Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln[1]

(Zusatzstoffverordnung, ZuV)

vom 25. November 2013 (Stand am 15. März 2022)

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI),

gestützt auf die Artikel 23 und 36 Absätze 3 und 4 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016[2] (LGV),[3]

verordnet:

1. Abschnitt: Begriffe[4]

Art. 1[5]

Ergänzend zu den Begriffen nach Artikel 2 LGV bedeuten in dieser Verordnung:

a. *Funktionsklasse*: eine der in Anhang 1 aufgeführten Gruppen von Zusatzstoffen, geordnet nach der technologischen Funktion in Lebensmitteln;

b. *Lebensmittel ohne Zuckerzusatz*: Lebensmittel ohne Zusatz von:
   1. Monosacchariden oder Disacchariden,
   2. Lebensmitteln, die Monosaccharide oder Disaccharide enthalten und wegen ihrer süssenden Eigenschaften eingesetzt werden;

c. *brennwertvermindertes Lebensmittel*: Lebensmittel mit einem Brennwert, der gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses um mindestens 30 Prozent reduziert ist;

d. *Süssungsmittelpräparate* oder *Tafelsüssen*: Zubereitungen zugelassener Süssungsmittel, die:
   1. andere Zusatzstoffe nach Anhang 3 Ziffer 11.4 und Lebensmittelzutaten enthalten können, und
   2. als Ersatz für Zuckerarten nach Artikel 80 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[6] über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz verwendet werden.

AS **2013** 5091

1 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
2 SR **817.02**
3 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
4 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
5 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
6 SR **817.022.17**

2. Abschnitt: Anforderungen an Zusatzstoffe und ihre Verwendung[7]

Art. 1*a*[8] Grundsätze

[1] Zusatzstoffe und Lebensmittel, denen ein oder mehrere Zusatzstoffe beigefügt wurden, dürfen nur nach den Vorgaben dieser Verordnung verwendet werden.

[2] Als Zusatzstoffe dürfen nur Stoffe nach Anhang 1*a* verwendet werden.

[3] Für Gruppen von Zusatzstoffen nach Anhang 2 gelten die gemeinsamen Verwendungsbedingungen.

[4] Die Zulässigkeit der Zusatzstoffe und der Gruppen von Zusatzstoffen in den einzelnen Lebensmitteln werden in Anhang 3 Buchstabe B geregelt.

[5] Ein Zusatzstoff muss gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) verwendet werden. Die GHP gilt dann als eingehalten, wenn:

a. der Zusatzstoff in einer Menge verwendet wird, die nicht grösser ist, als es zur Erzielung der gewünschten Wirkung erforderlich ist; und

b. die Verwendung des Zusatzstoffs für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschend ist.

[6] Nicht als Zusatzstoffe gelten:

a. Verarbeitungshilfsstoffe;

b. Stoffe, die für den Schutz von Pflanzen oder Pflanzenerzeugnissen verwendet werden;

c. Stoffe, die Lebensmitteln zu Ernährungszwecken zugefügt werden;

d. Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser;

e. Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide und wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten;

f. Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, die bei der Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben;

g. Stoffe, die zum Umhüllen oder Überziehen verwendet werden, aber nicht Teil der Lebensmittel sind und nicht mit diesem verzehrt werden sollen;

h. Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel, aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung daraus durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschliessender teilweiser Neutralisierung mit Natrium oder Kaliumsalzen gewonnen wurden;

7 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

8 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

i. Kaubasen oder Kaumassen zur Herstellung von Kaugummi;

j. Weiss- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke;

k. Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiss und Gluten;

l. Aminosäuren sowie deren Salze, ausser Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze;

m. Kaseinate und Kasein;

n. Inulin;

o. Aromen;

p. Stoffe nach Artikel 2 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[9] über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln.

Art. 2[10] Neue Zusatzstoffe

[1] Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) kann auf begründeten Antrag hin weitere Zusatzstoffe in die Anhänge 1*a*–3 und 5 aufnehmen.

[2] Im Antrag muss nachgewiesen werden, dass die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

a. Die vorgeschlagene Menge ist unbedenklich.

b. Eine hinreichende technologische Notwendigkeit ist nachgewiesen, und das angestrebte Ziel kann mit anderen, wirtschaftlich und technisch praktikablen Methoden nicht erreicht werden.

c. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden durch die Verwendung des neuen Zusatzstoffs nicht getäuscht.

d. Der Zusatzstoff bringt für die Konsumentinnen und Konsumenten Vorteile.

e. Die gesuchstellende Person legt Unterlagen zur Analytik vor.

[3] Bei einem Antrag auf Aufnahme eines Zusatzstoffes, der als Süssungsmittel verwendet werden soll, muss zusätzlich zu den Voraussetzungen nach Absatz 2 nachgewiesen werden, dass eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

a. Der Zusatzstoff dient als Zuckerersatz bei der Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln, nicht kariogenen Lebensmitteln oder Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz.

b. Der Zusatzstoff dient als Zuckerersatz und durch seine Verwendung wird die Haltbarkeit des Lebensmittels verbessert.

9 SR **817.022.42**

10 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

c. Der Zusatzstoff dient der Herstellung von Lebensmitteln nach Artikel 2 Buchstaben d–f der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[11] über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.

4 Bei einem Antrag auf Aufnahme eines neuen Zusatzstoffes, der als Farbstoff verwendet werden soll, muss nachgewiesen werden, dass eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

a. Der Zusatzstoff stellt das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wieder her, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb mit nachteiligen Folgen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist.

b. Der Zusatzstoff macht Lebensmittel äusserlich ansprechender.

c. Der Zusatzstoff färbt normalerweise farblose Lebensmittel.

5 Ein Antrag ist nicht erforderlich für Zusatzstoffe, die gemäss den für das Inverkehrbringen massgeblichen Vorschriften der Europäischen Union in der verwendeten Menge rechtmässig in Verkehr gebracht werden dürfen.

Art. 3 Reinheitsanforderung

Zusatzstoffe haben den spezifischen Reinheitskriterien nach Anhang 4 zu entsprechen.

Art. 4 Übertragene Zusatzstoffe

1 Übertragene Zusatzstoffe sind Zusatzstoffe aus den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels.

2 Die Übertragung (carry-over) ist zulässig, wenn eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

a. Der Zusatzstoff ist in der verwendeten Zutat zugelassen, und das zusammengesetzte Lebensmittel ist nicht in Anhang 6 Ziffer 1 oder 2 aufgeführt.

b. Der Zusatzstoff ist in den zugesetzten Zusatzstoffen, Enzymen oder Aromen zugelassen und durch diese übertragen worden, und er erfüllt im endgültigen Lebensmittel keine technologische Funktion.

c. Der Zusatzstoff wird in einem Lebensmittel eingesetzt, das ausschliesslich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendet wird, und die Verwendung im zusammengesetzten Lebensmittel ist gemäss dieser Verordnung zulässig.

2bis Unabhängig von Absatz 2 ist die Übertragung von als Süssungsmittel verwendeten Zusatzstoffen in folgenden Fällen zulässig, sofern das Süssungsmittel für eine der Zutaten zulässig ist:

a. bei zusammengesetzten Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz;

b. bei brennwertverminderten zusammengesetzten Lebensmitteln;

11 SR **817.022.104**

c. bei zusammengesetzten Lebensmitteln als Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung;

d. bei nicht kariogenen zusammengesetzten Lebensmitteln;

e. bei zusammengesetzten Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit.[12]

3 Wird ein Zusatzstoff in einem Aroma, Zusatzstoff oder Enzym einem Lebensmittel zugefügt und erfüllt er in diesem Lebensmittel eine technologische Funktion, so gilt er nicht als Zusatzstoff des zugefügten Aromas, Zusatzstoffes oder Enzyms, sondern als Zusatzstoff dieses Lebensmittels und muss somit den vorgegebenen Bedingungen für die Verwendung in diesem Lebensmittel entsprechen.[13]

4 Übertragene Zusatzstoffe sind nicht zulässig in:

a. Säuglingsanfangs- und in Folgenahrung;

b. Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder;

c. diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder.

5 Die Ausnahmen von Absatz 4 sind in Anhang 5 Ziffer 5 Teil B geregelt.

Art. 5 Zusatzstoff-, Aroma- und Enzympräparate

In Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen dürfen nur die in Anhang 5 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe unter den dort festgelegten Bedingungen verwendet werden.

Art. 6 und **7**[14]

Art. 8[15] Zusatzstoffe in Zubereitungen mit Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung

In Zubereitungen mit Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung dürfen nur die in Anhang 5 Ziffer 5 aufgeführten Zusatzstoffe verwendet werden.

12 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
13 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
14 Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, mit Wirkung seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
15 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

3. Abschnitt: Kennzeichnung[16]

Art. 9[17] Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Etikett zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016[18] betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) folgende Angaben angebracht werden:

a. der Hinweis «für Lebensmittel» oder «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;

b. die Bezeichnung der Funktionsklasse nach Anhang 1;

c. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;

d. der Verwendungszweck, die Gebrauchsanweisung und die Dosiervorschrift.

Art. 9*a*[19] Süssungsmittelpräparate, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

1 Werden Süssungsmittelpräparate als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so lautet die Sachbezeichnung nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a LIV[20] «Süssungsmittel auf Grundlage von …», gefolgt von der Einzelbezeichnung, wie «Saccharin». Anstelle von «Süssungsmittel» kann «Süssstoff», «Tafelsüssstoff» oder «Tafelsüsse» verwendet werden.

2 Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 9 und Artikel 3 LIV müssen auf der Verpackung oder dem Etikett von Süssungsmittelpräparaten folgende Angaben angebracht werden:

a. die Süsskraft, bezogen auf Saccharose, wie «eine Tablette entspricht der Süsskraft von einem Würfelzucker (4 g)»;

b. der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» bei Süssungsmittelpräparaten, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten;

c. der Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» bei Süssungsmittelpräparaten, die Polyole enthalten.

16 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
17 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
18 SR **817.022.16**
19 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
20 SR **817.022.16**

Art. 9*b*[21] Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

[1] Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate nicht als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten, sondern zur Weiterverarbeitung abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a, c, e–g, k und m LIV[22] folgende Angaben angebracht werden:

a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;

b.[23] die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen oder die E-Nummern zu verwenden;

c. alle zur Einhaltung der Vorschriften über die Höchstmengen für Zusatzstoffe und Zutaten in den Endprodukten notwendigen Angaben.

[2] Es genügt, wenn die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe c und diejenigen nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben g und k LIV in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Warenbegleitpapieren aufgeführt sind, sofern die Angabe «für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel» auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses gut ersichtlich ist.

4. Abschnitt: Informationspflicht[24]

Art. 10 …[25]

Hersteller und Verwender von Zusatzstoffen sind verpflichtet:

a. dem BLV jede neue wissenschaftliche oder technische Information zu übermitteln, welche die Bewertung der Sicherheit eines Zusatzstoffes beeinflussen kann; und

b. das BLV auf dessen Aufforderung hin über die Verwendung des betreffenden Zusatzstoffes zu informieren.

21 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
22 SR **817.022.16**
23 Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2365).
24 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
25 Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, mit Wirkung seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

5. Abschnitt: Nachführung der Anhänge[26]

Art. 11 …[27]

1 Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung regelmässig dem Stand von Wissenschaft und Technik sowie dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz an.

2 Es kann Übergangsbestimmungen festlegen.[28]

6. Abschnitt: Schlussbestimmungen[29]

Art. 12 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Zusatzstoffverordnung vom 22. Juni 2007[30] wird aufgehoben.

Art. 13 Übergangsbestimmungen

1 Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 2015 nach bisherigem Recht hergestellt, eingeführt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

2 Lebensmittel, die Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110) oder Conchenillerot A (Ponceau 4R) (E 124) enthalten, dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsument abgegeben werden.

3 Provisorisch nach altem Recht bewilligte Zusatzstoffe dürfen noch bis zum Ablauf der Bewilligungsfrist hergestellt, eingeführt, gekennzeichnet und an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 13*a*[31] Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 14. September 2015

1 Lebensmittel, die den Änderungen vom 14. September 2015 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. September 2016 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt, gekennzeichnet und angepriesen werden.

26 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
27 Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, mit Wirkung seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
28 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2365).
29 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
30 [AS **2007** 2977, **2008** 1291, **2009** 2047]
31 Eingefügt durch Ziff. I der V des BLV vom 14. Sept. 2015, in Kraft seit 1. Okt. 2015 (AS **2015** 3409).

2 Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 13*b*[32] Übergangsbestimmung zur Änderung vom 27. Mai 2020

Lebensmittel, die der Änderung vom 27. Mai 2020 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. Juni 2021 nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 13*c*[33] Übergangsbestimmung zur Änderung vom 14. Februar 2022

Lebensmittel, die der Änderung vom 14. Februar 2022 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 14. September 2022 nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Art. 14 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2014 in Kraft.

32 Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2365).
33 Eingefügt durch Ziff. I der V des BLV vom 14. Febr. 2022, in Kraft seit 15. März 2022 (AS **2022** 124).

Anhang 1[34]
(Art. 1 Bst. a und 9 Bst. b)

Funktionsklassen von Zusatzstoffen

1. «Süssungsmittel» sind Stoffe, die zum Süssen von Lebensmitteln und in Tafelsüssen verwendet werden.
2. «Farbstoffe» sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen; hierzu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden.

   Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen essbaren natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Vergleich auf ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne dieser Verordnung.
3. «Konservierungsstoffe» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen schützen.
4. «Antioxidationsmittel» sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und vor Farbveränderungen schützen.
5. «Trägerstoffe» sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
6. «Säuerungsmittel» sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
7. «Säureregulatoren» sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
8. «Trennmittel» sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
9. «Schaumverhüter» sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.

34 Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

10. «Füllstoffe» sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
11. «Emulgatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen, wie Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
12. «Schmelzsalze» sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
13. «Festigungsmittel» sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen oder diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
14. «Geschmacksverstärker» sind Stoffe, die den Geschmack oder den Geruch eines Lebensmittels verstärken.
15. «Schaummittel» sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
16. «Geliermittel» sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine festere Konsistenz verleihen.
17. «Überzugmittel», einschliesslich Gleitmittel, sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
18. «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.
19. «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.
20. «Packgase» sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
21. «Treibgase» sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
22. «Backtriebmittel» sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern.
23. «Komplexbildner» sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.

24. «Stabilisatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe:
    a. die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten;
    b. durch die die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird; und
    c. die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschliesslich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.
25. «Verdickungsmittel» sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
26. «Mehlbehandlungsmittel» sind Stoffe ausser Emulgatoren, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.
27. «Kontrastverstärker» sind Stoffe, die nach dem Aufbringen auf der äusseren Oberfläche von Obst und Gemüse an bestimmten, zuvor (z. B. durch Laserbehandlung) depigmentierten Stellen dazu beitragen, dass sich diese Stellen von der verbleibenden Fläche abheben, indem sie infolge der Reaktion mit bestimmten Komponenten der Epidermis Farbe geben.

Anhang 1a[35]
(Art. 1*a* Abs. 2 und 2 Abs. 1)

Liste der zugelassenen Zusatzstoffe

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
a. Farbstoffe		
100	Kurkumin	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
101	Riboflavine	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
102	Tartrazin	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
104	Chinolingelb	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
110	Gelborange S	Sunset Yellow FCF; ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
120	Echtes Karmin	Karminsäure, Karmin; ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
122	Azorubin	Carmoisin; ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
123	Amaranth	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen; darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
124	Cochenillerot A	Ponceau 4R; ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen

35 Ursprünglich: Anhang 1. Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409), Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS **2017** 1465), vom 27. Mai 2020 (AS **2020** 2365) und Ziff. II der V des BLV vom 14. Febr. 2022, in Kraft seit 15. März 2022 (AS **2022** 124).

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
127	Erythrosin	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen; darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
129	Allurarot AC	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
131	Patentblau V	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
132	Indigotin	Indigokarmin; ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
133	Brillantblau FCF	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
140	Chlorophylle und Chlorophylline	
141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
142	Grün S	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
150a	Zuckerkulör	Als Zuckerkulör werden mehr oder weniger braune Produkte bezeichnet, die als Farbstoffe verwendet werden. Es ist nicht zu verwechseln mit dem süssen und angenehm duftenden Karamell, das sich bildet, wenn Zucker allein erhitzt wird, und das Lebensmitteln (Süsswaren, Gebäck, alkoholischen Getränke) zur Geschmacksgebung zugesetzt wird.
150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	
150c	Ammoniak-Zuckerkulör	
150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	
151	Brillantschwarz PN	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
153	Pflanzenkohle	
155	Braun HT	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
160a	Carotin	
160b	Annatto	Bixin, Norbixin; darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
160c	Paprikaextrakt	Capsanthin, Capsorubin
160d	Lycopin	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	
161b	Lutein	
161g	Canthaxanthin	darf nicht direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden
162	Betanin	Betenrot
163	Anthocyane	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
170	Calciumcarbonat	
172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	
173	Aluminium	darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
174	Silber	
175	Gold	
180	Litholrubin BK	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen; darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
b. Süssungsmittel		
420	Sorbit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
421	Mannit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
950	Acesulfam K	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
951	Aspartam	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
952	Cyclamat	
953	Isomalt	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
954	Saccharin	
955	Sucralose	
957	Thaumatin	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
959	Neohesperidin DC	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
960	Steviolglycoside	
961	Neotam	
962	Aspartam-Acesulfamsalz	
964	Polyglycitolsirup	
965	Maltit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
966	Lactit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
967	Xylit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
968	Erythrit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süssung verwendet werden
969	Advantam	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
c. Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süssungsmittel		
170	Calciumcarbonat	nur für andere Zwecke als Färbung
172	Eisenoxide und Hydroxide	
200	Sorbinsäure	
202	Kaliumsorbat	
210	Benzoesäure	Benzoesäure kann als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.
211	Natriumbenzoat	"
212	Kaliumbenzoat	"
213	Calciumbenzoat	"
214	PHB-Ester	Ethyl-p-hydroxybenzoat
215	PHB-Ethylester-Natriumsalz	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat
218	PHB-Methylester	Methyl-p-hydroxybenzoat
219	PHB-Methylester-Natriumsalz	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat
220	Schwefeldioxid	
221	Natriumsulfit	
222	Natriumhydrogensulfit	
223	Natriummetabisulfit	
224	Kaliummetabisulfit	
226	Calciumsulfit	
227	Calciumhydrogensulfit	
228	Kaliumhydrogensulfit	
234	Nisin	
235	Natamycin	
239	Hexamethylentetramin	
242	Dimethyldicarbonat	
243	Ethyllaurylarginat	
249	Kaliumnitrit	darf nur in Form des Nitritpökelsalzes (= homogene Mischung aus Speisesalz und Kalium- oder Natriumnitrit) angewendet werden.
250	Natriumnitrit	darf nur in Form des Nitritpökelsalzes (= homogene Mischung aus Speisesalz und Kalium- oder Natriumnitrit) angewendet werden.
251	Natriumnitrat	
252	Kaliumnitrat	
260	Essigsäure	
261	Kaliumacetate	
262	Natriumacetate	
263	Calciumacetat	
270	Milchsäure	
280	Propionsäure	
281	Natriumpropionat	
282	Calciumpropionat	
283	Kaliumpropionat	
284	Borsäure	
285	Natriumtetraborat	Borax
290	Kohlendioxid	
296	Äpfelsäure	
297	Fumarsäure	
300	Ascorbinsäure	
301	Natriumascorbat	
302	Calciumascorbat	
304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
307	Alpha-Tocopherol	
308	Gamma-Tocopherol	
309	Delta-Tocopherol	
310	Propylgallat	
315	Isoascorbinsäure	Erythorbinsäure
316	Natriumisoascorbat	
319	Tertiär-Butylhydrochinon	TBHQ
320	Butylhydroxyanisol	BHA
321	Butylhydroxytoluen	BHT
322	Lecithine	
325	Natriumlactat	
326	Kaliumlactat	
327	Calciumlactat	
330	Citronensäure	
331	Natriumcitrate	
332	Kaliumcitrate	
333	Calciumcitrate	
334	Weinsäure (L+)	
335	Natriumtartrate	
336	Kaliumtartrate	
337	Natrium-Kaliumtartrat	
338	Phosphorsäure	
339	Natriumphosphate	
340	Kaliumphosphate	
341	Calciumphosphate	
343	Magnesiumphosphate	
350	Natriummalate	
351	Kaliummalat	
352	Calciummalate	
353	Metaweinsäure	
354	Calciumtartrat	
355	Adipinsäure	
356	Natriumadipat	
357	Kaliumadipat	
363	Bernsteinsäure	
380	Triammoniumcitrat	
385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	Calcium-Dinatrium-EDTA
392	Extrakte aus Rosmarin	
400	Alginsäure	
401	Natriumalginat	
402	Kaliumalginat	
403	Ammoniumalginat	
404	Calciumalginat	
405	Propylenglycolalginat	
406	Agar-Agar	
407a	Verarbeitete Euchema-Algen	können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird
407	Carrageen	können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird
410	Johannisbrotkernmehl	
412	Guarkernmehl	
413	Traganth	
414	Gummi arabicum	
415	Xanthan	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
416	Karayagummi	
417	Tarakernmehl	
418	Gellan	
422	Glycerin	
423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	
425	Konjak	
426	Sojabohnen-Polyose	
427	Cassia-Gummi	
431	Polyoxyethylen(40)stearat	
432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurat	Polysorbat 20
433	Polyoxyethylensorbitanmonooleat	Polysorbat 80
434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat	Polysorbat 40
435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat	Polysorbat 60
436	Polyoxyethylensorbitantristearat	Polysorbat 65
440	Pektine	können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird
442	Ammoniumphosphatide	
444	Saccharoseacetatisobutyrat	
445	Glycerinester aus Wurzelharz	
450	Diphosphate	
451	Triphosphate	
452	Polyphosphate	
456	Kaliumpolyaspartat	
459	Beta-Cyclodextrin	
460	Cellulose	
461	Methylcellulose	
462	Ethylcellulose	
463	Hydroxypropylcellulose	
463a	Cellulosehydroxypropylether, niedrig substituiert	
464	Hydroxypropylmethylcellulose	
465	Ethylmethylcellulose	
466	Natrium-Carboxymethylcellulose	Cellulosegummi
468	Vernetzte Carboxymethylcellulose	modifizierter Cellulosegummi
469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	
470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	
470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	
471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	
474	Zuckerglyceride	
475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	
476	Polyglycerin-Polyricinoleat	
477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	
479b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
481	Natriumstearoyl-2-lactylat	
482	Calciumstearoyl-2-lactylat	
483	Stearyltartrat	
491	Sorbitanmonostearat	
492	Sorbitantristearat	
493	Sorbitanmonolaurat	
494	Sorbitanmonooleat	
495	Sorbitanmonopalmitat	
500	Natriumcarbonate	
501	Kaliumcarbonate	
503	Ammoniumcarbonate	
504	Magnesiumcarbonate	
507	Salzsäure	
508	Kaliumchlorid	
509	Calciumchlorid	
511	Magnesiumchlorid	
512	Zinn(II)-chlorid	
513	Schwefelsäure	
514	Natriumsulfate	
515	Kaliumsulfate	
516	Calciumsulfat	
517	Ammoniumsulfat	
520	Aluminiumsulfat	
521	Aluminiumnatriumsulfat	
522	Aluminiumkaliumsulfat	
523	Aluminiumammoniumsulfat	
524	Natriumhydroxid	
525	Kaliumhydroxid	
526	Calciumhydroxid	
527	Ammoniumhydroxid	
528	Magnesiumhydroxid	
529	Calciumoxid	
530	Magnesiumoxid	
534	Eisentartrat	
535	Natriumferrocyanid	
536	Kaliumferrocyanid	
538	Calciumferrocyanid	
541	Saures Natriumaluminiumphosphat	
551	Siliciumdioxid	
552	Calciumsilicat	
553a	Magnesiumsilicate	
553b	Talkum	
554	Natriumaluminiumsilicat	
555	Kaliumaluminiumsilicat	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
570	Speisefettsäuren	
574	Gluconsäure	
575	Glucono-delta-Lacton	
576	Natriumgluconat	
577	Kaliumgluconat	
578	Calciumgluconat	
579	Eisen(II)-gluconat	
585	Eisen(II)-lactat	
586	4-Hexylresorcin	
620	Glutaminsäure	
621	Mononatriumglutamat	
622	Monokaliumglutamat	
623	Calciumdiglutamat	
624	Monoammoniumglutamat	
625	Magnesiumdiglutamat	
626	Guanylsäure	
627	Dinatriumguanylat	
628	Dikaliumguanylat	
629	Calciumguanylat	
630	Inosinsäure	
631	Dinatriuminosinat	
632	Dikaliuminosinat	
633	Calciuminosinat	
634	Calcium-5'-ribonucleotid	
635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	
640	Glycin und seine Natriumsalze	
641	L-Leucin	
650	Zinkacetat	
900	Dimethylpolysiloxan	
901	Bienenwachs, weiss und gelb	
902	Candelillawachs	
903	Carnaubawachs	
904	Schellack	
905	Mikrokristallines Wachs	
907	Hydriertes Poly-1-decen	
914	Polyethylenwachsoxidate	
920	L-Cystein	
927b	Carbamid	
938	Argon	
939	Helium	
941	Stickstoff	
942	Distickstoffoxid	
943a	Butan	
943b	Isobutan	
944	Propan	
948	Sauerstoff	
949	Wasserstoff	
999	Quillajaextrakt	
1103	Invertase	
1105	Lysozym	
1200	Polydextrose	
1201	Polyvinylpyrrolidon	
1202	Polyvinylpolypyrrolidon	
1203	Polyvinylalkohol	PVA
1204	Pullulan	
1205	Basisches Methacrylat-Copolymer	
1206	Neutrales Methacrylat-Copolymer	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
1207	Anionisches Methacrylat-Copolymer	
1208	Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer	
1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-*graft*-co-polymer	
1404	Oxidierte Stärke	
1410	Monostärkephosphat	
1412	Distärkephosphat	
1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
1420	Acetylierte Stärke	
1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
1440	Hydroxypropylstärke	
1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	
1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	
1451	Acetylierte oxidierte Stärke	
1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	
1505	Triethylcitrat	
1517	Glycerindiacetat	Diacetin
1518	Glycerintriacetat	Triacetin
1519	Benzylalkohol	
1520	Propylenglycol	1,2-Propandiol
1521	Polyethylenglycol	

Anhang 2[36]
(Art. 1*a* Abs. 3 und 2 Abs. 1)

Gruppen von Zusatzstoffen

Gruppe I: Zusatzstoffe, die gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) oder mit Mengenbegrenzung zulässig sind

E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge	Bemerkungen
170	Calciumcarbonat	GHP	
260	Essigsäure	GHP	
261	Kaliumacetate	GHP	
262	Natriumacetat	GHP	
263	Calciumacetat	GHP	
270	Milchsäure	GHP	
290	Kohlendioxid	GHP	
296	Äpfelsäure	GHP	
300	Ascorbinsäure	GHP	
301	Natriumascorbat	GHP	
302	Calciumascorbat	GHP	
304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP	
306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	GHP	
307	Alpha-Tocopherol	GHP	
308	Gamma-Tocopherol	GHP	
309	Delta-Tocopherol	GHP	
322	Lecithine	GHP	
325	Natriumlactat	GHP	
326	Kaliumlactat	GHP	
327	Calciumlactat	GHP	
330	Citronensäure	GHP	
331	Natriumcitrate	GHP	
332	Kaliumcitrate	GHP	
333	Calciumcitrate	GHP	
334	Weinsäure (L+)	GHP	
335	Natriumtartrate	GHP	
336	Kaliumtartrate	GHP	
337	Natrium-Kaliumtartrat	GHP	
350	Natriummalate	GHP	
351	Kaliummalat	GHP	
352	Calciummalate	GHP	
354	Calciumtartrat	GHP	
380	Triammoniumcitrat	GHP	
400	Alginsäure	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
401	Natriumalginat	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden

36 Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409), Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS **2017** 1465), Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 27. Mai 2020 (AS **2020** 2365) und Ziff. II der V des BLV vom 14. Febr. 2022, in Kraft seit 15. März 2022 (AS **2022** 124).

E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge	Bemerkungen
402	Kaliumalginat	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
403	Ammoniumalginat	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
404	Calciumalginat	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
406	Agar-Agar	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
407	Carrageen	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
407a	Verarbeitete Euchema-Algen	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
410	Johannisbrotkernmehl	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden; darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.
412	Guarkernmehl	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden; darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.
413	Traganth	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
414	Gummi arabicum (Akaziengummi)	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
415	Xanthan	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden; darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.
417	Tarakernmehl	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden; darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.
418	Gellan	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
422	Glycerin	GHP	

E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge	Bemerkungen
425	Konjak i) Konjakgummi ii) Konjak-Glucomannan	10 g/kg	ausgenommen Anhang 5; darf nicht in Gelee-Süsswaren und Gelee-Süsswaren in Minibechern (*mini jelly cups*) verwendet werden.) Darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.
440	Pektine	GHP	darf nicht in Gelee-Süsswaren in Minibechern (mini jelly cups) verwendet werden
460	Cellulose	GHP	
461	Methylcellulose	GHP	
462	Ethylcellulose	GHP	
463	Hydroxypropylcellulose	GHP	
464	Hydroxypropylmethylcellulose	GHP	
465	Ethylmethylcellulose	GHP	
466	Natrium-Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi)	GHP	
469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxymethylcellulose	GHP	
470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP	
470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	GHP	
471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
500	Natriumcarbonate	GHP	
501	Kaliumcarbonate	GHP	
503	Ammoniumcarbonate	GHP	
504	Magnesiumcarbonate	GHP	
507	Salzsäure	GHP	
508	Kaliumchlorid	GHP	
509	Calciumchlorid	GHP	
511	Magnesiumchlorid	GHP	
513	Schwefelsäure	GHP	
514	Natriumsulfate	GHP	
515	Kaliumsulfate	GHP	
516	Calciumsulfat	GHP	
524	Natriumhydroxid	GHP	
525	Kaliumhydroxid	GHP	
526	Calciumhydroxid	GHP	
527	Ammoniumhydroxid	GHP	

E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge	Bemerkungen
528	Magnesiumhydroxid	GHP	
529	Calciumoxid	GHP	
530	Magnesiumoxid	GHP	
570	Speisefettsäuren	GHP	
574	Gluconsäure	GHP	
575	Glucono-delta-Lacton	GHP	
576	Natriumgluconat	GHP	
577	Kaliumgluconat	GHP	
578	Calciumgluconat	GHP	
640	Glycin und sein Natriumsalz	GHP	
920	L-Cystein	GHP	ausgenommen Anhang 5
938	Argon	GHP	
939	Helium	GHP	
941	Stickstoff	GHP	
942	Distickstoffoxid	GHP	
948	Sauerstoff	GHP	
949	Wasserstoff	GHP	
1103	Invertase	GHP	
1200	Polydextrose	GHP	
1404	Oxidierte Stärke	GHP	
1410	Monostärkephosphat	GHP	
1412	Distärkephosphat	GHP	
1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP	
1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	
1420	Acetylierte Stärke	GHP	
1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	
1440	Hydroxypropylstärke	GHP	
1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP	
1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	GHP	
1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP	
620	Glutaminsäure	10 g/kg	einzeln oder in Summe von E 620, E 621, E 622, E 623, E 624 und E 625, ausgedrückt als Glutaminsäure; ausgenommen Anhang 5
621	Mononatriumglutamat	10 g/kg	einzeln oder in Summe von E 620, E 621, E 622, E 623, E 624 und E 625, ausgedrückt als Glutaminsäure; ausgenommen Anhang 5
622	Monokaliumglutamat	10 g/kg	einzeln oder in Summe von E 620, E 621, E 622, E 623, E 624 und E 625, ausgedrückt als Glutaminsäure; ausgenommen Anhang 5
623	Calciumdiglutamat	10 g/kg	einzeln oder in Summe von E 620, E 621, E 622, E 623, E 624 und E 625, ausgedrückt als Glutaminsäure; ausgenommen Anhang 5
624	Monoammoniumglutamat	10 g/kg	einzeln oder in Summe von E 620, E 621, E 622, E 623, E 624 und E 625, ausgedrückt als Glutaminsäure; ausgenommen Anhang 5
625	Magnesiumdiglutamat	10 g/kg	einzeln oder in Summe von E 620, E 621, E 622, E 623, E 624 und E 625, ausgedrückt als Glutaminsäure; ausgenommen Anhang 5

E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge	Bemerkungen
626	Guanylsäure	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
627	Dinatriumguanylat	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
628	Dikaliumguanylat	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
629	Calciumguanylat	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
630	Inosinsäure	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
631	Dinatriuminosinat	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
632	Dikaliuminosinat	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
633	Calciuminosinat	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
634	Calcium-5'-ribonucleotid	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
635	Dinatrium-5'-ribonukleotid	500 mg/kg	einzeln oder in Summe von E 626, E 627, E 628, E 629, E 630, E 631, E 632, E 633, E 634 und E 635, ausgedrückt als Guanylsäure; ausgenommen Anhang 5
420	Sorbit, Sorbitsirup	GHP	nur zu andern Zwecken als zur Süssung; ausgenommen Anhang 5
421	Mannit	GHP	nur zu andern Zwecken als zur Süssung; ausgenommen Anhang 5
953	Isomalt	GHP	nur zu andern Zwecken als zur Süssung; ausgenommen Anhang 5

E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge	Bemerkungen
965	Maltit, Maltitsirup	GHP	nur zu andern Zwecken als zur Süssung; ausgenommen Anhang 5
966	Lactit	GHP	nur zu andern Zwecken als zur Süssung; ausgenommen Anhang 5
967	Xylit	GHP	nur zu andern Zwecken als zur Süssung; ausgenommen Anhang 5
968	Erythrit	GHP	nur zu andern Zwecken als zur Süssung; ausgenommen Anhang 5

Gruppe II: Farbstoffe gemäss GHP zulässig

E-Nr.	Zusatzstoff
101	Riboflavine
140	Chlorophylle und Chlorophylline
141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline
150a	Zuckerkulör
150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör
150c	Ammoniak-Zuckerkulör
150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör
153	Pflanzenkohle
160a	Carotine
160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)
162	Beetenrot
163	Anthocyane
170	Calciumcarbonat
172	Eisenoxide und Eisenhydroxide

Gruppe III: Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung

E-Nr.	Zusatzstoff
100	Kurkumin
102	Tartrazin
120	Echtes Karmin
122	Azorubin (Carmoisin)
129	Allurarot AC
131	Patentblau V
132	Indigotin (Indigokarmin)
133	Brillantblau FCF
142	Grün S
151	Brillantschwarz PN
155	Braun HAT
160e	Beta-apo-8′-Carotinal (C 30)
161b	Lutein

Gruppe IV: Polyole

E-Nr.	Zusatzstoff
420	Sorbit, Sorbitsirup
421	Mannit
953	Isomalt
965	Maltit, Maltitsirup
966	Lactit
967	Xylit
968	Erythritol

Gruppe V: Andere Zusatzstoffe, die zusammen reguliert werden

a) E 200–E 203: Sorbinsäure - Sorbate (SA)

E-Nr.	Zusatzstoff
200	Sorbinsäure
202	Kaliumsorbat

b) E 210–E 213: Benzoesäure - Benzoate (BA)

E-Nr.	Zusatzstoff
210	Benzoesäure
211	Natriumbenzoat
212	Kaliumbenzoat
213	Calciumbenzoat

c) E 200–E 213: Sorbinsäure - Sorbate; Benzoesäure - Benzoate (SA + BA)

E-Nr.	Zusatzstoff
200	Sorbinsäure
202	Kaliumsorbat
210	Benzoesäure
211	Natriumbenzoat
212	Kaliumbenzoat
213	Calciumbenzoat

d) E 200–E 219: Sorbinsäure - Sorbate; Benzoesäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate (SA + BA + PHB)

E-Nr.	Zusatzstoff
200	Sorbinsäure
202	Kaliumsorbat
210	Benzoesäure
211	Natriumbenzoat
212	Kaliumbenzoat

E-Nr.	Zusatzstoff
213	Calciumbenzoat
214	Ethyl-p-hydroxybenzoat (Ethyl-p-hydroxybenzoat)
215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)
218	Methyl-p-hydroxybenzoat (Methyl-p-hydroxybenzoat)
219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)

e) E 200–E 203, E 214–E 219: Sorbinsäure - Sorbate; p-Hydroxybenzoate (SA + PHB)

E-Nr.	Zusatzstoff
200	Sorbinsäure
202	Kaliumsorbat
203	Calciumsorbat
214	Ethyl-p-hydroxybenzoat (Ethyl-p-hydroxybenzoat)
215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)
218	Methyl-p-hydroxybenzoat (Methyl-p-hydroxybenzoat)
219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)

f) E 214–E 219: p-Hydroxybenzoate (PHB)

E-Nr.	Zusatzstoff
214	Ethyl-p-hydroxybenzoat (Ethyl-p-hydroxybenzoat)
215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)
218	Methyl-p-hydroxybenzoat (Methyl-p-hydroxybenzoat)
219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)

g) E 220–E 228: Schwefeldioxid - Sulfite

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

h) E 249–E 250: Nitrite

E-Nr.	Zusatzstoff
249	Kaliumnitrit
250	Natriumnitrit

i) E 251–E 252: Nitrate

E-Nr.	Zusatzstoff
251	Natriumnitrat
252	Kaliumnitrat

j) E 280–E 283: Propionsäure - Propionate

E-Nr.	Zusatzstoff
280	Propionsäure
281	Natriumpropionat
282	Calciumpropionat
283	Kaliumpropionat

k) E 310–E 320: Gallate, TBHQ und BHA

E-Nr.	Zusatzstoff
310	Propylgallat
319	tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)
320	Butylhydroxyanisol (BHA)

l) E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452: Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate

E-Nr.	Zusatzstoff
338	Phosphorsäure
339	Natriumphosphate
340	Kaliumphosphate
341	Calciumphosphate
343	Magnesiumphosphate
450	Diphosphate[37]
451	Triphosphate
452	Polyphosphate

m) E 355–E 357: Adipinsäure - Adipate

E-Nr.	Zusatzstoff
355	Adipinsäure
356	Natriumadipat
357	Kaliumadipat

37 E 450 (ix) nicht eingeschlossen

n) E 432–E 436: Polysorbate

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

o) E 473–E 474: Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride

E-Nr.	Zusatzstoff
473	Zuckerester von Speisefettsäuren
474	Zuckerglyceride

p) E 481–E 482: Salze der Stearoylmilchsäure

E-Nr.	Zusatzstoff
481	Natriumstearoyl-2-lactylat
482	Calciumstearoyl-2-lactylat

q) E 491–E 495: Sorbitanesters

E-Nr.	Zusatzstoff
491	Sorbitanmonostearat
492	Sorbitantristearat
493	Sorbitanmonolaurat
494	Sorbitanmonooleat
495	Sorbitanmonopalmitat

r) E 520–E 523: Aluminiumsulfate

E-Nr.	Zusatzstoff
520	Aluminiumsulfat
521	Aluminiumnatriumsulfat
522	Aluminiumkaliumsulfat
523	Aluminiumammoniumsulfat

s) E 551–E 553: Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat

E-Nr.	Zusatzstoff
551	Siliciumdioxid
552	Calciumsilicat
553a	Magnesiumsilicate
553b	Talkum

t) E 620–E 625: Glutaminsäure - Glutamate

E-Nr.	Zusatzstoff
620	Glutaminsäure
621	Mononatriumglutamat
622	Monokaliumglutamat
623	Calciumdiglutamat
624	Monoammoniumglutamat
625	Magnesiumdiglutamat

u) E 626–E 635: Ribonucleotidesters und Ribonucleotide

E-Nr.	Zusatzstoff
626	Guanylsäure
627	Dinatriumguanylat
628	Dikaliumguanylat
629	Calciumguanylat
630	Inosinsäure
631	Dinatriuminosinat
632	Dikaliuminosinat
633	Calciuminosinat
634	Calcium-5'-ribonucleotid
635	Dinatrium-5'-ribonukleotid

v) E 400–E 404: Alginsäure - Alginate

E-Nr.	Zusatzstoff
400	Alginsäure
401	Natriumalginat
402	Kaliumalginat
403	Ammoniumalginat
404	Calciumalginat

Anhang 3[38]
(Art. 1 Abs. 1 Bst. d, 1*a* Abs. 4 und 2 Abs. 1)

Anwendungsliste

Die Bezeichnung der einzelnen Lebensmittelkategorien entsprechen nicht den Sachbezeichnungen in anderen Erlassen.

A. Verzeichnis der Lebensmittelkategorien

Ziffer	Lebensmittelkategorie
0.	**Alle Lebensmittelkategorien**
01.	**Milchprodukte und Analoge**
01.1	Nicht aromatisierte, pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch
01.2	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, einschliesslich natürlicher nicht aromatisierter Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch), nicht wärmebehandelt nach der Fermentation
01.3	Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, wärmebehandelt nach der Fermentation
01.4	Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt
01.5	Eingedickte Milch und Trockenmilch
01.6	Rahm und Rahmpulver oder Sahne und Sahnepulver
01.6.1	Nicht aromatisierte pasteurisierter Rahm, ausgenommen fettreduzierter Rahm
01.6.2	Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Rahmprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %
01.6.3	Sonstige Rahmprodukte
01.7	Käse und Käseprodukte
01.7.1	Ungereifter Käse, ausgenommen Produkte der Kategorie 16
01.7.2	Gereifter Käse
01.7.3	Essbare Käserinde
01.7.4	Molkenkäse
01.7.5	Schmelzkäse
01.7.6	Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)
01.8	Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweisser
01.9	Nährkaseinate
02.	**Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen**
02.1	Fette und Öle, im Wesentlichen wasserfrei (ausgenommen wasserfreies Milchfett)
02.2	Fett- und Ölemulsionen, vorwiegend der Art Wasser-in-Öl
02.2.1	Butter, Butterschmalz, Butterfett und wasserfreies Milchfett
02.2.2	Andere Fett- und Ölemulsionen, einschliesslich Streichfetten und flüssige Emulsionen
02.3	Backspray auf Pflanzenölbasis
03.	**Speiseeis**
04.	**Obst und Gemüse**
04.1	Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse
04.1.1	Ganzes frisches Obst und Gemüse

38 Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409), Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS **2017** 1465), Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 27. Mai 2020 (AS **2020** 2365) und Ziff. II der V des BLV vom 14. Febr. 2022, in Kraft seit 15. März 2022 (AS **2022** 124).

Ziffer	Lebensmittelkategorie
04.1.2	Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert
04.1.3	Obst und Gemüse, gefroren
04.2	Verarbeitetes Obst und Gemüse
04.2.1	Obst und Gemüse, getrocknet
04.2.2	Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake
04.2.3	Obst- und Gemüsekonserven
04.2.4	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Produkte der Kategorie 5.4
04.2.4.1	Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott
04.2.4.2	Kompott, ausgenommen Produkte der Kategorie 16
04.2.5	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte
04.2.5.1	Konfitüre extra und Gelee extra
04.2.5.2	Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem
04.2.5.3	Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse
04.2.5.4	*Nut butters* und Brotaufstriche auf Nussbasis
04.2.6	Verarbeitete Kartoffelprodukte
05.	**Süsswaren**
05.1	Kakao- und Schokoladeprodukte
05.2	Sonstige Süsswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüsswaren
05.3	Kaugummi
05.4	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4
06.	**Getreide und Getreideprodukte**
06.1	Getreidekörner, ganz, geschrotet oder als Flocken
06.2	Mehl und sonstige Müllerei- und Stärkeprodukte
06.2.1	Mehl
06.2.2	Stärkeprodukte
06.3	Frühstücksgetreidekost
06.4	Teigwaren
06.4.1	Frische Teigwaren
06.4.2	Trockene Teigwaren
06.4.3	Frische vorgekochte Teigwaren
06.4.4	Kartoffelgnocchi
06.4.5	Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)
06.5	*Noodles* (Nudeln asiatischer Art)
06.6	Panaden
06.7	Vorgekochte oder verarbeitete Getreidekost
07.	**Backwaren**
07.1	Brot und Brötchen
07.1.1	Brot, ausschliesslich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt
07.1.2	*Pain courant francais; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
07.2	Feine Backwaren
08.	**Fleisch**
08.1	Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen
08.2	Fleischzubereitungen
08.3	Fleischerzeugnisse
08.3.1	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
08.3.2	Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse
08.3.3	Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch
08.3.4	Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten
08.3.4.1	Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)

Ziffer	Lebensmittelkategorie
08.3.4.2	Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schliesst sich an.)
08.3.4.3.	Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)
09.	**Fisch und Fischereiprodukte**
09.1	Fisch und Fischereiprodukte, nicht verarbeitet
09.1.1	Fisch, nicht verarbeitet
09.1.2	Weich- und Krebstiere, nicht verarbeitet
09.2	Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet
09.3	Fischrogen
10.	**Eier und Eiprodukte**
10.1	Eier, nicht verarbeitet
10.2	Eier und Eiprodukte, verarbeitet
11.	**Zucker- und Siruparten, Honig und Tafelsüssen**
11.1	Zucker- und Zuckersiruparten
11.2	Sonstige Zucker- und Zuckersiruparten
11.3	Honig
11.4	Tafelsüssen
11.4.1	Tafelsüssen, flüssig
11.4.2	Tafelsüssen in Pulverform
11.4.3	Tafelsüssen in Tablettenform
12.	**Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte**
12.1	Kochsalz und Kochsalzersatz
12.1.1	Kochsalz
12.1.2	Kochsalzersatz
12.2	Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen
12.2.1	Kräuter und Gewürze
12.2.2	Würzmittel
12.3	Speiseessig und verdünnte Essigsäure (verdünnt mit Wasser auf 4-30 Vol.-%)
12.4	Senf
12.5	Suppen und Brühen
12.6	Saucen
12.7	Salate und würzige Brotaufstriche
12.8	Hefe und Hefeprodukte
12.9	Eiweissprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8
13.	**Lebensmittel für eine besondere Ernährung**
13.1	Säuglings- und Kleinkindnahrung
13.1.1	Säuglingsanfangsnahrung
13.1.2	Folgenahrung
13.1.3	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
13.1.4	Sonstige Kleinkindnahrung
13.1.5	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder und besondere Säuglingsanfangsnahrung
13.1.5.1	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und besondere Säuglingsanfangsnahrung
13.1.5.2	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder
13.2	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorie 13.1.5)
13.3	Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise)

Ziffer	Lebensmittelkategorie
13.4	Lebensmittel, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind
14.	**Getränke**
14.1	Nichtalkoholische Getränke
14.1.1	Wasser, einschliesslich natürlichen Mineralwassers und Quellwasser, sowie jedes in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser
14.1.2	Fruchtsäfte und Gemüsesäfte
14.1.3	Fruchtnektare und Gemüsenektare und gleichartige Produkte
14.1.4	Aromatisierte Getränke
14.1.5	Kaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte
14.1.5.1	Kaffee, Kaffee-Extrakte
14.1.5.2	Sonstige
14.2	Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt
14.2.1	Bier und Malzgetränke
14.2.2	Wein und weinhaltige Produkte und die alkoholfreien Entsprechungen
14.2.3	Apfelwein und Birnenwein
14.2.4	Fruchtwein und *made wine*
14.2.5	Met
14.2.6	Spirituosen
14.2.7	Aromatisierte Getränke auf Weinbasis
14.2.7.1	Aromatisierte Weine
14.2.7.2	Aromatisierte weinhaltige Getränke
14.2.7.3	Aromatisierte weinhaltige Cocktails
14.2.8	Sonstige alkoholische Getränke einschliesslich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
15.	**Verzehrfertige süsse oder herzhafte Happen und Knabbereien**
15.1	Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis
15.2	Verarbeitete Nüsse
16.	**Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4**
17.	**Nahrungsergänzungsmittel, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder**
17.1	Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder
17.2	Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder
18.	**Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1 bis 17 fallen, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindnahrung**

B. Anwendungsliste

Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen für den Zeitpunkt des Inverkehrbringens des betreffenden Lebensmittels. Bei getrockneten oder konzentrierten Lebensmitteln, die rekonstituiert werden müssen, sind die Höchstmengen auf die nach den Anweisungen auf dem Etikett rekonstituierten Lebensmittel massgebend, wobei der Mindestverdünnungsfaktor zu berücksichtigen ist.

Unter Vorbehalt einer abweichenden Regelung gelten die Höchstmengen von Farbstoffen für die Mengen des färbenden Grundbestandteils in der färbenden Zubereitung.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
0. Lebensmittelzusatzstoffe, die in allen Lebensmittelkategorien zugelassen sind, ausgenommen Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, soweit nicht anderweitig ausdrücklich vorgesehen					
	E 290	Kohlendioxid	GHP		Darf in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (57) Die Höchstmenge gilt, wenn nicht in den Kategorien 01 bis 18 dieses Anhangs für einzelne Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien eine andere Höchstmenge festgelegt wird.	Nur Trockenlebensmittel in Pulverform (d. h. während der Behandlung getrocknete Lebensmittel und Mischungen davon), ausgenommen Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6.
	E 459	Beta-Cyclodextrin	GHP		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées, ausgenommen Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées, ausgenommen Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (57) Die Höchstmenge gilt, wenn nicht in den Kategorien 01 bis 18 dieses Anhangs für einzelne Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien eine andere Höchstmenge festgelegt wird.	Nur Trockenlebensmittel in Pulverform (d. h. während der Behandlung getrocknete Lebensmittel und Mischungen davon), ausgenommen Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6.
	E 938	Argon	GHP		Darf in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 939	Helium	GHP		Darf in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 941	Stickstoff	GHP		Darf in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 942	Distickstoffoxid	GHP		Darf in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 948	Sauerstoff	GHP		Darf in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 949	Wasserstoff	GHP		Darf in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
01. Milchprodukte und Analoge					
01.1 Nicht aromatisierte, pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch					
	E 331	Natriumcitrate	4000		Nur ultrahocherhitzte Ziegenmilch
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur sterilisierte und ultrahocherhitzte Milch

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
01.2 Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, einschliesslich natürlicher nicht aromatisierter Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch), nicht wärmebehandelt nach der Fermentation					
01.3 Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, wärmebehandelt nach der Fermentation					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Sauermilchprodukte
01.4 Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	(74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 110	Gelborange S	5	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	
	E 124	Cochenillerot A	5	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	
	E 160b	Annatto	10		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	300	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur nicht wärmebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis
	E 297	Fumarsäure	4000		Nur Desserts mit Fruchtgeschmack
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	1000		Nur Desserts mit Fruchtgeschmack
	E 363	Bernsteinsäure	6000		
	E 416	Karayagummi	6000		
	E 427	Cassia-Gummi	2500		
	E 432–E 436	Polysorbate	1000		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000		
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000		
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000		
	E 483	Stearyltartrat	5000		
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000		
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclamat	250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin	100	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatin	5		Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	100	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
01.5 Eingedickte Milch und Trockenmilch					
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Ausgenommen nicht aromatisierte Produkte
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP		
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Milchpulver für Automaten
	E 322	Lecithine	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Milchpulver und Magermilchpulver
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur eingedickte Milch mit mehr als 28 % an Trockenmasse
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur eingedickte Milch mit weniger als 28 % an Trockenmasse
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	30	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Milchpulver zur Herstellung von Speiseeis
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Milchpulver für Automaten
	E 407	Carrageen	GHP		
	E 500 (ii)	Natriumhydrogencarbonat	GHP		
	E 501 (ii)	Kaliumhydrogencarbonat	GHP		
	E 509	Calciumchlorid	GHP		
01.6 Rahm und Rahmpulver oder Sahne und Sahnepulver					
01.6.1 Nicht aromatisierter pasteurisierter Rahm, ausgenommen fettreduzierter Rahm					
	E 401	Natriumalginat	GHP		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 407	Carrageen	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	GHP		
01.6.2 Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Rahmprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %					
	E 406	Agar-Agar	GHP		
	E 407	Carrageen	GHP		
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP		
	E 412	Guarkernmehl	GHP		
	E 415	Xanthan	GHP		
	E 440	Pektine	GHP		
	E 460	Cellulose	GHP		
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	GHP		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 1404	Oxidierte Stärke	GHP		
	E 1410	Monostärkephosphat	GHP		
	E 1412	Distärkephosphat	GHP		
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP		
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP		
	E 1420	Acetylierte Stärke	GHP		
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP		
	E 1440	Hydroxypropylstärke	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP		
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	GHP		
	E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP		
01.6.3 Sonstige Rahmprodukte					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Nur aromatisierte Rahmprodukte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150		Nur aromatisierte Rahmprodukte
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur aromatisierte Rahmprodukte
	E 110	Gelborange S	5	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur aromatisierte Rahmprodukte
	E 124	Cochenillerot A	5	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur aromatisierte Rahmprodukte
	E 234	Nisin	10		Nur clotted cream
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur sterilisierter, pasteurisierter, ultrahocherhitzter Rahm und Schlagrahm
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur sterilisierter Rahm und sterilisierter fettreduzierter Rahm

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
01.7 Käse und Käseprodukte					
01.7.1 Ungereifter Käse, ausgenommen Produkte der Kategorie 16					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen mozzarella
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Nur aromatisierter ungereifter Käse
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150		Nur aromatisierter ungereifter Käse
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 234	Nisin	10		Nur mascarpone
	E 260	Essigsäure	GHP		Nur mozzarella
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur mozzarella
	E 330	Citronensäure	GHP		Nur mozzarella
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Ausgenommen mozzarella
	E 460 (ii)	Cellulose-Pulver	GHP		Nur gerieberener und in Scheiben geschnittener mozzarella
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		Nur mozzarella
01.7.2 Gereifter Käse					
	E 120	Echtes Karmin	125	(83) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 3,2 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	Nur rot marmorierter Käse und roter Pestokäse

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur sage derby cheese
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur sage derby cheese, grüner und roter Pestokäse, Wasabikäse und grün marmorierter Kräuterkäse
	E 153	Pflanzenkohle	GHP		Nur Morbier
	E 160a	Carotin	GHP		Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweisser Käse
	E 160b	Annatto	50		Nur Red-Leicester
	E 160b	Annatto	35		Nur Mimolette
	E 160b	Annatto	15		Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweisser Käse sowie roter und grüner Pestokäse
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweisser Käse sowie roter Pestokäse
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur rot marmorierter Käse
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP		Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur abgepackter, geschnittener Käse; in Lagen geschichteter Käse (layered cheese) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerter Käse
	E 234	Nisin	12.5	(29) Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Produkten vorkommen.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 235	Natamycin	1		mg/dm2 Oberfläche; Nur Oberflächenbehandlung von ungeschnittenem Hartkäse, ungeschnittenem halbfestem Käse und ungeschnittenem halbweichem Käse. Darf nicht tiefer als 5 mm eindringen.
	E 239	Hexamethylentetramin	25		Restmenge, berechnet als Formaldehyd; Nur Provolone
	E 251–E 252	Nitrate	150	(30) In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.	Nur Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	GHP		Nur Oberflächenbehandlung
	E 460 (ii)	Cellulose-Pulver	GHP		Nur geschnittener oder geriebener gereifter Käse
	E 500 (ii)	Natriumhydrogencarbonat	GHP		Nur Sauermilchkäse
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP		
	E 509	Calciumchlorid	GHP		
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur geschnittener oder geriebener Käse, Hartkäse und halbfester Käse
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		
	E 1105	Lysozym	GHP		
01.7.3 Essbare Käserinde					
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	GHP	(67) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin) und E 180 (Litholrubin BK): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 104	Chinolingelb	10	(62) Die Gesamtmenge an E 104 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 160b	Annatto	20		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 180	Litholrubin BK	GHP	(67) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin) und E 180 (Litholrubin BK): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	
01.7.4 Molkenkäse					
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur abgepackter, geschnittener Käse; in Lagen geschichteter Käse (layered cheese) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerter Käse
	E 251–E 252	Nitrate	150	(30) In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.	Nur Käsereimilch von Hartkäse, halbfestem und halbweichem Käse
	E 260	Essigsäure	GHP		
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		
01.7.5 Schmelzkäse					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Nur aromatisierter Schmelzkäse

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 100	Kurkumin	100	(33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 102	Tartrazin	100	(33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 120	Echtes Karmin	100	(33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.; (66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 122	Azorubin	100	(33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 160a	Carotin	GHP		
	E 160b	Annatto	15		
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		
	E 160d	Lycopin	5		Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	100	(33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 161b	Lutein	100	(33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.	Nur aromatisierter Schmelzkäse

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 234	Nisin	12.5	(29) Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Produkten vorkommen.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 427	Cassia-Gummi	2500		
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
01.7.6 Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Nur aromatisierte ungereifte Produkte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		Nur aromatisierte ungereifte Produkte
	E 120	Echtes Karmin	125		Nur rot marmorierte Produkte
	E 160a	Carotin	GHP		Nur gereifte orangefarbene, gelbe und perlweisse Produkte
	E 160b	Annatto	15		Nur gereifte orangefarbene, gelbe und perlweisse Produkte
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur gereifte orangefarbene, gelbe und perlweisse Produkte
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur rot marmorierte Produkte
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		Nur gereifte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP		Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur ungereifte Produkte; gereifte, abgepackte und Stücke geschnittene Produkte; gereifter in Lagen geschichteter Käse (layered cheese) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerte gereifte Produkte
	E 234	Nisin	12.5	(29) Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Produkten vorkommen.	Nur gereifte und verarbeitete Produkte
	E 235	Natamycin	1		mg/dm2 Oberfläche; Nur Oberflächenbehandlung ungeschnittener harter, halbfester und weicher Produkte. Darf nicht tiefer als 5 mm eindringen.
	E 251–E 252	Nitrate	150	(30) In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.	Nur harte, halbfeste und halbweiche Produkte
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	GHP		Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur ungereifte Produkte
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Fertig-Fondue
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP		Nur gereifte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 509	Calciumchlorid	GHP		Nur gereifte Produkte
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur geschnittene oder geriebene harte und halbfeste Produkte
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		Nur gereifte Produkte
	E 1105	Lysozym	GHP		Nur gereifte Produkte
01.8 Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweisser					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Käse-Analoge (nur Oberflächenbehandlung)
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Käse-Analoge auf Eiweissbasis
	E 251–E 252	Nitrate	150	(30) In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.	Nur Käseanalog auf Milchbasis
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	GHP		Nur Käse-Analoge (nur Oberflächenbehandlung)
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	50000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Getränkeweisser für Verkaufsautomaten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Schlagrahm-Analoge
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	30000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Getränkeweisser
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Analoge von Schmelzkäse
	E 432–E 436	Polysorbate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Milch- und Rahmanaloge
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Rahm-Analoge
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getränkeweisser
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000		Nur Milch- und Rahmanaloge
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	500		Nur Getränkeweisser
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000		Nur Milch- und Rahmanaloge
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1000		Nur Getränkeweisser
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getränkeweisser

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Milch- und Rahmanaloge; Getränkeweisser
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur geschnittene oder geriebene Käseanaloge und Analog von Schmelzkäse; Getränkeweisser
01.9. Nährkaseinate					
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 380	Triammoniumcitrat	GHP		
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		
	E 503	Ammoniumcarbonate	GHP		
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP		
	E 524	Natriumhydroxid	GHP		
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP		
	E 526	Calciumhydroxid	GHP		
	E 527	Ammoniumhydroxid	GHP		
	E 528	Magnesiumhydroxid	GHP		
02. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen					
02.1 Fette und Öle, im Wesentlichen wasserfrei (ausgenommen wasserfreies Milchfett)					
	E 100	Kurkumin	GHP		Nur Fette
	E 160a	Carotin	GHP		Nur Fette
	E 160b	Annatto	10		Nur Fette
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		Nur zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 307	Alpha-Tocopherol	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 307	Alpha-Tocopherol	200		Nur raffiniertes Olivenöl, auch Oliventresteröl
	E 308	Gamma-Tocopherol	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 309	Delta-Tocopherol	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (41) Auf den Fettgehalt bezogen.	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett (ausgenommen Oliventresteröl) sowie Schmalz, Fischöl, Rinder-, Geflügel- und Schaffett
	E 321	Butylhydroxytoluen	100	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett (ausgenommen Oliventresteröl) sowie Schmalz, Fischöl, Rinder-, Geflügel- und Schaffett
	E 322	Lecithine	30000		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 330	Citronensäure	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 331	Natriumcitrate	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 333	Calciumcitrate	GHP		Ausgenommen native Öle und Olivenöl

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	50	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Fischöl und Algenöl; Schmalz, Rinder-, Geflügel-, Schaf- und Schweinefett; Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett, ausser Olivenöl und Oliventresteröl
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	30	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Pflanzenöle (ausgenommen natives Öl und Olivenöl) und Fett, sofern der Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren mehr als 15 % (Massenanteil) des Gesamtfettsäuregehalts beträgt, zur Verwendung in nicht wärmebehandelten Lebensmitteln
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10000		Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP		Nur zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Nur Bratöl und -fett
02.2 Fett- und Ölemulsionen, vorwiegend der Art Wasser-in-Öl					
02.2.1 Butter, Butterschmalz, Butterfett und wasserfreies Milchfett					
	E 160a	Carotin	GHP		Ausgenommen Butter aus Schaf- und Ziegenmilch
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Sauerrahmbutter
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		Nur Sauerrahmbutter
02.2.2 Andere Fett- und Ölemulsionen, einschliesslich Streichfetten und flüssige Emulsionen					

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	GHP		Ausgenommen fettreduzierte Butter
	E 160a	Carotin	GHP		
	E 160b	Annatto	10		Ausgenommen fettreduzierte Butter
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Bratfett
	E 321	Butylhydroxytoluen	100		Nur Bratfett
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Streichfette
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	100		Nur Streichfette mit einem Fettgehalt von höchstens 41 %
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	(41) Auf den Fettgehalt bezogen. (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Streichfette mit einem Fettgehalt von weniger als 80 %.
	E 405	Propylenglycolalginat	3000		
	E 432–E 436	Polysorbate	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Fettemulsionen für Backzwecke

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000		
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	4000		Nur Streichfette gemäss mit einem Fettgehalt von höchstens 41 % und ähnliche streichbare Produkte mit einem Fettgehalt von weniger als 10 %
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	10000		Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5000		Nur Fettemulsionen für Bratzwecke
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 491–E 495	Sorbitanesters	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	30000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Produkte zum Einfetten von Backformen
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Nur Bratöl und -fett
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker; ausgenommen Milchstreichfette
02.3 Backspray auf Pflanzenölbasis					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	30000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Emulsionssprays auf Wasserbasis zum Einfetten von Backformen
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	50	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	30000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Produkte zum Einfetten von Backformen
	E 943a	Butan	GHP		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
	E 943b	Isobutan	GHP		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
	E 944	Propan	GHP		Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsionssprays auf Wasserbasis
03. Speiseeis					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(75) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 30 mg/kg.	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	(25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.	
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 160b	Annatto	20		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160d	Lycopin	40		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 405	Propylenglycolalginat	3000		Nur Speiseeis auf Wasserbasis
	E 427	Cassia-Gummi	2500		
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	3000		
	E 491–E 495	Sorbitanesters	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur abgepackte, mit Speiseeis gefüllte Waffeln
	E 950	Acesulfam K	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin	100	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	320		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatin	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	200	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 961	Neotam	26		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	800	(11)b Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet. Fussnote: (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 964	Polyglycitolsirup	200000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
04. Obst und Gemüse					
04.1 Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse					
04.1.1 Ganzes frisches Obst und Gemüse					
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	10		Nur zur Verwendung auf Zitrusfrüchten, Melonen und Granatäpfeln mit folgendem Ziel: – Reproduzierung aller oder einiger der nach der LIV geforderten verbindlichen Kennzeichnungsangaben; oder – freiwillige Angabe von Markennamen, Produktionsverfahren, PLU-Code, QR-Code oder Strichcode.
	E 172	Eisenoxide und -hydroxide	6		Nur als Kontrastverstärker zur Kennzeichnung von Zitrusfrüchten, Melonen und Granatäpfeln mit folgendem Ziel: – Reproduzierung aller oder einiger der nach der LIV geforderten verbindlichen Kennzeichnungsangaben; oder – freiwillige Angabe von Markennamen, Produktions-verfahren, PLU-Code, QR-Code oder Strichcode.
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	20		Nur Oberflächenbehandlung ungeschälter frischer Zitrusfrüchte
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur vakuumverpackter Zuckermais

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	10	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Tafeltrauben, frische Litschis (in den essbaren Teilen) und Heidelbeeren (vaccinium corymbosum)
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	50		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Oberflächenbehandlung von frischen Früchten
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Bananen, Mangos, Avocados und Granatäpfeln sowie Überzug für Nüsse
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Ananas und Überzug für Nüsse
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Granatäpfeln, Mangos, Avocados und Papayas sowie Überzug für Nüsse
	E 904	Schellack	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Granatäpfeln, Mangos, Avocados und Papayas sowie Überzug für Nüsse

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 905	Mikrokristallines Wachs	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Melonen, Papayas, Mangos, Avocados und Ananas
	E 914	Polyethylenwachsoxidate	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Papayas, Mangos, Avocados und Ananas
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	10		Nur zur Verwendung auf Zitrusfrüchten, Melonen und Granatäpfeln mit folgendem Ziel: – Reproduzierung aller oder einiger der nach der LIV geforderten verbindlichen Kennzeichnungsangaben; oder – freiwillige Angabe von Markennamen, Produktionsverfahren, PLU-Code, QR-Code oder Strichcode.
04.1.2 Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert					
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	800	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Pülpe von Meerrettich
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur geschälte Kartoffeln
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	300	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Pülpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 296	Äpfelsäure	GHP		Nur abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 301	Natriumascorbat	GHP		Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 302	Calciumascorbat	GHP		Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 330	Citronensäure	GHP		Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 331	Natriumcitrate	GHP		Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 333	Calciumcitrate	GHP		Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 401	Natriumalginat	2400	(88) Darf nur in Kombination mit E 302 als Überzugsmittel und mit einem Höchstgehalt von 800 mg / kg E 302 im fertigen Lebensmittel verwendet werden.	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse, das zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt ist
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
04.1.3 Obst und Gemüse, gefroren					
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur weisse Gemüsesorten, auch Pilze und weisse Hülsenfrüchte
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur gefrorene und tiefgefrorene Kartoffeln
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 302	Calciumascorbat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
04.2 Verarbeitetes Obst und Gemüse					
04.2.1 Obst und Gemüse, getrocknet					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, denen das Wasser entzogen wurde und die beim Verzehr aufquellen sollen
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 120	Echtes Karmin	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 122	Azorubin	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 129	Allurarot AC	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 131	Patentblau V	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 133	Brillantblau FCF	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophyllline	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Konserven von roten Früchten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160a	Carotin	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Trockenfrüchte
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	600	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete Äpfel und Birnen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	500	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Trockenfrüchte und Nüsse mit Schale, ausgenommen Äpfel, Birnen, Bananen, Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete Kokosnuss
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur weisse, verarbeitete Gemüsesorten, auch Hülsenfrüchte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	400	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete weisse Gemüsesorten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	2000	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete Tomaten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	150	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrockneter Ingwer
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	1000	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete Bananen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete Pilze
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2000		Nur als Überzug für Trockenfrüchte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
04.2.2 Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 120	Echtes Karmin	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 122	Azorubin	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 129	Allurarot AC	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 131	Patentblau V	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 133	Brillantblau FCF	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Konserven von roten Früchten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 160a	Carotin	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	500	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur gelbe Paprika in Lake
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake
	E 579	Eisen(II)-gluconat	150	(56) Berechnet als Fe.	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven
	E 585	Eisen(II)-lactat	150	(56) Berechnet als Fe.	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven
	E 950	Acesulfam K	200		Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 951	Aspartam	300		Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 954	Saccharin	160	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 955	Sucralose	180		Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 960	Steviolglycoside	100	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 961	Neotam	10		Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	200	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 969	Advantam	3		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte.
04.2.3 Obst- und Gemüsekonserven					
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 102	Tartrazin	100		Nur mushy peas (traditionelles englisches Püree) und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 120	Echtes Karmin	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 122	Azorubin	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 127	Erythrosin	200		Nur Cocktailkirschen und kandierte Kirschen
	E 127	Erythrosin	150		Nur Bigarreaux-Kirschen (Kaiserkirschen) in Sirup und in Obstcocktails

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 129	Allurarot AC	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 131	Patentblau V	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 133	Brillantblau FCF	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 133	Brillantblau FCF	20		Nur mushy peas (traditionelles englisches Püree) und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 142	Grün S	10		Nur mushy peas (traditionelles englisches Püree) und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur Konserven von roten Früchten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur weisse Gemüsesorten, auch Hülsenfrüchte und verarbeitete Pilze.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	250	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Zitronenscheiben in Gläsern
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur weisse Herzkirschen in Gläsern; vakuumverpackter Zuckermais
	E 260	Essigsäure	GHP		
	E 261	Kaliumacetate	GHP		
	E 262	Natriumacetate	GHP		
	E 263	Calciumacetat	GHP		
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 296	Äpfelsäure	GHP		
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 302	Calciumascorbat	GHP		
	E 325	Natriumlactat	GHP		
	E 326	Kaliumlaktat	GHP		
	E 327	Calciumlactat	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP		
	E 335	Natriumtartrate	GHP		
	E 336	Kaliumtartrate	GHP		
	E 337	Natrium-Kaliumtartrat	GHP		
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	250		Nur Hülsenfrüchte, Leguminosen, Pilze und Artischocken
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP		Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 412	Guarkernmehl	GHP		Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 415	Xanthan	GHP		Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 509	Calciumchlorid	GHP		
	E 512	Zinn(II)-chlorid	25	(55) Berechnet als Sn.	Nur weisser Spargel
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		
	E 579	Eisen(II)-gluconat	150	(56) Berechnet als Fe.	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven
	E 585	Eisen(II)-lactat	150	(56) Berechnet als Fe.	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 952	Cyclamat	1000	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 954	Saccharin	200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
04.2.4 Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Produkte der Kategorie 5.4					
04.2.4.1 Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Nur mostarda di frutta
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Nur mostarda di frutta

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte, ausgenommen solche, die für die Herstellung von Getränken auf Fruchtsaftbasis bestimmt sind
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 104	Chinolingelb	30	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur mostarda di frutta
	E 110	Gelborange S	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur mostarda di frutta
	E 120	Echtes Karmin	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 122	Azorubin	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 124	Cochenillerot A	20	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur mostarda di frutta
	E 129	Allurarot AC	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 131	Patentblau V	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 133	Brillantblau FCF	200	(34) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.	Nur Konserven von roten Früchten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP		Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur Konserven von roten Früchten
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Obst- und Gemüsezubereitungen, auch Zubereitungen auf Algenbasis, Saucen auf Früchtebasis und Aspik, ausgenommen Glas- oder Dosenkonserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Produkten
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Zubereitungen auf Olivenbasis
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Algenzubereitungen, Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur gekochte Rote Bete
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	800	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Pülpe von Meerrettich
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	800	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Obstgeliersaft und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Endverbraucher
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur verarbeitete weisse Gemüsesorten und Pilze
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	300	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Pülpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur rehydratisierte Trockenfrüchte und Litschis, mostarda di frutta

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	800	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Früchtezubereitungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	4000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur als Überzüge für pflanzliche Produkte
	E 405	Propylenglycolalginat	5000		
	E 432–E 436	Polysorbate	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Kokosmilch
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur mostarda di frutta
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertvermindert
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertvermindert
	E 952	Cyclamat	250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertvermindert
	E 954	Saccharin	200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertvermindert
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertvermindert
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertvermindert
	E 960	Steviolglycoside	200	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertvermindert
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertvermindert

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur süsssaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertvermindert
04.2.4.2 Kompott, ausgenommen Produkte der Kategorie 16					
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 302	Calciumascorbat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 440	Pektine	GHP		Nur Obstkompott, ausgenommen Apfelkompott
	E 509	Calciumchlorid	GHP		Nur Obstkompott, ausgenommen Apfelkompott

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
04.2.5 Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte					
04.2.5.1 Konfitüre extra und Gelee extra					
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte, mermeladas
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte, mermeladas
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus geschwefelten Früchten
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 296	Äpfelsäure	GHP		
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 327	Calciumlactat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 335	Natriumtartrate	GHP		
	E 350	Natriummalate	GHP		
	E 440	Pektine	GHP		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 950	Acesulfam K	1000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 952	Cyclamat	1000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 954	Saccharin	200	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 955	Sucralose	400	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 960	Steviolglycoside	200	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten Konfitüren, Gelees und Marmeladen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 964	Polyglycitolsirup	500000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
04.2.5.2 Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem					
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 100	Kurkumin	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 120	Echtes Karmin	100	(31) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.; (66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Ausgenommen Maronenkrem
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Ausgenommen Maronenkrem

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 142	Grün S	100	(31) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.	Ausgenommen Maronenkrem
	E 150a	Zuckerkulör	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 160a	Carotin	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 160d	Lycopin	10	(31) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.	Ausgenommen Maronenkrem
	E 161b	Lutein	100	(31) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.	Ausgenommen Maronenkrem
	E 162	Betanin	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 163	Anthocyane	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Aufstriche; Maronencrème, mermeladas
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte, mermeladas

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus geschwefelten Früchten
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 296	Äpfelsäure	GHP		
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 327	Calciumlactat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP		
	E 335	Natriumtartrate	GHP		
	E 350	Natriummalate	GHP		
	E 400–E 404	Alginsäure - Alginate	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 406	Agar-Agar	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 407	Carrageen	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 412	Guarkernmehl	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 415	Xanthan	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 418	Gellan	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 440	Pektine	GHP		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 493	Sorbitanmonolaurat	25		Nur Gelees und Marmeladen
	E 509	Calciumchlorid	GHP		
	E 524	Natriumhydroxid	GHP		
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	1000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 952	Cyclamat	1000	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 954	Saccharin	200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker in Fruchtgelees
	E 960	Steviolglycoside	200	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten Konfitüren, Gelees und Marmeladen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 964	Polyglycitolsirup	500000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
04.2.5.3 Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse					
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Ausgenommen crème de pruneaux
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 100	Kurkumin	GHP		Ausgenommen crème de pruneaux
	E 120	Echtes Karmin	100	(31) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.	Ausgenommen crème de pruneaux
	E 142	Grün S	100	(31) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.	Ausgenommen crème de pruneaux
	E 160d	Lycopin	10	(31) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.	Ausgenommen crème de pruneaux

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 161b	Lutein	100	(31) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.	Ausgenommen crème de pruneaux
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur marmelada
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Sonstige Brotaufstriche auf Früchtebasis, mermeladas
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Sonstige Brotaufstriche auf Früchtebasis, mermeladas
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur dulce de membrillo
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 296	Äpfelsäure	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 327	Calciumlactat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP		
	E 335	Natriumtartrate	GHP		
	E 350	Natriummalate	GHP		
	E 400–E 404	Alginsäure - Alginate	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 406	Agar-Agar	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 407	Carrageen	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 412	Guarkernmehl	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 415	Xanthan	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 418	Gellan	10000	(32) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.	
	E 440	Pektine	GHP		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 509	Calciumchlorid	GHP		
	E 524	Natriumhydroxid	GHP		
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	1000		Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 952	Cyclamat	500	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 954	Saccharin	200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 960	Steviolglycoside	200	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 964	Polyglycitolsirup	500000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
04.2.5.4 Nut butters und Brotaufstriche auf Nussbasis					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (41) Auf den Fettgehalt bezogen.	Nur verarbeitete Nüsse
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Streichfette ausser Butter
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
04.2.6 Verarbeitete Kartoffelprodukte					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	GHP		Nur getrocknete Kartoffeln in Form von Granulat oder Flocken
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur getrocknete Kartoffeln in Form von Granulat oder Flocken
	E 160a	Carotin	GHP		Nur getrocknete Kartoffeln in Form von Granulat oder Flocken
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Kartoffelteig und vorgebratene Kartoffelscheiben
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	400	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete Kartoffelprodukte
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	25	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Trockenkartoffeln
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Auch vorfrittierte gefrorene oder tiefgefrorene Kartoffeln

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur getrocknete Kartoffelprodukte
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000		Nur abgepackte verarbeitete Kartoffelprodukte
05. Süsswaren					
05.1 Kakao- und Schokoladeprodukte					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 170	Calciumcarbonat	70000		
	E 322	Lecithine	GHP		
	E 330	Citronensäure	5000		
	E 334	Weinsäure (L+)	5000		
	E 414	Gummi arabicum	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 422	Glycerin	GHP		
	E 440	Pektine	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 442	Ammoniumphosphatide	10000		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP		
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5000		
	E 492	Sorbitantristearat	10000		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 500–E 504	Carbonate	70000	(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 und E 530: 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, berechnet als Kaliumcarbonat.	
	E 524–E 528	Hydroxide	70000	(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 und E 530: 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, berechnet als Kaliumcarbonat.	
	E 530	Magnesiumoxid	70000	(*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 und E 530: 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, berechnet als Kaliumcarbonat.	
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	500		Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	500		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	2000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin	500	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatin	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	270	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 964	Polyglycitolsirup	200000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
05.2 Sonstige Süsswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüsswaren					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Die unter den Nummern E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 und E 440 genannten Stoffe dürfen in Gelee-Süsswaren in Minibechern nicht verwendet werden; im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck «Gelee-Süsswaren in Minibechern» in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süsswaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden. Die Stoffe E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen. E 425 darf nicht in Gelee-Süsswaren verwendet werden
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	(72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Nur kandierte Früchte und kandiertes Gemüse
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur ohne Zuckerzusatz
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte kristallisierte Früchte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 104	Chinolingelb	30	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse; traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	E 104	Chinolingelb	300	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Nur traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	E 110	Gelborange S	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse; traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	E 110	Gelborange S	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Nur kandierte Früchte und kandiertes Gemüse

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 110	Gelborange S	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Nur traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	E 124	Cochenillerot A	20	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse; traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug,
	E 124	Cochenillerot A	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Nur traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug.
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.	Nur kandierte Früchte und kandiertes Gemüse

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160d	Lycopin	30		
	E 173	Aluminium	GHP		Nur Überzug von Zuckerwaren für die Dekoration von Kuchen und feinen Backwaren
	E 174	Silber	GHP		Nur Überzug von Süsswaren
	E 175	Gold	GHP		Nur Überzug von Süsswaren
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur kandiertes, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse
	E 200–E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.; (5) E 214–E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).	Ausgenommen Obst und Gemüse, kandiert, kristallisiert oder glasiert
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Süsswaren auf der Basis von Glucosesirup (nur als Restgehalt aus dem Glucosesirup)
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitronenschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert
	E 297	Fumarsäure	1000		Nur Zuckerwaren

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	800	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur kandierte Früchte
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Zuckerwaren, ausgenommen kandierte Früchte
	E 405	Propylenglycolalginat	1500		Nur Zuckerwaren
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000		Nur Gelee-Süsswaren, ausser Gelee-Süsswaren in Minibechern
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Zuckerwaren
	E 442	Ammoniumphosphatide	10000		Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	320		Nur zum individuellen und/oder für Werbezwecke bestimmten Bedrucken von Süsswaren mit hartem Überzug
	E 459	Beta-Cyclodextrin	GHP		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000		Nur Zuckerwaren
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2000		Nur Zuckerwaren
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5000		Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000		Nur Zuckerwaren
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Zuckerwaren

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Zuckerwaren
	E 492	Sorbitantristearat	10000		Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 520–E 523	Aluminiumsulfate	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (38) Berechnet als Aluminium.	Nur kandierte Kirschen
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Oberflächenbehandlung
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	500		Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	GHP		Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2000		Nur als Überzugmittel für Zuckerwaren
	E 950	Acesulfam K	500		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 950	Acesulfam K	500		Nur brennwertverminderte Süsswaren in Tablettenform
	E 950	Acesulfam K	500		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	2500		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 950	Acesulfam K	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 950	Acesulfam K	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 951	Aspartam	6000		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems
	E 951	Aspartam	2000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 951	Aspartam	2000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 951	Aspartam	2000		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungs-pastillen
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 951	Aspartam	1000		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 952	Cyclamat	500	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 954	Saccharin	500		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 954	Saccharin	500	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin	3000	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems
	E 954	Saccharin	300	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 954	Saccharin	200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 955	Sucralose	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 955	Sucralose	2400		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems
	E 955	Sucralose	200		Nur brennwertverminderte Süsswaren in Tablettenform

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 955	Sucralose	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 955	Sucralose	1000		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 955	Sucralose	1000		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungs-pastillen
	E 957	Thaumatin	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 957	Thaumatin	50		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 959	Neohesperidin DC	400		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems
	E 959	Neohesperidin DC	150		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 960	Steviolglycoside	670	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 960	Steviolglycoside	350	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz Nur brennwertverminderte Süsswaren mit hartem Überzug (Bonbons und Lutscher) Nur brennwertverminderte Süsswaren mit weichem Überzug (Kaubonbons, Fruchtgummis und Schaumzuckerwaren/Marshmallows) Nur brennwertvermindertes Lakritz Nur brennwertvermindertes Nugat Nur brennwertvermindertes Marzipan
	E 960	Steviolglycoside	330	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 960	Steviolglycoside	270	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 960	Steviolglycoside	2000	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems
	E 961	Neotam	200		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems
	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 961	Neotam	65		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungs-pastillen
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 961	Neotam	32		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 961	Neotam	15		Nur brennwertverminderte Süsswaren in Tablettenform
	E 961	Neotam	3		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süsswaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süsswaren auf Stärkebasis
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	2500	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 964	Polyglycitolsirup	200000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakaobasis
	E 964	Polyglycitolsirup	600000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 964	Polyglycitolsirup	800000		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kaubonbons

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 964	Polyglycitolsirup	990000		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Bonbons
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 969	Advantam	10		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 969	Advantam	60		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems
	E 969	Advantam	20		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungs-pastillen
	E 1204	Pullulan	GHP		Nur Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems in Form von Filmtabletten
05.3 Kaugummi					
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	320		Nur zum individuellen und/oder für Werbezwecke bestimmten Bedrucken von Süsswaren mit hartem Überzug
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 104	Chinolingelb	30	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	
	E 110	Gelborange S	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	
	E 160d	Lycopin	300		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 297	Fumarsäure	2000		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 310–E 321	Propylgallat, TBHQ, BHA und BHT	400	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 405	Propylenglycolalginat	5000		
	E 416	Karayagummi	5000		
	E 432–E 436	Polysorbate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	320		Nur zum individuellen und/oder für Werbezwecke bestimmten Bedrucken von Süsswaren mit hartem Überzug
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000		
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 551	Siliciumdioxid	GHP		Nur Oberflächenbehandlung
	E 552	Calciumsilicat	GHP		Nur Oberflächenbehandlung
	E 553a	Magnesiumsilicate	GHP		Nur Oberflächenbehandlung

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 553b	Talkum	GHP		
	E 650	Zinkacetat	1000		
	E 900	Dimethylpolysiloxan	100		
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	1200	(47) Die Höchstmenge gilt für alle in dieser Verordnung genannten Verwendungen, auch für die Bestimmungen im Anhang 5.	Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	GHP		Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2000		Nur als Überzugmittel
	E 927b	Carbamid	30000		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	800	(12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 950	Acesulfam K	2000		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 951	Aspartam	5500		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 951	Aspartam	2500	(12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 954	Saccharin	1200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur ohne Zuckerzusatz

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 955	Sucralose	1200	(12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 955	Sucralose	3000		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatin	50		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatin	10	(12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 959	Neohesperidin DC	400		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	150	(12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 960	Steviolglycoside	3300	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 961	Neotam	3	(12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 961	Neotam	250		Nur ohne Zuckerzusatz

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	2000	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 964	Polyglycitolsirup	200000		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 969	Advantam	200		Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 969	Advantam	400		Nur ohne Zuckerzusatz
	E 1517	Glycerindiacetat	GHP		
05.4 Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	(73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	Nur Füllungen
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Verzierungen, Überzüge und Füllungen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur Saucen
	E 104	Chinolingelb	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen
	E 104	Chinolingelb	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	Nur Füllungen
	E 110	Gelborange S	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	Nur Füllungen
	E 110	Gelborange S	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen
	E 124	Cochenillerot A	55	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 124	Cochenillerot A	55	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.	Nur Füllungen
	E 160b	Annatto	20		Nur Verzierungen und Überzüge
	E 160d	Lycopin	30		Ausgenommen rote Überzüge für dragierte Schokoladewaren
	E 160d	Lycopin	200		Nur rote Überzüge für dragierte Schokoladewaren
	E 173	Aluminium	GHP		Nur Überzug von Zuckerwaren für die Dekoration von Kuchen und feinen Backwaren
	E 174	Silber	GHP		Nur Verzierung von Pralinen
	E 175	Gold	GHP		Nur Verzierung von Pralinen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte)
	E 200–E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.; (5) E 214–E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Süsswaren auf der Basis von Glucosesirup (nur als Restgehalt aus dem Glucosesirup)
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	40	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte)
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Fruchtfüllungen für feine Backwaren
	E 297	Fumarsäure	2500		Nur Füllungen und Garnierungen für feine Backwaren
	E 297	Fumarsäure	1000		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte)
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Füllungen und Garnierungen für feine Backwaren

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Saucen
	E 405	Propylenglycolalginat	5000		Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts
	E 405	Propylenglycolalginat	1500		
	E 416	Karayagummi	5000		Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts
	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	10000		Nur Glasuren
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000		Nur Gelee-Süsswaren, ausser Gelee-Süsswaren in Minibechern
	E 427	Cassia-Gummi	2500		Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 442	Ammoniumphosphatide	10000		Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000		
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2000		
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5000		Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	30000		Nur geschlagene Dessertgarnierungen ausser Sahne
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 492	Sorbitantristearat	10000		Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP		Nur Oberflächenbehandlung
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	500		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 904	Schellack	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	GHP		Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2000		Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	500		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	500		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 950	Acesulfam K	350		Nur Saucen
	E 950	Acesulfam K	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 951	Aspartam	350		Nur Saucen
	E 951	Aspartam	2000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 951	Aspartam	2000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 951	Aspartam	1000		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 952	Cyclamat	250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Spritzdosen für aromatisierten Rahm, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin	500	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin	500	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 954	Saccharin	300	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 954	Saccharin	160	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur Saucen
	E 955	Sucralose	800		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	450		Nur Saucen
	E 955	Sucralose	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 955	Sucralose	1000		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatin	50		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatin	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur Saucen
	E 959	Neohesperidin DC	150		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	100		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 960	Steviolglycoside	330	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 960	Steviolglycoside	270	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	65		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 961	Neotam	32		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süsswaren auf Stärkebasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker für Saucen
	E 961	Neotam	3		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süsswaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	12		Nur Saucen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur Saucen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 969	Advantam	10		Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 969	Advantam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 969	Advantam	4		Nur Saucen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
06. Getreide und Getreideprodukte					
06.1 Getreidekörner, ganz, geschrotet oder als Flocken					
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	30	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Sago und Graupen
	E 553b	Talkum	GHP		Nur Reis
06.2 Mehl und sonstige Müllerei- und Stärkeprodukte					
06.2.1 Mehl					
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur backfertiges Mehl
	E 450(ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur backfertiges Mehl
	E 920	L-Cystein	GHP		
06.2.2 Stärkeprodukte					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Ausgenommen Stärkeprodukte in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
06.3 Frühstücksgetreidekost					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Nur Frühstücksgetreidekost, ausgenommen extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost oder Produkte auf Getreidebasis
	E 120	Echtes Karmin	200	(53) E 120, E 162 und E 163 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	GHP		Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 160a	Carotin	GHP		Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 160b	Annatto	25		Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 162	Betanin	200	(53) E 120, E 162 und E 163 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 163	Anthocyane	200	(53) E 120, E 162 und E 163 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.	Nur vorgekochte Getreidekost
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	10000		Nur knusprig gebackene Frühstücksgetreidekost (Granola)
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 950	Acesulfam K	1200		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 954	Saccharin	100	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 960	Steviolglycoside	330	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 964	Polyglycitolsirup	200000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstückgetreidekost oder Produkte auf Getreidebasis
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
06.4 Teigwaren					
06.4.1 Frische Teigwaren					
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 322	Lecithine	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		
06.4.2 Trockene Teigwaren					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur glutenfreie Teigwaren und Teigwaren, die für eine eiweissarme Ernährung bestimmt sind
06.4.3 Frische vorgekochte Teigwaren					
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 322	Lecithine	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		
06.4.4 Kartoffelgnocchi					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 330	Citronensäure	GHP		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
06.4.5 Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	250	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur in Füllungen für trockene Teigwaren
06.5 Noodles (Nudeln asiatischer Art)					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000		Abgepackte verzehrfertige Nudeln asiatischer Art für den Einzelhandel
	E 450(ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	2000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur backfertiges Mehl
06.6 Panaden					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500		Nur Panaden zur Umhüllung
	E 104	Chinolingelb	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 110	Gelborange S	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 124	Cochenillerot A	55	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 160b	Annatto	20		Nur Panaden zur Umhüllung
	E 160d	Lycopin	30		Nur Panaden zur Umhüllung
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	12000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 450(ix)	Magnesiumdihydro-gendiphosphat	15000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur backfertiges Mehl
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
06.7 Vorgekochte oder verarbeitete Getreidekost					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Semmelknödelteig
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur polenta
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur vorgekochte Getreidekost
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000		Nur Reis und Reisprodukte, abgepackt und verzehrfertig, für den Einzelhandel
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		Nur schnellkochender Reis
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP		Nur schnellkochender Reis
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	4000	(2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur schnellkochender Reis
07. Backwaren					
07.1 Brot und Brötchen					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Malzbrot

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot sowie vorgebackene und abgepackte Backwaren und brennwert-vermindertes Brot für den Einzelhandel
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.	Nur abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.	Nur brennwertvermindertes Brot, vorgebackenes abgepacktes Brot; abgepackte Brötchen, Tortilla und Pitta, pølsebrød, boller und fløjter, abgepackt
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.	Nur abgepacktes Brot
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur mit Backpulver hergestelltes Brot (soda bread)

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 450	Diphosphate	12000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur gekühlte, abgepackte Teige auf Hefebasis, die als Basis für die Zubereitung von Pizzas, Quiches, Kuchen und ähnlichen Erzeugnissen verwendet werden
	E 450(ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur Pizzateig, gefroren oder gekühlt, und Tortilla
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
	E 483	Stearyltartrat	4000		Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
07.1.1 Brot, ausschliesslich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt					
	E 260	Essigsäure	GHP		
	E 261	Kaliumacetate	GHP		
	E 262	Natriumacetate	GHP		
	E 263	Calciumacetat	GHP		
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 302	Calciumascorbat	GHP		
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP		
	E 322	Lecithine	GHP		
	E 325	Natriumlactat	GHP		
	E 326	Kaliumlaktat	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 327	Calciumlactat	GHP		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP		
	E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP		
	E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP		
	E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP		
07.1.2 Pain courant francais; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek					
	E 260	Essigsäure	GHP		
	E 261	Kaliumacetate	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Natriumacetate	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Calciumacetat	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 301	Natriumascorbat	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Calciumascorbat	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lecithine	GHP		
	E 325	Natriumlactat	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Kaliumlaktat	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Calciumlactat	GHP		Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
07.2 Feine Backwaren					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	(25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (76) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 160b	Annatto	10		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160d	Lycopin	25		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur mit einer Wasseraktivität von mehr als 0.65
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Hartkekse
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.	Nur abgepackte feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0.65
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Kuchenmischungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 405	Propylenglycolalginat	2000		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000		Nur abgepackte feine Backwaren für den Einzelhandel

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 432–E 436	Polysorbate	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 450(ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	10000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000		
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 483	Stearyltartrat	4000		
	E 491–E 495	Sorbitanesters	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	400	(38) Berechnet als Aluminium.	Nur Biskuitgebäck, das aus kontrastfarbenen Segmenten hergestellt ist, die durch Konfitüren oder Streichgelees zusammengehalten werden, und das von einer aromatisierten Zuckerpaste umhüllt ist (der Höchstgehalt gilt nur für den Biskuitteil des Gebäcks)
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 904	Schellack	GHP		Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 950	Acesulfam K	2000		Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	2000		Nur Ess- und Backoblaten
	E 950	Acesulfam K	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	1700		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	1000		Nur Ess- und Backoblaten
	E 952	Cyclamat	1600	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte.
	E 954	Saccharin	800	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin	800	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur Ess- und Backoblaten
	E 954	Saccharin	170	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte.
	E 955	Sucralose	800		Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz
	E 955	Sucralose	800		Nur Ess- und Backoblaten
	E 955	Sucralose	700		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte.
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 959	Neohesperidin DC	150		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte.
	E 960	Steviolglycoside	330	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur Ess- und Backoblaten
	E 961	Neotam	60		Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz
	E 961	Neotam	60		Nur Ess- und Backoblaten
	E 961	Neotam	55		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur Ess- und Backoblaten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 964	Polyglycitolsirup	300000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	10		Nur Ess- und Backoblaten
	E 969	Advantam	17		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte.
08. Fleisch					
08.1 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen					
	E 129	Allurarot AC	GHP		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
	E 133	Brillantblau FCF	GHP		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
	E 155	Braun HT	GHP		Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
08.2 Fleischzubereitungen					
	E 100	Kurkumin	20		Nur merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 120	Echtes Karmin	100	(66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur breakfast sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici und plijeskavice,
	E 129	Allurarot AC	25		Nur breakfast sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur breakfast sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10		Nur merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki und kebap
	E 162	Betanin	GHP		Nur merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	450	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur breakfast sausages und burger meat mit einem unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	450	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca
	E 249–E 250	Nitrite	150	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, kiełbasa surowa biała, kiełbasa surowa metka und tatar wołowy (danie tatarskie) und golonka peklowana.
	E 260	Essigsäure	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 261	Kaliumacetate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 262	Natriumacetate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 263	Calciumacetat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 301	Natriumascorbat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 302	Calciumascorbat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 325	Natriumlactat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 326	Kaliumlaktat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 327	Calciumlactat	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 330	Citronensäure	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 331	Natriumcitrate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 333	Calciumcitrate	GHP		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur breakfast sausages; das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält; Finnischer Weihnachtsschinken, burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlõkk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása, Syrová klobása und tiefgefrorene vertikale Fleischdrehspiesse aus mit Flüssigwürze behandeltem Schaf-, Lamm-, Kalb- oder Rindfleisch oder aus mit oder ohne Flüssigwürze behandeltem Geflügelfleisch, das jeweils allein oder kombiniert sowie in Scheiben oder zerkleinert verwendet wird und dazu bestimmt ist, von einem Lebensmittelunternehmer gegrillt und anschliessend vom Endverbraucher verzehrt zu werden.
	E 401	Natriumalginat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 402	Kaliumalginat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki
	E 403	Ammoniumalginat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki
	E 404	Calciumalginat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki
	E 407	Carrageen	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 407a	Verarbeitete Euchema-Algen	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki
	E 412	Guarkernmehl	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki
	E 413	Traganth	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 415	Xanthan	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros und souvlaki
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		Nur Zubereitungen aus Geflügelfleisch, mici, bifteki, soutzoukaki, kebap, seftalia, ćevapčići und pljeskavice
	E 553b	Talkum	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap und seftalia
	E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP		Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebap und seftalia

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
08.3 Fleischerzeugnisse					
08.3.1 Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	GHP		Nur pasturmas
	E 100	Kurkumin	20		Nur Würste
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur pasturmas
	E 110	Gelborange S	15		Nur sobrasada
	E 120	Echtes Karmin	100	(66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur Würste
	E 120	Echtes Karmin	GHP	(66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur pasturmas
	E 120	Echtes Karmin	200		Nur Chorizo-Wurst/salchichon
	E 124	Cochenillerot A	50		Nur Chorizo-Wurst/salchichon
	E 124	Cochenillerot A	50		Nur sobrasada
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Würste
	E 160a	Carotin	20		Nur Würste
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10		Nur Würste
	E 162	Betanin	GHP		Nur Würste

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten
	E 235	Natamycin	1	(8) mg/dm2 Oberfläche (darf nicht tiefer als 5 mm eindringen).	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten
	E 249–E 250	Nitrite	150	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	
	E 251–E 252	Nitrate	150	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.	Nur Trockenfleisch
	E 315	Isoascorbinsäure	500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	15	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10 %, ausgenommen getrocknete Würste

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10 %, ausgenommen getrocknete Würste
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Trockenfleisch
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur getrocknete Würste
	E 553b	Talkum	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker
08.3.2 Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 100	Kurkumin	20		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 120	Echtes Karmin	100	(66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 129	Allurarot AC	25		Nur Frühstücksfleisch (luncheon meat)
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 160a	Carotin	20		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 162	Betanin	GHP		Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Aspik
	E 200–E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten
	E 200–E 202; E 214–E219	Sorbinsäure – Kaliumsorbat; p-Hydroxybenzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Paté
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Aspik
	E 235	Natamycin	1	(8) mg/dm2 Oberfläche (darf nicht tiefer als 5 mm eindringen).	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten
	E 243	Ethyllaurylarginat	160		Ausgenommen emulgierte Würste, geräucherte Würste und Leberpastete
	E 249–E 250	Nitrite	150	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Ausgenommen sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3.00)

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 249–E 250	Nitrite	100	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (58) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung auf 121 °C (Verminderung der Bakterienlast von einer Milliarde Sporen je 1000 Dosen auf 1 Spore in 1000 Dosen).; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3.00)
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		Nur foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 301	Natriumascorbat	GHP		Nur foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 315	Isoascorbinsäure	500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.	Nur Trockenfleisch

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Ausgenommen foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	250		Nur libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	15	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10%, ausgenommen getrocknete Würste
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10%, ausgenommen getrocknete Würste
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Trockenfleisch
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur getrocknete Würste
	E 427	Cassia-Gummi	1500		
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (41) Auf den Fettgehalt bezogen.	Ausgenommen foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	4000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Hackfleisch/Faschiertes und gewürfelte Fleischprodukte in Dosen
	E 553b	Talkum	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen in foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
08.3.3 Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	GHP	(78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur essbare Wursthüllen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	(78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas
	E 100	Kurkumin	GHP		Nur essbare Umhüllung von pasturmas
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur essbare Umhüllung von pasturmas
	E 104	Chinolingelb	10	(62) Die Gesamtmenge an E 104 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur essbare Wursthüllen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 104	Chinolingelb	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas
	E 110	Gelborange S	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas
	E 120	Echtes Karmin	GHP	(78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur essbare Umhüllung von pasturmas
	E 124	Cochenillerot A	55	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas
	E 160b	Annatto	20		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160d	Lycopin	500		Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas
	E 160d	Lycopin	30		Nur essbare Wursthüllen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP		Nur Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0.6
	E 200–E 202; E 214–E219	Sorbinsäure – Kaliumsorbat; p-Hydroxybenzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Gelee-Überzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleisch-produkten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	4000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Überzüge für Fleisch
	E 339	Natriumphosphate	12600	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (82) Übertrag im Endprodukt darf 250 mg/kg nicht überschreiten.	Nur in Wursthüllen aus Naturdarm
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
08.3.4 Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten					
08.3.4.1 Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)					
	E 249–E 250	Nitrite	50	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur cured tongue: Mindestens 4-tägige Tauchpökelung und Vorkochen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 249–E 250	Nitrite	50	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 249–E 250	Nitrite	175	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur Wiltshire bacon und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 249–E 250	Nitrite	175	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökelung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität
	E 249–E 250	Nitrite	150	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende Tauchpökelung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schliesst sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an
	E 249–E 250	Nitrite	150	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur bacon, filet de bacon und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökelung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 249–E 250	Nitrite	100	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur Wiltshire ham und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 251–E 252	Nitrate	300	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende Tauchpökelung. Die Pökelzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schliesst sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur Wiltshire bacon und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur Wiltshire ham und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökelung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökelung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität
	E 251–E 252	Nitrate	250	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.	Nur bacon, filet de bacon und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökelung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 251–E 252	Nitrate	10	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur cured tongue: Mindestens 4-tägige Tauchpökelung und Vorkochen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
08.3.4.2 Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/ Reifezeit schliesst sich an.)					
	E 249–E 250	Nitrite	50	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$	Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 249–E 250	Nitrite	175	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$	Nur dry cured bacon und ähnliche Produkte: Trockenpökelung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 249–E 250	Nitrite	100	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$	Nur dry cured ham und ähnliche Produkte: Trockenpökelung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 249–E 250	Nitrite	100	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$	Nur presunto, presunto da pá und paio do lombo und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökelung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an. Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado und cecina und ähnliche Produkte: Trockenpökelung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur dry cured bacon und ähnliche Produkte: Trockenpökelung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur dry cured ham und ähnliche Produkte: Trockenpökelung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina und ähnliche Produkte: Trockenpökelung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur presunto, presunto da pá und paio do lombo und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökelung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur jambon sec, jambon sel sec und ähnliche trockengepökelte Produkte: Trockenpökelung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schliesst sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
08.3.4.3. Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)					
	E 249–E 250	Nitrite	50	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Tauch- und Trockenpökelung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 249–E 250	Nitrite	50	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur jellied veal und brisket: Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 249–E 250	Nitrite	180	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3	Nur vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás und ähnliche Produkte: Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschliessend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Produkte werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert
	E 251–E 252	Nitrate	300	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.	Nur Rohwürste (Salami und Kantwurst): Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiss-Verhältnis unter 1.7
	E 251–E 252	Nitrate	250	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Tauch- und Trockenpökelung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung
	E 251–E 252	Nitrate	250	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur salchichon y chorizo tradicionales de larga curación und ähnliche Produkte: Reifedauer von mindestens 30 Tagen.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 251–E 252	Nitrate	250	(7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur saucissons secs und ähnliche Produkte: Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10-12 °C) fermentiert; daran schliesst sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens 3 Wochen
	E 251–E 252	Nitrate	10	(39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.	Nur jellied veal und brisket: Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden
09. Fisch und Fischereiprodukte					
09.1 Fisch und Fischereiprodukte, nicht verarbeitet					
09.1.1 Fisch, nicht verarbeitet					
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur Fisch, gefroren, tiefgefroren und nicht verarbeitet, für andere Zwecke als zum Süssen
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 302	Calciumascorbat	GHP		
	E 315	Isoascorbinsäure	1500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 316	Natriumisoascorbat	1500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Fischfilet, gefroren oder tiefgefroren
09.1.2 Weich- und Krebstiere, nicht verarbeitet					
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur unverarbeitete Krebstiere, Weichtiere und Kopffüsser, gefroren oder tiefgefroren; für andere Zwecke als zum Süssen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	300	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.	Nur Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, mehr als 120 Einheiten je kg
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.	Nur Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, zwischen 80 und 120 Einheiten je kg

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	150	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.	Nur Krebstiere und Kopffüsser, frisch, gefroren oder tiefgefroren; Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, bis zu 80 Einheiten je kg
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 302	Calciumascorbat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur gefrorene oder tiefgefrorene Weichtiere und Kopffüsser
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	75		Nur gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere
	E 586	4-Hexylresorcin	2	(91) Als Restgehalt im Fleisch.	Nur frische, gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere
09.2 Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Nur Surimi und ähnliche Produkte sowie Lachsersatz

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	(84) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 4 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Lachsersatz 5,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	Nur Surimi und ähnliche Produkte sowie Lachsersatz
	E 100	Kurkumin	100	(35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 100	Kurkumin	100	(37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Nur Räucherfisch
	E 100	Kurkumin	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur Räucherfisch
	E 102	Tartrazin	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 102	Tartrazin	100	(35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur Fisch- oder Krebstierpaste

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 102	Tartrazin	100	(37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Nur Räucherfisch
	E 110	Gelborange S	200	(63) Die Gesamtmenge an E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur in Lachsersatz auf der Grundlage von Theragra chalcogramma und Pollachius virens
	E 120	Echtes Karmin	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 120	Echtes Karmin	100	(35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 120	Echtes Karmin	100	(37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Nur Räucherfisch
	E 122	Azorubin	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 122	Azorubin	100	(35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 124	Cochenillerot A	200	(63) Die Gesamtmenge an E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur in Lachsersatz auf der Grundlage von Theragra chalcogramma und Pollachius virens

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 129	Allurarot AC	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Nur Räucherfisch
	E 142	Grün S	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 142	Grün S	100	(35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 151	Brillantschwarz PN	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 151	Brillantschwarz PN	100	(35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 151	Brillantschwarz PN	100	(37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Nur Räucherfisch
	E 153	Pflanzenkohle	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 153	Pflanzenkohle	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 153	Pflanzenkohle	GHP		Nur Räucherfisch
	E 155	Braun HT	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160a	Carotin	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 160a	Carotin	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160a	Carotin	GHP		Nur Räucherfisch
	E 160b	Annatto	10		Nur Räucherfisch
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Nur Räucherfisch
	E 160d	Lycopin	30		Nur Fisch- oder Krebstierpaste, vorgekochte Krebstiere, Surimi, Räucherfisch
	E 160d	Lycopin	10		Nur Lachsersatz

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	100	(35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	100	(37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Nur Räucherfisch
	E 161b	Lutein	250	(36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 161b	Lutein	100	(35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 162	Betanin	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 162	Betanin	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 163	Anthocyane	GHP		Nur vorgekochte Krebstiere
	E 163	Anthocyane	GHP	(37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.	Nur Räucherfisch
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 172	Eisenoxide und -hydroxide	GHP		Nur Fisch- oder Krebstierpaste

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 172	Eisenoxide und -hydroxide	GHP		Nur Räucherfisch
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Aspik
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	6000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur gekochte Crangon crangon und Crangon vulgaris
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Fisch und Fischereiprodukte, teilweise haltbar gemacht, auch Krebs- und Weichtiere, Surimi und Fisch- /Krebstierpaste; gekochte Krebs- und Weichtiere
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur gesalzener, getrockneter Fisch
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur gekochte Garnelen in Lake
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.	Nur gekochte Krebstiere und Kopffüsser

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	270	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.	Nur gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, mehr als 120 Einheiten je kg
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur getrocknete gesalzene Dorschfische (Gadidae)
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	180	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.	Nur gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, zwischen 80 und 120 Einheiten je kg
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	135	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.	Nur gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, bis zu 80 Einheiten je kg
	E 251–E 252	Nitrate	500		Nur eingelegte Heringe und Sprotten
	E 315	Isoascorbinsäure	1500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 316	Natriumisoascorbat	1500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur in Fisch- oder Krebstierpaste und in verarbeiteten gefrorenen oder tiefgefrorenen Weich- und Krebstieren
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Krebstierprodukte in Dosen; Surimi und ähnliche Produkte
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	75		Nur Fisch, Krebstiere und Weichtiere in Dosen- oder Glaskonserven
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	15	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstieren, mit einem Fettgehalt von höchstens 10%,
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	Nur Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstieren, mit einem Fettgehalt von mehr als 10%,
	E 450	Diphosphate	5000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (81) Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Kombination.	Nur gesalzener Fisch der Familie Gadidea, der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 451	Triphosphate	5000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (81) Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Kombination.	Nur gesalzener Fisch der Familie Gadidea, der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung
	E 452	Polyphosphate	5000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (81) Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Kombination.	Nur gesalzener Fisch der Familie Gadidea, der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung
	E 950	Acesulfam K	200		Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 951	Aspartam	300		Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 954	Saccharin	160		Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 955	Sucralose	120		Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 959	Neohesperidin DC	30		Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 960	Steviolglycoside	200	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 961	Neotam	10		Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	200	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent	Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 969	Advantam	3		Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
09.3 Fischrogen					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur Fischrogen, verarbeitet
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(86) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 3 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in pasteurisierten Produkten 50 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	E 104	Chinolingelb	200	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	E 110	Gelborange S	200	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Ausgenommen Störrogen (Kaviar)

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 123	Amaranth	30	(68) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 123(Amaranth): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden	Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	E 124	Cochenillerot A	200	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	E 160d	Lycopin	30		Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur teilweise haltbar gemachte Fischprodukte, auch Fischrogenprodukte
	E 284	Borsäure	4000	(54) Berechnet als Borsäure.	Nur Störrogen (Kaviar)
	E 285	Natriumtetraborat	4000	(54) Berechnet als Borsäure.	Nur Störrogen (Kaviar)
	E 315	Isoascorbinsäure	1500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	1500	(9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte
10. Eier und Eiprodukte					
10.1 Eier, nicht verarbeitet					
10.2 Eier und Eiprodukte, verarbeitet					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur dehydrierte, konzentrierte, gefrorene oder tiefgefrorene Eiprodukte
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)
	E 234	Nisin	6.25		Nur pasteurisiertes Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000		Nur dehydrierte, konzentrierte, gefrorene oder tiefgefrorene Eiprodukte
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	1000		
	E 520	Aluminiumsulfat	25	(38) Berechnet als Aluminium.	Nur Flüssigeiklar für Eiklarschäume
	E 553b	Talkum	5400		Nur auf der Oberfläche ungeschälter gefärbter gekochter Eier
	E 903	Carnaubawachs	3600		Nur auf der Oberfläche ungeschälter gefärbter gekochter Eier
	E 904	Schellack	GHP		Nur auf der Oberfläche ungeschälter gekochter Eier
	E 1505	Triethylcitrat	GHP		Nur Trockeneiweiss

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
11. Zucker- und Siruparten, Honig und Tafelsüssen					
11.1 Zucker- und Zuckersiruparten					
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	20	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Glucosesirup, auch getrocknet
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	10	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Zuckerarten, ausgenommen Glucosesirup
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Lebensmittel in Pulverform
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Lebensmittel in Pulverform
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
11.2 Sonstige Zucker- und Zuckersiruparten					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	70	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur in Melasse

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	40	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
11.3 Honig					
11.4 Tafelsüssen					
11.4.1 Tafelsüssen, flüssig					
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 200–E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur bei einem Wassergehalt von mehr als 75 %
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 407	Carrageen	GHP		
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP		
	E 412	Guarkernmehl	GHP		
	E 413	Traganth	GHP		
	E 414	Gummi arabicum	GHP		
	E 415	Xanthan	GHP		
	E 418	Gellan	GHP		
	E 422	Glycerin	GHP		
	E 440	Pektine	GHP		
	E 460 (i)	Mikrokristalline Cellulose	GHP		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulo-se	GHP		
	E 465	Ethylmethylcellulose	GHP		
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	GHP		
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		
	E 640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP		
	E 950	Acesulfam K	GHP		
	E 951	Aspartam	GHP		
	E 952	Cyclamat	GHP		
	E 954	Saccharin	GHP		
	E 955	Sucralose	GHP		
	E 957	Thaumatin	GHP		
	E 959	Neohesperidin DC	GHP		
	E 960	Steviolglycoside	GHP	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 961	Neotam	GHP		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	GHP		
	E 969	Advantam	GHP		
11.4.2 Tafelsüssen in Pulverform					
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 327	Calciumlactat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 336	Kaliumtartrate	GHP		
	E 341	Calciumphosphate	GHP		
	E 407	Carrageen	GHP		
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP		
	E 412	Guarkernmehl	GHP		
	E 413	Traganth	GHP		
	E 414	Gummi arabicum	GHP		
	E 415	Xanthan	GHP		
	E 418	Gellan	GHP		
	E 440	Pektine	GHP		
	E 460	Cellulose	GHP		
	E 461	Methylcellulose	GHP		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	GHP		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	GHP		
	E 465	Ethylmethylcellulose	GHP		
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	GHP		
	E 468	Vernetzte Carboxymethylcellulose	50000		
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 576	Natriumgluconat	GHP		
	E 577	Kaliumgluconat	GHP		
	E 578	Calciumgluconat	GHP		
	E 640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP		
	E 969	Advantam	GHP		
	E 950	Acesulfam K	GHP		
	E 951	Aspartam	GHP		
	E 952	Cyclamat	GHP		
	E 954	Saccharin	GHP		
	E 955	Sucralose	GHP		
	E 957	Thaumatin	GHP		
	E 959	Neohesperidin DC	GHP		
	E 960	Steviolglycoside	GHP	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 961	Neotam	GHP		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	GHP		
	E 1200	Polydextrose	GHP		
	E 1521	Polyethylenglycol	GHP		
11.4.3 Tafelsüssen in Tablettenform					
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 296	Äpfelsäure	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP		
	E 336	Kaliumtartrate	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 414	Gummi arabicum	GHP		
	E 440	Pektine	GHP		
	E 460	Cellulose	GHP		
	E 460 (i)	Mikrokristalline Cellulose	GHP		
	E 460 (ii)	Cellulose-Pulver	GHP		
	E 461	Methylcellulose	GHP		
	E 463	Hydroxypropylcellulose	GHP		
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	GHP		
	E 465	Ethylmethylcellulose	GHP		
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	GHP		
	E 468	Vernetzte Carboxymethylcellulose	50000		
	E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP		
	E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	GHP		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP		
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP		
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP		
	E 576	Natriumgluconat	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 577	Kaliumgluconat	GHP		
	E 578	Calciumgluconat	GHP		
	E 640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP		
	E 641	L-Leucin	50000		
	E 950	Acesulfam K	GHP		
	E 951	Aspartam	GHP		
	E 952	Cyclamat	GHP		
	E 954	Saccharin	GHP		
	E 955	Sucralose	GHP		
	E 957	Thaumatin	GHP		
	E 959	Neohesperidin DC	GHP		
	E 960	Steviolglycoside	GHP		
	E 961	Neotam	GHP		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	GHP		
	E 969	Advantam	GHP		
	E 1200	Polydextrose	GHP		
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	GHP		
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	GHP		
	E 1521	Polyethylenglycol	GHP		
12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte					
12.1 Kochsalz und Kochsalzersatz					
12.1.1 Kochsalz					
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP		
	E 511	Magnesiumchlorid	GHP		Nur Meersalz
	E 530	Magnesiumoxid	GHP		
	E 534	Eisentartrat	110	(92) Bezogen auf die Trockensubstanz.	
	E 535–E 538	Ferrocyanide	20	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (79) Der Höchstwert wird berechnet als wasserfreies Kaliumferrocyanid.	
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000		
	E 554	Natriumaluminiumsilicat	20	(38) Berechnet als Aluminium.	als Restgehalt in Käse; Nur für Kochsalz zur Oberflächenbehandlung von gereiftem Käse, Lebensmittelkategorie 01.7.2
12.1.2 Kochsalzersatz					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 534	Eisentartrat	110	(92) Bezogen auf die Trockensubstanz.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 535–E 538	Ferrocyanide	20	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (79) Der Höchstwert wird berechnet als wasserfreies Kaliumferrocyanid.	
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	20000		
	E 620–E 625	Glutaminsäure - Glutamate	GHP		
	E 626–E 635	Ribonucleotidesters und Ribonucleotide	GHP		
12.2 Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen					
12.2.1 Kräuter und Gewürze					
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	150	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Zimt (Cinnamomum ceylanicum)
	E 460	Cellulose	GHP		Nur in getrockneten Produkten
	E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP		Nur in getrockneten Produkten
12.2.2 Würzmittel					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(70) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 120 mg/kg.	Nur Gewürzmischungen (z. B. Currypulver, Tandoori)
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	(70) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 120 mg/kg.	Nur Gewürzmischungen (z. B. Currypulver, Tandoori)

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 104	Chinolingelb	10	(62) Die Gesamtmenge an E 104 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (70) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 120 mg/kg.	Nur Gewürzmischungen (z. B. Currypulver, Tandoori)
	E 160d	Lycopin	50		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Gewürzmischungen auf Zitrussaftbasis
	E 310–E 321	Propylgallat, TBHQ, BHA und BHT	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	30000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Gewürzmischungen
	E 620–E 625	Glutaminsäure - Glutamate	GHP		
	E 626–E 635	Ribonucleotidesters und Ribonucleotide	GHP		
12.3 Speiseessig und verdünnte Essigsäure (verdünnt mit Wasser auf 4-30 Vol.-%)					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	170	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Gärungsessig
12.4 Senf					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300		
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 110	Gelborange S	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 124	Cochenillerot A	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	500	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Dijon-Senf
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	250	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Ausgenommen Dijon-Senf
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saccharin	320	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglycoside	120	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 961	Neotam	12		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	
	E 969	Advantam	4		
12.5 Suppen und Brühen					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50		
	E 160d	Lycopin	20		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur flüssige Suppen und Brühen (ausser in Dosen)
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.	Nur Trockensuppen und -brühen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P_2O_5.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 363	Bernsteinsäure	5000		
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	50	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 427	Cassia-Gummi	2500		Nur Trockensuppen und -brühen
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Suppen
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	110		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 951	Aspartam	110		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 954	Saccharin	110	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte Suppen
	E 955	Sucralose	45		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 960	Steviolglycoside	40	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte Suppen
	E 961	Neotam	5		Nur brennwertverminderte Suppen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	110	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte Suppen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 969	Advantam	2		Nur brennwertverminderte Suppen
12.6 Saucen					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Ausgenommen Sossen auf Tomatenbasis
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	(65) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	Unter anderem Pickles, Relishes, Chutney und Piccalilli (Senfpickles); ausgenommen Sossen auf Tomatenbasis
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 104	Chinolingelb	20	(64) Die Gesamtmenge an E 104, E 110 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Unter anderem Pickles, Relishes, Chutney und Piccalilli (Senfpickles); ausgenommen Sossen auf Tomatenbasis
	E 110	Gelborange S	30	(64) Die Gesamtmenge an E 104, E 110 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur in Pickles und Piccalilli (Senfpickles)
	E 160d	Lycopin	50		Ausgenommen Sossen auf Tomatenbasis
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr; nicht emulgierte Sossen
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	75		Nur emulgierte Sossen
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 405	Propylenglycolalginat	8000		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 416	Karayagummi	10000		Nur emulgierte Sossen
	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	10000		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	30000		Nur emulgierte Sossen
	E 427	Cassia-Gummi	2500		
	E 432–E 436	Polysorbate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur emulgierte Sossen
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	4000		Nur emulgierte Saucen
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur emulgierte Sossen
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saccharin	160	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 955	Sucralose	450		
	E 957	Thaumatin	5		Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglycoside	175	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur Sojabohnensosse (fermentierte und nicht fermentierte)
	E 960	Steviolglycoside	120	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Ausgenommen Sojabohnensosse (fermentierte und nicht fermentierte)
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker
	E 961	Neotam	12		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	
	E 969	Advantam	4		
12.7 Salate und würzige Brotaufstriche					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 950	Acesulfam K	350		Nur Feinkostsalat
	E 951	Aspartam	350		Nur Feinkostsalat
	E 954	Saccharin	160	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur Feinkostsalat
	E 955	Sucralose	140		Nur Feinkostsalat
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur Feinkostsalat
	E 961	Neotam	12		Nur Feinkostsalat

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur Feinkostsalat
	E 969	Advantam	4		Nur Feinkostsalat
12.8 Hefe und Hefeprodukte					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 491–E 495	Sorbitanesters	GHP		Nur Trockenhefe und Hefe für Backzwecke
12.9 Eiweissprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss
	E 110	Gelborange S	20	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss
	E 160d	Lycopin	30		Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Analoge von Fleisch, Fisch, Krebstieren und Kopffüssern sowie Käse auf Proteinbasis
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Gelatine
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Analoge von Fleisch, Fisch, Krebstieren und Kopffüssern
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Pflanzeneiweissgetränke
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur Pflanzeneiweissprodukte, nur als Geschmacksverstärker

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
13. Lebensmittel für eine besondere Ernährung					
13.1 Säuglings- und Kleinkindnahrung					
		EINLEITENDER TEIL, GILT FÜR ALLE UNTERKATEGORIEN			
		Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.			
		Für die Verwendung von E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c und E 1450 gelten die in den Anhängen 2, 3, 5 und 6 der Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Energiebedarf festgelegten Mengen.			
13.1.1 Säuglingsanfangsnahrung					
		Anmerkung: Bei der Herstellung von gesäuerten Milcharten dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden			
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur in L(+)-Form
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitat	10		
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10	(16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 307	Alpha-Tocopherol	10	(16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 308	Gamma-Tocopherol	10	(16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 309	Delta-Tocopherol	10	(16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 322	Lecithine	1000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	2000	(43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 332	Kaliumcitrate		(43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 338	Phosphorsäure	1000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (44) In den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen.	
	E 339	Natriumphosphate	1000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 340	Kaliumphosphate		(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 412	Guarkernmehl	1000		Sofern das flüssige Erzeugnis teilweise hydrolysiertes Eiweiss enthält
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Sofern die Produkte als Flüssigkeit verkauft werden, die teilweise hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Nur für Produkte, die in Pulverform verkauft werden
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten
13.1.2 Folgenahrung					
	Anmerkung: Bei der Herstellung von gesäuerten Milcharten dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.				
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur in L(+)-Form
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitat	10		
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10	(16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 307	Alpha-Tocopherol	10	(16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 308	Gamma-Tocopherol	10	(16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 309	Delta-Tocopherol	10	(16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 322	Lecithine	1000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	2000	(43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	(43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 338	Phosphorsäure		(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (44) In den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 339	Natriumphosphate	1000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 340	Kaliumphosphate		(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 407	Carrageen	300	(17) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	1000	(17) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 412	Guarkernmehl	1000	(17) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	
	E 440	Pektine	5000		Nur gesäuerte Folgenahrung
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Sofern die Produkte als Flüssigkeit verkauft werden, die teilweise hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Nur für Produkte, die in Pulverform verkauft werden
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten
13.1.3 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder					
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 260	Essigsäure	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 261	Kaliumacetate	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 262	Natriumacetate	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 263	Calciumacetat	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 296	Äpfelsäure	GHP		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 300	Ascorbinsäure	200	(18) E 300, E 301 und E 302 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, Mengen berechnet als Ascorbinsäure.	Nur Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis.
	E 300	Ascorbinsäure	300	(18) E 300, E 301 und E 302 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, Mengen berechnet als Ascorbinsäure.	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost.
	E 301	Natriumascorbat	200	(18) E 300, E 301 und E 302 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, Mengen berechnet als Ascorbinsäure.	Nur Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis.
	E 301	Natriumascorbat	300	(18) E 300, E 301 und E 302 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, Mengen berechnet als Ascorbinsäure.	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost.
	E 302	Calciumascorbat	200	(18) E 300, E 301 und E 302 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, Mengen berechnet als Ascorbinsäure.	Nur Getränke, Säfte oder Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis.
	E 302	Calciumascorbat	300	(18) E 300, E 301 und E 302 können einzeln oder in Kombination verwendet werden, Mengen berechnet als Ascorbinsäure.	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost.
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitat	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost.
	E 307	Alpha-Tocopherol	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost.
	E 308	Gamma-Tocopherol	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost.
	E 309	Delta-Tocopherol	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur fetthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost.
	E 322	Lecithine	10000		Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost
	E 325	Natriumlactat	GHP		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 326	Kaliumlaktat	GHP		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 327	Calciumlactat	GHP		Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 330	Citronensäure	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 331	Natriumcitrate	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 333	Calciumcitrate	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 333	Calciumcitrate	GHP		Nur zuckerarme Produkte auf Früchtebasis
	E 334	Weinsäure (L+)	5000	(42) Als Restgehalt.	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost.
	E 335	Natriumtartrate	5000	(42) Als Restgehalt.	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost.
	E 336	Kaliumtartrate	5000	(42) Als Restgehalt.	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost.
	E 338	Phosphorsäure	1000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes.
	E 339	Natriumphosphate	1000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getreidebeikost.
	E 340	Kaliumphosphate	1000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getreidebeikost.
	E 341	Calciumphosphate	1000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getreidebeikost.
	E 341	Calciumphosphate	1000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur in Desserts auf Früchtebasis.
	E 354	Calciumtartrat	5000	(42) Als Restgehalt.	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 400	Alginsäure	500	(23) E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Desserts und Puddings.
	E 401	Natriumalginat	500	(23) E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Desserts und Puddings
	E 402	Kaliumalginat	500	(23) E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Desserts und Puddings
	E 404	Calciumalginat	500	(23) E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Desserts und Puddings.
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur glutenfreie Getreidebeikost.
	E 410	Johannisbrotkernmehl	20000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getreidebeikost und andere Beikost.
	E 412	Guarkernmehl	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur glutenfreie Getreidebeikost.
	E 412	Guarkernmehl	20000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getreidebeikost und andere Beikost.
	E 414	Gummi arabicum	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur glutenfreie Getreidebeikost.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 414	Gummi arabicum	20000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getreidebeikost und andere Beikost.
	E 415	Xanthan	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur glutenfreie Getreidebeikost.
	E 415	Xanthan	20000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getreidebeikost und andere Beikost.
	E 440	Pektine	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur glutenfreie Getreidebeikost.
	E 440	Pektine	20000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getreidebeikost und andere Beikost.
	E 450	Diphosphate	5000	(4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (42) Als Restgehalt.	Nur Kekse und Zwieback.
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5000	(22) E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost.
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5000	(22) E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost.
	E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5000	(22) E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost.
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5000	(22) E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		Nur als Backtriebmittel
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		Nur als Backtriebmittel
	E 503	Ammoniumcarbonate	GHP		Nur als Backtriebmittel
	E 507	Salzsäure	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 524	Natriumhydroxid	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 526	Calciumhydroxid	GHP		Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 551	Siliciumdioxid	2000		Nur Trockengetreidebeikost
	E 575	Glucono-delta-lacton	5000	(42) Als Restgehalt.	Nur Kekse und Zwieback.
	E 920	L-Cystein	1000		Nur Kekse für Säuglinge und Kleinkinder
	E 1404	Oxidierte Stärke	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1410	Monostärkephosphat	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1412	Distärkephosphat	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1420	Acetylierte Stärke	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost
	E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	50000		Nur Getreidebeikost und andere Beikost

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
13.1.4 Sonstige Kleinkindnahrung					
	Anmerkung: Bei der Herstellung von gesäuerten Milcharten dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.				
	E 270	Milchsäure	GHP		Nur in L(+)-Form
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitat	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 307	Alpha-Tocopherol	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 308	Gamma-Tocopherol	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 309	Delta-Tocopherol	100	(19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 322	Lecithine	10000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	
	E 330	Citronensäure	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 331	Natriumcitrate	2000	(43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	(43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 338	Phosphorsäure		(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (44) In den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen.	
	E 339	Natriumphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 340	Kaliumphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 407	Carrageen	300		
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 412	Guarkernmehl	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 414	Gummi arabicum	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 415	Xanthan	10000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 440	Pektine	5000	(21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Sofern die Produkte als Flüssigkeit verkauft werden, die teilweise hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Nur für Produkte, die in Pulverform verkauft werden
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	(14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		
	E 503	Ammoniumcarbonate	GHP		
	E 507	Salzsäure	GHP		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 524	Natriumhydroxid	GHP		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 1404	Oxidierte Stärke	50000		
	E 1410	Monostärkephosphat	50000		
	E 1412	Distärkephosphat	50000		
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	50000		
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	50000		
	E 1420	Acetylierte Stärke	50000		
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	50000		
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	50000		
13.1.5. Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder und besondere Säuglingsanfangsnahrung					
13.1.5.1. Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und besondere Säuglingsanfangsnahrung					
	Es gelten die Zusatzstoffe der Kategorien 13.1.1. und 13.1.2.				
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		
	E 304 (i)	L-Ascorbylpalmitat	100		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338	Phosphorsäure	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 339	Natriumphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 340	Kaliumphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 341	Calciumphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 401	Natriumalginat	1000		Ab vier Monaten in Sonderkost mit angepasster Zusammensetzung, die bei Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
	E 405	Propylenglycolalginat	200		Ab zwölf Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000		Ab Geburt in Produkten zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
	E 412	Guarkernmehl	10000		Ab Geburt in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 415	Xanthan	1200		Ab Geburt zur Verwendung in Produkten auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme mit Eiweissmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 440	Pektine	10000		Ab Geburt in Produkten, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	10000		Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5000		Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweissfreie Lebensmittel
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500		Nur für Produkte in flüssiger Form; ab Geburt
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000		Nur für Produkte in Pulverform; ab Geburt
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120		Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		Nur als Backtriebmittel
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		Nur als Backtriebmittel

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 507	Salzsäure	GHP		Nur als Backtriebmittel
	E 524	Natriumhydroxid	GHP		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 526	Calciumhydroxid	GHP		Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20000		Nur in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
13.1.5.2 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder					
	Es gelten die Zusatzstoffe der Kategorien 13.1.2 und 13.1.3, ausgenommen E 270, E 333 und E 341				
	E 401	Natriumalginat	1000		Ab vier Monaten in Sonderkost mit angepasster Zusammensetzung, die bei Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
	E 405	Propylenglycolalginat	200		Ab zwölf Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000		Ab Geburt in Produkten zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
	E 412	Guarkernmehl	10000		Ab Geburt in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 415	Xanthan	1200		Ab Geburt zur Verwendung in Produkten auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme mit Eiweissmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 440	Pektine	10000		Ab Geburt in Produkten, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	10000		Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5000		Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweissfreie Lebensmittel
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500		Nur für Produkte in flüssiger Form; ab Geburt
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000		Nur für Produkte in Pulverform; ab Geburt
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120		Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20000		
13.2 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorie 13.1.5)					
	Produkte dieser Kategorie können auch Zusatzstoffe enthalten, die in den entsprechenden Lebensmittelkategorien zulässig sind				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50	(89) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin) ausschliesslich im flüssigen wärmebehandelten Produkten: 3 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	
	Gruppe IV	Polyole	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 110	Gelborange S	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 405	Propylenglycolalginat	1200		
	E 406	Agar-Agar	GHP		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1000		
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	1000		
	E 952	Cyclamat	400	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 954	Saccharin	200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 955	Sucralose	400		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviolglycoside	330	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 961	Neotam	32		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	450	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	
	E 969	Advantam	10		
13.3 Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise)					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50		
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 110	Gelborange S	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 405	Propylenglycolalginat	1200		
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1000		
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 950	Acesulfam K	450		
	E 951	Aspartam	800		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 952	Cyclamat	400	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 954	Saccharin	240	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 955	Sucralose	320		
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 960	Steviolglycoside	270	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 961	Neotam	26		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	450	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	
	E 969	Advantam	8		
13.4 Lebensmittel, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind					
	In den Produkten dieser Kategorie können auch Zusatzstoffe verwendet werden, die in den entsprechenden Kategorien der Vergleichsprodukte zulässig sind.				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Auch trockene Teigwaren
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe IV	Polyole	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
14. Getränke					
14.1 Nichtalkoholische Getränke					
14.1.1 Wasser, einschliesslich natürlichen Mineralwassers und Quellwasser, sowie jedes in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser					
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur hergestelltes Tafelwasser
14.1.2 Fruchtsäfte und Gemüsesäfte					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur Gemüsesäfte
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		Nur Traubensaft
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur sød … saft oder sødet … saft
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Traubensaft, unvergoren, für sakramentale Verwendung
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur sød … saft oder sødet … saft

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	70	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Traubensaft, unvergoren, für sakramentale Verwendung
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Orangen-, Grapefruit-, Apfel- oder Ananassaft für die Abgabe aus Grossbehältern in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	350	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Limonen- oder Zitronensaft
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	2000	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein
	E 296	Äpfelsäure	3000		Nur Ananassaft
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 330	Citronensäure	3000		
	E 336	Kaliumtartrate	GHP		Nur Traubensaft
	E 440	Pektine	3000		Nur Ananas- und Passionsfruchtsaft
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Nur Ananassaft und sød … saft oder sødet … saft

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
14.1.3 Fruchtnektare und Gemüsenektare und gleichartige Produkte					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Nur Gemüsenektare; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	300	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	250	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Obstsirupe nach schwedischer Tradition; Höchstmenge gilt, wenn auch E 210-213 (Benzoesäure - Benzoate) verwendet wurden
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	150	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition
	E 270	Milchsäure	5000		
	E 296	Äpfelsäure	GHP		Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 330	Citronensäure	5000		
	E 440	Pektine	3000		Nur Ananas- und Passionsfruchtnektar
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	GHP		Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition aus Zitrusfrüchten
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	600		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 952	Cyclamat	250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin	80	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	300		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	30		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	100	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 961	Neotam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	6		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
14.1.4 Aromatisierte Getränke					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 und E 967 sind nicht zulässig. E 968 ist nicht zulässig, ausgenommen für spezifische Zwecke in dieser Anwendungskategorie
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	(25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte
	E 110	Gelborange S	20	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160d	Lycopin	12		Ausgenommen lösliche Getränke
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	300	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Ausgenommen Getränke auf Milchbasis
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	250	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Die Höchstmenge gilt, wenn auch E 210-213, Benzoesäure - Benzoate, verwendet wurden
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	150	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Ausgenommen Getränke auf Milchbasis
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glucosesirup
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	350	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2.5 % Gerste (barley water)
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	250	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capilé, groselha

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	20	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Restgehalt von Konzentraten in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken, die Fruchtsaft enthalten
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	
	E 297	Fumarsäure	1000		Nur sofortlösliche Getränkepulver auf Früchtebasis
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	700	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Sportlergetränke
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	4000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur molkeproteinhaltige Sportlergetränke
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Pflanzeneiweissgetränke
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 363	Bernsteinsäure	3000		Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 405	Propylenglycolalginat	300		
	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	1000		Nur in Energiegetränken und in fruchtsafthaltigen Getränken
	E 426	Sojabohnen-Polyose	5000		Nur Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel
	E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	300		Nur trübe Getränke
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100		Nur trübe Getränke
	E 459	Beta-Cyclodextrin	500		Nur aromatisierte Instantpulver
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Getränke auf Milchbasis, Anis-, Kokos- und Mandelgetränke
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	600		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclamat	250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin	80	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 954	Saccharin	100	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte gaseosa
	E 955	Sucralose	300		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatin	0.5		Nur als Geschmacksverstärker in aromatisierten nichtalkoholischen Getränken auf Wasserbasis
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf der Basis von Milch oder Milchderivaten
	E 959	Neohesperidin DC	30		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte, ausgenommen aromatisierte Getränke auf der Basis von Milch oder Milchderivaten
	E 960	Steviolglycoside	80	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 961	Neotam	20		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Produkten

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 968	Erythrit	16000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte. Nur als Geschmacksverstärker
	E 969	Advantam	6		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 999	Quillajaextrakt	200	(45) Berechnet als wasserfreier Extrakt.	
14.1.5 Kaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte					
14.1.5.1 Kaffee, Kaffee-Extrakte					
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur als Überzug für Kaffeebohnen
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur als Überzug für Kaffeebohnen
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzug für Kaffeebohnen
	E 904	Schellack	GHP		Nur als Überzug für Kaffeebohnen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
14.1.5.2 Sonstige					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen nicht aromatisierter Blatttee, eingeschlossen aromatisierter Instantkaffee; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind in Getränken nicht zulässig
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	600	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Teekonzentrate und Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (flüssig).
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	Nur Flüssigteekonzentrat
	E 297	Fumarsäure	1000		Nur Instantprodukte für die Zubereitung von aromatisierten Tees und Kräutertees
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Getränke auf Kaffeebasis für Verkaufsautomaten; Instanttee oder Instantkräutertee
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 363	Bernsteinsäure	3000		Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Kaffee in Dosen, flüssig
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 491–E 495	Sorbitanesters	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Teekonzentrate und Früchte- oder Kräuterteekonzentrate, flüssig
	E 960	Steviolglycoside	30	(60) Berechnet als Stevioläquivalente. (93) Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand.	Nur Kaffee-, Tee- und Kräuterteegetränke, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz
	E 960	Steviolglycoside	30	(60) Berechnet als Stevioläquivalente. Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand.; (93) Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand.	Nur aromatisierter Instantkaffee und aromatisierte Instant-Cappuccinoprodukte, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz
	E 960	Steviolglycoside	20	(60) Berechnet als Stevioläquivalente. Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand.; (93) Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand.	Nur Getränke auf Malzbasis und aromatisierte Schokolade-/Cappuccinogetränke, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz
14.2 Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt					
14.2.1 Bier und Malzgetränke					
	E 150a, b, d	Einfacher Zuckerkulör, Sulfitlaugen-Zuckerkulör und Ammonsulfit-Zuckerkulör	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	6000		
	E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	9500		nur «Bière de table /Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %); Brown Ale, Porter, Stout und Old Ale
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Bier im Fass, das mehr als 0.5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur alkoholfreies Bier; Bier im Fass, das mehr als 0.5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50		Nur Bier mit Nachgärung im Fass
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	20	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 300	Ascorbinsäure	GHP		
	E 301	Natriumascorbat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 405	Propylenglycolalginat	100		
	E 414	Gummi arabicum	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 950	Acesulfam K	350		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 950	Acesulfam K	25	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertvermindertes Bier
	E 951	Aspartam	600		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 951	Aspartam	25		Nur brennwertvermindertes Bier
	E 954	Saccharin	80	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 955	Sucralose	250		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 955	Sucralose	10		Nur brennwertvermindertes Bier
	E 959	Neohesperidin DC	10		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 959	Neohesperidin DC	10		Nur brennwertvermindertes Bier
	E 960	Steviolglycoside	70	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 961	Neotam	20		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 961	Neotam	1		Nur brennwertvermindertes Bier
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	25	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertvermindertes Bier

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 969	Advantam	6		Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 969	Advantam	0.5		Nur brennwertvermindertes Bier
	E 1105	Lysozym	GHP		Nur Bier, das weder pasteurisiert noch sterilfiltriert wird
	E 1200	Polydextrose	GHP		Nur brennwertvermindertes Bier und Bier mit geringem Alkoholgehalt
14.2.2 Wein und weinhaltige Produkte und die alkoholfreien Entsprechungen					
	Die Verwendung von Zusatzstoffen ist nach Anhang 9 der Verordnung des EDI über Getränke zulässig				
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur alkoholfreie Produkte
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur alkoholfreie Produkte
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur alkoholfreie Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	Nur alkoholfreie Produkte
14.2.3 Apfelwein und Birnenwein					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Ausgenommen cidre bouché
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Ausgenommen cidre bouché
	E 104	Chinolingelb	25	(64) Die Gesamtmenge an E 104, E 110 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Ausgenommen cidre bouché
	E 110	Gelborange S	10	(64) Die Gesamtmenge an E 104, E 110 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Ausgenommen cidre bouché
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Nur cidre bouché
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 405	Propylenglycolalginat	100		Ausgenommen cidre bouché
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Ausgenommen cidre bouché
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 954	Saccharin	80	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Neohesperidin DC	20		
	E 961	Neotam	20		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	
	E 969	Advantam	6		
	E 999	Quillajaextrakt	200	(45) Berechnet als wasserfreier Extrakt.	Ausgenommen cidre bouché

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
14.2.4 Fruchtwein und made wine					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		
	E 104	Chinolingelb	20	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 110	Gelborange S	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 124	Cochenillerot A	1	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 160d	Lycopin	10		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	260	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur made wine

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	Nur Fruchtweine und alkoholreduzierter Wein
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 353	Metaweinsäure	100		Nur made wine
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000		
14.2.5 Met					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	
14.2.6 Spirituosen					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen Whisky oder Whiskey; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 dürfen nur in Likören verwendet werden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe II	Farbstoffe GHP Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	GHP	(87) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe III		200		Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, , Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden, Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 104	Chinolingelb	180	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 110 E 123	Gelborange S Amaranth	100	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
			30		Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 124 E 150a–d	Cochenillerot A Zuckerkulöre	170	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà
			GHP		Ausgenommen Obstbrände, Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden, Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà, Whisky und Whiskey (nur E 150a)

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 160b	Annatto	10		Nur Liköre
	E 174	Silber	GHP		
	E 175	Gold	GHP		
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Ausgenommen: Whisky/Whiskey
	E 405	Propylenglycolalginat	10000		Nur Emulsionsliköre
	E 416	Karayagummi	10000		Nur Liköre auf Eierbasis
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100		Nur trübe Spirituosen
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Ausgenommen: Whisky/Whiskey
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000		Nur Emulsionsliköre
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	8000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Emulsionsliköre
14.2.7 Aromatisierte Getränke auf Weinbasis					
14.2.7.1 Aromatisierte Weine					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 100	Kurkumin	100	(26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur americano, bitter vino
	E 101	Riboflavine	100	(26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur americano, bitter vino
	E 102	Tartrazin	100	(26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur americano, bitter vino
	E 104	Chinolingelb	50	(26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur americano, bitter vino

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 110	Gelborange S	50	(27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter vino
	E 120	Echtes Karmin	100	(26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur americano, bitter vino
	E 122	Azorubin	100	(26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur americano, bitter vino
	E 123	Amaranth	30		Nur Aperitifweine
	E 123	Amaranth	100	(26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur americano, bitter vino

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 124	Cochenillerot A	50	(26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur americano, bitter vino
	E 129	Allurarot AC	100	(27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter vino
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
14.2.7.2 Aromatisierte weinhaltige Getränke					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	E 100	Kurkumin	100	(28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter soda
	E 101	Riboflavine	100	(28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter soda
	E 102	Tartrazin	100	(28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter soda
	E 104	Chinolingelb	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur bitter soda
	E 110	Gelborange S	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur bitter soda
	E 120	Echtes Karmin	100	(28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter soda

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 122	Azorubin	100	(28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter soda
	E 123	Amaranth	100	(28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter soda
	E 124	Cochenillerot A	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur bitter soda
	E 129	Allurarot AC	100	(28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.	Nur bitter soda
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP		Ausgenommen sangría, clarea, zurra
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
14.2.7.3 Aromatisierte weinhaltige Cocktails					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	(87) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	
	E 104	Chinolingelb	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 110	Gelborange S	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 124	Cochenillerot A	50	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 160d	Lycopin	10		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
14.2.8 Sonstige alkoholische Getränke einschliesslich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	(87) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 104	Chinolingelb	180	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 110	Gelborange S	100	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 123	Amaranth	30		Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 124	Cochenillerot A	170	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 160b	Annatto	10		Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	20	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	nur in Getränken aus fermentiertem Traubenmost

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24) Zugesetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 405	Propylenglycolalginat	100		nur in Getränken aus fermentiertem Traubenmost
	E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	300		Nur aromatisierte trübe alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100		Nur aromatisierte trübe alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	8000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur aromatisierte Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	600		
	E 952	Cyclamat	250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Mischgetränke aus alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken
	E 954	Saccharin	80	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Neohesperidin DC	30		
	E 960	Steviolglycoside	150	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 961	Neotam	20		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	
	E 969	Advantam	6		
15. Verzehrfertige süsse oder herzhafte Happen und Knabbereien					
15.1 Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(71) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 30 mg/kg.	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	(71) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 30 mg/kg.	Nur extrudierte oder expandierte herzhafte Knabberprodukte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	(71) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 30 mg/kg.	Ausgenommen extrudierte oder expandierte herzhafte Knabberprodukte
	E 160b	Annatto	20		Nur extrudierte oder expandierte herzhafte Knabberprodukte
	E 160b	Annatto	10		Ausgenommen extrudierte oder expandierte herzhafte Knabberprodukte
	E 160d	Lycopin	30		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 202; E 214–E 219	Sorbinsäure – Kaliumsorbat; p-Hydroxybenzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.; (5) E 214–E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Knabbereien auf Getreidebasis
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	50	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 405	Propylenglycolalginat	3000		Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 416	Karayagummi	5000		Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Knabbereien auf Getreidebasis
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur als Überzugmittel

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saccharin	100	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 955	Sucralose	200		
	E 957	Thaumatin	5		Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglycoside	20	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker
	E 961	Neotam	18		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	
	E 969	Advantam	5		
15.2 Verarbeitete Nüsse					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		Nur salzige Nüsse mit Überzug
	E 160b	Annatto	10		Nur salzige Nüsse mit Überzug
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200–E 202; E 214–E 219	Sorbinsäure – Kaliumsorbat; p-Hydroxybenzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.; (5) E 214–E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).	Nur überzogene Nüsse
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	(3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.	Nur marinierte Nüsse
	E 310–E 320	Propylgallat, TBHQ und BHA	200	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	(41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 416	Karayagummi	10000		Nur als Überzug für Nüsse
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP		Nur als Überzugmittel

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP		Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	500		
	E 954	Saccharin	100	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglycoside	20	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker
	E 961	Neotam	18		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	
	E 969	Advantam	5		
16. Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	(74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	
	E 110	Gelborange S	5	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.	
	E 160b	Annatto	10		
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur ostkaka

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 200–E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur frugtgrød, rote Grütze und pasha
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	300	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur nicht wärmebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	500	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur frugtgrød und rote Grütze
	E 234	Nisin	3		Nur Griess- und Tapiokapudding und ähnliche Produkte
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.	Nur Christmas pudding
	E 297	Fumarsäure	4000		Nur geleeartige Desserts, Desserts mit Fruchtgeschmack; Trockendessertmischungen in Pulverform
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	7000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	Nur Trockendessertmischungen in Pulverform

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.	
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	6000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur geleeartige Desserts
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Trockendessertmischungen in Pulverform
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	Nur Desserts mit Fruchtgeschmack
	E 363	Bernsteinsäure	6000		
	E 416	Karayagummi	6000		
	E 427	Cassia-Gummi	2500		Nur für Dessertspeisen auf Milchbasis und ähnliche Produkte
	E 432–E 436	Polysorbate	3000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2000		
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000		
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 483	Stearyltartrat	5000		
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 950	Acesulfam K	350		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclamat	250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin	100	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatin	5		Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	100	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 964	Polyglycitolsirup	300000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
17. Nahrungsergänzungsmittel, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder					
	EINLEITENDER TEIL, GILT FÜR ALLE UNTERKATEGORIEN				
	Die Höchstmengen für Farbstoffe, Polyole, Süssungsmittel und die Stoffe E 200-E 213, E 338-E 452, E 405, E 416, E 426, E 432-E 436, E 459, E 468, E 473-E 475, E 491-E 495, E 551-E 553, E 901-E 904, E 961, E 1201-E 1204, E 1505 und E 1521 beziehen sich auf verzehrfertige Nahrungsergänzungsmittel, die nach der Gebrauchsanweisung des Herstellers zubereitet wurden. Der Verdünnungsfaktor für diese Nahrungsergänzungsmittel, die verdünnt oder aufgelöst werden, muss zusammen mit der Gebrauchsanweisung übermittelt werden.				
17.1 Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			E 410, E 412, E 415, E 417 und E 425 dürfen nicht zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, denen das Wasser entzogen wurde und die beim Verzehr aufquellen sollen
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 104	Chinolingelb	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 110	Gelborange S	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	
	E 124	Cochenillerot A	35	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliunsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	Nur in Produkten in trockener Form, die Zubereitungen von Vitamin A oder von Kombinationen aus Vitamin A und D enthalten
	E 310–E 321	Propylgallat, TBHQ, BHA und BHT	400	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	GHP		
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	400	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 405	Propylenglycolalginat	1000		
	E 416	Karayagummi	GHP		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	1500		
	E 432–E 436	Polysorbate	GHP		
	E 459	Beta-Cyclodextrin	GHP		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 468	Vernetzte Carboxymethylcellulose	30000		Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP		
	E 491–E 495	Sorbitanesters	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP		
	E 463a	Cellulosehydroxypropylether, niedrig substituiert	20000		Nur in Form von Komprimaten.
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	(80) Der Höchstgehalt bezieht sich auf das in 200 ml Wasser gelöste, verzehrfertige Nahrungsergänzungsmittel.	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Brausetabletten
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 902	Candelillawachs	GHP		
	E 903	Carnaubawachs	200		
	E 904	Schellack	GHP		
	E 950	Acesulfam K	500		
	E 950	Acesulfam K	2000		Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form
	E 951	Aspartam	2000		
	E 951	Aspartam	5500		Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form
	E 952	Cyclamat	500	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 952	Cyclamat	1250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form.
	E 954	Saccharin	500	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 954	Saccharin	1200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form.
	E 955	Sucralose	800		
	E 955	Sucralose	2400		Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form
	E 957	Thaumatin	400		Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form
	E 959	Neohesperidin DC	100		
	E 959	Neohesperidin DC	400		Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form
	E 960	Steviolglycoside	670	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 960	Steviolglycoside	1800	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form.
	E 961	Neotam	60		
	E 961	Neotam	185		Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in Nahrungsergänzungsmitteln auf Vitamin- oder Mineralstoffbasis in kaubarer Form
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	2000	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form.
	E 969	Advantam	20		
	E 969	Advantam	55		Nur Nahrungsergänzumgsmittel in kaubarer Form
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	GHP		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	GHP		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 1203	Polyvinylalkohol	18000		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1204	Pullulan	GHP		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1205	Basisches Methacrylat-Copolymer	100000		Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 1505	Triethylcitrat	3500		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1206	Neutrales Methacrylat-Copolymer	200000		Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 1207	Anionisches Methacrylat-Copolymer	100000		Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 1208	Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer	100000		Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-copolymer	100000		Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 1505	Triethylcitrat	3500		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1521	Polyethylenglycol	10000		Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
17.2 Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100		
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 104	Chinolingelb	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 110	Gelborange S	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.	
	E 124	Cochenillerot A	10	(61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.	
	E 160d	Lycopin	30		
	E 200–E 213	Sorbinsäure - Kaliumorbat; Benzoesäure - Benzoate	2000	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 310–E 321	Propylgallat, TBHQ, BHA und BHT	400	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	GHP		
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	400	(46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.	
	E 405	Propylenglycolalginat	1000		
	E 416	Karayagummi	GHP		
	E 426	Sojabohnen-Polyose	1500		
	E 432–E 436	Polysorbate	GHP		
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP		
	E 491–E 495	Sorbitanesters	GHP	(1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.	
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP		
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 950	Acesulfam K	2000		Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 951	Aspartam	600		
	E 951	Aspartam	5500		Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 952	Cyclamat	400	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	
	E 952	Cyclamat	1250	(51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup.
	E 954	Saccharin	80	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	
	E 954	Saccharin	1200	(52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup.
	E 955	Sucralose	240		
	E 955	Sucralose	240		Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 957	Thaumatin	400		Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 959	Neohesperidin DC	50		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 959	Neohesperidin DC	400		Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 960	Steviolglycoside	200	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	
	E 960	Steviolglycoside	200	(60) Berechnet als Stevioläquivalente	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup.
	E 961	Neotam	20		
	E 961	Neotam	185		Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in Nahrungsergänzungsmitteln auf Vitamin- oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnoten	Bemerkungen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	2000	(11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup.
	E 969	Advantam	6		
	E 969	Advantam	35		Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
18. Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1 bis 17 fallen, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindnahrung					
	Gruppe I	Zusatzstoffe			

Anhang 4[39]
(Art. 3)

Spezifische Reinheitskriterien für Zusatzstoffe

Zusatzstoffe haben den spezifischen Reinheitskriterien zu entsprechen, die in den Verordnungen (EU) Nr. 231/2012[40] festgelegt sind.

39 Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020
(AS **2020** 2365).

40 Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2018/1481, ABl. L 251 vom 5.10.2018, S. 13.

Anhang 5[41]
(Art. 2 Abs. 1, 4 Abs. 5, 5 und 8)

Listen der Zusatzstoffe, inklusive Trägerstoffe zur Verwendung in Zusatzstoffen, Enzymen, Aromen und Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung

1. Trägerstoffe in Zusatzstoffen

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
170	Calciumcarbonat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
263	Calciumacetat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
322	Lecithine	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
322	Lecithine	GHP	Überzugmittel für Obst
331	Natriumcitrate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
332	Kaliumcitrate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
341	Calciumphosphate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
405	Propylenglycolalginat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
406	Agar-Agar	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
407	Carrageen	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
410	Johannisbrotkernmehl	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
412	Guarkernmehl	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
413	Traganth	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
414	Gummi arabicum	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
415	Xanthan	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
420	Sorbit	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
421	Mannit	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
422	Glycerin	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
425	Konjak	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
440	Pektine	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
442	Ammoniumphosphatide	GHP	Antioxidationsmittel
459	Beta-Cyclodextrin	1000 mg/kg im Lebensmittelendprodukt	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
460	Cellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
461	Methylcellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
462	Ethylcellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
463	Hydroxypropylcellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
464	Hydroxypropylmethylcellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
465	Ethylmethylcellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
466	Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe

41 Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409), Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016 (AS **2017** 1465), Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 27. Mai 2020 (AS **2020** 2365) und Ziff. II der V des BLV vom 14. Febr. 2022, in Kraft seit 15. März 2022 (AS **2022** 124).

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose Vernetzter Cellulosekautschuk	GHP	Süssungsmittel
469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP	Überzugmittel für Obst
471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	Überzugmittel für Obst
472	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
501	Kaliumcarbonate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
504	Magnesiumcarbonate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
508	Kaliumchlorid	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
509	Calciumchlorid	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
511	Magnesiumchlorid	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
514	Natriumsulfate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
515	Kaliumsulfate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
516	Calciumsulfat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
517	Ammoniumsulfat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
551	Siliciumdioxid	GHP	Emulgatoren und Farbstoffe
552	Calciumsilicat	GHP	Emulgatoren und Farbstoffe
553b	Talkum	50 mg/kg in der Farbstoffzubereitung	Farbstoffe
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	90 %, bezogen auf das Pigment	In E 172, Eisenoxide und Eisenhydroxide
570	Speisefettsäuren	GHP	Überzugmittel für Obst
577	Kaliumgluconat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
640	Glycin und sein Natriumsalz	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
400–404	Alginsäure – Alginate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
432–436	Polysorbate	GHP	Antischaummittel

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
432–436	Polysorbate	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
432–436	Polysorbate	GHP	Überzugmittel für Obst
491–495	Sorbitester	GHP	Farbstoffe und Antischaummittel
491–495	Sorbitester	GHP	Überzugmittel für Obst
900	Dimethylpolysiloxan	GHP	Überzugmittel für Obst
901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Farbstoffe
953	Isomalt	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
965	Maltit	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
966	Lactit	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
967	Xylit	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
968	Erythrit	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1200	Polydextrose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1201	Polyvinylpyrrolidon	GHP	Süssungsmittel
1202	Polyvinylpolypyrrolidon	GHP	Süssungsmittel
1404	Oxidierte Stärke	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1410	Monostärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1412	Distärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1420	Acetylierte Stärke	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1440	Hydroxypropylstärke	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1505*	Triethylcitrat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1518*	Glycerintriacetat (Triacetin)	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	1000 mg/kg im Lebensmittelendprodukt (als Restgehalt)*	Farbstoffe, Emulgatoren und Antioxidationsmittel
1521	Polyethylenglycol	GHP	Süssungsmittel

* Höchstmenge von allen Quellen 3000 mg/kg Lebensmittel (einzeln oder in Kombination von 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.

2. Zusatzstoffe ausser Trägerstoffe in Zusatzstoffen

Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen:

1. Die in der Gruppe I des Anhangs 2 aufgeführten Zusatzstoffe 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 Lebensmittelenderzeugnis, Höchstmengen festgelegt.
3. Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Zusatzstoffzubereitung und das Lebensmittelenderzeugnis Höchstmengen festgelegt.
4. Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süssungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
Gruppe I Anhang 2		GHP	Alle Zusatzstoffpräparate
200–202	Sorbinsäure - Kaliumsorbate	1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im Endprodukt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
210	Benzoesäure	1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im Endprodukt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
211	Natriumbenzoat	1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im Endprodukt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
212	Kaliumbenzoat	1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im Endprodukt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
220–228	Schwefeldioxid – Sulfite	100 mg/kg in der Zubereitung und 2 mg/kg berechnet als SO_2 im Endprodukt	Farbstoffzubereitungen (ausser E 163, Anthocyane, E 150 b, Sulfitlaugen-Zuckerkulör, und E 150 d, Ammonsulfit-Zuckerkulör)**

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
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
321	Butylhydroxytoluen (BHT)	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
338	Phosphorsäure	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
339	Natriumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
340	Kaliumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
343	Magnesiumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
432–436	Polysorbate	GHP	Zubereitungen von Farben, Kontrastverstärkern, fettlöslichen Antioxidantien und Überzugmitteln für Obst
450	Diphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
451	Triphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
341	Calciumphosphate	40 000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen von Farbstoffen und Emulgatoren
		10.000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen von Polyolen
		10.000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen von E 412, Guarkernmehl
392	Extrakt aus Rosmarin	1000 mg/kg in der Zubereitung, 5 mg/kg im Endprodukt berechnet als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure	Farbstoffzubereitungen
416	Karayagummi	50 000 mg/kg in der Zubereitung, 1 mg/kg im Endprodukt	Farbstoffzubereitungen
432–436	Polysorbate	GHP	Farbstoffzubereitungen, fettlösliche Antioxidationsmittel und Überzugmittel für Obst
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffzubereitungen und fettlösliche Antioxidationsmittel
475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffzubereitungen und fettlösliche Antioxidationsmittel
476	Polyglycerin-Polyricinoleat	50 000 mg/kg in der Zubereitung, 500 mg/kg im Lebensmittelendprodukt	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))
491–495	Sorbitester	GHP	Farbstoffzubereitungen, Antischaummittel und Überzugmittel für Obst
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
		50 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Emulgatoren
		10 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Polyolen
551	Siliciumdioxid	30 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockener Extrakt aus Rosmarin in Pulverform (E 392)
551	Siliciumdioxid	5000 mg/kg in der Zubereitung	E 1209 Polyvinyl alcohol-polyethylene-glycol-*graft*-co-polymer

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
552	Calciumsilicat	50 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Emulgatoren
		10 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Polyolen
553a	Magnesiumsilicat	10 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Polyolen
553b	Talkum	10 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Polyolen
900	Dimethylpolysiloxan	200 mg/kg in der Zubereitung, 0,2 mg/l im Lebensmittelendprodukt	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
903	Carnaubawachs	130 000 mg/kg in der Zubereitung, 1200 mg/kg im Endprodukt aus allen Quellen	Als Stabilisator in Zubereitungen von Süssungsmitteln und/oder Säuren für Kaugummi
943a	Butan	1 mg/kg im Endlebensmittel	Farbstoffzubereitungen der Gruppen II und III im Sinne der Definition in Anhang II Teil C (nur für gewerbliche Anwender)
943b	Isobutan	1 mg/kg im Endlebensmittel	Farbstoffzubereitungen der Gruppen II und III im Sinne der Definition in Anhang II Teil C (nur für gewerbliche Anwender)
944	Propan	1 mg/kg im Endlebensmittel	Farbstoffzubereitungen der Gruppen II und III im Sinne der Definition in Anhang II Teil C (nur für gewerbliche Anwender)

* = Ausgenommen als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassene Enzyme.
** = Anthocyane (E 163) können bis zu 100 000 mg/kg an Sulfiten enthalten. Nach den Reinheitskriterien Anhang 4 dürfen Sulfitlaugen-Zuckerkulör (E 150 b) und Ammonsulfit-Zuckerkulör (E 150 d) 200 mg/kg enthalten.

3. Zusatzstoffe inklusive Trägerstoffe in Enzymen*

Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen:

1. Die in der Gruppe I des Anhangs 2 aufgeführten Zusatzstoffe 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 Lebensmittelenderzeugnis, Höchstmengen festgelegt.
3. Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Enzymzubereitung und das Lebensmittelenderzeugnis Höchstmengen festgelegt.
4. Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süssungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittelendprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 170	Calciumcarbonat	GHP	GHP	GHP	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	20 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 210	Benzoesäure	5000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) 12 000 mg/kg in Lab	1,7 mg/kg 5 mg/kg in Käse, in dem Lab verarbeitet wurde	0,85 mg/l 2,5 mg/l in Getränken auf Molkebasis, in denen Lab verarbeitet wurde	
E 211	Natriumbenzoat	5000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) 12 000 mg/kg in Lab	1,7 mg/kg 5 mg/kg in Käse, in dem Lab verarbeitet wurde	0,85 mg/l 2,5 mg/l in Getränken auf Molkebasis, in denen Lab verarbeitet wurde	
E 214	PHB-Ester (Ethyl-p-hydroxybenzoat)	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel-endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 215	PHB-Ethylester-Natriumsalz (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 218	PHB-Methylester (Methyl-p-hydroxybenzoat)	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 219	PHB-Methylester-Natriumsalz (Natriummethyl-p-hydroxybenzoat)	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 220	Schwefeldioxid	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO_2) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen 6000 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	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO_2) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen 6000 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 222	Natriumhydrogensulfit	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO_2)	2 mg/kg	2 mg/l	

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel-endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
		5000 mg/kg nur in Lebensmittelen-zymen zum Brauen 6000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form			
E 223	Natriumme-tabisulfit	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO_2) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelen-zymen zum Brauen 6000 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 224	Kaliummeta-bisulfit	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO_2) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelen-zymen zum Brauen 6000 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 250	Natriumnitrit	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Keine Verwendung	
E 260	Essigsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 261	Kalium-acetate	GHP	GHP	GHP	
E 262	Natriumacetat	GHP	GHP	GHP	
E 263	Calcium-acetat	GHP	GHP	GHP	
E 270	Milchsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 281	Natrium-propionat	GHP	GHP	50 mg/l	
E 290	Kohlendioxid	GHP	GHP	GHP	
E 296	Äpfelsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 300	Ascorbin-säure	GHP	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel-endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 301	Natriumas-corbat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 302	Calciumas-corbat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 304	Fettsäureester der Ascorbin-säure	GHP	GHP	GHP	
E 306	Stark toco-pherolhaltige Extrakte	GHP	GHP	GHP	
E 307	Alpha-Tocopherol	GHP	GHP	GHP	
E 308	Gamma-Tocopherol	GHP	GHP	GHP	
E 309	Delta-Tocopherol	GHP	GHP	GHP	
E 322	Lecithine	GHP	GHP	GHP	Ja
E 325	Natriumlactat	GHP	GHP	GHP	
E 326	Kaliumlactat	GHP	GHP	GHP	
E 327	Calciumlactat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 330	Citronensäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 331	Natrium-citrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 332	Kaliumcitrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 333	Calcium-citrate	GHP	GHP	GHP	
E 334	Weinsäure (L+)	GHP	GHP	GHP	
E 335	Natriumtart-rate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 336	Kalium-tartrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 337	Natrium-Kaliumtartrat	GHP	GHP	GHP	
E 350	Natrium-malate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 338	Phosphor-säure	10 000 mg/kg (berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	
E 339	Natriumphos-phate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	Ja
E 340	Kaliumphos-phate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	Ja
E 341	Calciumphos-phate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel-endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 343	Magnesi-umphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	Ja
E 351	Kaliummalat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 352	Calcium-malate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 354	Calciumtart-rat	GHP	GHP	GHP	
E 380	Triammoni-umcitrat	GHP	GHP	GHP	
E 400	Alginsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 401	Natrium-alginat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 402	Kalium-alginat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 403	Ammoni-umalginat	GHP	GHP	GHP	
E 404	Calcium-alginat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 406	Agar-Agar	GHP	GHP	GHP	Ja
E 407	Carrageen	GHP	GHP	GHP	Ja
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	GHP	GHP	GHP	
E 410	Johannisbrot-kernmehl	GHP	GHP	GHP	Ja
E 412	Guarkern-mehl	GHP	GHP	GHP	Ja
E 413	Traganth	GHP	GHP	GHP	Ja
E 414	Gummi arabicum	GHP	GHP	GHP	Ja
E 415	Xanthan	GHP	GHP	GHP	Ja
E 417	Tarakernmehl	GHP	GHP	GHP	Ja
E 418	Gellan	GHP	GHP	GHP	Ja
E 420	Sorbit	GHP	GHP	GHP	Ja
E 421	Mannit	GHP	GHP	GHP	Ja
E 422	Glycerin	GHP	GHP	GHP	Ja
E 440	Pektine	GHP	GHP	GHP	Ja
E 450	Diphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	
E 451	Triphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	
E 452	Polyphos-phate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel-endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 460	Cellulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 461	Methylcellu-lose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 462	Ethylcellu-lose	GHP	GHP	GHP	
E 463	Hydroxypro-pylcellulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 464	Hydroxypro-pylmethylcel-lulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 465	Ethylmethyl-cellulose	GHP	GHP	GHP	
E 466	Natriumcar-boxymethyl-cellulose Cellulose-gummi	GHP	GHP	GHP	Ja
E 469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxyme-thylcellulose	GHP	GHP	GHP	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speise-fettsäuren	GHP	GHP	GHP	
E 470b	Magnesium-salze der Speisefett-säuren	GHP	GHP	GHP	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speise-fettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472a	Essigsäurees-ter von Mono- und Diglyceriden von Speise-fettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472b	Milchsäurees-ter von Mono- und Diglyceriden von Speise-fettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472c	Citronensäu-reester von Mono- und Diglyceriden von Speise-fettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472d	Weinsäurees-ter von Mono- und	GHP	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittelendprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
	Diglyceriden von Speisefettsäuren				
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Ja (nur als Trägerstoff)
E 500	Natriumcarbonate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 501	Kaliumcarbonate	GHP	GHP	GHP	Ja (nur E 501(i), Kaliumcarbonat)
E 503	Ammoniumcarbonate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 504	Magnesiumcarbonate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 507	Salzsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 508	Kaliumchlorid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 509	Calciumchlorid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 511	Magnesiumchlorid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 513	Schwefelsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 514	Natriumsulfate	GHP	GHP	GHP	Ja (nur E 514(i), Natriumsulfat)
E 515	Kaliumsulfate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 516	Calciumsulfat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 517	Ammoniumsulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Ja
E 524	Natriumhydroxid	GHP	GHP	GHP	
E 525	Kaliumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittelendprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 526	Calciumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 527	Ammoniumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 528	Magnesiumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 529	Calciumoxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 530	Magnesiumoxid	GHP	GHP	GHP	
E 551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der pulverförmigen Trockenenzubereitung	GHP	GHP	Ja
E 570	Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	
E 574	Gluconsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 575	Glucono-delta-Lacton	GHP	GHP	GHP	Ja
E 576	Natriumgluconat	GHP	GHP	GHP	
E 577	Kaliumgluconat	GHP	GHP	GHP	
E 578	Calciumgluconat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP	GHP	GHP	
E 920	L-Cystein	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argon	GHP	GHP	GHP	
E 939	Helium	GHP	GHP	GHP	
E 941	Stickstoff	GHP	GHP	GHP	
E 942	Distickstoffoxid	GHP	GHP	GHP	
E 948	Sauerstoff	GHP	GHP	GHP	
E 949	Wasserstoff	GHP	GHP	GHP	
E 965	Maltit	GHP	GHP	GHP	Ja
E 966	Lactit	GHP	GHP	GHP	Ja (nur als Trägerstoff)
E 967	Xylit	GHP	GHP	GHP	Ja (nur als Trägerstoff)
E 1200	Polydextrose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1404	Oxidierte Stärke	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1410	Monostärkephosphat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1412	Distärkephosphat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel-endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1420	Acetylierte Stärke	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1440	Hydroxypropylstärke	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP	GHP	GHP	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: 3000 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.

4. Zusatzstoffe inklusive Trägerstoffe in Aromen

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
Gruppe I Anhang 2		Alle Aromen	GHP
420 421 953 965 966 967 968	Sorbit Mannit Isomalt Maltit Lactit Xylit Erythrit	Alle Aromen	Ausser zum Süssen GHP, nicht als Geschmacksverstärker
200–203 210 211 212 213	Sorbinsäure und Sorbate Benzoesäure Natriumbenzoat Kaliumbenzoat Calciumbenzoat	Alle Aromen	1500 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) in Aromen
310 311 312 319	Propylgallat Octylgallat Dodecylgallat Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ)	Etherische Öle	1000 mg/kg (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in etherischen Ölen
320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Andere Aromen als etherische Öle	100 mg/kg* (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200 mg/kg* (TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in Aromen
338–452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	Alle Aromen	40 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5) in Aromen
392	Extrakt aus Rosmarin	Alle Aromen	1000 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) in Aromen
416	Karayagummi	Alle Aromen	50000 mg/kg in Aromen
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 03: Speiseeis; 07.2: Feine Backwaren; 08.3: Fleischerzeugnisse, nur verarbeitetes Geflügel; 09.2: Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet, und in Kategorie 16: Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4.	500 mg/kg im Endlebensmittel

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur aromatisierte Getränke, die keine Fruchtsäfte enthalten, und in kohlensäurehaltigen aromatisierten Getränken, die Fruchtsäfte enthalten, und in Kategorie 14.2: Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	220 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 05.1: Kakao- und Schokoladeprodukte; 05.2: Sonstige Süsswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüsswaren; 05.4: Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4, und in Kategorie 06.3: Frühstücksgetreidekost.	300 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 01.7.5: Schmelzkäse.	120 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 05.3: Kaugummi.	60 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 01.8: Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweisser; 04.2.5: Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte; 04.2.5.4: Nut butters und Brotaufstriche auf Nussbasis; 08.2: Verarbeitetes Fleisch; 12.5 Suppen und Brühen, 14.1.5.2: Sonstige, nur Instant-Kaffee und -Tee sowie in Fertiggerichten auf Getreidebasis.	240 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 10.2: Eier und Eiprodukte, verarbeitet.	140 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur kohlensäurefreie Getränke, die Fruchtsäfte enthalten; 14.1.2: Frucht- und Gemüsesäfte, nur Gemüsesäfte, und in Kategorie 12.6: Sossen, nur Bratensossen und süsse Sossen.	400 mg/kg im Endlebensmittel

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 15: Verzehrfertige süss oder herzhafte Happen und Knabbereien.	440 mg/kg im Endlebensmittel
425	Konjak	Alle Aromen	GHP
432–436	Polysorbate	Alle Aromen ausser flüssigen Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin**	10 000 mg/kg in Aromen
		Flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthaltende Lebensmittel	1000 mg/kg im Lebensmittelendprodukt
459	Beta-Cyclodextrin	Eingekapselte Aromen in:	
		– aromatisierten Tees und aromatisierten sofortlöslichen Getränkepulvern	500 mg/l im Lebensmittelenderzeugnis
		– aromatisierten Snacks	1000 mg/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Aromen für klare aromatisierte Getränke auf Wasserbasis, die zur Kategorie 14.1.4 gehören	15000 mg/kg in Aromen, 30 mg/l im Enderzeugnis
551	Siliciumdioxid	Alle Aromen	50 000 mg/kg in Aromen
900	Dimethylpolysiloxan	Alle Aromen	10 mg/kg in Aromen
901	Bienenwachs	Aromen in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken	200 mg/l in aromatisierten Getränken
1505	Triethylcitrat	Alle Aromen	3000 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder kombiniert. Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1000 mg/l aus allen Quellen.
1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		
1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)		
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 verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge

* 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.

5. Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung

Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen:

1. Die in der Gruppe I des Anhangs 2 aufgeführten Zusatzstoffe 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 Lebensmittelenderzeugnis, Höchstmengen festgelegt.
3. Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Nährstoffzubereitung und das Lebensmittelenderzeugnis Höchstmengen festgelegt.
4. Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süssungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

Teil A: Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung, ausgenommen Stoffe in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder (gelistet unter Anhang 3 Ziff. 13.1)

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
170	Calciumcarbonat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
260	Essigsäure	GHP	Alle Nährstoffe	
261	Kaliumacetate	GHP	Alle Nährstoffe	
262	Natriumacetat	GHP	Alle Nährstoffe	
263	Calciumacetat	GHP	Alle Nährstoffe	
270	Milchsäure	GHP	Alle Nährstoffe	
290	Kohlendioxid	GHP	Alle Nährstoffe	
296	Äpfelsäure	GHP	Alle Nährstoffe	
300	Ascorbinsäure	GHP	Alle Nährstoffe	
301	Natriumascorbat	GHP	Alle Nährstoffe	
302	Calciumascorbat	GHP	Alle Nährstoffe	
304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP	Alle Nährstoffe	
306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	GHP	Alle Nährstoffe	
307	Alpha-Tocopherol	GHP	Alle Nährstoffe	
308	Gamma-Tocopherol	GHP	Alle Nährstoffe	
309	Delta-Tocopherol	GHP	Alle Nährstoffe	
322	Lecithine	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
325	Natriumlactat	GHP	Alle Nährstoffe	
326	Kaliumlactat	GHP	Alle Nährstoffe	
327	Calciumlactat	GHP	Alle Nährstoffe	
330	Citronensäure	GHP	Alle Nährstoffe	

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
331	Natriumcitrate	GHP	Alle Nährstoffe	
332	Kaliumcitrate	GHP	Alle Nährstoffe	
333	Calciumcitrate	GHP	Alle Nährstoffe	
334	Weinsäure (L+)	GHP	Alle Nährstoffe	
335	Natriumtartrate	GHP	Alle Nährstoffe	
336	Kaliumtartrate	GHP	Alle Nährstoffe	
337	Natrium-Kaliumtartrat	GHP	Alle Nährstoffe	
338–452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	40 000 mg/kg berechnet als P_2O_5 in der Nährstoffzubereitung	Alle Nährstoffe	
350	Natriummalate	GHP	Alle Nährstoffe	
351	Kaliummalat	GHP	Alle Nährstoffe	
352	Calciummalate	GHP	Alle Nährstoffe	
354	Calciumtartrat	GHP	Alle Nährstoffe	
380	Triammoniumcitrat	GHP	Alle Nährstoffe	
392	Extrakt aus Rosmarin	1000 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	
400–404	Alginsäure – Alginate	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
406	Agar-Agar	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
407	Carrageen	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
410	Johannisbrotkernmehl	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
412	Guarkernmehl	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
413	Traganth	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
414	Gummi arabicum	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
415	Xanthan	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
417	Tarakernmehl	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
418	Gellan	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
420	Sorbit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
421	Mannit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
422	Glycerin	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
432–436	Polysorbate	GHP nur in Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E. In Zubereitungen von Vitamin A und D Höchstmenge im Lebensmittelenderzeugnis 2 mg/kg	Zubereitungen von Beta-Carotin, Lycopin sowie Vitamin A, D und E	Ja
440	Pektine	GHP	Alle Nährstoffe	Ja

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
459	Beta-Cyclodextrin	100 000 mg/kg in der Zubereitung und 1000 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis	Alle Nährstoffe	Ja
460	Cellulose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
461	Methylcellulose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
462	Ethylcellulose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
463	Hydroxypropylcellulose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
464	Hydroxypropylmethylcellulose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
465	Ethylmethylcellulose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
466	Natriumcarboxymethylcellulose Cellulosegummi	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
469	Enzymatisch hydrolisierte Carboxymethylcellulose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	GHP	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
491–495	Sorbitester	GHP	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
		2 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis	In Zubereitungen von Vitamin A und D	
500	Natriumcarbonate	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
501	Kaliumcarbonate	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
503	Ammoniumcarbonate	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
504	Magnesiumcarbonate	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
507	Salzsäure	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
508	Kaliumchlorid	GHP	Alle Nährstoffe	
509	Calciumchlorid	GHP	Alle Nährstoffe	
511	Magnesiumchlorid	GHP	Alle Nährstoffe	
513	Schwefelsäure	GHP	Alle Nährstoffe	
514	Natriumsulfate	GHP	Alle Nährstoffe	
515	Kaliumsulfate	GHP	Alle Nährstoffe	
516	Calciumsulfat	GHP	Alle Nährstoffe	
524	Natriumhydroxid	GHP	Alle Nährstoffe	
525	Kaliumhydroxid	GHP	Alle Nährstoffe	
526	Calciumhydroxid	GHP	Alle Nährstoffe	
527	Ammoniumhydroxid	GHP	Alle Nährstoffe	
528	Magnesiumhydroxid	GHP	Alle Nährstoffe	
529	Calciumoxid	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
530	Magnesiumoxid	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
551	Siliciumdioxid	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-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
552	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	
554	Natriumaluminiumsilicat	15 000 mg/kg in der Zubereitung	In fettlöslichen Vitaminzubereitungen	
570	Speisefettsäuren	GHP	Alle ausser ungesättigte Fettsäuren enthaltenden Nährstoffe	
574	Gluconsäure	GHP	Alle Nährstoffe	
575	Glucono-delta-Lacton	GHP	Alle Nährstoffe	
576	Natriumgluconat	GHP	Alle Nährstoffe	
577	Kaliumgluconat	GHP	Alle Nährstoffe	
578	Calciumgluconat	GHP	Alle Nährstoffe	
640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP	Alle Nährstoffe	
900	Dimethylpolysiloxan	200 mg/kg in der Zubereitung, 0,2 mg/l im Lebensmittelendprodukt	In Zubereitungen von Beta-Karotin und Lycopin	
901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
938	Argon	GHP	Alle Nährstoffe	
939	Helium	GHP	Alle Nährstoffe	
941	Stickstoff	GHP	Alle Nährstoffe	
942	Distickstoffoxid	GHP	Alle Nährstoffe	
948	Sauerstoff	GHP	Alle Nährstoffe	
949	Wasserstoff	GHP	Alle Nährstoffe	
953	Isomalt	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
965	Maltit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
966	Lactit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
967	Xylit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
968	Erythrit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
1103	Invertase	GHP	Alle Nährstoffe	
1200	Polydextrose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1404	Oxidierte Stärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1410	Monostärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1412	Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1420	Acetylierte Stärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1440	Hydroxypropylstärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	35 000 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis	In Nahrungsergänzungsmitteln wegen der Verwendung in Vitaminzubereitungen nur zum Einkapseln	Ja
1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
1520*	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	1000 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis (als Restgehalt)	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff

* Höchstmenge an E 1518 und E 1520 aus allen Quellen in Lebensmitteln: 3000 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 1000 mg/l aus allen Quellen.

Teil B: Zusatzstoffe in Vitaminen, Mineralstoffen und bestimmten anderen Stoffen mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder (gelistet unter Anhang 3 Ziff. 13.1)

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 301	Natriumascorbat	100 000 mg/kg im Vitamin–D–Präparat und 1 mg/l maximaler Restgehalt im zubereiteten Produkt	Vitamin–D–Präparate	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung
		Restgehalt insgesamt 75 mg/l im zubereiteten Produkt	Überzüge von Nährstoffzubereitungen, die mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten	Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 304 (i)	Ascorbylpalmitat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 307	Alpha-Tocopherol			
E 308	Gamma-Tocopherol			
E 309	Delta-Tocopherol			
E 322	Lecithine	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 330	Citronensäure	GHP	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 331	Natriumcitrate	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 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 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
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	Maximaler Restgehalt von 150 mg/kg P_2O_5 und innerhalb des in der Verordnung über Spezialitätenmittel festgelegten Grenzwertes für Calcium, für Phosphor und für das Verhältnis Calcium/Phosphor	Alle Nährstoffe	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
		Höchstwert von 1000 mg/kg berechnet als P_2O_5 aus allen Quellen in Endlebensmitteln gemäss Anhang 3 Ziffer 13.1.3 wird nicht überschritten	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 401	Natriumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 402	Kaliumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 404	Calciumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 414	Gummi arabicum	150 000 mg/kg in der Nährstoffzubereitung und 10 mg/kg Restgehalt im Endprodukt	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 415	Xanthan	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 421	Mannit	1000 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 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Folgenahrung, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 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 3 Ziffer 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-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 1420	Acetylierte Stärke	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 1450	Stärke-natriumoctenyl-succinat	Restgehalt 100 mg/kg	Vitaminzubereitungen	Säuglings- und Kleinkindnahrung
		Restgehalt 1000 mg/kg	Zubereitungen von mehrfach ungesättigten Fettsäuren	
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

Anhang 6[42]
(Art. 4 Abs. 2 Bst. a)

Listen der Lebensmittel, in denen eine Übertragung eines Zusatzstoffes nicht zulässig ist

1. Liste der Lebensmittel, in denen die Übertragung eines Zusatzstoffes nicht zulässig ist

- Unverarbeitete Lebensmittel, ausgenommen Fleischzubereitungen nach Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005[43] über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Honig
- Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs
- Butter
- Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch und nicht aromatisierter, pasteurisierter Rahm mit vollem Fettgehalt (ausgenommen fettreduzierter Rahm)
- Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, nicht wärmebehandelt nach der Fermentation
- Nicht aromatisierte Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch)
- Natürliches Mineralwasser und Quellwasser, sowie jegliches in Flaschen abgefülltes oder anderweitig abgepacktes Wasser
- Kaffee (ausgenommen aromatisierter Instantkaffee) und Kaffee-Extrakte
- Nicht aromatisierter Blatt-Tee
- Zuckerarten
- Trockene Teigwaren (ausgenommen glutenfreie Teigwaren und/oder Teigwaren, die für eine eiweissarme Ernährung bestimmt sind).
  In trockenen Teigwaren dürfen die in Salz zugelassenen Zusatzstoffe übertragen werden.
- Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder

2. Liste der Lebensmittel, in denen übertragene Farbstoffe nicht zugelassen sind

- Unverarbeitete Lebensmittel

42 Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409). Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).
43 SR **817.022.108**

- Jegliches in Flaschen abgefülltes oder anderweitig abgepacktes Wasser
- Vollmilch sowie teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschliesslich Sterilisation durch Ultrahocherhitzung) (nicht aromatisiert)
- Schokoladenmilch
- Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)
- Haltbar gemachte Milchsorten (nicht aromatisiert)
- Buttermilch (nicht aromatisiert)
- Sahne und Sahnepulver (nicht aromatisiert)
- Öle und Fette tierischen und pflanzlichen Ursprungs
- Gereifter und ungereifter Käse (nicht aromatisiert)
- Butter aus Schaf- und Ziegenmilch
- Eier und Eiprodukte
- Mehl und andere Müllerei- und Stärkeprodukte
- Brot und ähnliche Produkte
- Teigwaren und Gnocchi
- Zucker, einschliesslich sämtlicher Mono- und Disaccharide
- Tomatenmark und Tomatenkonserven
- Saucen auf Tomatenbasis
- Fruchtsaft und Fruchtnektar sowie Gemüsesaft und Gemüsenektar
- Obst, Gemüse (einschliesslich Kartoffeln) und Pilze, in Dosen- oder Glaskonserven oder getrocknet; Obst, Gemüse (einschliesslich Kartoffeln) und Pilze, verarbeitet
- Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem, crème de pruneaux
- Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten
- Kakaoprodukte und Schokoladenbestandteile in Schokoladeprodukten
- Röstkaffee, Tee, Kräuter- und Früchtetee, Zichorie; Auszüge aus Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte
- Salz, Salzsubstitute, Gewürze und Gewürzmischungen
- Wein und weinhaltige Produkte
- Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Tresterbrand oder Trester, Brand aus Obsttrester, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus

Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke, Obstbrände (Obstsorte vorangestellt), gewonnen durch Mazeration und Destillation, und London Gin sowie Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà

– Sangria, Clarea und Zurra
– Weinessig
– Säuglings- und Kleinkindnahrung, auch Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder
– Honig
– Malz- und Malzprodukte

Anhang 7[44]

44 Aufgehoben durch Ziff. II Abs. 4 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, mit Wirkung seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).