Funktionsklassen von Anhang I je nach ihrer technischen Hauptfunktion zugeordnet. Nach Artikel 9 der genannten Verordnung schließt diese Zuordnung jedoch nicht aus, dass sie auch für andere Zwecke verwendet werden können.
- (3) Mit der Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel ⁽²⁾ als Trägerstoffe in Lebensmittelzusatzstoffen zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe sollten mit ihren Verwendungsbedingungen in Anhang III Teil 1 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen werden, da sie erwiesenermaßen den allgemeinen Bedingungen für die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in EU-Listen und für ihre Verwendung, insbesondere nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe a der genannten Verordnung, entsprechen.

- (4) Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel, die in der Richtlinie 95/2/EG als zulässig aufgeführt sind und als Lebensmittelzusatzstoff eine andere Funktion als die eines Trägerstoffs haben, sollten mit denselben Verwendungsbedingungen in Anhang III Teil 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen werden. Sonstige nicht als Trägerstoffe verwendete Lebensmittelzusatzstoffe sollten ebenfalls in diese Liste aufgenommen werden.
- (5) Lebensmittelzusatzstoffe und Trägerstoffe, die für die Verwendung in Lebensmittelenzymen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Enzyme ⁽³⁾ zugelassen sind, sollten mit ihren Verwendungsbedingungen in Anhang III Teil 3 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen werden.
- (6) Lebensmittelzusatzstoffe, die gemäß der Richtlinie 95/2/EG für die Verwendung in Lebensmittelaromen zugelassen wurden, sollten mit ihren Verwendungsbedingungen in Anhang III Teil 4 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen werden, da sie erwiesenermaßen Artikel 6 der genannten Verordnung entsprechen.
- (7) Lebensmittelzusatzstoffe und Trägerstoffe, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln ⁽⁴⁾, der Richtlinie 2002/46/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juni 2002 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Nahrungsergänzungsmittel ⁽⁵⁾, der Richtlinie 2009/39/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 6. Mai 2009 über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind ⁽⁶⁾, und der Verordnung (EG) Nr. 953/2009 der Kommission vom 13. Oktober 2009 über Stoffe, die Lebensmitteln für eine besondere Ernährung zu besonderen Ernährungszwecken zugefügt werden dürfen ⁽⁷⁾, für die Verwendung in Nährstoffen zugelassen wurden, sollten mit ihren Verwendungsbedingungen in Anhang III Teil 5 Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen werden. Andere Lebensmittelzusatzstoffe, die anders als Trägerstoffe wirken, sollten ebenfalls in diese Liste aufgenommen werden, da eine technologische Notwendigkeit besteht, die zum Zeitpunkt des Erlasses der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 nicht berücksichtigt wurde.

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.

⁽²⁾ ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1.

⁽³⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7.

⁽⁴⁾ ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26.

⁽⁵⁾ ABl. L 183 vom 12.7.2002, S. 51.

⁽⁶⁾ ABl. L 124 vom 20.5.2009, S. 21.

⁽⁷⁾ ABl. L 269 vom 14.10.2009, S. 9.

- (8) Lebensmittelzusatzstoffe, die gemäß der Richtlinie 95/2/EG als Zusatzstoffe in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder zugelassen wurden und eine Funktion als Lebensmittelzusatzstoff in Nährstoffen haben, sollten mit denselben Verwendungsbedingungen in die Liste in Anhang III Teil 5 Abschnitt B der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen werden. Bei der Erstellung dieser Liste sollte das Gutachten des Wissenschaftlichen Lebensmittelausschusses über Zusatzstoffe in Nährstoffzubereitungen für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Entwöhnungsnahrung vom 13. Juni 1997 ⁽¹⁾ berücksichtigt werden.
- (9) Aus Gründen der Transparenz und der Schlüssigkeit sollten besondere Regeln für die Verwendungsbedingungen von Lebensmittelzusatzstoffen in Zubereitungen von Zusatzstoffen/Enzymen/Nährstoffen festgelegt werden.
- (10) Stoffe wie Sulfite, Benzoate, Polysorbate, Sorbitester und Zuckerester sollten in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen werden; diese Stoffe werden nach dem Bericht der Kommission über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union ⁽²⁾ auf Stufe 3 untersucht und gelten im Hinblick auf den ADI-Wert als bedenklich. Die Bedingungen für die Verwendung dieser Stoffe können im Nachgang zu der Stellungnahme überprüft werden, die von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit im Rahmen des Neubewertungsprogramms nach der Verordnung (EU) Nr. 257/2010 der Kommission ⁽³⁾ zur Aufstellung eines Programms zur Neubewertung zugelassener Lebensmittelzusatzstoffe, bei dem unter anderem auch die Aufnahme berücksichtigt wird, zu erwarten ist.
- (11) Die spezifischen Angaben zu den in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffen betreffend Ursprung, Reinheitskriterien und sonstige wesentliche Merkmale finden sich in 2008/128/EG vom 22. Dezember 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe ⁽⁴⁾, 2008/60/EG vom 17. Juni 2008 zur Festlegung spezifischer Kriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽⁵⁾, und Richtlinie 2008/84/EG vom 27. August 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel ⁽⁶⁾.
- (12) Da einige der Zubereitungen seit Jahrzehnten verwendet werden, sollte ein Übergangszeitraum von 24 Monaten nach Inkrafttreten dieser Verordnung eingeräumt werden, um den Lebensmittelunternehmern Gelegenheit zur Anpassung an die Bestimmungen von Anhang III Teile 2, 3 und 5 Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in der Fassung der vorliegenden Verordnung zu geben. Ein Übergangszeitraum von 18 Monaten nach Inkrafttreten dieser Verordnung sollte eingeräumt werden, um den Lebensmittelunternehmern Gelegenheit zur Anpassung an die Bestimmungen der Teile 1 und 4 des mit der vorliegenden Verordnung geänderten Anhangs III zu geben.
- (13) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit, und weder das Europäische Parlament noch der Rat haben ihnen widersprochen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.

Artikel 2

Übergangsbestimmungen

Zubereitungen, die Anhang III Teile 2, 3 und/oder 5 Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in der Fassung der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, können im Einklang mit einzelstaatlichen Vorschriften noch 24 Monate nach Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel, die solche Zubereitungen enthalten, die innerhalb dieses Zeitraums rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen noch verkauft werden, bis die Bestände erschöpft sind.

Zubereitungen, die Anhang III Teile 1 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in der Fassung der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, können im Einklang mit den Anhängen I bis VI der Richtlinie 95/2/EG bis 31. Mai 2013 in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel, die solche Zubereitungen enthalten, die innerhalb dieses Zeitraums rechtmäßig in Verkehr gebracht wurden, dürfen noch verkauft werden, bis die Bestände erschöpft sind.

⁽¹⁾ Opinion of the Scientific Committee on Food on Additives in nutrient preparations for use in infant formulae, follow-on formulae and weaning food, Reports of SCF (40th series, 1998).

⁽²⁾ Bericht der Kommission über die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in der Europäischen Union, KOM(2001) 542 endgültig.

⁽³⁾ ABl. L 80 vom 26.3.2010, S. 19.

⁽⁴⁾ ABl. L 6 vom 10.1.2009, S. 20.

⁽⁵⁾ ABl. L 158 vom 18.6.2008, S. 17.

⁽⁶⁾ ABl. L 253 vom 20.9.2008, S. 1.

*Artikel 3***Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 20. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 2. Dezember 2011.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 11. November 2011

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

„ANHANG III

EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen sowie in Nährstoffen zugelassenen Zusatzstoffe, auch Trägerstoffe, mit den Bedingungen für ihre Verwendung*Begriffsbestimmungen:*

1. ‚Nährstoffe‘: Für die Zwecke dieses Anhangs sind Nährstoffe Vitamine, Mineralstoffe und andere für Ernährungszwecke zugesetzte Stoffe, sowie für physiologische Zwecke zugesetzte Stoffe im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006, der Richtlinie 2002/46/EG, der Richtlinie 2009/39/EG und der Verordnung (EG) Nr. 953/2009.
2. ‚Zubereitung‘: Für die Zwecke dieses Anhangs ist eine Zubereitung eine Formulierung von einem oder mehreren Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und/oder Nährstoffen, der Stoffe wie beispielsweise Lebensmittelzusatzstoffe und/oder andere Lebensmittelzutaten beigemischt sind, um die Lagerung, den Verkauf, die Standardisierung, die Verdünnung oder die Lösung zu erleichtern.

TEIL 1

Trägerstoffe in Lebensmittelzusatzstoffen

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf	
E 1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	1 000 mg/kg im Endlebensmittel (als Restgehalt) (*)	Farbstoffe, Emulgatoren und Antioxidationsmittel	
E 422	Glycerin	<i>quantum satis</i>	Alle Lebensmittelzusatzstoffe	
E 420	Sorbit			
E 421	Mannit			
E 953	Isomalt			
E 965	Maltit			
E 966	Lactit			
E 967	Xylit			
E 968	Erythrit			
E 400 - E 404	Alginsäure — Alginate (Teil 6 Tabelle 7)			
E 405	Propylenglycolalginat			
E 406	Agar-Agar			
E 407	Carrageen			
E 410	Johannisbrotkernmehl			
E 412	Guarkernmehl			
E 413	Traganth			
E 414	Gummi arabicum			
E 415	Xanthan			
E 440	Pektine			
E 432 - E 436	Polysorbate (Teil 6 Tabelle 4)	<i>quantum satis</i>		Antischaummittel
E 442	Ammoniumphosphatide	<i>quantum satis</i>		Antioxidationsmittel
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Lebensmittelzusatzstoffe	
E 461	Methylcellulose			
E 462	Ethylcellulose			
E 463	Hydroxypropylcellulose			
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose			
E 465	Ethylmethylcellulose			
E 466	Carboxymethylcellulose (Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)			

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
E 322	Lecithine	<i>quantum satis</i>	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 432 - E 436	Polysorbate (Teil 6 Tabelle 4)		
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren		
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren		
E 491 - E 495	Sorbitester (Teil 6 Tabelle 5)	<i>quantum satis</i>	Farbstoffe und Antischaummittel
E 1404	Oxidierter Stärke	<i>quantum satis</i>	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 1410	Monostärkephosphat		
E 1412	Distärkephosphat		
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat		
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat		
E 1420	Acetylierte Stärke		
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat		
E 1440	Hydroxypropylstärke		
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat		
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat		
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke		
E 170	Calciumcarbonat		
E 263	Calciumacetat		
E 331	Natriumcitrate		
E 332	Kaliumcitrate		
E 341	Calciumphosphate		
E 501	Kaliumcarbonate		
E 504	Magnesiumcarbonate		
E 508	Kaliumchlorid		
E 509	Calciumchlorid		
E 511	Magnesiumchlorid		
E 514	Natriumsulfate		
E 515	Kaliumsulfate		
E 516	Calciumsulfat		
E 517	Ammoniumsulfat		
E 577	Kaliumgluconat		
E 640	Glycin und sein Natriumsalz		
E 1505 (*)	Triethylcitrat		
E 1518 (*)	Glycerintriacetat (Triacetin)		

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
E 551	Siliciumdioxid	<i>quantum satis</i>	Emulgatoren und Farbstoffe
E 552	Calciumsilicat		
E 553b	Talkum	50 mg/kg in der Farbstoffzubereitung	Farbstoffe
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	<i>quantum satis</i>	Farbstoffe
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	<i>quantum satis</i>	Süßungsmittel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 322	Lecithine	<i>quantum satis</i>	Überzugmittel für Obst
E 432 - E 436	Polysorbate		
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
E 491 - E 495	Sorbitester		
E 570	Speisefettsäuren		
E 900	Dimethylpolysiloxan		
E 1521	Polyethylenglycol		
E 425	Konjak	<i>quantum satis</i>	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 459	Beta-Cyclodextrin	1 000 mg/kg im Endlebensmittel	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose Vernetzter Cellulosekautschuk	<i>quantum satis</i>	Süßungsmittel
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	90 %, bezogen auf das Pigment	In E 171, Titandioxid, und E 172, Eisenoxide und Eisenhydroxide

(*) Höchstmenge aus allen Quellen in Lebensmitteln: 3 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination mit E 1505, E 1517 und E 1518). Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.

TEIL 2

Lebensmittelzusatzstoffe außer Trägerstoffen in Lebensmittelzusatzstoffen (*)

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
Tabelle 1		<i>quantum satis</i>	Alle Zubereitungen von Lebensmittelzusatzstoffen
E 200 - E 203	Sorbinsäure — Sorbate (Teil 6 Tabelle 3)	1 500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im Endprodukt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
E 210	Benzoessäure		
E 211	Natriumbenzoat		
E 212	Kaliumbenzoat		
E 220 - E 228	Schwefeldioxid — Sulfite (Teil 6 Tabelle 3)	100 mg/kg in der Zubereitung und 2 mg/kg berechnet als SO ₂ im Endprodukt	Farbstoffzubereitungen (außer E 163, Anthocyane, E 150 b, Sulfitaugen-Zuckerulör, und E 150 d, Ammonsulfit-Zuckerulör) (**)

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	20 mg/kg einzeln oder in Kombination (auf den Fettgehalt bezogen) in der Zubereitung 0,4 mg/kg im Endprodukt (einzeln oder in Kombination)	Emulgatoren mit Gehalt an Speisefettsäuren
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)		
E 338	Phosphorsäure	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P ₂ O ₅)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
E 339	Natriumphosphate		
E 340	Kaliumphosphate		
E 343	Magnesiumphosphate		
E 450	Diphosphate		
E 451	Triphosphate		
E 341	Calciumphosphate	40 000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P ₂ O ₅)	Zubereitungen von Farbstoffen und Emulgatoren
		10 000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P ₂ O ₅)	Zubereitungen von Polyolen
		10 000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P ₂ O ₅)	Zubereitungen von E 412, Guarkernmehl
E 392	Extrakt aus Rosmarin	1 000 mg/kg in der Zubereitung, 5 mg/kg im Endprodukt berechnet als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure	Farbstoffzubereitungen
E 416	Karayagummi	50 000 mg/kg in der Zubereitung, 1 mg/kg im Endprodukt	Farbstoffzubereitungen
E 432 - E 436	Polysorbate	<i>quantum satis</i>	Farbstoffzubereitungen, fettlösliche Antioxidationsmittel und Überzugmittel für Obst
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Farbstoffzubereitungen und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Farbstoffzubereitungen und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	50 000 mg/kg in der Zubereitung, 500 mg/kg im Endlebensmittel	Als Emulgator in Farbstoffzubereitungen für: Surimi und Fischprodukte japanischer Art (Kamboko) (E 120, Echtes Karmin (Cochenille)) Fleischprodukte, Fischpasten und Fruchtzubereitungen für aromatisierte Milchprodukte und Desserts (E 163, Anthocyane, E 100, Kurkumin, und E 120 Echtes Karmin (Cochenille))
E 491 - E 495	Sorbitester (Teil 6 Tabelle 5)	<i>quantum satis</i>	Farbstoffzubereitungen, Antischaummittel und Überzugmittel für Obst
E 551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Farbstoffzubereitungen in Pulverform
		10 000 mg/kg in der Zubereitung	E 508, Kaliumchlorid, und Zubereitungen von E 412, Guarkernmehl

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
E 551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Emulgatoren
E 552	Calciumsilicat		
E 551	Siliciumdioxid	10 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Polyolen
E 552	Calciumsilicat		
E 553a	Magnesiumsilicat		
E 553b	Talkum		
E 900	Dimethylpolysiloxan	200 mg/kg in der Zubereitung, 0,2 mg/l im Endlebensmittel	Farbstoffzubereitungen von E 160 a, Karotine, E 160 b, Annatto (Bixin, Norbixin), E 160 c, Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin), E 160 d, Lycopin, und E 160 e, Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester
E 903	Carnaubawachs	130 000 mg/kg in der Zubereitung, 1 200 mg/kg im Endprodukt aus allen Quellen	Als Stabilisator in Zubereitungen von Süßungsmitteln und/oder Säuren für Kaugummi

(*) Ausgenommen als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassene Enzyme.

(**) Anthocyane (E 163) können bis zu 100 000 mg/kg an Sulfiten enthalten. Nach den Reinheitskriterien (Richtlinie 2008/128/EG) dürfen Sulfitlaugen-Zuckerulör (E 150 b) und Ammonsulfit-Zuckerulör (E 150 d) 200 mg/kg enthalten.

Anmerkung: Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Teil 2:

- (1) Die in Tabelle 1 von Teil 6 dieses Anhangs aufgeführten Zusatzstoffe, die im allgemeinen grundsätzlich ohne Höchstmengenbeschränkung (*quantum-satis*-Grundsatz) für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind und der Gruppe I in Anhang II Teil C Nummer 1 angehören, unterliegen als Zusatzstoffe (nicht als Trägerstoffe) in Lebensmittelzusatzstoffen grundsätzlich keiner Höchstmengenbeschränkung, sofern nicht anders angegeben.
- (2) Bei Phosphaten und Silicaten wurden nur für die Zusatzstoffzubereitung, nicht für das Endlebensmittel, Höchstmengen festgelegt.
- (3) Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Zusatzstoffzubereitung und das Endlebensmittel Höchstmengen festgelegt.
- (4) Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

PART 3

Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich der Trägerstoffe in Lebensmittelenzymen (*)

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 170	Calciumcarbonat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 200	Sorbinsäure	20 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kaliumsorbat				
E 210	Benzoesäure	5 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) 12 000 mg/kg in Lab	1,7 mg/kg	0,85 mg/l	
E 211	Natriumbenzoat		5 mg/kg in Käse, in dem Lab verarbeitet wurde	2,5 mg/l in Getränken auf Molkebasis, in denen Lab verarbeitet wurde	
E 214	PHB-Ester (Ethyl-p-hydroxybenzoat)	2 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	PHB-Ethylester-Natriumsalz (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)				
E 218	PHB-Methylester (Methyl-p-hydroxybenzoat)				
E 219	PHB-Methylester-Natriumsalz (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)				

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 220	Schwefeldioxid	2 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO ₂) 5 000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen 6 000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natriumsulfit				
E 222	Natriumhydrogensulfit				
E 223	Natriummetabisulfit				
E 224	Kaliummetabisulfit				
E 250	Natriumnitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Keine Verwendung	
E 260	Essigsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 262	Natriumacetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 263	Calciumacetat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 270	Milchsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 281	Natriumpropionat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	50 mg/l	
E 290	Kohlendioxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 296	Äpfelsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 300	Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 301	Natriumascorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 302	Calciumascorbat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 307	Alpha-Tocopherol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 308	Gamma-Tocopherol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 309	Delta-Tocopherol	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 322	Lecithine	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 325	Natriumlactat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 326	Kaliumlactat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 327	Calciumlactat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 330	Citronensäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 331	Natriumcitrate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 332	Kaliumcitrate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 333	Calciumcitrate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 334	Weinsäure (L+)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 335	Natriumtartrate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 336	Kaliumtartrate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 337	Natrium-Kaliumtartrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 350	Natriummalate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 338	Phosphorsäure	10 000 mg/kg (berechnet als P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 339	Natriumphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 340	Kaliumphosphate				
E 341	Calciumphosphate				
E 343	Magnesiumphosphate				
E 351	Kaliummalat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 352	Calciummalate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 354	Calciumtartrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 380	Triammoniumcitrat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 400	Alginsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 401	Natriumalginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 402	Kaliumalginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 403	Ammoniumalginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 404	Calciumalginat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 406	Agar-Agar	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 407	Carrageen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 410	Johannisbrotkernmehl	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 412	Guarkernmehl	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 413	Traganth	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 414	Gummi arabicum	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 415	Xanthan	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 417	Tarakernmehl	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 418	Gellan	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 420	Sorbit	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 421	Mannit	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 422	Glycerin	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 440	Pektine	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 450	Diphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P ₂ O ₅)	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 451	Triphosphate				
E 452	Polyphosphate				
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 461	Methylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 462	Ethylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 463	Hydroxypropylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 465	Ethylmethylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Ja (nur als Trägerstoff)

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 500	Natriumcarbonate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 501	Kaliumcarbonate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja (nur E 501 (i), Kaliumcarbonat)
E 503	Ammoniumcarbonate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 504	Magnesiumcarbonate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 507	Salzsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 508	Kaliumchlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 509	Calciumchlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 511	Magnesiumchlorid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 513	Schwefelsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 514	Natriumsulfate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja (nur E 514 (i), Natriumsulfat)
E 515	Kaliumsulfate	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 516	Calciumsulfat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 517	Ammoniumsulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Ja
E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 525	Kaliumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 526	Calciumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 527	Ammoniumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 528	Magnesiumhydroxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 529	Calciumoxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 530	Magnesiumoxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der pulverförmigen Trockenenzubereitung	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 570	Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 574	Gluconsäure	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 575	Glucono-delta-Lacton	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 576	Natriumgluconat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 577	Kaliumgluconat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 578	Calciumgluconat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 640	Glycin und seine Natriumsalze	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Endlebensmittel außer Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 920	L-Cystein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 941	Stickstoff	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 942	Distickstoffoxid	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 948	Sauerstoff	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 949	Wasserstoff	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	
E 965	Maltit	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 966	Lactit	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja (nur als Trägerstoff)
E 967	Xylit	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja (nur als Trägerstoff)
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1404	Oxydierte Stärke	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1410	Monostärkephosphat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1412	Distärkephosphat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1420	Acetylierte Stärke	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1440	Hydroxypropylstärke	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1451	Acetylierte oxydierte Stärke	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	<i>quantum satis</i>	Ja
E 1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	500 g/kg	(**)	(**)	Ja (nur als Trägerstoff)

(*) Einschließlich als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassene Enzyme

(**) Höchstmenge aus allen Quellen in Lebensmitteln: 3 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination mit E 1505, E 1517 und E 1518). Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.

Anmerkung: Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Teil 3:

- (1) Die in Tabelle 1 von Teil 6 dieses Anhangs aufgeführten Zusatzstoffe, die im allgemeinen grundsätzlich ohne Höchstmengenbeschränkung (*quantum-satis*-Grundsatz) für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind und der Gruppe I in Anhang II Teil C Nummer 1 angehören, unterliegen als Zusatzstoffe (nicht als Trägerstoffe) in Lebensmittelzusatzstoffen grundsätzlich keiner Höchstmengenbeschränkung, sofern nicht anders angegeben.
- (2) Bei Phosphaten und Silicaten wurden bei Verwendung als Zusatzstoffe nur für die Enzymzubereitung, nicht für das Endlebensmittel, Höchstmengen festgelegt.
- (3) Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Enzymzubereitung und das Endlebensmittel Höchstmengen festgelegt.
- (4) Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

TEIL 4

Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich der Trägerstoffe in Lebensmittelaromen

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
Tabelle 1		Alle Aromen	<i>quantum satis</i>
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968	Sorbit Mannit Isomalt Maltit Lactit Xylit Erythrit	Alle Aromen	Außer zum Süßen <i>quantum satis</i> , nicht als Geschmacksverstärker
E 200 - E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Sorbinsäure und Sorbate (Teil 6 Tabelle 2) Benzoessäure Natriumbenzoat Kaliumbenzoat Calciumbenzoat	Alle Aromen	1 500 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) in Aromen
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ) Butylhydroxyanisol (BHA)	Etherische Öle Andere Aromen als etherische Öle	1 000 mg/kg (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in etherischen Ölen 100 mg/kg (*) (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200 mg/kg (*) (TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in Aromen
E 338 - E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate (Teil 6 Tabelle 6)	Alle Aromen	40 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P ₂ O ₅) in Aromen
E 392	Extrakt aus Rosmarin	Alle Aromen	1 000 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) in Aromen
E 416	Karayagummi	Alle Aromen	50 000 mg/kg in Aromen
E 425	Konjak	Alle Aromen	<i>quantum satis</i>
E 432 - E 436	Polysorbate (Tabelle 4).	Alle Aromen außer flüssigen Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin (**) Flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthaltende Lebensmittel	10 000 mg/kg in Aromen 1 000 mg/kg im Endlebensmittel
E 459	Beta-Cyclodextrin	Eingekapselte Aromen in: — aromatisierten Tees und aromatisierten sofortlöslichen Getränkepulvern — aromatisierten Snacks	500 mg/l im Lebensmittelenderzeugnis 1 000 mg/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
E 551	Siliciumdioxid	Alle Aromen	50 000 mg/kg in Aromen
E 900	Dimethylpolysiloxan	Alle Aromen	10 mg/kg in Aromen
E 901	Bienenwachs	Aromen in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken	200 mg/l in aromatisierten Getränken
E 1505	Triethylcitrat	Alle Aromen	3 000 mg/kg aus allen Quellen in verzehfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder kombiniert. Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
E 1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)		
E 1519	Benzylalkohol	Aromen für:	
		— Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	100 mg/l im Lebensmittelenderzeugnis
		— Süßwaren, einschließlich Schokolade und feine Backwaren	250 mg/kg aus allen Quellen in verzehfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln

(*) Proportionalitätsprinzip: Wenn Kombinationen von Gallaten, TBHQ und BHA verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren.

(**) Gewürzoleoresin ist definiert als Gewürzextrakt, bei dem das Extraktionslösungsmittel verdampft wurde, so dass ein Gemisch des flüchtigen Öls und des harzigen Materials des Gewürzes übrigbleibt.

TEIL 5

Lebensmittelzusatzstoffe in Nährstoffen

Abschnitt A

— Lebensmittelzusatzstoffe in Nährstoffen außer den Nährstoffen für die in Anhang III Teil E Nummer 13.1 aufgeführten Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 170	Calciumcarbonat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 260	Essigsäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 261	Kaliumacetat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 262	Natriumacetat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 263	Calciumacetat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 270	Milchsäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 290	Kohlendioxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 296	Äpfelsäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 300	Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 301	Natriumascorbat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 302	Calciumascorbat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 307	Alpha-Tocopherol	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 308	Gamma-Tocopherol	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 309	Delta-Tocopherol	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 322	Lecithine	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 325	Natriumlactat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 326	Kaliumlactat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 327	Calciumlactat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 330	Citronensäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 331	Natriumcitrate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 332	Kaliumcitrate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 333	Calciumcitrate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 334	Weinsäure (L+)	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 335	Natriumtartrate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 336	Kaliumtartrate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 337	Natrium-Kaliumtartrat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 338 - E 452	Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate (Tabelle 6)	40 000 mg/kg berechnet als P ₂ O ₅ in der Nährstoffzubereitung	Alle Nährstoffe	
E 350	Natriummalate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 351	Kaliummalat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 352	Calciummalate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 354	Calciumtartrat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 380	Triammoniumcitrat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 392	Extrakt aus Rosmarin	1 000 mg/kg in der Zubereitung von Beta-Carotin, 5 mg/kg im Endprodukt berechnet als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure	Zubereitungen von Beta-Carotin und Lycopin	
E 400 - E 404	Alginsäure — Alginate (Teil & Tabelle 7)	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 406	Agar-Agar	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 407	Carrageen	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 410	Johannisbrotkernmehl	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 412	Guarkernmehl	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 413	Traganth	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 414	Gummi arabicum	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 415	Xanthan	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 417	Tarakernmehl	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 418	Gellan	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 420	Sorbit	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 421	Mannit	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 422	Glycerin	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 432 - E 436	Polysorbate (Teil & Tabelle 4)	<i>quantum satis</i> nur in Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E. In Zubereitungen von Vitamin A und D Höchstmenge im Endlebensmittel 2 mg/kg	Zubereitungen von Beta-Carotin, Lycopin sowie Vitamin A, D und E	Ja
E 440	Pektine	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 459	Beta-Cyclodextrin	100 000 mg/kg in der Zubereitung und 1 000 mg/kg im Endlebensmittel	Alle Nährstoffe	Ja
E 460	Cellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 461	Methylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 462	Ethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 463	Hydroxypropylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 465	Ethylmethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Endlebensmittel	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Endlebensmittel	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
E 491 - E 495	Sorbitester (Teil 6 Tabelle 5)	<i>quantum satis</i>	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Endlebensmittel	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
E 500	Natriumcarbonate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 501	Kaliumcarbonate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 503	Ammoniumcarbonate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 504	Magnesiumcarbonate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 507	Salzsäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 508	Kaliumchlorid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 509	Calciumchlorid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 511	Magnesiumchlorid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 513	Schwefelsäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 514	Natriumsulfate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 515	Kaliumsulfate	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 516	Calciumsulfat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 524	Natriumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 525	Kaliumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 526	Calciumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 527	Ammoniumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 528	Magnesiumhydroxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 529	Calciumoxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 530	Magnesiumoxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 551, E 552	Siliciumdioxid Calciumsilicat	50 000 mg/kg in der pulverförmigen Trockenzubereitung (einzeln oder in Kombination)	In pulverförmigen Trockenzubereitungen aller Nährstoffe	
		10 000 mg/kg in der Zubereitung (nur E 551)	In Zubereitungen von Kaliumchlorid für Salzsubstitute	
E 554	Natriumaluminiumsilicat	15 000 mg/kg in der Zubereitung	In fettlöslichen Vitaminzubereitungen	
E 570	Speisefettsäuren	<i>quantum satis</i>	Alle außer ungesättigte Fettsäuren enthaltenden Nährstoffe	
E 574	Gluconsäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 575	Glucono-delta-Lacton	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 576	Natriumgluconat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 577	Kaliumgluconat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 578	Calciumgluconat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 640	Glycin und seine Natriumsalze	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 900	Dimethylpolysiloxan	200 mg/kg in der Zubereitung, 0,2 mg/l im Endlebensmittel	In Zubereitungen von Beta-Karotin und Lycopin	
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 938	Argon	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 939	Helium	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 941	Stickstoff	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 942	Distickstoffoxid	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 948	Sauerstoff	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 949	Wasserstoff	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 953	Isomalt	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 965	Maltit	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 966	Lactit	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 967	Xylit	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 968	Erythrit	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 1103	Invertase	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	
E 1200	Polydextrose	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1404	Oxidierter Stärke	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 1410	Monostärkephosphat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1412	Distärkephosphat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1420	Acetylierte Stärke	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1440	Hydroxypropylstärke	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Ja
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	35 000 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis	In Nahrungsergänzungsmitteln gemäß der Richtlinie 2002/46/EG wegen der Verwendung in Vitaminzubereitungen nur zum Einkapseln	Ja
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	(*)	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
E 1520 (*)	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	1 000 mg/kg im Endlebensmittel (als Restgehalt)	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff

(*) Höchstmenge an E 1518 und E 1520 aus allen Quellen in Lebensmitteln: 3 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination mit E 1505 und E 1517). Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.

Abschnitt B

— Lebensmittelzusatzstoffe in Nährstoffen für die in Anhang III Teil E Nummer 13.1 aufgeführten Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 301	Natriumascorbat	Restgehalt insgesamt 75 mg/l	Überzüge von Nährstoffzubereitungen, die mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 304 (i)	Ascorbylpalmitat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-Tocopherol Gamma-Tocopherol Delta-Tocopherol	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 322	Lecithine	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 330	Citronensäure	<i>quantum satis</i>	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 331	Natriumcitrate	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 332	Kaliumcitrate	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 333	Calciumcitrate	Restgehalt insgesamt 0,1 mg/kg berechnet als Calcium und im Rahmen der für die Lebensmittelkategorie festgelegten Höchstmenge für Calcium und das Verhältnis Calcium/Phosphor	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 341(iii)	Tricalciumphosphat	1 000 mg/kg berechnet als P ₂ O ₅ aus allen Quellen in Endlebensmitteln gemäß Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 sollte nicht überschritten werden (nur für E 341(iii) mit einer Höchstgrenze für Aluminium)	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 401	Natriumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 402	Kaliumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 404	Calciumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 414	Gummi arabicum	150 000 mg/kg in der Nährstoffzubereitung und 10 mg/kg Restgehalt im Endprodukt	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 415	Xanthan	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 421	Mannit	1 000 Mal höher als Vitamin B12, 3 mg/kg Restgehalt insgesamt	Als Trägerstoff für Vitamin B12	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 440	Pektine	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Folgenahrung, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 466	Carboxymethylcellulose (Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi)	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 1999/21/EG
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung für gesunde Säuglinge und Kleinkinder
E 551	Siliciumdioxid	10 000 mg/kg in Nährstoffzubereitungen	Trockene Nährstoffzubereitungen in Pulverform	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 1420	Acetylierte Stärke	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	Restgehalt 100 mg/kg	Vitaminzubereitungen	Säuglings- und Kleinkindnahrung
		Restgehalt 1 000 mg/kg	Zubereitungen von mehrfach ungesättigten Fettsäuren	
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang II Teil E Nummer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäß der Richtlinie 2006/125/EG

Anmerkung: Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Teil 5

- (1) Die in Tabelle 1 von Teil 6 dieses Anhangs aufgeführten Zusatzstoffe, die im allgemeinen grundsätzlich ohne Höchstmengenbeschränkung (*quantum-satis*-Grundsatz) für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind und der Gruppe I in Anhang II Teil C Nummer 1 angehören, unterliegen als Zusatzstoffe (nicht als Trägerstoffe) in Lebensmittelzusatzstoffen grundsätzlich keiner Höchstmengenbeschränkung, sofern nicht anders angegeben.
- (2) Bei Phosphaten und Silicaten wurden bei Verwendung als Zusatzstoffe nur für die Nährstoffzubereitung, nicht für das Endlebensmittel, Höchstmengen festgelegt.
- (3) Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Nährstoffzubereitung und das Endlebensmittel Höchstmengen festgelegt.
- (4) Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

TEIL 6

Bestimmung von Zusatzstoffgruppen für die Teile 1 bis 5

Tabelle 1

E-Nummer	Bezeichnung
E 170	Calciumcarbonat
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetat
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 290	Kohlendioxid
E 296	Äpfelsäure
E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte
E 307	Alpha-Tocopherol
E 308	Gamma-Tocopherol
E 309	Delta-Tocopherol
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	Weinsäure (L+)
E 335	Natriumtartrate
E 336	Kaliumtartrate
E 337	Natrium-Kaliumtartrat
E 350	Natriummalate
E 351	Kaliummalat

E-Nummer	Bezeichnung
E 352	Calciummalate
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 406	Agar-Agar
E 407	Carrageen
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen
E 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan
E 417	Tarakernmehl
E 418	Gellan
E 422	Glycerin
E 440	Pektine
E 460	Cellulose
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose (Natriumcarboxymethylcellulose, Cellulosegummi)
E 469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze der 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-Nummer	Bezeichnung
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 500	Natriumcarbonate
E 501	Kaliumcarbonate
E 503	Ammoniumcarbonate
E 504	Magnesiumcarbonate
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Schwefelsäure
E 514	Natriumsulfate
E 515	Kaliumsulfate
E 516	Calciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Speisefettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin und seine Natriumsalze
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stickstoff
E 942	Distickstoffoxid
E 948	Sauerstoff

E-Nummer	Bezeichnung
E 949	Wasserstoff
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidierter Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyl-distärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke

Tabelle 2

Sorbinsäure — Sorbate

E-Nummer	Bezeichnung
E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat

Tabelle 3

Schwefeldioxid — Sulfite

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

Tabelle 4

Polysorbate

E-Nummer	Bezeichnung
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleat (Polysorbat 80)
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat (Polysorbat 40)
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearat (Polysorbat 65)

Tabelle 5

Sorbitester

E-Nummer	Bezeichnung
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat

Tabelle 6

Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate

E-Nummer	Bezeichnung
E 338	Phosphorsäure
E 339	Natriumphosphate
E 340	Kaliumphosphate
E 341	Calciumphosphate
E 343	Magnesiumphosphate
E 450	Diphosphate
E 451	Triphosphate
E 452	Polyphosphate

Tabelle 7

Alginsäure — Alginate

E-Nummer	Bezeichnung
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat“