

# Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln<sup>1</sup> (Zusatzstoffverordnung, ZuV)

817.022.31

vom 25. November 2013 (Stand am 1. Juli 2024)

---

*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<sup>2</sup> (LGV),<sup>3</sup>  
verordnet:*

## 1. Abschnitt: Begriffe<sup>4</sup>

### Art. 1<sup>5</sup>

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 *Tafelsüsslen*: 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<sup>6</sup> über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz verwendet werden.

AS 2013 5091

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

<sup>2</sup> SR 817.02

<sup>3</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>4</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>5</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>6</sup> SR 817.022.17

## 2. Abschnitt: Anforderungen an Zusatzstoffe und ihre Verwendung<sup>7</sup>

### Art. 1a<sup>8</sup> Grundsätze

<sup>1</sup> Zusatzstoffe und Lebensmittel, denen ein oder mehrere Zusatzstoffe beigelegt wurden, dürfen nur nach den Vorgaben dieser Verordnung verwendet werden.

<sup>2</sup> Als Zusatzstoffe dürfen nur Stoffe nach Anhang 1a verwendet werden.

<sup>3</sup> Für Gruppen von Zusatzstoffen nach Anhang 2 gelten die gemeinsamen Verwendungsbedingungen.

<sup>4</sup> Die Zulässigkeit der Zusatzstoffe und der Gruppen von Zusatzstoffen in den einzelnen Lebensmitteln werden in Anhang 3 Buchstabe B geregelt.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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;

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

<sup>8</sup> 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<sup>9</sup> über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln.

#### **Art. 2<sup>10</sup>** Neue Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) kann auf begründeten Antrag hin weitere Zusatzstoffe in die Anhänge 1a–3 und 5 aufnehmen.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>9</sup> SR 817.022.42

<sup>10</sup> 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<sup>11</sup> über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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

<sup>1</sup> Übertragene Zusatzstoffe sind Zusatzstoffe aus den Zutaten eines zusammengesetzten Lebensmittels.

<sup>2</sup> 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.

<sup>2bis</sup> 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;

<sup>11</sup> 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.<sup>12</sup>

<sup>3</sup> 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.<sup>13</sup>

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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**<sup>14</sup>

#### **Art. 8**<sup>15</sup> 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.

<sup>12</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>13</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>14</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, mit Wirkung seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>15</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

### 3. Abschnitt: Kennzeichnung<sup>16</sup>

**Art. 9<sup>17</sup>** 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<sup>18</sup> 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. 9a<sup>19</sup>** Süssungsmittelpräparate, die als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

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

<sup>2</sup> 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.

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

<sup>17</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>18</sup> SR 817.022.16

<sup>19</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>20</sup> SR 817.022.16

**Art. 9b**<sup>21</sup> Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate, die nicht als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden

<sup>1</sup> 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<sup>22</sup> folgende Angaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b.<sup>23</sup> 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.

<sup>2</sup> 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<sup>24</sup>

**Art. 10** ...<sup>25</sup>

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.

<sup>21</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>22</sup> SR 817.022.16

<sup>23</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2365).

<sup>24</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>25</sup> 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<sup>26</sup>

### Art. 11 ...<sup>27</sup>

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

<sup>2</sup> Es kann Übergangsbestimmungen festlegen.<sup>28</sup>

## 6. Abschnitt: Schlussbestimmungen<sup>29</sup>

### Art. 12 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Zusatzstoffverordnung vom 22. Juni 2007<sup>30</sup> wird aufgehoben.

### Art. 13 Übergangsbestimmungen

<sup>1</sup> 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.

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

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

### Art. 13a<sup>31</sup> Übergangsbestimmungen zur Änderung vom 14. September 2015

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>26</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>27</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, mit Wirkung seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>28</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2365).

<sup>29</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

<sup>30</sup> [AS 2007 2977, 2008 1291, 2009 2047]

<sup>31</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des BLV vom 14. Sept. 2015, in Kraft seit 1. Okt. 2015 (AS 2015 3409).



**Art. 13b**<sup>32</sup> 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. 13c**<sup>33</sup> 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. 13d**<sup>34</sup> Übergangsbestimmung zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Lebensmittel, die der Änderung vom 8. Dezember 2023 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Januar 2025 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet 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.

<sup>32</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS 2020 2365).

<sup>33</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des BLV vom 14. Febr. 2022, in Kraft seit 15. März 2022 (AS 2022 124).

<sup>34</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V des BLV vom 8. Dez. 2023, in Kraft seit 1. Febr. 2024 (AS 2023 827).

*Anhang I*<sup>35</sup>  
(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.
10. «Füllstoffe» sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.

<sup>35</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS 2017 1465).

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 Geliemittel 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. «Geliemittel» 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 vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird; und
  - c. 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*<sup>36</sup>  
(Art. 1a Abs. 2 und 2 Abs. 1)

## Liste der zugelassenen Zusatzstoffe<sup>37</sup>

<sup>36</sup> 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), Ziff. II der V des BLV vom 14. Febr. 2022 (AS 2022 124), vom 8. Dez. 2023 (AS 2023 827) und Ziff. I der V des BLV vom 29. Mai 2024, in Kraft seit 1. Juli 2024 (AS 2024 248).

<sup>37</sup> Der Inhalt dieses Anhangs wird in der AS und in der SR nur durch Verweis veröffentlicht. Er kann abgerufen werden unter:  
<https://fedlex.data.admin.ch/eli/oc/2024/248> > Allgemeine Informationen > Umfang der Veröffentlichung > Veröffentlichung eines Textteils durch Verweis.

*Anhang 2*<sup>38</sup>  
(Art. 1a Abs. 3 und 2 Abs. 1)

## Gruppen von Zusatzstoffen<sup>39</sup>

<sup>38</sup> 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), Ziff. II der V des BLV vom 14. Febr. 2022 (AS **2022** 124), vom 8. Dez. 2023 (AS **2023** 827) und Ziff. I der V des BLV vom 29. Mai 2024, in Kraft seit 1. Juli 2024 (AS **2024** 248).

<sup>39</sup> Der Inhalt dieses Anhangs wird in der AS und in der SR nur durch Verweis veröffentlicht. Er kann abgerufen werden unter:  
<https://fedlex.data.admin.ch/eli/oc/2024/248> > Allgemeine Informationen > Umfang der Veröffentlichung > Veröffentlichung eines Textteils durch Verweis.

*Anhang 3*<sup>40</sup>

(Art. 1 Abs. 1 Bst. d, 1a Abs. 4 und 2 Abs. 1)

**Anwendungsliste**<sup>41</sup>

- <sup>40</sup> 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), Ziff. II der V des BLV vom 14. Febr. 2022 (AS **2022** 124), vom 8. Dez. 2023 (AS **2023** 827) und Ziff. I der V des BLV vom 29. Mai 2024, in Kraft seit 1. Juli 2024 (AS **2024** 248).
- <sup>41</sup> Der Inhalt dieses Anhangs wird in der AS und in der SR nur durch Verweis veröffentlicht. Er kann abgerufen werden unter:  
<https://fedlex.data.admin.ch/eli/oc/2024/248> > Allgemeine Informationen > Umfang der Veröffentlichung > Veröffentlichung eines Textteils durch Verweis.

*Anhang 4*<sup>42</sup>  
(Art. 3)

## **Spezifische Reinheitskriterien für Zusatzstoffe**

Zusatzstoffe haben den spezifischen Reinheitskriterien zu entsprechen, die in den Verordnungen (EU) Nr. 231/2012<sup>43</sup> festgelegt sind.

<sup>42</sup> Fassung gemäss Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 27. Mai 2020, in Kraft seit 1. Juli 2020 (AS **2020** 2365).

<sup>43</sup> 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 544

(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

44 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	GHP	Süßungsmittel
469	Vernetzter Cellulosekautschuk	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
470b	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
470a	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
471	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	Kaliumcarbonat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
504	Magnesiumcarbonat	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 2 200–202	Sorbinsäure - Kalium-sorbate	GHP 1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im Endprodukt berechnet als freie Säure	Alle Zusatzstoffpräparate Farbstoffzubereitungen
210	Benzoessäure	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 <sub>2</sub> im Endprodukt	Farbstoffzubereitungen (ausser E 163, Anthocyane, E 150 b, Sulfitlaugen-Zuckerulör, und E 150 d, Ammonsulfit-Zuckerulör)**

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
339	Natriumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
340	Kaliumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
343	Magnesiumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
432–436	Polysorbate	GHP	Zubereitungen von Farben, Kontrastverstärkern, fettlöslichen Antioxidantien und Überzugsmitteln für Obst
450	Diphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
451	Triphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) 10.000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) 10.000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Zubereitungen von Farbstoffen und Emulgatoren  Zubereitungen von Polyolen  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 Überzugsmittel 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 Überzugsmittel für Obst
551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der Zubereitung 10 000 mg/kg in der Zubereitung  50 000 mg/kg in der Zubereitung 10 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Farbstoffzubereitungen in Pulverform E 508, Kaliumchlorid, und Zubereitungen von E 412, Guarkernmehl  Trockene Zubereitungen von Emulgatoren 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 10 000 mg/kg in der Zubereitung	Trockene Zubereitungen von Emulgatoren 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-Zuckerulör (E 150 b) und Ammonsulfit-Zuckerulör (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 Lebensmittelerzeugnis, Höchstmengen festgelegt.
3. Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Enzymzubereitung und das Lebensmittelerzeugnis 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 Lebensmittelendprodukt ausser Getränken	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 (Natriumethyl-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 <sub>2</sub> ) 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 <sub>2</sub> ) 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 <sub>2</sub> )  5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen	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?
E 223	Natriummetabisulfit	6000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form 2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO <sub>2</sub> ) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen	2 mg/kg	2 mg/l	
E 224	Kaliummetabisulfit	6000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form 2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO <sub>2</sub> ) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen	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	Kaliumacetate	GHP	GHP	GHP	
E 262	Natriumacetat	GHP	GHP	GHP	
E 263	Calciumacetat	GHP	GHP	GHP	
E 270	Milchsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 281	Natriumpropionat	GHP	GHP	50 mg/l	
E 290	Kohlendioxid	GHP	GHP	GHP	
E 296	Äpfelsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 300	Ascorbinsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 301	Natriumascorbat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 302	Calciumascorbat	GHP	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel- endprodukt ausser Getränken	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP	GHP	GHP	
E 306	Stark tocopherolhaltige 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	Natriumcitrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 332	Kaliumcitrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 333	Calciumcitrate	GHP	GHP	GHP	
E 334	Weinsäure (L+)	GHP	GHP	GHP	
E 335	Natriumtartrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 336	Kaliumtartrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 337	Natrium-Kaliumtartrat	GHP	GHP	GHP	
E 350	Natriummalate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 338	Phosphorsäure	10 000 mg/kg (berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	GHP	GHP	
E 339	Natriumphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	GHP	GHP	Ja
E 340	Kaliumphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	GHP	GHP	Ja
E 341	Calciumphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	GHP	GHP	Ja
E 343	Magnesiumphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	GHP	GHP	Ja
E 351	Kaliummalat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 352	Calciummalate	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 354	Calciumtartrat	GHP	GHP	GHP	
E 380	Triammoniumcitrat	GHP	GHP	GHP	
E 400	Alginsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 401	Natriumalginat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 402	Kaliumalginat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 403	Ammoniumalginat	GHP	GHP	GHP	
E 404	Calciumalginat	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	Johannisbrotkernmehl	GHP	GHP	GHP	Ja
E 412	Guarkernmehl	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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	GHP	GHP	
E 451	Triphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	GHP	GHP	
E 452	Polyphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	GHP	GHP	
E 460	Cellulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 461	Methylcellulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 462	Ethylcellulose	GHP	GHP	GHP	
E 463	Hydroxypropylcellulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	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 465	Ethylmethylcellulose	GHP	GHP	GHP	
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 469	Cellulosegummi	GHP	GHP	GHP	
E 470a	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	GHP	GHP	GHP	
E 470b	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	
E 471	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	
E 472a	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472b	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472c	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472d	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	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 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 526	Calciumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 527	Ammoniumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel- endprodukt ausser Getränken	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
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
E 967	Xylit	GHP	GHP	GHP	(nur als Trägerstoff) Ja
E 1200	Polydextrose	GHP	GHP	GHP	(nur als Trägerstoff) Ja
E 1404	Oxidierter 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 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1420	Acetylierte Stärke	GHP	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel-Endprodukt ausser Getränken	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1440	Hydroxypropylstärke	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1442	Hydroxypropyldestärkephosphat	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-Propanediol)	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	Sorbit	Alle Aromen	Ausser zum Süssen GHP, nicht als Geschmacksverstärker
421	Mannit		
953	Isomalt		
965	Maltit		
966	Lactit		
967	Xylit		
968	Erythrit		
200–203	Sorbinsäure und Sorbate	Alle Aromen	1500 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) in Aromen
210	Benzoessäure	Etherische Öle	1000 mg/kg (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in etherischen Ölen
211	Natriumbenzoat		
212	Kaliumbenzoat		
213	Calciumbenzoat		
310	Propylgallat		
311	Octylgallat		
312	Dodecylgallat		
319	Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ)	Andere Aromen als etherische Öle	100 mg/kg* (Gallate, einzeln oder in Kombination)
320	Butylhydroxyanisol (BHA)		



E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	
338–452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	Alle Aromen	200 mg/kg* (TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in Aromen 40 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) in Aromen
392	Extrakt aus Rosmarin	Alle Aromen	1000 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosol-säure) in Aromen
416 423	Karayagummi Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Alle Aromen 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.	50000 mg/kg in Aromen 500 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur aromatisierte Getränke, die keine Fruchtsäfte enthalten, und in kohlen-säurehaltigen 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: Kaka- 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

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffes	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	
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 kohlenstofffreie 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
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 15: Verzehrferetige süss oder herzhaft 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** Flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthaltende Lebensmittel	10 000 mg/kg in Aromen 1000 mg/kg im Lebensmittelendprodukt
459	Beta-Cyclodextrin	Eingekapselte Aromen in: – aromatisierten Tees und aromatisierten sofortlöslichen Getränkpulvern – aromatisierten Snacks	500 mg/l im Lebensmittelendzeugnis 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 Endzeugnis
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

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	
1505	Triethylcitrat	Alle Aromen	3000 mg/kg aus allen
1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten
1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		Lebensmitteln, einzeln oder kombiniert. Bei
1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)		Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1000 mg/l aus allen Quellen.
1519	Benzylalkohol	Aromen für:	
		– Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails	100 mg/l im Lebensmittelерzeugnis
		– Süßwaren, einschliesslich Schokolade und feine Backwaren	250 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln
* Proportionalitätsprinzip: Wenn Kombinationen von Gallaten, TBHQ und BHA verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren.			
** Gewürzoleoresin ist definiert als Gewürzextrakt, bei dem das Extraktionslösungsmittel verdampft wurde, so dass ein Gemisch des flüchtigen Öls und des harzigen Materials des Gewürzes übrigbleibt.			

## 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 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	Tragant	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	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
469	Cellulosegummi	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
470a	Enzymatisch hydrolysierte 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
472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester 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?
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	GHP	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP	In Zubereitungen von Vitamin A und D	Ja
491–495	Sorbitester	GHP	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
500	Natriumcarbonate	GHP	In Zubereitungen von Vitamin A und D	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	
552	Calciumsilicat	50 000 mg/kg in der pulverförmigen Trockenzubereitung (einzeln oder in Kombination)	In pulverförmigen Trockenzubereitungen aller Nährstoffe	

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
554	Natriumaluminiumsilicat	10 000 mg/kg in der Zubereitung (nur E 551)	In Zubereitungen von Kaliumchlorid für Salzsubstitute	
570	Speisefettsäuren	15 000 mg/kg in der Zubereitung GHP	In fettlöslichen Vitaminzubereitungen 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	Oxidierter Stärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1410	Monostärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1412	Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1420	Acetylierte Stärke	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?
1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1440	Hydroxypropylstärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1442	Hydroxypropyldestärkephosphat	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 Zusatzstoffes	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 Restgehalt insgesamt 75 mg/l im zubereiteten Produkt	Vitamin-D-Präparate  Überzüge von Nährstoffzubereitungen, die mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung  Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffes	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 Zusatzstoffes	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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> und innerhalb des in der Verordnung über Speziallebensmittel 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 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 Zusatzstoffes	Zu-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 Zusatzstoffes	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	Stärkenatriumoctenylsuccinat	Restgehalt 100 mg/kg  Restgehalt 1000 mg/kg	Vitaminzubereitungen  Zubereitungen von mehrfach ungesättigten Fettsäuren	Säuglings- und Kleinkindnahrung
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*<sup>45</sup>  
(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<sup>46</sup> über Lebensmittel tierischer Herkunft
- Honig
- Nicht emulgierte Öle und Fette tierischen oder pflanzlichen Ursprungs
- Butter
- Nicht aromatisierte pasteurisierte und (auch durch Ultrahoherhitzung) 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

<sup>45</sup> 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).

<sup>46</sup> SR 817.022.108

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

- Unverarbeitete Lebensmittel
- Jegliches in Flaschen abgefülltes oder anderweitig abgepacktes Wasser
- Vollmilch sowie teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschliesslich Sterilisation durch Ultraheissbehandlung) (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 Schokoladenprodukten
- 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, Marraschino, 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<sup>47</sup>*

<sup>47</sup> Aufgehoben durch Ziff. II Abs. 4 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, mit Wirkung seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

