

**Kurztitel**

Zusatzstoff-Verordnung

**Kundmachungsorgan**

BGBI. II Nr. 383/1998 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 115/2008

**§/Artikel/Anlage**

Anl. 1

**Inkrafttretensdatum**

01.04.2008

**Text**

**Anhang I**

ZUSATZSTOFFE, DIE ZUR VERWENDUNG IN WAREN ALLGEMEIN ZUGELASSEN SIND,  
AUSGENOMMEN FÜR DIE IN § 3 ABS. 2, 4 UND 7 GENANNTEN WAREN

**Bemerkungen:**

1. Die Stoffe dieser Liste dürfen allen Waren, mit Ausnahme der in § 3 Abs. 2, 4 und 7 angeführten, gemäß dem Grundsatz "quantum satis" zugesetzt werden.
2. Die unter E 407, E 407a und E 440 angeführten Stoffe können mit Zuckerarten standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird.
3. Erklärung der verwendeten Zeichen:
  - \* Die Stoffe E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 und E 949 dürfen auch bei den in § 3 Abs. 2, 4 und 7 angeführten Waren verwendet werden.
  - # Die Stoffe E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Waren, die beim Verzehr rehydratisiert werden sollen, verwendet werden.
  - ° Darf nur als Mehlbehandlungsmittel verwendet werden.
4. 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 und E 440 genannten Stoffe dürfen in Gelee-Süßwaren in Minibechern nicht verwendet werden, wobei im Sinne dieser Verordnung der Ausdruck "Gelee-Süßwaren in Minibechern" in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz bezeichnet, 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.

E-Nr.	Bezeichnung
E 170	Calciumcarbonat
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumacetate <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Natriumacetat</li> <li>ii) Natriumhydrogenacetat (Natriumdiacetat)</li> </ul>
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 290	Kohlendioxid *
E 296	Apfelsäure

E 300	Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat
E 302	Calciumascorbat
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Ascorbylpalmitat</li> <li>ii) Ascorbylstearat</li> </ul>
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte
E 307	Alpha-tocopherol
E 308	Gamma-tocopherol
E 309	Delta-tocopherol
E 322	Lecithin
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronensäure
E 331	Natriumcitrate <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Mononatriumcitrat</li> <li>ii) Dinatriumcitrat</li> <li>iii) Trinatriumcitrat</li> </ul>
E 332	Kaliumcitrate <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Monokaliumcitrat</li> <li>ii) Trikaliumcitrat</li> </ul>
E 333	Calciumcitrate <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Monocalciumcitrat</li> <li>ii) Dicalciumcitrat</li> <li>iii) Tricalciumcitrat</li> </ul>
E 334	Weinsäure (L(+)-)
E 335	Natriumtartrate <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Mononatriumtartrat</li> <li>ii) Dinatriumtartrat</li> </ul>
E 336	Kaliumtartrate <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Monokaliumtartrat</li> <li>ii) Dikaliumtartrat</li> </ul>
E 337	Natriumkaliumtartrat
E 350	Natriummalate <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Natriummalat</li> <li>ii) Natriumhydrogenmalat</li> </ul>
E 351	Kaliummalat
E 352	Calciummalate <ul style="list-style-type: none"> <li>i) Calciummalat</li> <li>ii) Calciumhydrogenmalat</li> </ul>
E 354	Calciumtartrat
E 380	Triammoniumcitrat
E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat

E 406	Agar-Agar
E 407	Carrageen
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen
E 410	Johannisbrotkernmehl #
E 412	Guarkernmehl #
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan #
E 417	Tarakernmehl #
E 418	Gellan
E 422	Glycerin
E 440	Pektine
	i) Pektin
	ii) Amidiertes Pektin
E 460	Cellulose
	i) Mikrokristalline Cellulose
	ii) Cellulosepulver
E 461	Methylcellulose
E 462	Ethylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose
	Natriumcarboxymethylcellulose
	Cellulosegummi
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose
	Enzymatisch hydrolysierter Cellulosegummi
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 500	Natriumcarbonate
	i) Natriumcarbonat
	ii) Natriumhydrogencarbonat
	iii) Natriumsesquicarbonat
E 501	Kaliumcarbonate
	i) Kaliumcarbonat
	ii) Kaliumhydrogencarbonat
E 503	Ammoniumcarbonate
	i) Ammoniumcarbonat
	ii) Ammoniumhydrogencarbonat

E 504	Magnesiumcarbonate i) Magnesiumcarbonat ii) Magnesiumhydroxidcarbonat (syn.:Magnesiumhydrogencarbonat)
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 513	Schwefelsäure
E 514	Natriumsulfate i) Natriumsulfat ii) Natriumhydrogensulfat
E 515	Kaliumsulfate i) Kaliumsulfat ii) Kaliumhydrogensulfat
E 516	Calciumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 570	Fettsäuren
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz
E 920	L-Cystein o
E 938	Argon *
E 939	Helium *
E 941	Stickstoff *
E 942	Distickstoffmonoxid *
E 948	Sauerstoff *
E 949	Wasserstoff *
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1404	Oxidierte Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat



**Kurztitel**

Zusatzstoff-Verordnung

**Kundmachungsorgan**

BGBl. II Nr. 383/1998 zuletzt geändert durch BGBl. II Nr. 157/2011

**§/Artikel/Anlage**

Anl. 2

**Inkrafttretensdatum**

12.05.2011

**Text**
**Anhang II**

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

Ware	Zusatzstoff	Höchstmenge
Kakao- und Schokoladeerzeugnisse gemäß Schokoladeverordnung BGBl. II Nr. 628/2003 idgF	E 330 Citronensäure	0,5%
	E 322 Lecithin	quantum satis
	E 334 Weinsäure	0,5%
	E 422 Glycerin	quantum satis
	E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	quantum satis
	E 472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	quantum satis
	E 170 Calciumcarbonat	7 % auf
	E 500 Natriumcarbonate	Trocken-masse
	E 501 Kaliumcarbonate	ohne Fett,
	E 503 Ammoniumcarbonate	einzelnen oder in
	E 504 Magnesiumcarbonate	Kombination,
	E 524 Natriumhydroxid	ausgedrückt als
	E 525 Kaliumhydroxid	Kaliumcarbonat
	E 526 Calciumhydroxid	
	E 527 Ammoniumhydroxid	
	E 528 Magnesiumhydroxid	
	E 530 Magnesiumoxid	
	E 414 Gummi arabicum	nur als
	E 440 Pektine	Überzugsmittel
		quantum satis
Fruchtsäfte gemäß Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF	E 300 Ascorbinsäure	quantum satis
	E 330 Citronensäure	3 g/l
Ananassaft gemäß Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF	E 296 Apfelsäure	3 g/l
	E 440 Pektine	3 g/l
Saft der Passionsfrucht gemäß Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF	E 440 Pektine	3 g/l

Traubensaft gemäß Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF	E 170 E 336	Calciumcarbonat Kaliumtartrate	quantum satis
Nektare gemäß Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF	E 270 E 300 E 330	Milchsäure Ascorbinsäure Citronensäure	5 g/l quantum satis 5 g/l
Nektare aus Ananas oder Passionsfrucht gemäß Fruchtsaftverordnung, BGBl. II Nr. 83/2004 idgF	E 440	Pektine	3 g/l
Konfitüre extra, und Gelee extra, gemäß Konfitürenverordnung 2004, BGBl. II Nr. 367/2004 idgF	E 270 E 296 E 300 E 327 E 330 E 331 E 333 E 334 E 335 E 350 E 440 E 471	Milchsäure Apfelsäure Ascorbinsäure Calciumlactat Citronensäure Natriumcitrate Calciumcitrate Weinsäure Natriumtartrate Natriummalate Pektine Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	quantum satis
Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Konfitürenverordnung 2004, BGBl. II Nr. 367/2004 idgF, und andere ähnliche Früchteaufstriche einschließlich brennwertverminderter Erzeugnisse	E 270 E 296 E 300 E 327 E 330 E 331 E 333 E 334 E 335 E 350 E 440 E 471  E 509 E 524	Milchsäure Apfelsäure Ascorbinsäure Calciumlactat Citronensäure Natriumcitrate Calciumcitrate Weinsäure Natriumtartrate Natriummalate Pektine Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren Calciumchlorid Natriumhydroxid	quantum satis
	E 400 E 401 E 402 E 403 E 404 E 406 E 407 E 410 E 412 E 415 E 418	Alginsäure Natriumalginat Kaliumalginat Ammoniumalginat Calciumalginat Agar-Agar Carrageen Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl Xanthan Gellan	10 g/kg einzeln oder in Kombination
Trockenmilch und eingedickte Milch gemäß Verordnung über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch, BGBl. II Nr. 45/2004 idgF	E 300 E 301 E 304 E 322 E 331 E 332 E 407 E 500 E 501 E 509	Ascorbinsäure Natriumascorbat Fettsäureester der Ascorbinsäure Lecithin Natriumcitrate Kaliumcitrate Carrageen ii) Natriumhydrogencarbonat ii) Kaliumhydrogencarbonat Calciumchlorid	quantum satis
Pasteurisierte(s)	E 401	Natriumalginat	quantum satis

Obers/Sahne mit vollem Fettgehalt	E 402	Kaliumalginat		
	E 407	Carrageen		
	E 466	Natriumcarboxymethylcellulose		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren		
Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren; nicht verarbeitetes verzehrfertiges Obst und Gemüse, vorverpackt und gekühlt; Apfelkompott; nicht verarbeitete Fische, Krebs- und Weichtiere, auch gefroren oder tiefgefroren	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis	
	E 301	Natriumascorbat		
	E 302	Calciumascorbat		
	E 330	Citronensäure		
	E 331	Natriumcitrate		
	E 332	Kaliumcitrate		
Nicht verarbeitete und geschälte Erdäpfel, vorverpackt	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis	
	E 301	Natriumascorbat		
	E 302	Calciumascorbat		
	E 330	Citronensäure		
	E 331	Natriumcitrate		
	E 332	Kaliumcitrate		
	E 333	Calciumcitrate		
Obstkompott (ausgenommen Apfelkompott)	E 296	Apfelsäure		
	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis	
	E 301	Natriumascorbat		
	E 302	Calciumascorbat		
	E 330	Citronensäure		
	E 331	Natriumcitrate		
	E 332	Kaliumcitrate		
	E 333	Calciumcitrate		
Schnellkochreis	E 440	Pektin		
	E 509	Calciumchlorid		
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	quantum satis	
	E 472a	Essigsäureester von Monound Diglyceriden von Speisefettsäuren		
	Nicht emulgierte tierische od. pflanzliche Öle und Fette (ausgenommen natives Öl und Olivenöl)	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	quantum satis
		E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	
E 307		Alpha-tocopherol		
E 308		Gamma-tocopherol		
E 309		Delta-tocopherol		
E 330		Citronensäure		
E 331		Natriumcitrate		
E 332		Kaliumcitrate		
E 333		Calciumcitrate		
E 322	Lecithin	30 g/l		
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 g/l		
Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs (ausgenommen native Öle und Olivenöle), die speziell zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen bestimmt sind	E 270	Milchsäure	quantum satis	
	E 300	Ascorbinsäure		
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure		
	E 306	stark tocopherolhaltige Extrakte		
	E 307	Alpha-tocopherol		
	E 308	Gamma-tocopherol		
	E 309	Delta-tocopherol		
	E 330	Zitronensäure		
	E 331	Natriumcitrate		
E 332	Kaliumcitrate			
E 333	Calciumcitrate			
E 472c	Zitronensäureester von Mono und			



Diglyceriden von Speisefettsäuren			
	E 322	Lecithin	30 g/l
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10 g/l
Raffiniertes Olivenöl einschließlich Oliventresteröl	E 307	Alpha-tocopherol	200 mg/l
Sauerrahmbutter	E 500	Natriumcarbonate	quantum satis
Gereifter Käse	E 170	Calciumcarbonat	quantum satis
	E 460	Cellulose	
	E 504	Magnesiumcarbonate	
	E 509	Calciumchlorid	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
	E 500ii	Natriumhydrogencarbonat	quantum satis (nur für Sauermilchkäse)
Gereifter Käse, in Scheiben oder gerieben	E 170	Calciumcarbonat	quantum satis
	E 460	Cellulose	
	E 504	Magnesiumcarbonate	
	E 509	Calciumchlorid	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
Mozzarella- und Molkenkäse	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 270	Milchsäure	
	E 330	Citronensäure	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
zerkleinerter oder geschnittener Mozzarella- und Molkenkäse	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 270	Milchsäure	
	E 330	Citronensäure	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
	E 460ii	Cellulosepulver	
Obst und Gemüse in Dosen und Gläsern	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 261	Kaliumacetat	
	E 262	Natriumacetat	
	E 263	Calciumacetat	
	E 270	Milchsäure	
	E 296	Apfelsäure	
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 327	Calciumlactat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
	E 334	Weinsäure	
	E 335	Natriumtartrate	
	E 336	Kaliumtartrate	
	E 337	Natriumkaliumtartrat	
E 509	Calciumchlorid		
E 575	Glucono-delta-Lacton		
Gehakt	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
Zubereitungen aus frischem Faschierten/ Hackfleisch vorverpackt	E 261	Kaliumacetat	quantum satis
	E 262i	Natriumacetat	
	E 262ii	Natriumhydrogenacetat	
	E 300	Ascorbinsäure	

	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 330	Citronensäure	
	E 331	Natriumcitrate	
	E 332	Kaliumcitrate	
	E 333	Calciumcitrate	
Ausschließlich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestelltes Brot	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 261	Kaliumacetat	
	E 262	Natriumacetat	
	E 263	Calciumacetat	
	E 270	Milchsäure	
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 322	Lecithin	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 327	Calciumlactat	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
	E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
	E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
	E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
Pain courant français Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek	E 260	Essigsäure	quantum satis
	E 261	Kaliumacetat	
	E 262	Natriumacetat	
	E 263	Calciumacetat	
	E 270	Milchsäure	
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 302	Calciumascorbat	
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
	E 322	Lecithin	
	E 325	Natriumlactat	
	E 326	Kaliumlactat	
	E 327	Calciumlactat	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
Frische Teigwaren	E 270	Milchsäure	quantum satis
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 322	Lecithin	
	E 330	Citronensäure	
	E 334	Weinsäure	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
	E 575	Glucono-delta-Lacton	
Bier	E 270	Milchsäure	quantum satis
	E 300	Ascorbinsäure	
	E 301	Natriumascorbat	
	E 330	Citronensäure	
	E 414	Gummi arabicum	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie	E 300	Ascorbinsäure	quantum satis
	E 301	Natriumascorbat	

gras libamáj, libamáj  
egészben, libamáj  
tömbben

UHT-Ziegenmilch	E 331	Natriumcitrate	4 g/l
Kastanien in Flüssigkeit	E 410	Johannisbrotkernmehl	quantum satis
	E 412	Guarkernmehl	
	E 415	Xanthan	
Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Rahm/Sahneerzeugnisse und Ersatzzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %	E 406	Agar-Agar	quantum satis
	E 407	Carrageen	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	
	E 412	Guarkernmehl	
	E 415	Xanthan	
	E 440	Pektine	
	E 460	Cellulose	
	E 466	Carboxymethylcellulose	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
	E 1404	Oxidierter Stärke	
	E 1410	Monostärkephosphat	
	E 1412	Distärkephosphat	
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
	E 1420	Acetylierte Stärke	
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
E 1440	Hydroxypropylstärke		
E 1442	Hydroxypropyldistärke-phosphat		
E 1450	Stärkenatriumoctenyl-succinat		
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke		

**Kurztitel**

Zusatzstoff-Verordnung

**Kundmachungsorgan**

BGBI. II Nr. 383/1998 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 157/2011

**§/Artikel/Anlage**

Anl. 3

**Inkrafttretensdatum**

12.05.2011

**Text**

**Anhang III**

BEDINGT ZUGELASSENE KONSERVIERUNGS- UND ANTIOXIDATIONSMITTEL  
Teil A

Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate

E-Nr.	Bezeichnung	Abkürzung
E 200	Sorbinsäure	
E 202	Kaliumsorbat	Ss
E 203	Calciumsorbat	
E 210	Benzoessäure	
E 211	Natriumbenzoat	Bs <sup>1)</sup>
E 212	Kaliumbenzoat	
E 213	Calciumbenzoat	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat	

<sup>1)</sup> Benzoessäure kann in bestimmten fermentierten Produkten vorkommen, die durch Fermentierung nach guter Herstellungspraxis hergestellt wurden.

**Anmerkungen:**

- Die Mengen aller obengenannten Stoffe werden als freie Säure ausgedrückt.
- Die Abkürzungen in der Tabelle bedeuten:  
Ss+Bs: Ss und Bs einzeln oder in Kombination verwendet. Ss+PHB: Ss und PHB einzeln oder in Kombination verwendet. Ss+Bs+PHB: Ss, Bs und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.
- Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf die verzehrfertige Ware, die nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.

Ware	Höchstmenge		(mg/kg bzw. mg/l)		
	Ss	Bs	Ss+Bs	Ss+PHB	Ss+Bs+PHB
Aromatisierte, nichtalkoholische Getränke <sup>1)</sup>	300	150	250 Ss+ 150 Bs		
Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)			600		

Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung			2 000	
Mehu und Makeutettu Mehu	500	200		
Made wine	200			
Sod...saft oder Sodet...saft	500	200		
Alkoholfreies Bier im Faß		200		
Met	200			
Spirituosen mit weniger als 15% vol. Alkohol	200	200	400	
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1 000			
Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis Mermeladas		500	1 000	
Marmelada			1 500	
Dulce de membrillo		1 000		
Kandierte, kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse			1 000	
Trockenfrüchte	1 000			
Frugtrod u. Rote Grütze	1 000	500		
Früchte- u. Gemüsezubereitungen, einschließlich Saucen auf Früchtebasis, jedoch unter Ausschluß der Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen	1 000			
Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven)			2 000	
Gekochte rote Rüben		2 000		
Erdäpfelteig und vorgebratene Erdäpfelscheiben	2 000			
Gnocchi	1 000			
Polenta	200			
Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis	1 000	500	1 000	
Geleeüberzug von gekochten, gepökelten od. getrockneten Fleischerzeugnissen; Pasteten			1 000	
Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen				quantum satis
Teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse, einschließlich Fischgenerzeugnisse			2 000	
Gesalzener, getrockneter Fisch			200	
Crangon crangon und Crangon vulgaris, gekocht			6 000	
Abgepackter und	1 000			

geschnittener Käse			
Friskäse	1 000		
Schmelzkäse	2 000		
Schichtkäse und Käse mit beigegebenen Lebensmitteln	1 000		
Nichthitzebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis		300	
Dickgelegte Milch	1 000		
Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)		5 000	
Eiprodukte, getrocknet, konzentriert, gefroren oder tiefgefroren	1 000		
Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	2 000		
Für den Einzelhandel bestimmte vorgebackene und abgepackte Backwaren und für den Einzelhandel bestimmtes brennwertvermindertes Brot	2 000		
Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	2 000		
Ostkaka	2 000		
Pasha	1 000		
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Erdäpfelbasis sowie überzogene Nüsse			1 000 (davon 300 PHB max.)
Rührteig, Panaden	2 000		
Semmelknödelteig	2 000		
Süßwaren (außer Schokolade)			1 500 (davon 300 PHB max.)
Kaugummi		1 500	
Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	1 000		
Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60% oder mehr	1 000		
Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60%	2 000		
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60% oder mehr	1 000	500	1 000
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60%	2 000	1 000	2 000
Nichtemulgierte Saucen			1 000
Feinkostsalate			1 500
Senf			1 000
Würzmittel			1 000
Flüssige Suppen und Brühen			500

(außer in Dosen)					
Aspik	1 000	500			
Nahrungsergänzungsmittel/ Diätenergänzungstoffe in flüssiger Form					2 000
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF und Verordnung über Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, BGBl. II Nr. 133/1998 idgF; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist			1 500		
Fleisch-, Fisch-, Krebstier- und Kopffüßeranaloge und Käse auf der Grundlage von Eiweiß	2 000				
Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung)	quantu m satis				
Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6	quantu m satis				
Aromen			1 500		
Krebstiere und Weichtiere, gekocht		1 000	2 000		
Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form			2 000		
Fischerzeugnis-Imitate auf Algenbasis	1000	500			
Bier im Fass, das mehr als 0,5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält	200	200	400		
Ungeschälte frische Zitrusfrüchte (nur Oberflächenbehandlung)	20				
Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelver- ordnung-NEMV, BGBl. II Nr. 88/2004 idgF, in trockener Form, die Zubereitungen von Vitamin A oder von Kombinationen aus Vitamin A und D enthalten			1000 im verzehr- fertigen Erzeugnis		

<sup>1)</sup> Ohne Getränke auf Milchbasis.

Teil B  
Schwefeldioxid und Sulfite

E-Nr.	Bezeichnung
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit

E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfid
E 227	Calciumbisulfit
E 228	Kaliumbisulfit

Anmerkungen:

1. Die Höchstmengen werden als SO<sub>2</sub> in mg/kg bzw. mg/l ausgedrückt und beziehen sich auf die Gesamtmenge an SO<sub>2</sub>, die sich aus dem SO<sub>2</sub>-Gehalt aller Komponenten ergibt.
2. Ein SO<sub>2</sub>-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l wird als nicht vorhanden betrachtet.

Ware	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l) als SO <sub>2</sub> angegeben
Burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca und Butifarra fresca	450
Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae)	200
Krebstiere und Kopffüßer:	
frisch, gefroren und tiefgefroren Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	150 <sup>3)</sup>
weniger als 80 Einheiten	150 <sup>3)</sup>
zwischen 80 und 120 Einheiten	200 <sup>3)</sup>
mehr als 120 Einheiten	300 <sup>3)</sup>
Krebstiere und Kopffüßer:	
gekocht	50 <sup>3)</sup>
gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	
weniger als 80 Einheiten	135 <sup>3)</sup>
zwischen 80 und 120 Einheiten	180 <sup>3)</sup>
mehr als 120 Einheiten	270 <sup>3)</sup>
Hartkekse	50
Stärke (außer Stärke für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Getreidebeikost und andere Beikost)	50
Sago	30
Graupen	30
Trockenerdäpfel	400
Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Erdäpfelbasis	50
Geschälte Erdäpfel	50
Verarbeitete (einschließlich gefrorene und tiefgefrorene) Erdäpfel	100
Erdäpfelteig	100
Weißer Gemüsesorten, getrocknet	400
Weißer Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene und tiefgefrorene weißer Gemüsesorten)	50
Getrockneter Ingwer	150
Getrocknete Tomaten	200



Krenpulpe	800
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100
Gelbe Paprika in Lake	500
Zuckermais vakuumverpackt	100
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50
Trockenpilze	100
Trockenfrüchte	
- Marillen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen	2 000
- Bananen	1 000
- Äpfel und Birnen	600
- Andere (einschließlich Nüsse mit Schale)	500
Getrocknete Kokosnüsse	50
Marinierte Nüsse	50
Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitruschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert	100
Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Konfitürenverordnung 2004, BGBl. II Nr. 367/2004 idgF, (ausgenommen Konfitüre extra und Gelee extra) und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	50
Jams, jellies und marmelades aus geschwefelten Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Früchtebasis	100
Würzmittel auf Zitrusafts basis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbsterstellung von Wein	2 000
Mostarda di frutta	100
Obstgeliersaft, flüssiges Pektin, zur Abgabe an den Endverbraucher	800
Weiß e Herzkirschen, rehydrierte Trockenfrüchte und Litschis, in Gläsern	100
Zitronenscheiben in Gläsern	250
Zuckerarten gemäß Zuckerverordnung, BGBl. II Nr. 472/2003 idgF, ausgenommen Glukosesirup, auch getrocknet	10
Glukosesirup, auch getrocknet	20
Speisesirup und Melasse	70
Andere Zuckerarten	40
Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur	50

## Gemeinschaftsverpflegung

Limonen- und Zitronensaft	350
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5% Gerste (barley water)	350
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capile groselha	250
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten (nur als Gehalt aus dem Konzentrat zulässig)	20
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glukosesirup	50
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung	70
Süßwaren auf Glukosesirupbasis (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup zulässig)	50
Bier, einschließlich alkoholarms und alkoholfreies Bier	20
Bier mit Nachgärung im Faß	50
Made wine	260
Met	200
Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen	50
Gärungsessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch- Fisch- und Krebstieranaloge auf Proteinbasis	200
Salsicha fresca	450
Tafeltrauben	10
Frische Litschis	10 (gemessen in den essbaren Teilen)
Heidelbeeren (nur Vaccinium corymbosum)	10
Zimt (nur Cinnamomum ceylanicum)	150

<sup>3)</sup> In den eßbaren Teilen.

## Teil C

## Andere Konservierungsmittel

E-Nr.	Bezeichnung	Ware	Höchstmenge
E 231	Orthophenylphenol	Oberflächenbehandlung	12 mg/kg,
E 232	Natriumorthophenylphenol	von Zitrusfrüchten <sup>1)</sup>	einzelnd oder in Kombination, ausgedrückt als Orthophenylphenol
E 234	Nisin [2]	Grieß- und Tapiokapudding und ähnliche Erzeugnisse	3 mg/kg
		Gereifter Käse und Schmelzkäse	12,5 mg/kg
		Clotted cream	10 mg/kg
		Mascarpone	10 mg/kg
		Pasteurisiertes Flüssigei	6,25 mg/l

(Eiklar, Eigelb oder Vollei)			
E 235	Natamycin	Oberflächenbehandlung von - Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse - getrockneten gepökelten Würsten	1 mg/dm <sup>2</sup> Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
E 239	Hexamethylentetramin	Provolone-Käse	25 mg/kg Restmenge, ausgedrückt als Formaldehyd
E 242	Dimethyldicarbonat	Nichtalkoholische aromatisierte Getränke Flüssigteekonzentrat	250 mg/l zugesezte Menge, Rückstände nicht nachweisbar
E 280	Propionsäure <sup>3)</sup>	Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	3 000 mg/kg, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Propionsäure
E 281	Natriumpropionat <sup>3)</sup>	Brot mit reduziertem Energiegehalt	2 000 mg/kg, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Propionsäure
E 282	Calciumpropionat <sup>3)</sup>	Vorgebackenes und abgepacktes Brot	
E 283	Kaliumpropionat <sup>3)</sup>	Abgepackte feine Backwaren (einschließlich Mehlwaren "flour confectionary") mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	
		Abgepackte rolls, buns und pitta Palsebrod, boller und dansk flutes, vorverpackt	
		Christmas pudding Abgepacktes Brot	1 000 mg/kg, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Propionsäure
		Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung)	quantum satis
E 284	Borsäure	Störrogen (Kaviar)	4 g/kg, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Borsäure
E 285	Natriumtetraborat (Borax)		
E 1105	Lysozym	Gereifter Käse	quantum satis

E-Nr.	Bezeichnung	Lebensmittel	Höchstmeng e, die bei der Her stellung zuge setzt wer den darf (aus gedrückt als NaNO <sub>2</sub> )	Höchstge halt an Rück ständen (ausgedr ückt als NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Kaliumnitrit(x)	Fleischerzeugnisse	150 mg/kg	
E 250	Natriumnitrit(x)	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) [y]	100 mg/kg	

		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1): Wiltshire bacon (1.1); Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado (1.2) und ähnliche Erzeugnisse Wiltshire ham (1.1) und ähnliche Erzeugnisse Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse Cured tongue (1.3) Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2): Dry cured bacon (2.1) und ähnliche Erzeugnisse Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2); Presunto, presunto da pá und paio do lombo (2.3) und ähnliche Erzeugnisse Rohschinken trockengepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		175 mg/kg  100 mg/kg 50 mg/kg 50 mg/kg  175 mg/kg 100 mg/kg  50 mg/kg
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3): Vysocina Selský salám Turistický trvanlivý salám Polican Herkules Lovecký salám Dunajská klobása Paprikáš (3.5) und ähnliche Erzeugnisse Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse Jellied veal and brisket (3.2)	180 mg/kg  50 mg/kg	
E 251 E 252	Natriumnitrat[z] Kaliumnitrat [z]	Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse	150 mg/kg	
		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1): Kymäsavustettu poronliha Kallrökt renkött (1.4); Wiltshire bacon und Wiltshire ham (1.1); Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado(1.2); Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse Bacon, Filet de bacon (1.5); und ähnliche Erzeugnisse  Cured tongue (1.3) Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2): Dry cured bacon und Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2); Presunto, presunto da pá und	300 mg/kg	250 mg/kg  250 mg/kg ohne Zusatz von E 249 oder E 250 10 mg/kg  250 mg/kg

	paio do lombo (2.3); Rohschinken trocken gepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées équivalentes (2.4)		250 mg/kg ohne Zusatz von E 249 oder E 250
	Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3): Rohwürste (Salami und Kantwurst) (3.3) Rohschinken, trocken- /nass gepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4); Saucissons secs (3.6) und ähnliche Erzeugnisse Jellied veal and brisket (3.2)	300 mg/kg (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)  250 mg/kg (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	250 mg/kg  10 mg/kg
	Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse	150 mg/kg in der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser	
	Käseanaloge auf Milchbasis		
	Eingelegte Heringe und Sprotten	500 mg/kg	

(x) Wenn mit „für Lebensmittel“ gekennzeichnet, darf Nitrit nur als Mischung mit Kochsalz oder -ersatz verkauft werden. (y) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung bei 121°C (Verminderung der Bakterienlast von einer Billion Sporen je 1000 Dosen auf eine Spore in 1000 Dosen).

(z) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischerzeugnisse Nitrate enthalten.

1. Fleischerzeugnisse werden in eine Pökellösung eingelegt, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

1.1 Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen.

1.2 3- bis 5-tägige Tauchpökung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität.

1.3 Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen.

1.4 Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökung. Die Pökzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.

1.5 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7°C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22°C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25°C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14°C.

1.6 Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisation/Reifung.

2. Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisations-/Reifezeit schließt sich an. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.

2.1 Trockenpökung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.

2.2 Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.

2.3 10- bis 15-tägige Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens zwei Monaten an.

2.4 Trockenpökellung 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.

2.5 Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.

3. Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen. Die Erzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel einer Räucherung, unterzogen werden.

3.1 Kombination von Nass- und Trockenpökellung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.

3.2 Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu drei Stunden lang.

3.3 Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

3.4 Reifedauer von mindestens 30 Tagen.

3.5 Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70°C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Erzeugnisse werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert.

3.6 Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22°C oder weniger (10 bis 12°C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens drei Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

<sup>1)</sup> Ausnahme: solche, die zur Weiterverarbeitung zu Marmeladen oder kandierten Früchten bestimmt sind, sowie solche, deren Fruchtschalen als Zutat zu anderen Waren verwendet werden.

<sup>2)</sup> Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Käsearten vorkommen.

<sup>3)</sup> Propionsäure und deren Salze können in bestimmten fermentierten Produkten vorkommen, die durch Fermentierung nach guter Herstellungspraxis hergestellt wurden.

#### Teil D

#### Andere Antioxidationsmittel

#### Anmerkung:

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

E-Nr.	Bezeichnung	Ware	Höchstmenge mg/kg
E 310	Propylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln	200* (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) 100* (BHT)
E 311	Octylgallat		
E 312	Dodecylgallat	Bratöl und -fett, außer Oliventresteröl	
E 319	tert.- Butylhydrochinon (TBHQ)	Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kuchenmischungen Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten	200 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Trockensuppen und –brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Vorgekochte Getreidekost	auf den Fettgehalt bezogen
		Würzmittel	200 (Gallate und BHA, einzeln oder in

			Kombination) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln	25 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel im Sinne der Richtlinie 2002/46/EG	400 (Gallate, TBHQ, BHT und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Ätherische Öle	1000 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Andere Aromen als ätherische Öle	100 *(Gallate, einzeln oder in Kombination) 200 *(TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)
E 315	Isoascorbinsäure	Gepökelte	500, einzeln oder in Kombination,
E 316	Natriumisoascorbat	Fleischerzeugnisse und haltbar gemachte Fleischerzeugnisse	ausgedrückt als Isoascorbinsäure
		Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse Fisch mit roter Haut, gefroren und tiefgefroren	1 500, einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Isoascorbinsäure
E 392	Extrakt aus Rosmarin	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 Fischöle und Algenöl Schmalz, Rinder-, Geflügel-, Schaf- und Schweinefett Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln Bratöl und -fett, außer Olivenöl und Oliventresteröl Knabbererzeugnisse (Snacks auf Getreide-, Kartoffel- oder Stärkebasis) Saucen	30 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen 50 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen 100 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Feine Backwaren	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Nahrungsergänzungsmittel	400 mg/kg

		gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, BGBl. II Nr. 88/2004 idgF	(ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenkartoffeln Eierzeugnisse Kaugummi	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Milchpulver für Verkaufsautomaten Würzmittel Verarbeitete Nüsse	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockensuppen und -brühen	50 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenfleisch	150 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Fleisch- und Fischerzeugnisse, außer Trockenfleisch und getrockneter Wurst	150 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Getrocknete Wurst	100 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Aromen	1000 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenmilch zur Herstellung von Speiseeis	30 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
E 586	4-Hexylresorcin	FrISChe, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	2 mg/kg als Rückstand in Krebstierfleisch



**Kurztitel**

Zusatzstoff-Verordnung

**Kundmachungsorgan**

BGBl. II Nr. 383/1998 zuletzt geändert durch BGBl. II Nr. 157/2011

**§/Artikel/Anlage**

Anl. 4

**Inkrafttretensdatum**

12.05.2011

**Text**
**Anhang IV**

## ANDERE ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

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

E-Nr.	Bezeichnung	Ware	Höchstmenge
E 297	Fumarsäure	Füllungen und Überzüge für Fein- und Dauerbackwaren	2,5 g/kg
		Zuckerwaren	1 g/kg
		Geleeartige Desserts	4 g/kg
		Desserts mit Früchtegeschmack	
		Trockendessertmischungen in Pulverform	
		Instantpulver für Getränke auf Früchtebasis	1 g/l
		Instanterzeugnisse für die Zubereitung von aromatisierten Schwarz- und Kräutertees	1 g/kg
		Kaugummi	2 g/kg
E 338	Phosphorsäure	Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	700 mg/l
E 339	Natriumphosphate	Sterilisierte und	1 g/l
		Ultrahocherhitzte Milch	
		Kandierte Obst	800 mg/l
E 340	Kaliumphosphate	Obstzubereitungen	800 mg/kg
		Eingedickte Milch mit weniger als 28% Trockenmasse	1 g/kg
		Eingedickte Milch mit mehr als 28% Trockenmasse	1,5 g/kg
E 341	Calciumphosphate	Milchpulver und	2,5 g/kg
		Magermilchpulver	
		Pasteurisierte(s), sterilisierte(s) und ultrahocherhitzte(s)	5 g/kg
E 343	Magnesiumphosphate	Obers/Sahne	
		Schlagobers/-sahne und	5 g/kg
E 450	Diphosphate	Analoge aus Pflanzenfett	
		Frischkäse(außer Mozzarella)	2 g/kg

	ii) Trinatriumdiphosphat	Schmelzkäse und	20 g/kg
	iii) Tetranatriumdiphosphat	Schmelzkäseanalogue	
	iv) Dikaliumdiphosphat	Fleischerzeugnisse	5 g/kg
	v) Tetrakaliumdiphosphat	Getränke für Sportler,	0,5 g/l
	vi) Dicalciumdiphosphat	Tafelwasser	
	vii) Calciumdihydrogen- diphosphat	Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
E 451	Triphosphate	Kochsalz und Kochsalzersatz	10 g/kg
	i) Pentanatriumtriphosphat	Pflanzeneiweißgetränke	20 g/l
E 452	Polyphosphate	Molkeproteinhaltige Getränke	4 g/kg
	i) Natriumpolyphosphat	für Sportler	
	ii) Kaliumpolyphosphat	Getränkeweißer	30 g/kg
	iii) Natriumcalciumpoly- phosphat	Getränkeweißer für Automaten	50 g/kg
	iv) Calciumpolyphosphat	Speiseeis	1 g/kg
		Desserts	3 g/kg
		Trockendesserts in Pulverform	7 g/kg
		Fein- und Dauerbackwaren	20 g/kg
		Mehl	2,5 g/kg
		Mehl, backfertig	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)	10 g/kg
		Saucen	5 g/kg
		Suppen und Brühen	3 g/kg
		Instanttee und Instantkräutertee	2 g/kg
		Kaugummi	quantum satis
		Trockenwaren in Pulverform	10 g/kg
		Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis	2 g/l
		Alkoholische Getränke, außer Bier	1 g/l
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		Knabbererzeugnisse	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Fischpaste und Paste von Krustentieren	5 g/kg
		Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	3 g/kg
		Lebensmittel für besondere Ernährungszwecke	5 g/kg
		Glasur für Fleisch- und Gemüseerzeugnisse	4 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Puderzucker	10 g/kg
		“Noodles” (Nudeln chinesischer Art)	2 g/kg
		Rührteig, Panaden	12 g/kg
		Filets von unverarbeitetem Fisch, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		Unverarbeitete und verarbeitete Schalen- und Krebstiere, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg
		Verarbeitete (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter) Erdäpfelerzeugnisse sowie vorfritierte Erdäpfel, gefroren oder tiefgefroren	5 g/kg

		Streichfette, ausgenommen Butter	5 g/kg
		Sauerrahmbutter	2 g/kg
		Krebstiererzeugnisse in Dosen	1 g/kg
		Emulsions sprays auf Wasserbasis zum Bestreichen von Backformen	30 g/kg
		Getränke auf Kaffeebasis für Automaten	2 g/l einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als P2O5
		Aromen	40 g/kg
E 353	Metaweinsäure	Made wine	100 mg/l
E 355	Adipinsäure	Füllungen und Überzüge	2 g/kg
E 356	Natriumadipat	für Fein- und Dauerbackwaren	
E 357	Kaliumadipat	Trockendesserts in Pulverform	1 g/kg
		Geleeartige Desserts	6 g/kg
		Desserts mit Früchtegeschmack	1 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	10 g/l einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure	Desserts	6 g/kg
		Suppen und Brühen	5 g/kg
		Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten	3 g/l
E 385	Calcium-Dinatriummethylen-diamintetraacetat (Calcium-Dinatrium-EDTA)	Emulgierte Saucen	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Hülsenfrüchten, Leguminosen, Pilzen und Artischocken	250 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Krebstieren und Weichtieren	75 mg/kg
		Dosen- und Glaskonserven von Fisch	75 mg/kg
		Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 mit einem Fettgehalt von höchstens 41%	100 mg/kg
		Gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	75 mg/kg
E 405	Propylenglycolalginat	Fettemulsionen	3 g/kg
		Fein- und Dauerbackwaren	2 g/kg
		Füllungen, Glasuren und Überzüge für Fein- und Dauerbackwaren und Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	1,5 g/kg
		Speiseeis auf Wasserbasis	3 g/kg
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Erdäpfelbasis	3 g/kg
		Saucen	8 g/kg
		Bier	100 mg/l
		Kaugummi	5 g/kg
		Obst- und Gemüsezubereitungen	5 g/kg
		Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke	300 mg/l

		Emulgierter Likör	10 g/l
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1,2 g/kg
E 416	Karayagummi	Nahrungsergänzungsmittel	1 g/kg
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Erdäpfelbasis	5 g/kg
		Nußüberzüge	10 g/kg
		Füllungen und Überzüge für Fein- und Dauerbackwaren	5 g/kg
		Desserts	6 g/kg
		Emulgierte Saucen	10 g/kg
		Liköre auf Eierbasis	10 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Kaugummi	5 g/kg
		Aromen	50 g/kg
E 420	Sorbit	Waren im allgemeinen (ausgenommen Waren gemäß § 3 Abs. 2, 4 und 7)	quantum satis (außer als Süßungsmittel)
	i) Sorbit		
	ii) Sorbitsirup		
E 421	Mannit	Fische, Krebstiere,	
E 953	Isomalt	Schalentiere und Kopffüßler,	
E 965	Maltit	unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren	
	i) Maltit	Liköre	
	ii) Maltitsirup		
E 966	Lactit		
E 967	Xylit		
E 968	Erythrit	Lebensmittel im Allgemeinen (ausgenommen Getränke und Lebensmittel gemäß Artikel 2 Absatz 3)	quantum satis
		Fisch, Krebstiere, Schalentiere und Kopffüßer, unverarbeitet, gefroren und tiefgefroren	quantum satis
		Liköre	quantum satis
			Für andere Zwecke als zur Süßung
E 425	Konjak <sup>1)</sup>	Waren im Allgemeinen (ausgenommen Waren gemäß § 3 Abs. 2, 4 und 7 und Gelee-Süßwaren, einschließlich Gelee-Süßwaren in Minibechern (so genannte Jelly Minicups))	10 g/kg
	i) Konjakgummi		einzelnd oder in Kombination
	ii) Glukomannan		
E 426	Sojabohnen-Polyose	Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel	5 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	1,5 g/l
		Emulgierte Saucen	30 g/l
		Abgepackte Feinbackwaren für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackte verzehrfertige orientalische Nudeln für den Einzelhandel	10 g/kg
		Abgepackter verzehrfertiger Reis für den Einzelhandel	10 g/kg

		Abgepackte verarbeitete Kartoffel- und Reiserzeugnisse (einschließlich gefrorener, tiefgefrorener, gekühlter und getrockneter verarbeiteter Erzeugnisse) für den Einzelhandel	10 g/kg
		Dehydrierte, konzentrierte, gefrorene und tiefgefrorene Eierzeugnisse	10 g/kg
		Gelee-Süßwaren, außer Gelee-Süßwaren in Minibechern	10 g/kg
E 427	Cassia-Gummi	Speiseeis	2500 mg/kg
		Fermentierte Milcherzeugnisse mit Ausnahme von nicht aromatisierten, mit lebenden Bakterien fermentierten Milcherzeugnissen	
		Dessertspeisen und ähnliche Erzeugnisse auf Milchbasis	
		Füllungen, Glasuren und Überzüge für feine Backwaren und Desserts	
		Schmelzkäse	
		Saucen und Salatsaucen	
		Trockensuppen und -brühen	
		Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse	1500 mg/kg
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbat 20)	Fein- und Dauerbackwaren	3 g/kg
		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monoleat (Polysorbat 80)	Milch- und Obersanaloge	5 g/kg
		Speiseeis	1 g/kg
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	Desserts	3 g/kg
		Zuckerwaren	1 g/kg
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	Emulgierte Saucen	5 g/kg
		Suppen	1 g/kg
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	Kaugummi	5 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	1 g/kg
		Aromen, ausgenommen flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin <sup>7)</sup>	10 g/kg
		Waren, die flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthalten	1 g/kg
E 442	Ammoniumsalz von Phosphatidsäuren	Kakao- und Schokoladeerzeugnisse gemäß Schokoladeverordnung, BGBl. II Nr. 628/2003 idgF einschließlich der Füllung; Süßwaren auf Basis dieser Erzeugnisse	10 g/kg
			10 g/kg

E 444	Saccharoseacetat-isobutyrat	Aromatisierte, nichtalkoholische, trübe Getränke aromatisierte trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 Vol. %	300 mg/l  300 mg/l
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Aromatisierte, nichtalkoholische, trübe Getränke Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten Trübe Spirituosen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 des Rates zur Festlegung der allgemeinen Regeln für die Begriffsbestimmung, Bezeichnung und Aufmachung von Spirituosen, ABl Nr. L 160 vom 12. Juni 1989 Trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol.	100 mg/l  50 mg/kg  100 mg/l    100 mg/l
E 459	Beta-Cyclodextrin	Waren in Tabletten- und Drageeform Eingekapselte Aromen in - aromatisiertem Tee und sofort löslichem Getränkepulver - aromatisierten Knabbererzeugnissen	quantum satis  500 mg/l  1 g/kg in verzeihfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Waren
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	Nahrungsergänzungsmittel in fester Form	30 g/kg
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Kaffee in Dosen (Flüssigkeit)	1 g/l
E 474	Zuckerglyceride	Hitzebehandelte Fleischerzeugnisse  Fettemulsionen für Backzwecke Fein- und Dauerbackwaren Getränkeweißer Obersanaloge Sterilisierte(s) Obers/Sahne und sterilisierte(s) Obers/Sahne mit reduziertem Fettgehalt Speiseeis Zuckerwaren Desserts Saucen Suppen und Brühen Frischobst, Oberflächenbehandlung Nichtalkoholische Anis-Getränke	5 g/kg auf den Fettgehalt bezogen 10 g/kg 10 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 5 g/kg  5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg 2 g/kg quantum satis  5 g/l

		Nichtalkoholische Kokosnuß- und Mandelgetränke	5 g/l
		Alkoholische Getränke (außer Bier)	5 g/l
		Pulver zur Herstellung heißer Getränke	10 g/l
		Getränke auf der Basis von Milch oder Milcherzeugnissen	5 g/l
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Kaugummi	10 g/kg einzeln oder in Kombination
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Fein- und Dauerbackwaren	10 g/kg
		Emulgierte Liköre	5 g/l
		Eiprodukte	1 g/kg
		Getränkeweißler	0,5 g/kg
		Kaugummi	5 g/kg
		Fettemulsionen	5 g/kg
		Milch- und Obersanaloge	5 g/kg
		Zuckerwaren	2 g/kg
		Desserts	2 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg
		Frühstücksgetreidekost der Art "Granola"	10 g/kg
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Streichfette gemäß den Anhängen A,B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 mit einem Fettgehalt von höchstens 41%	4 g/kg
		Gleichartige Streicherzeugnisse mit einem Fettgehalt von weniger als 10%	4 g/kg
		Salatsoßen	4 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	5 g/kg
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Fein- und Dauerbackwaren	5 g/kg
		Fettemulsionen für Backzwecke	10 g/kg
		Milch- und Obersanaloge	5 g/kg
		Getränkeweißler	1 g/kg
		Speiseeis	3 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Geschlagene Dessertgarnierungen, außer Obers/Sahne	30 g/kg
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als	1 g/kg

		Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Fettemulsionen zum Braten	5 g/kg
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat	Fein- und Dauerbackwaren	5 g/kg
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat	Schnellkochender Reis	4 g/kg
		Frühstücksgetreidekost	5 g/kg
		Emulgierter Likör	8 g/l
		Spirituosen mit weniger als 15 vol.% Alkohol	8 g/l
		Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis	2 g/kg
		Kaugummi	2 g/kg
		Fettemulsionen	10 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Getränkeweißler	3 g/kg
		Knabbererzeugnisse auf Getreide- und Erdäpfelbasis	5 g/kg
		Konserven von Fleischerzeugnissen, gehackt oder in Würfel zerteilt	4 g/kg
		Pulver zur Herstellung heißer Getränke	2 g/l
		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	2 g/kg
		Brot (außer Brot gemäß Anhang II)	3 g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg einzeln oder in Kombination
E 483	Stearyltartrat	Backwaren (außer Brot gemäß Anhang II)	4 g/kg
		Desserts	5 g/kg
E 491	Sorbitanmonostearat	Fein- und Dauerbackwaren	10 g/kg
E 492	Sorbitantristearat	Glasuren und Überzüge für Fein- und Dauerbackwaren	5 g/kg
E 493	Sorbitanmonolaurat	Fein- und Dauerbackwaren	
E 494	Sorbitanmonooleat	Fruchtgelee, Marmelade	25 m/kg <sup>2)</sup>
E 495	Sorbitanmonopalmitat	Fettemulsionen	10 g/kg
		Milch- und Obersanaloge	5 g/kg
		Getränkeweißler	5 g/kg
		Teekonzentrate und Früchte- und Kräuterkonzentrate (Flüssigkeit)	0,5 g/l
		Speiseeis	0,5 g/kg
		Desserts	5 g/kg
		Zuckerwaren	5 g/kg
		Süßwaren auf Kakaobasis, einschließlich Schokolade	10 g/kg <sup>3)</sup>
		Emulgierte Saucen	5 g/kg
		Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis
		Hefen für Backzwecke	quantum satis
		Kaugummi	5 g/kg



		Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist	5 g/kg	
E 512	Zinn-II-Chlorid	Dosen- und Glaskonserven von Spargel	25 mg/kg als Sn	
E 520	Aluminiumsulfat	Eiklar	30 mg/kg	
E 521	Aluminiumnatriumsulfat	Kandierte, kristallisiertes und glasiertes Obst und Gemüse	200 mg/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Aluminium	
E 522	Aluminiumkaliumsulfat			
E 523	Aluminiumammoniumsulfat			
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	Feine Backwaren (nur scones und Biskuitgebäck)	1 g/kg ausgedrückt als Aluminium	
E 535	Natriumferrocyanid	Kochsalz und Kochsalzersatz	20 mg/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als wasserfreies Kaliumferrocyanid	
E 536	Kaliumferrocyanid			
E 538	Calciumferrocyanid			
E 551	Siliciumdioxid	Trockenwaren in Pulverform (einschließlich Zuckerarten)	10 g/kg	
E 551	Siliciumdioxid	Kochsalz und Kochsalzersatz	10 g/kg	
E 552	Calciumsulfat			
E 553a	i) Magnesiumsilicat	Nahrungsergänzungsmittel	quantum satis	
	ii) Magnesiumtrisulfat <sup>4)</sup>	Waren in Form von Komprimaten oder Dragees,	quantum satis	
E 553b	Talkum <sup>4)</sup>			
E 554	Natriumaluminiumsilicat			
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	Süßwaren außer Schokolade (nur Oberflächenbehandlung)	10 g/kg	
E 556	Calciumaluminiumsilicat	Hartkäse, Schnittkäse und Schmelzkäse in Scheiben oder gerieben, Käse- und Schmelzkäseanalogue in Scheiben oder gerieben		
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)			
		Würzmittel, Erzeugnisse zum Einfetten von Backformen		30 g/kg 30 g/kg
		Aromen		einzeln oder in Kombination 50g/kg
E 553b	Talkum <sup>4)</sup>	Kaugummi	quantum satis	
		Reis		
		Würste (nur Oberflächenbehandlung)		
E 579	Eisen-II-gluconat	Durch Oxidationswirkung dunkel gefärbte Oliven	150 mg/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Fe	
E 585	Eisen-II-lactat			
E 620	Glutaminsäure	Waren im allgemeinen (ausgenommen Waren gemäß § 3 Abs. 2, 4 und 7)	10 g/kg einzeln oder in Kombination	
E 621	Mononatriumglutamat			
E 622	Monokaliumglutamat	Würzmittel	quantum satis	
E 623	Calciumdiglutamat			
E 624	Monoammoniumglutamat			
E 625	Magnesiumdiglutamat			
E 626	Guanylsäure	Waren im allgemeinen (ausgenommen Waren gemäß § 3 Abs. 2, 4 und 7)	500 mg/kg einzeln oder in Kombination,	
E 627	Dinatriumguanylat			
E 628	Dikaliumguanylat			

E 629	Calciumguanylat		ausgedrückt
E 630	Inosinsäure		als
E 631	Dinatriuminosinat	Würzmittel	Guanylsäure
E 632	Dikaliuminosinat		quantum satis
E 633	Calciuminosinat		
E 634	Calcium 5`-ribonucleotid		
E 635	Dinatrium 5`-ribonucleotid		
E 650	Zinkacetat	Kaugummi	1 000 mg/kg
E 900	Dimethylpolysiloxan	Konfitüren, Gelees und Marmeladen gemäß Konfitürenverordnung 2004, BGBl. II Nr. 367/2004 idgF, und ähnliche Früchteaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	10 mg/kg
		Suppen und Brühen	10 mg/kg
		Bratöle und Bratfette	10 mg/kg
		Süßwaren (außer Schokolade)	10 mg/kg
		Aromatisierte, nichtalkoholische Getränke	10 mg/l
		Ananassaft	10 mg/l
		Dosen- und Glaskonserven von Obst und Gemüse	10 mg/kg
		Kaugummi	100 mg/kg
		Sod...saft	10 mg/l
		Rührteig	10 mg/kg
		Aromen	10 mg/kg
E 901	Bienenwachs, weiß und gelb	Als Überzugsmittel nur für:	quantum satis
E 902	Candelillawachs	- Süßwaren (außer Schokolade)	
E 904	Schellack	- mit Schokolade überzogene kleine Fein- und Dauerbackwaren	
		- Knabbererzeugnisse	
		- Nüsse	
		- Kaffeebohnen	
		- vorverpackte, mit Speiseeis gefüllte Waffeln (nur für E 901)	quantum satis
		Nahrungsergänzungsmittel	
		Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Ananas (nur Oberflächenbehandlung)	
		Aromen in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken (nur für E 901)	0,2 g/kg in den aromatisierten Getränken
E 903	Carnaubawachs	Als Überzugsmittel nur für:	
		- Süßwaren (auch Schokolade)	500 mg/kg
		- Kaugumm	1200 mg/kg
		- mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren	200 mg/kg
		- Knabbererzeugnisse	200 mg/kg
		- Nüsse	200 mg/kg
		- Kaffeebohnen	200 mg/kg
		- Nährstoffzusätze	200 mg/kg
		- Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen,	200 mg/kg

		Pfirsiche und Ananas (nur Oberflächenbehandlung)	
E 905	Mikrokristallines Wachs	Oberflächenbehandlung von - Süßwaren (außer Schokolade) - Kaugummi - Melonen, Papayas, Mangos und Avocados	quantum satis
E 1204	Pullulan	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Kapseln, Tabletten oder Dragees	quantum satis
		Sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems in Form dünner Blättchen	quantum satis
E 1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	Eingekapselte Vitaminzubereitungen in Nahrungsergänzungsmitteln	35 g/kg in Nahrungsergänzungsmitteln
E 1521	Polyethylenglykol	Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in Form von Kapseln oder Tabletten	10 g/kg
E 912	Montansäureester	Frische Zitrusfrüchte, frische Melonen, Mangos, Papayas, Avocados und Ananas (nur zur Oberflächenbehandlung)	quantum satis
E 914	Polyethylenwachsoxidate		
E 927b	Carbamid	Kaugummi ohne Zuckerzusatz	30 g/kg
E 943a	Butan	Backspray auf Pflanzenölbasis (nur für professionelle Anwender) Emulsionssprays auf Wasserbasis	quantum satis
E 943b	Isobutan		
E 944	Propan		
E 950	Acesulfam K <sup>5)</sup>	Kaugummi mit Zuckerzusatz	800 mg/kg
E 951	Aspartam <sup>5) 6)</sup>		2 500 mg/kg
E 957	Thaumatococcus		10 mg/kg
E 959	Neohesperidin DC <sup>5)</sup>		150 mg/kg
			(nur als Geschmacksverstärker)
E 957	Thaumatococcus	Aromatisierte nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis Desserts auf Milch- und Nichtmilchbasis	0,5 mg/l  5 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker)
E 959	Neohesperidin DC	Streichfette gemäß den Anhängen B und C der Verordnung (EG) Nr. 2991/94 Fleischerzeugnisse Früchtegelees Pflanzeneiweiß	5 mg/kg (nur als Geschmacksverstärker)
E 961	Neotam	Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf Wasserbasis	2 mg/l als Geschmacksverstärker
		Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Getränke auf der Basis von Milch/Milcherzeugnissen oder auf Fruchtsaftbasis	2 mg/l als Geschmacksverstärker
		„Snacks“: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Stärke oder Nüssen und Haselnüssen, verpackt und	2 mg/kg als Geschmacksverstärker

		bestimmte Aromen enthaltend	
		Brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis	3 mg/kg als Geschmacksverstärker
		Ohne Zuckerzusatz hergestellte, sehr kleine Süßwaren zur Erfrischung des Atems	3 mg/kg als Geschmacksverstärker
		Stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen ohne Zuckerzusatz	3 mg/kg als Geschmacksverstärker
		Kaugummi mit Zuckerzusatz	3 mg/kg als Geschmacksverstärker
		Brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen	2 mg/kg als Geschmacksverstärker
		Saucen	2 mg/kg als Geschmacksverstärker
		Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in flüssiger Form	2 mg/kg als Geschmacksverstärker
		Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in fester Form	2 mg/kg als Geschmacksverstärker
		Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, auf Vitamin- und/oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup oder nichtkaubarer Form	2 mg/kg als Geschmacksverstärker
E 999	Quillajaextrakt	Aromatisierte, nichtalkoholische Getränke auf Wasserbasis	200 mg/l als wasserfreier Extrakt berechnet
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Nahrungsergänzungsmittel in Form von Tabletten oder Dragees	quantum satis
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon		
E 1203	Polyvinylalkohol	Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in Form von Kapseln oder Tabletten	18 g/kg
E 1505	Triethylcitrat	Nahrungsergänzungsmittel gemäß der Nahrungsergänzungsmittelverordnung-NEMV, in Form von Kapseln oder Tabletten Eiklarpulver	3,5 g/kg
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	Kaugummi	quantum satis
E 907	Hydriertes Poly-1-decen	Als Überzugsmittel für - Zuckerwaren - Trockenfrüchte	2 g/kg 2 g/kg
E 1505	Triethylcitrat	Aromen	3 g/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach

			den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder in Kombination. Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 g/l.
E 1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglykol)		
E 1519	Benzylalkohol	Aromen für - Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte Getränke auf Weinbasis, aromatisierte Weinerzeugnisse, Cocktails - Süßwaren, einschließlich Schokolade, und feine Backwaren	100 mg/l  250 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Waren

<sup>1)</sup> Diese Stoffe dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel, die beim Verzehr rehydratisiert werden sollen, verwendet werden.

<sup>2)</sup> Nur E 493.

<sup>3)</sup> Nur E 492.

<sup>4)</sup> Asbestfrei.

<sup>5)</sup> Wenn in Kaugummi Kombinationen von E 950, E 951, E 957 und E 959 verwendet werden, sind die Einzelhöchstmengen anteilig zu reduzieren. \*<sup>6)</sup> Die Bestimmung des § 4 Abs. 1 Z 3 der Süßungsmittelverordnung, BGBl. Nr. 547/1996, in der jeweils geltenden Fassung, ist einzuhalten.

<sup>7)</sup> 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.

**Kurztitel**

Zusatzstoff-Verordnung

**Kundmachungsorgan**

BGBI. II Nr. 383/1998 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 157/2011

**§/Artikel/Anlage**

Anl. 5

**Inkrafttretensdatum**

12.05.2011

**Text**

**Anhang V**

ZUGELASSENE TRÄGERSTOFFE UND TRÄGERLÖSUNGSMITTEL

**Anmerkung:**

Nicht aufgenommen in diese Liste sind:

1. Stoffe, die gemeinhin als Lebensmittel betrachtet werden.
2. Stoffe, die primär als Säuerungsmittel oder Säureregulatoren fungieren, wie Citronensäure und Ammoniumhydroxid

E-Nr.	Bezeichnung	Beschränkte Verwendung
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglykol)	Farbstoffe, Emulgatoren, Oxidationsschutzmittel und Enzyme (max. 1 g/kg im Lebensmittel)
E 422	Glycerin	
E 420	Sorbit	
E 421	Mannit	
E 953	Isomalt	
E 965	Maltit	
E 966	Lactit	
E 967	Xylit	
E 968	Erythrit	
E 400-404	Alginsäure und ihre Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalze	
E 405	Propylenglykolalginat	
E 406	Agar-Agar	
E 407	Carrageen	
E 410	Johannisbrotkernmehl	
E 412	Guarkernmehl	
E 413	Traganth	
E 414	Gummi arabicum	
E 415	Xanthan	
E 425	Konjak	
	i) Konjakgummi	
	ii) Konjak-Glukomannan	
E 440	Pektine	
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monolaurat (Polysorbit 20)	Schaumverhüter

E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 80)	
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)	
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)	
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)	
<hr/>		
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren	Antioxidationsmittel
E 459	Beta-Cyclodextrin	1 g/kg
<hr/>		
E 460	Cellulose (mikrokristallin oder als Pulver)	
E 461	Methylcellulose	
E 462	Ethylcellulose	
E 463	Hydroxypropylcellulose	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	
E 465	Ethylmethylcellulose	
E 466	Carboxymethylcellulose Natriumcarboxymethylcellulose	
E 469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	
<hr/>		
E 322	Lecithin	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
E 432-436	Polysorbate 20, 40, 60, 65 und 80	
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	
<hr/>		
E 491	Sorbitanmonostearat	Farbstoffe und Schaumverhüter
E 492	Sorbitantristearat	
E 493	Sorbitanmonolaurat	
E 494	Sorbitanmonooleat	
E 495	Sorbitanmonopalmitat	
<hr/>		
E 1404	Oxydierte Stärke	
E 1410	Monostärkephosphat	
E 1412	Distärkephosphat	
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
E 1420	Acetylierte Stärke	
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
E 1440	Hydroxypropylstärke	
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	
E 1451	Acetylierte oxydierte Stärke	
E 170	Calciumcarbonate	
E 263	Calciumacetat	
E 331	Natriumcitrate	
E 332	Kaliumcitrate	
E 341	Calciumphosphate	
E 501	Kaliumcarbonate	
E 504	Magnesiumcarbonate	

E 508	Kaliumchlorid	
E 509	Calciumchlorid	
E 511	Magnesiumchlorid	
E 514	Natriumsulfate	
E 515	Kaliumsulfate	
E 516	Calciumsulfate	
E 517	Ammoniumsulfate	
E 577	Kaliumgluconat	
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze	
E 1505	Triethylcitrat	
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	
E 551	Siliciumdioxid	Emulgatoren und Farbstoffe, maximal 5%
E 552	Calciumsilicat	Für E 551: in E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide (höchstens 90%, bezogen auf das Pigment)
E 553b	Talkum	Farbstoffe, maximal 5%
E 558	Bentonit	
E 559	Aluminiumsilicat (Kaolin)	
E 901	Bienenwachs	Farbstoffe
E 1200	Polydextrose	
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Süßungsmittel
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	
E 322	Lecithin	Überzugsmittel für Obst
E 432-E	Polysorbate	
436		
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
E 491-E	Sorbitane	
495		
E 570	Fettsäuren	
E 900	Dimethylpolysiloxan	
E 1521	Polyethylenglykol	Süßungsmittel
E 468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose Vernetzter Cellulosegummi	
E 555	Kaliumaluminiumsilicat	In E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und -hydroxide (maximal 90 %, bezogen auf das Pigment)



**Kurztitel**

Zusatzstoff-Verordnung

**Kundmachungsorgan**

BGBI. II Nr. 383/1998 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 157/2011

**§/Artikel/Anlage**

Anl. 6

**Inkrafttretensdatum**

12.05.2011

**Text**

**Anhang VI**

IN SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNÄHRUNG ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

**Anmerkung:**

Spezialnahrung und Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder dürfen E 414 (Gummi arabicum) und E 551 (Siliciumdioxid) enthalten, die sich aus dem Zusatz von Zubereitungen ergeben, die nicht mehr als 150 g/kg an E 414 und nicht mehr als 10 g/kg an E 551 enthalten; ferner ist der Zusatz von E 421 (Mannit) zulässig, sofern dieser als Trägerstoff für Vitamin B12 dient (Verhältnis Vitamin B12 : Mannit nicht kleiner als 1 : 1 000). Der Gehalt an E 414 in dem verzehrfertigen Erzeugnis sollte nicht mehr als 10 mg/kg betragen.

Spezialnahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder darf durch den Zusatz von Vitaminpräparaten oder von Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren bedingtes E 1450 Stärkenatriumoctenylsuccinat enthalten. In dem verzehrfertigen Erzeugnis dürfen nicht mehr als 100 mg/kg E 1450 aus Vitaminpräparaten und 1000 mg/kg E 1450 aus Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren vorhanden sein.

Spezialnahrung und Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren dürfen E 301 (Natrium-L-Ascorbat) in den Umhüllungen ("coatings") enthalten. Der Gehalt von E 301 in dem verzehrfertigen Erzeugnis darf nicht mehr als 75 mg/l betragen.

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

Teil 1

IN SÄUGLINGSANFANGSNÄHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGS ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

**Anmerkungen:**

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

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge
E 270	Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure)	quantum satis
E 330	Citronensäure	
E 338	Phosphorsäure	gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBI. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten

E 304	L-Ascorbylpalmitat	10 mg/l
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10 mg/l einzeln oder in Kombination
E 307	Alpha-tocopherol	
E 308	Gamma-tocopherol	
E 309	Delta-tocopherol	
E 322	Lecithin	1 g/l
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4 g/l
E 331	Natriumcitrate	2 g/l
E 332	Kaliumcitrate	einzeln oder in Kombination und gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 339	Natriumphosphate	1 g/l ausgedrückt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Kaliumphosphate	einzeln oder in Kombination und gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 412	Guarkernmehl	1 g/l sofern das Erzeugnis teilweise hydrolysierte Eiweiße enthält und den in Anhang IV der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Bedingungen entspricht
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse in Pulverform 9 g/l für Erzeugnisse in flüssiger Form, sofern die Erzeugnisse teilweise hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang IV der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Bedingungen entsprechen
E 473	Zuckerester von Fettsäuren	120 mg/l in Erzeugnissen, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten

## Teil 2

### IN SÄUGLINGSFOLGENAHRUNG FÜR GESUNDE SÄUGLINGE ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

#### Anmerkungen:

- Bei der Herstellung von gesäuerter Milch dürfen nichtpathogene L(+)-milchsäureerzeugende Kulturen verwendet werden.

2. Wird einer Ware mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für diese Ware festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in dieser Ware vorhanden sind.
3. Wird einer Ware mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für diese Ware festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in dieser Ware vorhanden sind.

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge
E 270 E 330	Milchsäure (nur L(+)-Milchsäure) Citronensäure	quantum satis
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	10 mg/l
E 306 E 307 E 308 E 309	Stark tocopherolhaltige Extrakte Alpha-tocopherol Gamma-tocopherol Delta-tocopherol	10 mg/l einzeln oder in Kombination
E 331 E 332	Natriumcitrate Kaliumcitrate	2 g/l einzeln oder in Kombination und gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 338	Phosphorsäure	gemäß den Grenzwerten nach Anhang II der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF
E 339 E 340	Natriumphosphate Kaliumphosphate	1 g/l ausgedrückt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> einzeln oder in Kombination und gemäß den in Anhang I der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Grenzwerten
E 440	Pektine	5 g/l nur in gesäuerter Folgenahrung
E 322 E 471	Lecithin Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	1 g/l 4 g/l
E 407 E 410 E 412	Carrageen Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl	0,3 g/l 1 g/l 1 g/l
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse in Pulverform 9 g/l für Erzeugnisse in flüssiger Form, sofern die Erzeugnisse teilweise hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten und den in Anhang IV der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF

festgelegten Bedingungen  
entsprechen

E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120 mg/l in Erzeugnissen, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthalten
-------	----------------------------------	---

## Teil 3

 IN GETREIDEBEIKOST UND ANDERE BEIKOST FÜR GESUNDE SÄUGLINGE UND GESUNDE  
KLEINKINDER ZUGELASSENE ZUSATZSTOFFE

E-Nr.	Bezeichnung	Ware	Höchstmenge
E 170	Calciumcarbonate	Getreidebeikost und andere Beikost	quantum satis (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
E 260	Essigsäure		
E 261	Kaliumacetat		
E 262	Natriumacetate		
E 263	Calciumacetat		
E 270	Milchsäure <sup>1)</sup>		
E 296	Apfelsäure		
E 325	Natriumlactat <sup>1)</sup>		
E 326	Kaliumlactat <sup>1)</sup>		
E 327	Calciumlactat <sup>1)</sup>		
E 330	Citronensäure		
E 331	Natriumcitrate		
E 332	Kaliumcitrate		
E 333	Calciumcitrate		
E 507	Salzsäure		
E 524	Natriumhydroxid		
E 525	Kaliumhydroxid		
E 526	Calciumhydroxid		
E 920	L-Cystein	Kekse für Säuglinge und Kleinkinder	1 g/kg
E 333	Calciumcitrate *)	Erzeugnisse auf Basis von Früchten mit niedrigem Zuckergehalt	quantum satis
E 500	Natriumcarbonate	Getreidebeikost und andere Beikost	quantum satis (nur als Backtriebmittel)
E 501	Kaliumcarbonate		
E 503	Ammoniumcarbonate		
E 300	L-Ascorbinsäure	Getränke, Säfte und Babynahrung auf Obst- und Gemüsebasis	0,3 g/kg
E 301	Natrium-L-Ascorbat		
E 302	Calcium-L-Ascorbat		
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	Fetthaltige Lebensmittel auf Getreidebasis, einschließlich Kekse und Zwieback	0,2 g/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Ascorbinsäure
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte		
E 307	Alpha-tocopherol		
E 308	Gamma-tocopherol		
E 309	Delta-tocopherol		
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	Fetthaltige	0,1 g/kg
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	Getreidekost, Kekse,	einzeln oder in
E 307	Alpha-tocopherol	Zwieback und	Kombination
E 308	Gamma-tocopherol	Babynahrung	
E 309	Delta-tocopherol		

E 338	Phosphorsäure	Getreidebeikost und andere Beikost	1 g/kg als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
E 339 E 340 E 341	Natriumphosphat Kaliumphosphate Calciumphosphate	Getreidekost	1 g/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 341	Calciumphosphate *)	Desserts auf Früchtebasis	1 g/kg ausgedrückt als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 322	Lecithin	Kekse und Zwieback Waren auf Getreidebasis Babyahrung	10 g/kg
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Kekse und Zwieback Waren auf Getreidebasis	5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Babyahrung	
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren		
E 400 E 401 E 402 E 404	Alginsäure Natriumalginat Kaliumalginat Calciumalginat	Desserts Pudding	0,5 g/kg einzeln oder in Kombination
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Johannisbrotkernmehl Guarkernmehl Gummi arabicum Xanthan Pektine	Getreidebeikost und andere Beikost Glutenfreie Lebensmittel auf Getreidebasis	10 g/kg 20 g/kg einzeln oder in Kombination
E 551	Siliciumdioxid	Trockengetreidekost	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Weinsäure <sup>2)</sup> Natriumtartrat <sup>2)</sup> Kaliumtartrat <sup>2)</sup> Calciumtartrat <sup>2)</sup> Dinatriumdiphosphat Glucono-delta-Lacton	Kekse und Zwieback	5 g/kg als Restmenge einzeln oder in Kombination
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450 E 1451	Oxydierte Stärke Monostärkephosphat Distärkephosphat Phosphatiertes Distärkephosphat Acetyliertes Distärkephosphat Acetylierte Stärke Acetyliertes Distärkeadipat Stärkenatriumoctenylsuccinat Acetylierte oxydierte Stärke	Getreidebeikost und andere Beikost	50 g/kg einzeln oder in Kombination 50 g/kg

<sup>1)</sup> Nur L(+)-Milchsäure.

<sup>2)</sup> Nur in L(+)-Form.

\*) Siehe Teil 4, erster Satz.

#### Teil 4

ZUSATZSTOFFE, DIE IN DIÄTETISCHER SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNAHRUNG FÜR BESONDERE MEDIZINISCHE ZWECKE GEMÄSS VERORDNUNG ÜBER DIÄTETISCHE LEBENSMITTEL FÜR BESONDERE MEDIZINISCHE ZWECKE, BGBl. II Nr. 416/2000 idgF., ZUGELASSEN SIND

Es gelten die Tabellen der Teile 1 bis 3 des Anhangs VI, ausgenommen die mit \*) gekennzeichneten Anwendungen des Teiles 3.

Darüber hinaus sind folgende Anwendungen zulässig:

E-Nr.	Bezeichnung	Höchstmenge	Besondere Bedingungen
E 401	Natriumalginat	1 g/l	Ab vier Monaten in Sonderkost mit angepaßter Zusammensetzung, die für Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
E 405	Propylenglycolalginat	200 mg/l	Ab zwölf Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen
E 410	Johannisbrotkernmehl	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
E 412	Guarkernmehl	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen in flüssiger Form, die hydrolysierte Eiweiße, Peptide oder Aminosäuren enthält und den in Anhang IV der Verordnung über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, BGBl. Nr. 531/1995 idgF festgelegten Bedingungen entspricht
E 415	Xanthan	1,2 g/l	Ab Geburt zur Benutzung in Erzeugnissen auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme der Eiweißmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
E 440	Pektine	10 g/l	Ab Geburt in Erzeugnissen, die bei Magen-Darm-Störungen benutzt werden
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	10 g/l oder kg	Ab Geburt in Erzeugnissen zur diätetischen Behandlung von angeborenen Störungen des Fettsäurestoffwechsels
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5 g/l	Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweißfreie Lebensmittel
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20 g/l	In Säuglingsanfangsnahrung und -folgenahrung
E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Dyglyceriden von Fettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse, die als Pulver verkauft werden 9 g/l für Erzeugnisse, die als Flüssigkeit verkauft werden	ab Geburt
E 473	Zuckerester Speisefettsäuren	von 120 mg/l	Erzeugnisse mit hydrolysierten Eiweißstoffen, Peptiden und Aminosäuren



## Kurztitel

Zusatzstoff-Verordnung

## Kundmachungsgesetz

BGBI. II Nr. 383/1998 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 157/2011

## §/Artikel/Anlage

Anl. 7

## Inkrafttretensdatum

12.05.2011

## Text

### Anhang VII – spezifische Reinheitskriterien

- Richtlinie 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 339 vom 30. Dezember 1996, berichtigt durch Berichtigung der Richtlinie 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 303 vom 20. November 2001
- Richtlinie 98/86/EG der Kommission vom 11. November 1998, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 334 vom 9. Dezember 1998, berichtigt durch Berichtigung der Richtlinie 98/86/EG der Kommission vom 11. November 1998 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 312 vom 15. November 2002
- Richtlinie 2000/63/EG der Kommission vom 5. Oktober 2000, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 277 vom 30. Oktober 2000
- Richtlinie 2001/30/EG der Kommission vom 2. Mai 2001, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 146 vom 31. Mai 2001
- Richtlinie 2002/82/EG der Kommission vom 15. Oktober 2002, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 292 vom 28. Oktober 2002
- Richtlinie 2003/95/EG der Kommission vom 27. Oktober 2003, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 283 vom 31. Oktober 2003
- Richtlinie 2004/45/EG der Kommission vom 16. April 2004, zur Änderung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 113 vom 20. April 2004
- Richtlinie 2006/129/EG der Kommission vom 8. Dezember 2006 zur Änderung und Berichtigung der Richtlinie 96/77/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel, ABl. Nr. L 346 vom 9. Dezember 2006.
- Richtlinie 2008/84/EG der Kommission vom 27. August 2008 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 253 vom 20. September 2008);
- Richtlinie 2009/10/EG der Kommission vom 13. Februar 2009 zur Änderung der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 44 vom 14. Februar 2009).
- Richtlinie 2010/67/EU vom 20. Oktober 2010 zur Änderung der Richtlinie 2008/84/EG zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 277 vom 21. Oktober 2010)