



Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV)

Änderung vom ...

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹ wird wie folgt geändert:

Art. 2 Abs. 3 Bst. a Fussnote und 4 Bst. e

³ Dem in dieser Verordnung sowie in den darauf gestützten Verordnungen des EDI oder des BLV im Zusammenhang mit Gebrauchsgegenständen verwendeten Ausdruck «Zubereitung» entspricht der Ausdruck «Gemisch», wie er in folgenden Erlassen des Rechts der Europäischen Union (EU) verwendet wird:

a. Verordnung (EG) Nr. 1223/2009²;

⁴ Die übrigen Begriffe dieser Verordnung sowie der vom EDI oder vom BLV gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen werden, unter dem Vorbehalt abweichender Definitionen im schweizerischen Lebensmittelrecht, gemäss den Definitionen verwendet, die in einer der folgenden Bestimmungen der EU enthalten sind:

e. Artikel 3 der Verordnung (EU) 2017/625³;

AS ...

¹ SR 817.02

² Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. November 2009 über kosmetische Mittel, ABl. L 342 vom 22.12.2009, S. 59; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2017/2228, ABl. L 319 vom 4.12.2017, S. 2.

³ Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG,

Art. 5 Abs. 2 Bst. a

² Eine Bewilligung erlischt, wenn:

- a. deren Inhalt ins Verordnungsrecht aufgenommen wird; oder

Art. 14 Abs. 2

² Lebensmittel dürfen nur mit der Sachbezeichnung eines umschriebenen Lebensmittels bezeichnet werden, wenn sie der Umschreibung und den mit der Umschreibung verbundenen Anforderungen entsprechen; vorbehalten bleiben die Bezeichnungen in der jeweiligen Sprache gemäss Anhang 1 des Beschlusses der Kommission 2010/791/EU⁴.

Art. 15 Abs. 2 Bst. a

² Nicht als neuartige Lebensmittel gelten:

- a. gentechnisch veränderte Lebensmittel; ausgenommen solche nach Artikel 31 Absatz 5.

Art. 31 Abs 3 und 5

³ Handelt es sich um Lebensmittel, die GVO sind oder solche enthalten, so leitet das BLV das Bewilligungsverfahren. Es leitet das Gesuch dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) zur Beurteilung in seinem Zuständigkeitsbereich weiter. Das BLV erteilt die Bewilligung, wenn eine Umweltgefährdung nach Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann.

⁵ Für GVO-Erzeugnisse gelten die Artikel 15-19, wenn sie:

- a. durch gentechnisch veränderte Mikroorganismen gewonnen wurden;
- b. in einem geschlossenen System nach Artikel 3 Buchstabe h der Einschliessungsverordnung vom 9. Mai 2012⁵ hergestellt wurden; und
- c. von den Organismen abgetrennt, gereinigt und chemisch definierbar sind.

Art. 33 Abs. 1 Einleitungssatz

¹ Wer Lebensmittel, die GVO-Erzeugnisse sind oder solche enthalten:

2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), Fassung gemäss ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1

⁴ Beschluss der Kommission vom 20. Dezember 2010 zur Festlegung des Verzeichnisses der Erzeugnisse gemäss Anhang XII Abschnitt III Nummer 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates, Fassung gemäss ABl. L 336 vom 21.12.2010, S. 55.

⁵ SR **814.912**

Art. 37 Gentechnisch veränderte Lebensmittel

¹ Auf GVO ist hinzuweisen bei:

- a. Lebensmitteln, die GVO-Erzeugnisse sind;
- b. Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Mikroorganismen enthalten;
- c. Verarbeitungshilfsstoffen, die als solche abgegeben werden und GVO-Erzeugnisse sind;
- d. Mikroorganismen, die als solche abgegeben werden und gentechnisch verändert sind.

² Das EDI regelt die Art und Weise der Kennzeichnung.

³ Es kann Ausnahmen von den Kennzeichnungspflichten nach Absatz 1 vorsehen.

⁴ Mit dem Hinweis «ohne Gentechnik hergestellt» oder einem anderen gleichbedeutenden Hinweis können Lebensmittel versehen werden, wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Es kann anhand einer lückenlosen Dokumentation belegt werden, dass:
 1. das Lebensmittel und die für das Lebensmittel verwendeten Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen nicht aus gentechnisch veränderten Organismen stammen,
 2. vorbehaltlich Absatz 5 bei der Produktion des Lebensmittels keine GVO verwendet wurden, und
 3. die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein von Material, das aus GVO besteht, solches enthält oder daraus gewonnen ist, zu vermeiden.
- b. Keine Zutat enthält GVO-Erzeugnisse im Umfang von mehr als 0,9 Massenprozent.
- c. Gleichartige Lebensmittel, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen sind:
 1. nach Artikel 31 bewilligt worden, oder
 2. nach schweizerischem Recht mit erlaubten landwirtschaftlichen Hilfsstoffen oder Ausgangsprodukten produziert worden, die gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden.

⁵ Die Voraussetzung von Absatz 4 Buchstabe a Ziffer 2 gilt nicht für:

- a. Tierarzneimittel;
- b. Futtermittelzusätze, die
 1. nach dem in Artikel 31 Absatz 5 beschriebenen Verfahren gewonnen wurden;
 2. nachweislich nicht in gentechnikfreier Qualität verfügbar sind; und
 3. für die bedarfsgerechte Versorgung der Tiere aus Gründen der Tiergesundheit und des Tierschutzes erforderlich sind.

Art. 38 Abs. 2 und 3

² Das BLV kann nicht zugelassene gesundheitsbezogene Angaben im Einzelfall bewilligen, wenn:

- a. anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten und Informationen der Nachweis erbracht werden kann, dass der Nährstoff, die andere Substanz, das Lebensmittel oder die Lebensmittelkategorie die angegebenen Eigenschaften aufweist; und
- b. die Konsumentinnen und Konsumenten durch die Angabe nicht über die Eigenschaften des Nährstoffs, der anderen Substanz, des Lebensmittels oder der Lebensmittelkategorie getäuscht werden.

³ Das EDI legt die übrigen Bestimmungen über das Bewilligungsverfahren fest. Artikel 3 gilt für dieses Verfahren nicht.

Art. 39 Abs. 2 Bst. a und d

² In jedem Fall sind schriftlich anzugeben:

- a. bei Fleisch domestizierter Huftiere, von Hausgeflügel, Laufvögeln und bei Fisch: die Herkunft des zur Lebensmittelgewinnung verwendeten Tieres;
- d. bei Lebensmitteln, die nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 11 nicht als vorverpackt gelten und die aufgrund des Risikos der Vermehrung pathogener Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen kühl gehalten werden müssen: das Verbrauchsdatum.

Art. 40 Zwischenhandel

Im Zwischenhandel müssen die Angaben so gehalten sein, dass die Lebensmittel gesetzeskonform zusammengesetzt und gekennzeichnet werden können.

Art. 48 Abs. 2

² Nicht als Bedarfsgegenstände gelten Materialien und Gegenstände, die als Antiquität abgeben werden

Art. 81 Abs. 3

³ Das EDI kann bestimmte Analyse- und Probenahmeverfahren für verbindlich erklären.

*Gliederungstitel nach Art. 85***4a. Kapitel: Pflichten der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe bei amtlichen Kontrollen und anderen amtlichen Tätigkeiten****Art. 85a**

¹ Die Betriebe ermöglichen den Kontrollorganen auf deren Verlangen den Zugang zu:

- a. den Gebäuden, der Ausrüstung, den Transportmitteln, dem Betriebsgelände und den anderen Orten unter ihrer Verantwortung sowie zu ihrer Umgebung;
- b. den Waren unter ihrer Verantwortung;
- c. ihren Informationssystemen;
- d. ihren Dokumenten und anderen sachdienlichen Informationen.

² Sie unterstützen während der amtlichen Kontrollen und der anderen amtlichen Tätigkeiten das Personal der zuständigen Vollzugsbehörden bei der Erfüllung ihrer Aufgaben und arbeiten mit ihm zusammen.

³ Sie stellen den zuständigen Vollzugsbehörden auf Papier oder in elektronischer Form unverzüglich alle Informationen über die Waren und ihre Tätigkeiten zur Verfügung.

⁴ Die Pflichten der Betriebe nach diesem Artikel gelten auch in Fällen, in denen amtliche Kontrollen von Dritten nach Artikel 55 LMG durchgeführt werden.

Art. 90 Einfuhrmodalitäten

¹ Wer im Luftverkehr über die Flughäfen Genf und Zürich Lebensmittel einführt, die nach Anhang 1 oder 2 der Verordnung vom ...⁶ über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV) verstärkt kontrolliert werden, muss der für die amtliche Kontrolle zuständigen Behörde elektronisch voranmelden:

- a. das Datum und die Zeit der Ankunft der Sendung am bezeichneten Eingangsort sowie allfällige Verspätungen;
- b. die Art der Sendung.

² Verantwortlich für die Voranmeldung ist die Importeurin oder der Importeur nach Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe i LMVV. Sie oder er kann eine anmeldepflichtige Person mit dieser Aufgabe betrauen.

³ Für die Voranmeldung ist Teil I des Formulars nach Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 669/2009⁷ (gemeinsames Gesundheitseingangsdokument, GGED) im

⁶ SR 817.042

⁷ Verordnung (EG) Nr. 669/2009 der Kommission vom 24. Juli 2009 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs und zur Änderung der Entscheidung 2006/504/EG, ABl. L 194 vom 25.7.2009, S. 11.

tierärztlichen Informationssystem nach der Entscheidung 2004/292/EG⁸ (TRACES) auszufüllen. Das GGED muss der Vollzugsbehörde des Eingangsorts mindestens einen Arbeitstag vor Ankunft der Sendung übermittelt werden.

⁴ Für Sendungen, die ohne die erforderliche Voranmeldung eingeführt oder durchgeführt werden, wird für die Umtriebe eine Zusatzgebühr gemäss Ziffer 1.6 von Anhang 9 LMVV erhoben.

⁵ Die anmeldepflichtige Person muss:

- a. dem BLV alle für die Kontrolle notwendigen Dokumente zur Verfügung stellen;
- b. das BLV unterstützen, indem sie die Sendungen nach seinen Anordnungen zur Kontrolle bereitstellt und anschliessend wieder entfernt; und
- c. die Anweisungen des BLV an das Speditionsunternehmen oder die Importeurin oder den Importeur weiterleiten.

⁶ Sie oder er muss in der Zollanmeldung die Nummer des GGDE und die vom BLV anlässlich der Kontrolle festgesetzten Gebühren angeben.

⁷ Der für die Kontrolle zuständigen Behörde sind zur Verfügung zu stellen:

- a. ausreichend Personal- und Logistikressourcen zum Ausladen und Präsentieren der Sendung;
- b. sofern eine repräsentative Probenahme mit Standard-Probenahmeausrüstung nicht möglich ist: geeignete Ausrüstung zur Probenahme (z. B. besondere Transportmittel oder Verpackungen).

⁸ Zusammengesetzte Lebensmittel, die weniger als 20 Prozent von Lebensmitteln nach Anhang 2 LMVV enthalten, werden nach dem Verfahren der Artikel 86 und 87 eingeführt.

Art. 91 Abs. 1^{bis}, 3 erster Satz und 6

^{1bis} Das Original des GGED für die Einfuhr begleitet die Sendung bei ihrer Weiterbeförderung bis zu dem in diesem Dokument genannten Bestimmungsort. Das BLV kann Abweichungen festlegen.

³ Für Lebensmittel, die wegen des Risikos einer erhöhten Aflatoxin-Kontamination verstärkt zu kontrollieren sind, muss nebst dem GGDE eine Genusstauglichkeitsbescheinigung mit den Analyseergebnissen nach Anhang II der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014⁹ vorliegen.

⁶ Das BLV kann Bestimmungen erlassen über:

⁸ Entscheidung 2004/292/EG der Kommission vom 30. März 2004 zur Einführung des TRACES-Systems und zur Änderung der Entscheidung 92/486/EWG, ABl. L 94 vom 31.3.2004, S. 63; zuletzt geändert durch Entscheidung 2005/515/EG, ABl. L 187 vom 19.7.2005, S. 29.

⁹ Durchführungsverordnung (EU) Nr. 884/2014 der Kommission vom 13. August 2014 zur Festlegung besonderer Bedingungen für die Einfuhr bestimmter Futtermittel und Lebensmittel aus bestimmten Drittländern wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1152/2009, ABl. L 242 vom 14.8.2014, S. 4.

- a. die Verfahren, die für die Gewährleistung der Weiterverfolgbarkeit zu beachten sind;
- b. die Dokumente, die die Waren begleiten müssen, wenn von den zuständigen Behörden Proben entnommen wurden.

Art. 95a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

¹ Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 30. April 2021 nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Verordnung vom 19. Mai 2010¹⁰ über das Inverkehrbringen von Produkten nach ausländischen Vorschriften wird wie folgt geändert:

Art. 2 Bst. b Ziff. 1, 8 und 9

Vom Grundsatz nach Artikel 16a Absatz 1 THG ausgenommen sind:

- a. die folgenden Lebensmittel:
 1. *Aufgehoben*
 8. Lebensmittel, die einen Hinweis auf die Herstellung ohne Gentechnik tragen, der den Anforderungen nach Artikel 37 Absätze 4 und 5 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹¹ (LGV) nicht genügt,
 9. Lebensmittel, die mit Verfahren hergestellt wurden, die nach Artikel 28 Absatz 1 LGV bewilligungspflichtig sind, sowie Lebensmittel, die GVO sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden und die nach Artikel 31 der genannten Verordnung bewilligungspflichtig sind,

III

¹ Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr

¹⁰ SR 946.513.8

¹¹ SR 817.02



Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV)

vom ...

Der Schweizerische Bundesrat,
gestützt auf das Lebensmittelgesetz vom 20. Juni 2014 (LMG)¹,
verordnet:

1. Titel: Gegenstand, und Begriffe

Art. 1 Gegenstand

¹ Diese Verordnung regelt:

- a. die Durchführung amtlicher Kontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen und anderer amtlicher Tätigkeiten der für Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zuständigen Behörden im Inland;
- b. die amtliche Kontrolle von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen bei der Ein-, Durch- und Ausfuhr, einschliesslich verstärkter Kontrollen bei der Ein- und Durchfuhr bestimmter Lebensmittel, die besondere Risiken aufweisen;
- c. die Methoden für Probenahmen, Diagnosen, Analysen und Tests;
- d. die Anforderungen an die nationalen Referenzlaboratorien und deren Aufgaben;
- e. die Ausbildung des Personals der für den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung zuständigen Personen sowie die Fähigkeitszeugnisse und Diplome;
- f. die Bearbeitung der für den Vollzug benötigten Daten;
- g. die Finanzierung der Kontrollen.

² Sie gilt nicht, soweit die folgenden Erlasse und die gestützt darauf erlassenen Bestimmungen Anwendung finden:

- a. Verordnung vom 8. Dezember 1997² über die Lebensmittelkontrolle in der Armee;

SR

¹ SR 817.0

- b. Verordnung vom 16. Dezember 2016³ über das Schlachten und die Fleischkontrolle;
- c. Verordnung vom 23. November 2005⁴ über die Primärproduktion;
- d. Verordnung vom 16. November 2011⁵ über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen;
- e. Verordnung vom 18. November 2015⁶ über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten;
- f. Verordnung vom 18. November 2015⁷ über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen.

Art. 2 Begriffe

¹ In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Sendung*: eine Menge von Waren, für die dieselbe amtliche Bescheinigung, dieselbe amtliche Attestierung oder dasselbe andere Dokument gilt, die mit demselben Transportmittel befördert werden und die aus demselben Gebiet oder anderen Ländern stammen und die derselben Art und Klasse angehören oder für die dieselbe Beschreibung gilt;
- b. *gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED)*: Dokument, das der Lebensmittelbetrieb oder seine Vertretung nach Artikel 90 Absatz 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016⁸ (LGV) erstellen muss und in dem die Vollzugsbehörde des Bundes die Durchführung der amtlichen Kontrollen zu bescheinigen hat;
- c. *Dritte nach Artikel 60 Absatz 2 Buchstabe d LMG*:
 - 1. Zertifizierungsstellen nach Artikel 19 der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997⁹,
 - 2. Zertifizierungsstellen nach Artikel 28 der Bio-Verordnung vom 22. September 1997¹⁰,
 - 3. Zertifizierungsstellen nach Artikel 11 der Berg- und Alp-Verordnung vom 25. Mai 2011¹¹,
 - 4. die Schweizer Weinhandelskontrolle nach Artikel 36 der Weinverordnung vom 14. November 2007¹²;

- 2 SR 817.45
- 3 SR 817.190
- 4 SR 916.020
- 5 SR 916.402
- 6 SR 916.443.10
- 7 SR 916.443.11
- 8 SR 817.02
- 9 SR 910.12
- 10 SR 910.18
- 11 SR 910.19
- 12 SR 916.140

- d. *Audit*: systematische Prüfung, mit der kontrolliert wird, ob die Tätigkeiten und die daraus hervorgehenden Ergebnisse mit den Vorgaben übereinstimmen und ob die Vorgaben zur Erreichung der Ziele geeignet sind;
- e. *amtliche Kontrolle*: Tätigkeiten, die von den zuständigen Behörden oder von Dritten nach Artikel 55 LMG, denen nach dieser Verordnung bestimmte Aufgaben im Zusammenhang mit amtlichen Kontrollen übertragen wurden, durchgeführt werden, um zu überprüfen, ob:
 - 1. die Betriebe die Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung einhalten, und
 - 2. die Waren die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllen, auch im Hinblick auf die Ausstellung einer amtlichen Bescheinigung oder einer amtlichen Attestierung;
- f. *andere amtliche Tätigkeiten*: andere Tätigkeiten als amtliche Kontrollen, die von den zuständigen Behörden oder von Dritten, denen bestimmte andere amtliche Tätigkeiten nach Artikel 55 LMG übertragen wurden, durchgeführt werden, einschliesslich Tätigkeiten, die auf die Ausstellung amtlicher Bescheinigungen oder amtlicher Attestierungen abzielen;
- g. *Einfuhrgebiet*: das schweizerische Staatsgebiet einschliesslich der Zollausschlussgebiete (Samnaun und Sampuoir) sowie der Zollanschlussgebiete (Fürstentum Liechtenstein, Büsingen und Campione);
- h. *Einfuhr*: dauerhaftes oder vorübergehendes Verbringen von Waren in das Einfuhrgebiet, ausgenommen der Transport zum Zweck der Durchfuhr nach Artikel 6 Buchstabe i des Zollgesetzes vom 18. März 2005¹³ (ZG);
- i. *Importeurin*: natürliche oder juristische Person, die für eine Einfuhr verantwortlich ist;
- j. *anmeldepflichtige Person*: Person nach Artikel 26 ZG;
- k. *Ursprungsland*: das Land, aus dem die Ware ursprünglich stammt, in dem sie gewachsen ist, geerntet oder hergestellt wurde oder in dem die letzte wesentliche Verarbeitung stattgefunden hat.

² Die übrigen Begriffe dieser Verordnung sowie der vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) oder vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gestützt auf diese Verordnung erlassenen Verordnungen werden, unter dem Vorbehalt abweichender Definitionen im schweizerischen Lebensmittelrecht, gemäss den Definitionen verwendet, die in der Verordnung (EU) Nr. 2017/625¹⁴ enthalten sind.

¹³ SR 631.0

¹⁴ Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und

2. Titel: Amtliche Kontrollen

1. Kapitel: Gemeinsame Bestimmungen

Art. 3 Grundsätze

¹ Amtliche Kontrollen werden von den Vollzugsbehörden oder von durch sie nach Artikel 55 LMG beauftragten Dritten vorgenommen.

² Sie sind risikobasiert sowie regelmässig und mit angemessener Häufigkeit durchzuführen.

³ Die Kontrollfrequenzen der melde- und bewilligungspflichtigen Betriebe richten sich nach Artikel 8 der Verordnung vom 16. Dezember 2016¹⁵ über den Nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände.

⁴ Die Vollzugsbehörden stellen die Unparteilichkeit, die Qualität und die Kohärenz der Kontrollen auf allen Stufen sicher.

⁵ Sie müssen von den Betrieben, die sie inspizieren oder kontrollieren, unabhängig sein. Für sie gelten die Ausstandsgründe nach Artikel 10 Absatz 1 des Verwaltungsverfahrensgesetzes vom 20. Dezember 1968¹⁶.

Art. 4 Durchführung

¹ Die amtlichen Kontrollen werden unter Berücksichtigung folgender Kriterien durchgeführt:

- a. festgestellte Risiken in Verbindung mit:
 1. Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen,
 2. den Tätigkeiten oder Vorgängen unter der Kontrolle der für einen Betrieb verantwortlichen Person,
 3. dem Ort, an dem die von den Betrieben zu verantwortenden Tätigkeiten oder Vorgänge stattfinden,
 4. der Verwendung von Produkten, Prozessen, Materialien oder Stoffen, die Auswirkungen auf die Sicherheit, den Schutz vor Täuschung und gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln haben können;
- b. alle Informationen, die darauf hindeuten, dass die Konsumentinnen und Konsumenten insbesondere in Bezug auf Art, Identität, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprungsland oder Herkunftsort so-

(EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), Fassung gemäss ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1.

¹⁵ SR 817.032

¹⁶ SR 172.021

wie Methode der Herstellung oder Erzeugung des Lebensmittels irreführt werden;

- c. Ergebnisse früherer amtlicher Kontrollen;
- d. Verlässlichkeit und Ergebnisse der Selbstkontrollen, die von den Betrieben oder in deren Auftrag von Dritten durchgeführt wurden, gegebenenfalls einschliesslich privater Qualitätssicherungsmechanismen, um die Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung zu gewährleisten;
- e. alle Informationen, die auf einen Verstoss gegen die Lebensmittelgesetzgebung hinweisen könnten;
- f. allfällige Garantien, die die Vollzugsbehörde des Ursprungslandes gegeben hat;
- g. Grösse des Betriebs.

² Amtliche Kontrollen erfolgen ohne Vorankündigung, es sei denn, eine Vorankündigung ist hinreichend begründet und notwendig, damit die amtliche Kontrolle durchgeführt werden kann.

³ Sie werden nach Möglichkeit so durchgeführt, dass der administrative Aufwand und die Beeinträchtigung der Betriebsabläufe für die Betriebe auf das Mindestmass reduziert werden, das notwendig ist, damit die Wirksamkeit der Kontrollen gewährleistet bleibt.

⁴ Die Vollzugsbehörden führen die amtlichen Kontrollen, soweit nicht eine Anpassung an die spezifischen Gegebenheiten nötig ist, stets auf dieselbe Weise durch, unabhängig davon, ob die betroffenen Waren:

- a. auf dem Schweizer Markt verfügbar sind und ihren Ursprung in Inland haben oder eingeführt wurden;
- b. aus der Schweiz ausgeführt werden sollen; oder
- c. in die Schweiz eingeführt oder durch die Schweiz durchgeführt werden sollen.

Art. 5 Organisation

Soweit dies zur Organisation der amtlichen Kontrollen erforderlich ist, können die Behörden die Betriebe, die Waren einführen, auffordern, die Ankunft der betreffenden Waren zu melden.

Art. 6 Gegenstände der amtlichen Kontrolle

Soweit dies erforderlich ist führen die zuständigen Vollzugsbehörden die folgenden amtlichen Kontrollen durch:

- a. Kontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen auf allen Produktions-, Verarbeitungs-, Vertriebs- und Verwendungsstufen;
- b. Kontrollen von Stoffen, Materialien oder anderen Gegenständen, die Auswirkungen auf die Merkmale von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen

den haben können, und Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen auf allen Produktions-, Verarbeitungs-, Vertriebs- und Verwendungsstufen;

- c. Kontrollen der Tätigkeiten der Betriebe, einschliesslich Kontrollen der Gebäude, Ausrüstung und Transportmittel, des Betriebsgeländes und anderer Orte unter ihrer Verantwortung sowie ihrer Umgebung, einschliesslich der Kontrolle der diesbezüglichen Unterlagen.

Art. 7 Transparenz der amtlichen Kontrollen

¹ Die Behörden machen der Öffentlichkeit, auch über das Internet, mindestens einmal jährlich relevante Informationen über die Organisation und Durchführung der Kontrollen zugänglich.

² Sie sorgen für die regelmässige Veröffentlichung aktueller Informationen über:

- a. Art, Anzahl und Ergebnis der amtlichen Kontrollen;
- b. Art und Anzahl der festgestellten Verstösse;
- c. Art und Anzahl der Fälle, in denen die zuständigen Behörden Massnahmen gemäss den Artikeln 34–36 LMG ergriffen haben;
- d. Art und Anzahl der Fälle, in denen Sanktionen gemäss den Artikeln 63–65 LMG verhängt wurden.

³ Die Informationen nach Absatz 2 können mit dem Jahresbericht nach Artikel 21 der Verordnung vom ...¹⁷ über den nationalen Kontrollplan veröffentlicht werden.

Art. 8 Verwendung dokumentierter Kontrollverfahren

¹ Die Vollzugsbehörden führen die amtlichen Kontrollen nach dokumentierten Verfahren durch.

² Die Verfahren umfassen Anweisungen für das Personal, das die amtlichen Kontrollen durchführt, und decken die folgenden Prüffelder ab:

- a. Beschreibung der zu erreichenden Ziele;
- b. Aufgaben, Zuständigkeiten und Pflichten der kontrollierenden Personen;
- c. Probenahmeverfahren, Kontrollmethoden und -techniken einschliesslich Laboranalysen, -tests und -diagnosen, Auswertung der Ergebnisse und sich daraus ergebende Entscheidungen;
- d. Überprüfung der Eignung der Probenahme- und Analyseverfahren sowie der Testmethoden;
- e. Kontroll- und Überwachungsprogramme;
- f. Folgemaassnahmen nach amtlichen Kontrollen;
- g. Zusammenarbeit mit anderen zuständigen Dienststellen und Abteilungen;

¹⁷ SR 817.032

- h. sonstige Tätigkeiten und Informationen zur effizienten Durchführung der amtlichen Kontrollen.

³ Die Vollzugsbehörden überprüfen ihre Kontrollen. Stellen sie Mängel in den Verfahren fest, so korrigieren oder aktualisieren sie die Verfahren.

Art. 9 Schriftliche Aufzeichnungen über die amtlichen Kontrollen

¹ Die Vollzugsbehörden erstellen schriftliche Aufzeichnungen über jede amtliche Kontrolle. Diese Aufzeichnungen können in Papierform oder elektronischer Form erfolgen.

² Die schriftlichen Aufzeichnungen enthalten:

- a. den Zweck der amtlichen Kontrolle;
- b. die angewandten Kontrollmethoden;
- c. die Kontrollergebnisse;
- d. gegebenenfalls die von der verantwortlichen Person zu ergreifenden Massnahmen.

³ Die Vollzugsbehörden stellen den kontrollierten Betrieben auf Verlangen eine Kopie der schriftlichen Aufzeichnungen zur Verfügung, es sei denn:

- a. es wurde eine amtliche Bescheinigung oder eine amtliche Attestierung ausgestellt; oder
- b. die Anordnung einer Untersuchungs- oder einer Gerichtsbehörde verbietet es.

⁴ Sie informieren die Betriebe umgehend in schriftlicher Form über bei den Kontrollen festgestellte Verstösse.

Art. 10 Kontrolle von Chargen

Gehört ein nicht sicheres Lebensmittel oder ein nicht sicherer Gebrauchsgegenstand zu einer Charge, so ist zu vermuten, dass sämtliche Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände aus dieser Charge ebenfalls nicht sicher sind, es sei denn, bei einer eingehenden Prüfung wird kein Nachweis dafür gefunden, dass der Rest der Charge nicht sicher ist.

Art. 11 Meldewesen

Die Behörden melden dem BLV umgehend die Beanstandungen sowie die ihnen nach Artikel 84 LGV¹⁸ gemeldeten Fälle, wenn:

- a. die gesundheitsschädigenden Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben

¹⁸ SR 817.02

worden sind und die Bevölkerung mehrerer Kantone oder im Ausland dadurch gefährdet worden ist oder gefährdet werden könnte; oder

- b. das Risiko einer Gesundheitsschädigung besteht.

Art. 12 Beaufsichtigung und Koordination des Vollzugs

¹ Das BLV beaufsichtigt den Vollzug in den Kantonen.

² Es kann nach Anhörung der Behörden Weisungen zur Koordination des Vollzugs erlassen.

³ Ist für einen Bereich mehr als eine Behörde mit der Organisation oder der Durchführung amtlicher Kontrollen oder anderer amtlicher Tätigkeiten betraut, so koordinieren sich die zuständigen Behörden.

Art. 13 Audits der zuständigen Behörden

¹ Um die Einhaltung ihrer Pflichten nach dieser Verordnung zu gewährleisten, führen die zuständigen Behörden interne Audits durch oder veranlassen, dass sie einem Audit unterzogen werden, und ergreifen unter Berücksichtigung der Auditergebnisse die entsprechenden Massnahmen.

² Die Audits werden unter transparenten Bedingungen durchgeführt.

³ Sie werden einer unabhängigen Prüfung unterzogen.

2. Kapitel: Kontrollen im Inland

1. Abschnitt: Methoden und Techniken für amtliche Kontrollen

Art. 14

¹ Methoden und Techniken für amtliche Kontrollen umfassen gegebenenfalls:

- a. eine Untersuchung der von den Betrieben durchgeführten Kontrollen und der erzielten Ergebnisse;
- b. die Inspektion:
 - 1. der Gebäude, der Ausrüstung, der Transportmittel, des Betriebsgeländes und der anderen Orte unter Verantwortung der Betriebe ihrer Umgebung;
 - 2. der Waren, einschliesslich Halbfertigwaren, Ausgangsstoffe, Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe und anderer Produkte, die für die Zubereitung und Herstellung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen verwendet werden;
 - 3. der Reinigungs- und Pflegemittel und -verfahren;
 - 4. der Rückverfolgbarkeit, der Kennzeichnung, der Aufmachung, der Werbung sowie des einschlägigen Verpackungsmaterials, einschliesslich Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (Lebensmittelkontaktmaterialien);

- c. Hygienekontrollen auf dem Gelände der Betriebe;
- d. die Bewertung der Anforderungen und der Verfahren, die mit der Selbstkontrollpflicht nach dem 4. Kapitel der LGV¹⁹ verbunden sind, namentlich derjenigen, die im Rahmen der guten Herstellungspraxis, der guten Hygienepaxis und der guten landwirtschaftlichen Praxis angewandt werden, sowie der Verfahren, die auf den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und Bestimmung kritischer Kontrollpunkte (HACCP²⁰-Grundsätze) beruhen;
- e. die Überprüfung der ordnungsgemässen Anwendung von Branchenleitlinien, wenn ein Lebensmittelbetrieb oder eine verantwortliche Person die Verfahren nach Artikel 80 LGV anwendet, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, anstatt eigene spezifische Verfahren festzulegen;
- f. die Prüfung von Dokumenten, Aufzeichnungen zur Rückverfolgbarkeit und anderen Aufzeichnungen, die möglicherweise wichtig sind, um die Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung zu bewerten, einschliesslich der Begleitdokumente von Lebensmitteln sowie von allen ein- und ausgehenden Stoffen und Materialien;
- g. Gespräche mit der Leitung und dem Personal des Betriebs;
- h. die Überprüfung der von den Betrieben vorgenommenen Messungen sowie anderer Testergebnisse;
- i. Probenahme, Analyse, Diagnose und Tests;
- j. Audits des Betriebs;
- k. alle anderen Tätigkeiten, die zur Feststellung von Verstössen erforderlich sind.

² Bei den amtlichen Kontrollen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen kann auch eine planmässige Abfolge von Kontrollen oder Messungen durchgeführt werden, um einen Überblick über den Stand der Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung zu erhalten.

2. Abschnitt: Abklärung von Krankheitsausbrüchen in Zusammenhang mit Lebensmitteln oder Dusch- und Badewasser

Art. 15 Begriff

Unter einem Krankheitsausbruch in Zusammenhang mit Lebensmitteln oder Dusch- und Badewasser wird verstanden:

- a. das Auftreten einer sicher oder mit grosser Wahrscheinlichkeit mit demselben Lebensmittel oder Dusch- und Badewasser in Zusammenhang stehenden Krankheit oder Infektion beim Menschen in mindestens zwei Fällen; oder

¹⁹ SR 817.02

²⁰ Hazard analysis critical control points

- b. eine Situation, in der sich die festgestellten lebensmittel- oder dusch- und badewasserbedingten Krankheitsfälle stärker häufen als erwartet.

Art. 16 Massnahmen

¹ Stellt die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker einen Krankheitsausbruch in Zusammenhang mit Lebensmitteln oder Dusch- und Badewasser fest, so informiert sie oder er umgehend die Kantonsärztin oder den Kantonsarzt.

² Stellt die Kantonsärztin oder der Kantonsarzt bei Patientinnen oder Patienten gehäufte Nachweise von Erregern fest, die über Lebensmittel oder Dusch- und Badewasser übertragen werden können, so unterrichtet sie oder er die Kantonschemikerin oder den Kantonschemiker umgehend über den entsprechenden Sachverhalt. Sie oder er führt personenbezogene Abklärungen im medizinischen Bereich durch.

³ Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker führt sämtliche Abklärungen durch, die zur Wiederherstellung der Sicherheit der Lebensmittel oder des Dusch- und Badewassers erforderlich sind. Personenbezogene Abklärungen im medizinischen Bereich werden von der Kantonsärztin oder vom Kantonsarzt durchgeführt.

⁴ Der Kantonschemiker oder die Kantonschemikerin koordiniert die Abklärungen zwischen den verschiedenen Behörden und Institutionen. Sind Abklärungen im Zuständigkeitsbereich der Kantonstierärztin oder des Kantonstierarztes erforderlich, so sind sie mit dieser oder diesem zu koordinieren.

⁵ Die bei Ausbruchsabklärungen behördlich erhobenen Daten sind dem BLV umgehend mitzuteilen.

⁶ Bei Ausbruchsabklärungen isolierte Erregerstämme sind für weitere Untersuchungen aufzubewahren.

3. Abschnitt: Bewilligungsverfahren und Listen der gemeldeten und der bewilligten Betriebe

Art. 17 Bewilligungsverfahren

¹ Die kantonale Vollzugsbehörde inspiziert vor ihrem Bewilligungsentscheid den Betrieb vor Ort. Sind die für die betreffende Tätigkeit massgebenden Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung erfüllt, so erteilt sie dem Betrieb die Bewilligung.

² Stellt sie bei der Inspektion Mängel fest, so kann sie die Bewilligung mit der Auflage erteilen, die Mängel innert sechs Monaten zu beheben. Werden diese nicht fristgemäss behoben, so fällt die Bewilligung dahin.

³ Stellt sie im Rahmen der amtlichen Kontrollen ernsthafte Mängel fest, so kann sie die Bewilligung sistieren oder entziehen.

Art. 18 Zuteilung der Bewilligungsnummer

Die kantonalen Vollzugsbehörden teilen den Betrieben mit der Bewilligung eine Bewilligungsnummer zu. Die Zuteilung der Nummern erfolgt nach den Vorgaben des BLV.

Art. 19 Listen der gemeldeten und der bewilligten Betriebe

¹ Die kantonalen Vollzugsbehörden führen Listen der nach den Artikeln 20 und 62 LGV²¹ gemeldeten sowie der nach Artikel 21 LGV bewilligten Betriebe und halten sie auf dem neuesten Stand.

² Die einem bewilligten Betrieb zugeteilte Nummer (Bewilligungsnummer) kann durch Codes ergänzt werden, die die Art der Erzeugnisse tierischer Herkunft bezeichnen.

³ Bei Grossbetrieben kann die Bewilligungsnummer durch Unternummern ergänzt werden, die Betriebseinheiten oder Gruppen von Betriebseinheiten bezeichnen, die Erzeugnisse tierischer Herkunft verkaufen oder herstellen.

⁴ Die kantonale Vollzugsbehörde gibt die Bewilligungsnummern einschliesslich ergänzender Codes und Unternummern in das Informationssystem für Vollzugsdaten des öffentlichen Veterinärdienstes nach der Verordnung vom 6. Juni 2014²² über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst ein.

4. Abschnitt: Zusätzliche Kontrolltätigkeiten bei Spielzeug**Art. 20** Anweisungen an die Konformitätsbewertungsstellen

¹ Die kantonalen Vollzugsbehörden können von einer Konformitätsbewertungsstelle verlangen, Informationen zu jeder von ihr ausgestellten, zurückgenommenen oder verweigerten Baumusterprüfbescheinigung, einschliesslich der Prüfberichte und der technischen Unterlagen, vorzulegen.

² Sie können die Konformitätsbewertungsstelle anweisen, eine Baumusterprüfbescheinigung zu überprüfen.

³ Stellen die kantonalen Vollzugsbehörden fest, dass ein Spielzeug die allgemeinen Sicherheitsanforderungen nach Artikel 66 Absätze 1–3 LGV²³ und die vom EDI gestützt auf Artikel 66 Absatz 4 Buchstabe b LGV festgelegten besonderen Sicherheitsanforderungen nicht erfüllt, so können sie die Konformitätsbewertungsstelle anweisen, die Baumusterprüfbescheinigung für dieses Spielzeug zurückzunehmen.

²¹ SR 817.02

²² SR 916.408

²³ SR 817.02

Art. 21 Benachrichtigung der Konformitätsbewertungsstelle
über angeordnete Massnahmen

Die kantonalen Vollzugsbehörden melden der zuständigen Konformitätsbewertungsstelle die gegenüber der Herstellerin, der Bevollmächtigten, der Importeurin oder der Händlerin angeordneten Massnahmen bei nicht konformem Spielzeug.

Art. 22 Meldepflicht gegenüber dem BLV

Die kantonalen Vollzugsbehörden übermitteln dem BLV im Falle einer Beanstandung von Spielzeug folgende Informationen:

- a. die Daten für die Identifizierung des Spielzeugs;
- b. die Herkunft des Spielzeugs;
- c. die Begründung, weshalb das Spielzeug die Sicherheitsanforderungen nicht erfüllt, und die Gefahren, die daraus resultieren;
- d. die Art und die Dauer der ergriffenen Massnahmen;
- e. die Argumente der Herstellerin, der Bevollmächtigten, der Importeurin oder der Händlerin;
- f. die Nichtkonformität und gegebenenfalls die Mangelhaftigkeit der anwendbaren technischen Normen;
- g. gegebenenfalls die Vermutung oder die Gewissheit, dass sich die Nichtkonformität nicht auf das schweizerische Gebiet beschränkt.

3. Kapitel: Kontrollen bei der Ein-, Durch- oder Ausfuhr**1. Abschnitt: Gemeinsame Bestimmungen****Art. 23** Vollzugsbehörden

¹ Die Eidgenössische Zollverwaltung (EZV) führt die amtlichen Kontrollen bei ein-, durch- oder ausgeführten Lebensmitteln, Gebrauchsgegenständen, Rohstoffen, Zwischenprodukten, Halbfabrikaten, Ausgangsprodukten und den zur Lebensmittelproduktion bestimmten Stoffen durch.

² Sie kann für ihre Tätigkeit die kantonalen Vollzugsbehörden beiziehen.

³ In besonderen Fällen, namentlich wenn bei der amtlichen Kontrolle von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen Laboranalysen erforderlich sind oder komplexe Fragen aufgeworfen werden, können die EZV und der grenztierärztliche Dienst ihre Kontrolltätigkeit, einschliesslich der Probenahmen, an die kantonalen Vollzugsbehörden übertragen.

⁴ In Fällen nach Absatz 3 ist es die Aufgabe der kantonalen Vollzugsbehörde, die zu untersuchenden Parameter zu bestimmen, den abschliessenden Entscheid zu treffen, die erforderlichen Massnahmen anzuordnen und die Gebühren zu erheben.

Art. 24 Vorzunehmende Kontrollen

¹ Die amtlichen Kontrollen müssen umfassen:

- a. eine Dokumentenprüfung;
- b. eine stichprobenartige visuelle Überprüfung auf Übereinstimmung der die Sendung begleitenden Bescheinigungen und anderen Dokumente mit der Etikettierung und dem Inhalt der Sendung;
- c. gegebenenfalls eine Warenprüfung.

² Sie finden im Rahmen der Zollveranlagung statt.

Art. 25 Meldung

Die EZV kann die Ein-, die Durch- und die Ausfuhr von Waren den kantonalen Vollzugsbehörden melden.

Art. 26 Auskunft

Die EZV teilt dem BLV auf Verlangen die für den Vollzug dieser Verordnung erforderlichen Angaben im Zusammenhang mit den Zollveranlagungen mit.

2. Abschnitt: Einfuhr**Art. 27** Warenprüfung

¹ Die EZV prüft bei der Einfuhr stichprobenweise, ob die Waren den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung entsprechen.

² Die Warenprüfung hat an einem Ort zu erfolgen, an dem die erforderlichen Kontrolleinrichtungen zur Verfügung stehen und die Untersuchungen ordnungsgemäss durchgeführt, eine dem Risikomanagement angemessene Zahl von Proben entnommen und Lebensmittel hygienisch einwandfrei gehandhabt werden können.

Art. 28 Probenahme

¹ Die EZV kann Warenproben erheben.

² Das BLV kann nach Absprache mit der EZV für bestimmte Waren eine Probenahme verlangen.

³ Im Falle einer Übertragung nach Artikel 23 Absatz 3 sendet die EZV die Proben an die kantonale Vollzugsbehörde des Bestimmungskantons der Waren.

⁴ Das BLV kann die EZV anweisen, Proben bestimmter Waren einem für die Prüfung besonders geeigneten Laboratorium zuzustellen.

Art. 29 Beanstandungen

¹ Die EZV oder die kantonalen Vollzugsbehörden beanstanden Waren, die die Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung nicht erfüllen, und ergreifen die nötigen Massnahmen.

² Sie teilen der zollrechtlich anmeldepflichtigen Person den Grund der Beanstandung, die Art der ergriffenen Massnahmen und die Höhe der Gebühren nach Artikel 58 Absatz 2 Buchstabe a LMG schriftlich mit.

³ Werden Waren durch die kantonale Vollzugsbehörde beanstandet, so kann diese die Gebühren nach Absatz 2 direkt bei der zollrechtlich anmeldepflichtigen Person erheben.

Art. 30 Massnahmen

¹ Die EZV kann:

- a. beanstandete Waren zur näheren Prüfung an die kantonale Vollzugsbehörde überweisen; dabei ist die zollrechtlich anmeldepflichtige Person verpflichtet, die Waren innert einer bestimmten Frist auf eigene Kosten und Gefahr der kantonalen Vollzugsbehörde unverändert zuzuführen;
- b. beanstandete Waren zurückweisen, wenn:
 1. die festgestellten Mängel nicht behoben werden können, und
 2. die beanstandeten Waren nicht gesundheitsschädlich sind;
- c. Waren beschlagnahmen, wenn dies zum Schutz der Konsumentinnen und der Konsumenten erforderlich ist und wenn:
 1. diese Waren beanstandet worden sind,
 2. der begründete Verdacht besteht, dass die betreffenden Waren die Vorschriften der schweizerischen Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandesgesetzgebung nicht erfüllen, oder
 3. die Waren zurückgewiesen und innert der von den Zollstellen festgesetzten Frist nicht weggeführt worden sind;
- d. auf Ersuchen der kantonalen Vollzugsbehörde weitere Massnahmen nach Artikel 34 LMG ergreifen.

² Werden beanstandete Waren zur näheren Prüfung an die kantonale Vollzugsbehörde überwiesen, so entscheidet diese über:

- a. die weiteren zu treffenden Massnahmen im Sinne der Artikel 34–37 LMG;
- b. die Höhe der Gebühren nach Artikel 58 Absatz 2 Buchstabe a LMG.

Art. 31 Fehlen von Begleitdokumenten

¹ Die EZV prüft bei der Zollveranlagung die nach Artikel 86 Absatz 2 LGV²⁴ erforderlichen Begleitdokumente.

²⁴ SR 817.02

² Sendungen, denen bei der Einfuhr die nach Artikel 86 Absatz 2 LGV erforderlichen Begleitdokumente fehlen, können entsprechend den Vorgaben nach Artikel 30 Absatz 1 Buchstabe b zurückgewiesen werden.

Art. 32 Einfuhrverbot

Die EZV vollzieht die vom Bundesrat und vom EDI erlassenen Einfuhrverbote.

3. Abschnitt: Durchfuhr

Art. 33

¹ Die Vollzugsbehörden können Waren, die offensichtlich gesundheitsschädlich sind, bei der Durchfuhr beschlagnahmen.

² Die Artikel 27, 28 und 30 Absätze 1 Buchstabe a und 2 gelten für die Durchfuhrkontrolle sinngemäss.

4. Abschnitt: Ausfuhr

Art. 34 Anerkennung als Ausfuhrbetrieb und Überwachung

¹ Das BLV kann einen Betrieb als Ausfuhrbetrieb anerkennen, wenn dies das Bestimmungsland für eine Einfuhr verlangt.

² Die kantonalen Vollzugsbehörden überwachen die Ausfuhrbetriebe.

Art. 35 Amtliche Bescheinigungen

¹ Die kantonalen Vollzugsbehörden können auf Anfrage bescheinigen, dass:

- a. die spezifischen Anforderungen des Bestimmungslandes eingehalten werden;
- b. die zur Ausfuhr bestimmten Waren zum Genuss oder zum Gebrauch geeignet sind;
- c. der betreffende Lebensmittelbetrieb ihrer Kontrolle untersteht.

² Sie können auf Anfrage die Bescheinigung nach Absatz 1 Buchstabe a oder b davon abhängig machen, dass der Betrieb ihr für die Waren folgende Dokumente vorlegt:

- a. die massgebenden gesetzlichen Vorschriften des Bestimmungslandes; oder
- b. ein Gutachten oder einen durch eine akkreditierte Stelle ausgestellten Analysebericht.

Art. 36 Ausfuhrkontrolle

¹ Die Vollzugsbehörden können Waren, die offensichtlich gesundheitsschädlich sind, bei der Ausfuhr beschlagnahmen.

² Die Artikel 27, 28 und 30 Absätze 1 Buchstabe a und 2 gelten für die Ausfuhrkontrolle sinngemäss.

4. Kapitel: Verstärkte Kontrollen bei der Ein- oder Durchfuhr bestimmter Lebensmittel**Art. 37** Verstärkte Kontrollen

¹ Das BLV führt bei der Einfuhr und Durchfuhr im Luftverkehr über die Grenzkontrollstellen nach Anhang den 3 für bestimmte Lebensmittel aus bestimmten Ursprungs- und Herkunftsländern sowie für verarbeitete und zusammengesetzte Lebensmittel, die solche Lebensmittel enthalten, verstärkte Kontrollen nach den Vorgaben und Bedingungen in den Anhängen 1 und 2 durch.

² Es entscheidet aufgrund der Voranmeldung mit dem Gesundheitseingangsdokument (GGED) gemäss Artikel 90 LGV innerhalb von 24 Stunden, ob die verstärkte Kontrolle sich auf eine Dokumentenprüfung nach Absatz 3 Buchstabe a beschränkt oder eine Prüfung gemäss Absatz 3 Buchstabe b erfolgen muss. Der Entscheid wird der für die Sendung verantwortlichen Person umgehend mitgeteilt.

³ Das BLV führt bei den verstärkten Kontrollen folgende Kontrollen durch:

- a. bei allen Sendungen: Dokumentenprüfung;
- b. in den in den Anhängen 1 und 2 festgelegten zeitlichen Abständen und dergestalt, dass die für die Sendung verantwortliche Person es nicht vorhersehen kann:
 1. Prüfung der Übereinstimmung der Dokumente mit den Waren (Nämlichkeitskontrollen), und
 2. Warenuntersuchungen, einschliesslich Probenahme und Laboranalysen.

⁴ Verarbeitete oder zusammengesetzte Lebensmittel, in denen die unter Anhang 2 genannten Lebensmittel in einer Menge von weniger als 20 Prozent enthalten sind, sind nicht den Kontrollen nach Artikel 37 unterworfen.

⁵ Bei der Einfuhr von unter Anhang 2 genannten Lebensmitteln sowie von verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln, die solche Lebensmittel enthalten, führt das BLV eine Nämlichkeitskontrolle durch und entnimmt von bestimmten Sendungen nach den unter Anhang 2 genannten Intervallen Proben zur Analyse des Aflatoxin-B1- und des Gesamtaflatoxingehalts.

⁶ Es beauftragt die für die Sendung verantwortliche Person, die Probe in einem nach ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor entsprechend dem Risiko nach den Anhängen 1 und 2 analysieren zu lassen.

⁷ Die Ergebnisse von Warenuntersuchungen sind so schnell wie technisch möglich den Behörden verfügbar zu machen.

⁸ Nach Abschluss der Kontrollen unternimmt das BLV folgende Schritte:

- a. Es füllt die einschlägigen Felder des GGED aus.
- b. Es legt die Kontrollergebnisse bei.
- c. Es fertigt eine Kopie des unterzeichneten und abgestempelten GGED an.

⁹ In Abweichung von Artikel 60 werden die Proben der verstärkten Kontrollen nicht vergütet.

Art. 38 Aufgaben der Zollstelle

¹ Die Zollstelle kontrolliert bei Einfuhrsendungen, ob die vorgeschriebene Kontrolle durch das BLV durchgeführt und die Gebühren korrekt angemeldet wurden.

² Stellt sie fest, dass die vorgeschriebene Kontrolle nicht durchgeführt wurde, so informiert sie das BLV und hält zollrechtlich noch nicht freigegebene Sendungen zurück.

Art. 39 Weiterbeförderung der Sendung

¹ Das BLV kann die Weiterbeförderung der Sendung aus lebensmittelrechtlicher Sicht genehmigen, bevor die Ergebnisse der Warenuntersuchung vorliegen. Es muss dazu vorgängig die zuständige Lebensmittelkontrollbehörde am Bestimmungsort in Kenntnis setzen und ihre Zustimmung einholen.

² Wird eine Sendung weiterbefördert, bevor die Ergebnisse der Warenuntersuchung vorliegen, so:

- a. ist der Sendung eine beglaubigte Kopie des originalen GGED beizufügen; und
- b. sind geeignete Massnahmen zu treffen, damit die Sendung bis zum Vorliegen der Ergebnisse der Warenuntersuchung ununterbrochen unter der Aufsicht des BLV bleibt und sie nicht in unzulässiger Weise manipuliert werden kann.

³ Das EDI kann Bestimmungen zur Weiterbeförderung erlassen.

Art. 40 Mindestanforderungen an die Grenzkontrollstellen

¹ Die Grenzkontrollstellen an den Landesflughäfen Zürich und Genf müssen über Folgendes verfügen:

- a. eine ausreichende Anzahl entsprechend qualifizierter und erfahrener Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter;
- b. geeignete Räumen;
- c. eine geeignete Ausrüstung zur Probenahme für die Analyse.

² Das EDI kann weitere Anforderungen an die Grenzkontrollstellen festlegen.

Art. 41 Codierung der Sendung

- ¹ Jede Sendung wird mit einem Code gekennzeichnet.
- ² Dieser Code ist auf das Dokument mit den Ergebnissen der Probenahme und der Analyse sowie auf das GGED zu übertragen.
- ³ Jede einzelne Packung oder sonstige Verpackungseinheit der Sendung muss mit diesem Code gekennzeichnet sein.
- ⁴ Enthält eine Verpackung mehrere kleine verpackte Einheiten, so kann die umhüllende Verpackung mit dem Code versehen werden.

Art. 42 Aufteilung einer Sendung

Sendungen dürfen erst aufgeteilt werden, wenn die Kontrollen nach Artikel 37 vollständig abgeschlossen sind und das GGED von der Vollzugsbehörde des Bundes ergänzt worden ist.

Art. 43 Freigabe einer Sendung

Die Sendungen dürfen aus lebensmittelrechtlicher Sicht erst definitiv freigegeben werden, wenn alle Kontrollen nach Artikel 37 durchgeführt worden sind und die Warenuntersuchung ein zufriedenstellendes Ergebnis erbracht hat.

Art. 44 Gebühren

- ¹ Für die Verfügung von Massnahmen erhebt das BLV eine Gebühr nach Anhang 9.
- ² Für Sendungen, die ohne die erforderliche Voranmeldung eingeführt werden, wird für die Umtriebe eine Zusatzgebühr nach Anhang 9 erhoben.

3. Titel: Probenahmen und Analysen, Laboratorien und Referenzlaboratorien**1. Kapitel: Laboratorien****Art. 45** Anforderungen an die amtlichen Laboratorien

- ¹ Die zuständigen Behörden betreiben oder beauftragen Laboratorien als amtliche Laboratorien, die:
 - a. über die Fachkompetenz, Ausrüstung und Infrastruktur verfügen, die notwendig sind, um Proben zu analysieren oder zu testen oder um Diagnosen zu stellen;
 - b. über eine ausreichende Zahl angemessen qualifizierter, geschulter und erfahrener Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verfügen;
 - c. gewährleisten, dass sie die ihnen als amtliche Laboratorien übertragenen Aufgaben unparteiisch wahrnehmen, und in Bezug auf die Ausübung ihrer

Aufgaben als amtliche Laboratorien frei von jeglichem Interessenkonflikt sind;

- d. die Ergebnisse der Analysen, Tests oder Diagnosen von den Proben, die im Zuge amtlicher Kontrollen und anderer amtlicher Tätigkeiten entnommen wurden, innerhalb einer angemessenen Frist liefern können; und
- e. nach der Norm EN ISO/IEC 17025²⁵ arbeiten und von der Schweizerischen Akkreditierungsstelle nach dieser Norm akkreditiert sind.

² Der Umfang der Akkreditierung eines amtlichen Laboratoriums gemäss Absatz 1 Buchstabe e muss sich auf diejenigen Methoden für Laboranalysen, -tests oder -diagnosen erstrecken, die von dem Laboratorium für Analysen, Tests oder Diagnosen verwendet werden, wenn es als amtliches Laboratorium tätig ist. Sie kann eine oder mehrere einzelne Methoden für Laboranalysen, -tests oder -diagnosen oder Methodengruppen umfassen.

³ Die Akkreditierung und die Bewertung von Prüflaboratorien richtet sich nach der Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996²⁶.

Art. 46 Pflichten der Laboratorien

¹ Fördern die Ergebnisse von Analysen, Tests oder Diagnosen ein Risiko für die Gesundheit von Menschen zutage oder legen sie die Wahrscheinlichkeit eines Verstosses gegen die Lebensmittelgesetzgebung nahe, so unterrichten die mit amtlichen Aufgaben beauftragten Laboratorien die zuständigen Behörden, von denen sie die betreffenden Untersuchungen erhalten haben, unverzüglich über diese Ergebnisse.

² Die mit amtlichen Aufgaben beauftragten Laboratorien geben auf Ersuchen der zuständigen Behörden zusammen mit den Ergebnissen die Methoden an, die sie für die durchgeführten Analysen, Tests oder Diagnosen verwendet haben.

Art. 47 Beteiligung an Laborvergleichstests oder Eignungstests

Auf Verlangen des nationalen Referenzlaboratoriums beteiligen sich die amtlichen Laboratorien und die mit amtlichen Aufgaben beauftragten Laboratorien an Laborvergleichstests oder Eignungstests, die für die Analysen, Tests oder Diagnosen, die sie in ihrer Funktion als amtliche Laboratorien durchführen, organisiert werden.

²⁵ Die aufgeführte Norm kann eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

²⁶ SR 946.512

2. Kapitel: Methoden für Probenahmen, Analysen, Tests und Diagnosen

Art. 48

¹ Die Methoden, die für Probenahmen, Analysen, Tests und Diagnosen der amtlichen Kontrolle verbindlich sind, sind in Anhang 4 festgelegt.

² Ist keine bestimmte Methode festgelegt, so verwenden die amtlichen Laboratorien im Rahmen amtlicher Untersuchungen die einschlägigen Methoden, die von international anerkannten Organisationen wie der *International Organization for Standardization* (ISO)²⁷ oder dem *Codex Alimentarius*²⁸ veröffentlicht beziehungsweise übernommen werden.

³ Für den Fall, dass keine geeigneten Regeln oder Protokolle nach Absatz 2 bestehen, verwenden sie:

- a. die von den nationalen Referenzlaboratorien entwickelten oder empfohlenen einschlägigen Methoden, die nach international anerkannten wissenschaftlichen Protokollen validiert wurden;
- b. einschlägige Methoden, die im Rahmen von laborinternen oder zwischen Laboratorien durchgeführten Studien zur Validierung der Methoden im Einklang mit international anerkannten wissenschaftlichen Protokollen entwickelt und validiert wurden.

⁴ Werden dringend Laboranalysen, -tests oder -diagnosen benötigt und gibt es keine Methoden nach den Absätzen 1-3, so kann das betreffende nationale Referenzlaboratorium oder jedes amtliche Laboratorium andere Methoden verwenden, bis eine geeignete, nach international anerkannten wissenschaftlichen Protokollen validierte Methode verfügbar ist.

⁵ Die für Laboranalysen verwendeten Methoden müssen nach Möglichkeit die Anforderungen nach Anhang 5 erfüllen.

3. Kapitel: Durchführung der Probenahme

Art. 49 Grundsätze

¹ Die zuständige Vollzugsbehörde erhebt die Proben.

² Die Proben sind so zu entnehmen, zu handhaben und zu kennzeichnen, dass ihre rechtliche, wissenschaftliche und analytische Validität gewährleistet ist.

Art. 50 Art der Proben

Die Vollzugsbehörden können Proben erheben namentlich von:

²⁷ www.iso.org

²⁸ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>; Codex Texts > Standards

- a. Lebensmitteln einschliesslich Zwischenprodukten, Halbfabrikaten und Endprodukten;
- b. Rohstoffen;
- c. Ausgangsprodukten wie Pflanzen, Mineralstoffen und Trinkwasser sowie von den Produkten, die zu deren Herstellung verwendet wurden;
- d. Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen;
- e. Gebrauchsgegenständen einschliesslich Zwischenprodukten, Halbfabrikaten und Endprodukten;
- f. Räumen, Einrichtungen und Mobilien wie Fahrzeugen, Apparaten, Ausrüstungen;
- g. landwirtschaftlich genutzten Böden.

Art. 51 Vorgehen

¹ Das Erheben, das Verpacken und das Transportieren der Proben richten sich nach dem Untersuchungsziel.

² Die Probenahme erfolgt durch die Entnahme einer bestimmten Menge eines Lebensmittels, eines Gebrauchsgegenstandes oder eines Stoffs, der für die Erzeugung, die Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen von Bedeutung ist; dazu gehören auch Stoffe aus der Umwelt.

³ Die Probemenge wird so bemessen, dass sie nicht nur für die vorgesehene Untersuchung, sondern auch für allfällige Nachprüfungen ausreicht.

⁴ Von vorverpackter Ware wird eine Verkaufseinheit zur Probe genommen. Enthält sie nicht die zur Untersuchung nötige Menge, so können mehrere Einheiten genommen werden.

⁵ Nicht vorverpackte lose oder flüssige Ware wird vor der Probenahme durchmischt. Ist dies wegen der Warenbeschaffenheit nicht möglich, so werden Teilproben an verschiedenen Stellen genommen. Die Durchmischung und die Entnahme in Teilproben können unterbleiben, wenn sie für die Untersuchung nicht zweckmässig sind.

Art. 52 Stichprobenpläne und Einzelprobenverfahren

¹ Die Vollzugsbehörden können eine Einzelprobe oder Proben nach einem Stichprobenplan entnehmen, sofern die Methoden nach Anhang 4 nichts anderes vorsehen.

² Bei Chargen können mehrere Proben nach einem Stichprobenplan genommen werden, insbesondere wenn:

- a. der Verdacht besteht, dass die Charge den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung ganz oder teilweise nicht entspricht; oder
- b. das Untersuchungsziel mit einer Einzelprobe nicht erreicht werden kann.

Art. 53 Anwesenheit und Mitwirkung der für die Ware verantwortlichen Person

¹ Die Proben werden wenn möglich in Anwesenheit der für die Ware verantwortlichen Person erhoben.

² Die Vollzugsbehörden können von der verantwortlichen Person Auskünfte, Belege und Unterlagen verlangen und sie verpflichten, bei der Probenahme mitzuwirken.

Art. 54 Abfüllung, Verpackung und Kennzeichnung

¹ Können Proben nicht in unbeschädigten Originalpackungen genommen werden, so werden sie in geeignete Gefässe oder Packmaterialien abgefüllt oder verpackt.

² Jede Probe wird sogleich nach ihrer Entnahme eindeutig gekennzeichnet.

Art. 55 Probenahmerapport

¹ Bei jeder Probenahme wird ein Probenahmerapport mit folgenden Angaben erstellt:

- a. vollständiger Name und vollständige Adresse der für die Ware verantwortlichen Person;
- b. Sach- und allfällige Fantasiebezeichnung der Ware;
- c. Ort, Datum und Zeit der Probenahme;
- d. Kennzeichnung der Probe;
- e. Art des Verschlusses der Probe (Originalpackung, Siegel, Plombe);
- f. tatsächliche oder geschätzte Warenmenge zum Zeitpunkt der Probenahme;
- g. Ankaufs- oder Verkaufspreis;
- h. Grund für die Probenahme.

² Ferner werden, soweit vorhanden, vermerkt:

- a. weitere Angaben zur Identifizierung der Ware, wie Fabrikationscode, Charge, Marke, Abpack-, Anlieferungs- oder Haltbarkeitsdatum;
- b. genaue Bezeichnung der Lieferantin (Herstellerin, Verteilerin, Importeurin);
- c. bei Waren, die sich auf dem Transport befinden: die genaue Bezeichnung und Adresse der Empfängerin oder der Importeurin;
- d. Angaben über die Lagerbedingungen;
- e. allfällige die Ware betreffende Anpreisungen.

³ Für besondere Probenahmen, wie Wasserproben, können vereinfachte Probenahmerapporte erstellt werden. Bei der Entnahme mehrerer Proben am selben Ort, wie an Sammelstellen, in Lagerhäusern oder bei Grossverteilern, können Sammelrapporte erstellt werden.

⁴ Das BLV kann für Probenahmen bei der Ein-, Durch- oder Ausfuhr einen vereinfachten Probenahmerapport vorsehen.

⁵ Die Vollzugsbehörde und, falls anwesend, die für die Ware verantwortliche Person unterzeichnen den Probenahmerapport.

⁶ Die Vollzugsbehörde bescheinigt mit ihrer Unterschrift, dass die Probe vorschriftsgemäss genommen worden ist, keine Verwechslung stattgefunden hat und der Probenahmerapport den Tatsachen entspricht.

⁷ Die für die Ware verantwortliche Person bestätigt mit der Unterschrift die Richtigkeit des Probenahmerapports. Verweigert sie die Unterschrift, so hält die Vollzugsbehörde die Verweigerung und eine allfällige Begründung im Probenahmerapport fest.

Art. 56 Versiegelung und Plombierung

¹ Die Vollzugsbehörde versiegelt oder plombiert die Proben, wenn nachträgliche Veränderungen der Proben nicht auf andere Weise ausgeschlossen werden können.

² Werden mehrere Proben genommen, so können Sammelpackungen wie Kisten oder Körbe verschnürt und versiegelt oder plombiert werden.

Art. 57 Empfangsbescheinigung

¹ Die Vollzugsbehörde stellt der für die Ware verantwortlichen Person für die genommenen Proben eine Empfangsbescheinigung aus, in der die Proben und ihr Wert bezeichnet sind. Als Empfangsbescheinigung gilt auch ein Doppel des Probenahmerapportes.

² Im Rahmen der serienmässigen Probenahme bei der Milchablieferung in der Sammelstelle wird eine Kopie des Sammelrapportes an gut sichtbarer Stelle angeschlagen; dieser Anschlag gilt als Empfangsbescheinigung.

Art. 58 Zustellung an das Laboratorium

Die genommenen Proben werden zusammen mit dem Probenahmerapport ohne Verzug dem Laboratorium zugestellt.

Art. 59 Information an das Laboratorium

Die Vollzugsbehörde informiert das Laboratorium über alle Umstände, die für die Untersuchung wesentlich sein können, insbesondere über die Gründe einer Probenahme.

Art. 60 Vergütung des Wertes der Probe

¹ Wird eine Probe nicht beanstandet, so hat die Vollzugsbehörde auf Verlangen der Warenbesitzerin oder des Warenbesitzers den Ankaufswert der Probe zu vergüten.

² Proben mit einem Ankaufswert unter 10 Franken werden nicht vergütet.

4. Kapitel: Nationale Referenzlaboratorien

Art. 61 Bezeichnung der nationalen Referenzlaboratorien und Liste

¹ Das BLV bezeichnet für die Bereiche nach Anhang 6 nationale Referenzlaboratorien.

² Es kann einem nationalen Referenzlaboratorium jederzeit seine Funktion entzogen, wenn dieses eine oder mehrere Aufgaben, Anforderungen oder Pflichten nicht mehr erfüllt.

³ Es veröffentlicht die Liste der nationalen Referenzlaboratorien im Internet.²⁹

Art. 62 Anforderungen an nationale Referenzlaboratorien

Die nationalen Referenzlaboratorien müssen:

- a. die Kriterien nach Artikel 45 erfüllen;
- b. über Personal verfügen, das:
 1. ausreichend qualifiziert ist und die entsprechende Ausbildung in den in ihrem Zuständigkeitsbereich angewandten Diagnose- und Analyseverfahren absolviert hat,
 2. für Notfälle ausgebildet ist,
 3. mindestens eine Amtssprache des Bundes beherrscht;
- c. sicherstellen, dass ihr Personal die Vertraulichkeit bestimmter Vorgänge, Ergebnisse und Mitteilungen wahrt;
- d. über die Ausrüstung und die Produkte verfügen, die zur Ausführung der ihnen übertragenen Aufgaben erforderlich sind;
- e. gegebenenfalls über eine aktualisierte Liste der erhältlichen Referenzsubstanzen und Reagenzien sowie über eine aktualisierte Liste der Hersteller und Lieferanten derartiger Substanzen und Reagenzien verfügen;
- f. über eine geeignete Verwaltungsinfrastruktur verfügen;
- g. gewährleisten, dass ihr Personal und das auf Vertragsbasis angestellte Personal gut über internationale Normen und Verfahren Bescheid weiss und dass bei ihrer Arbeit die aktuellsten Forschungsentwicklungen auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene berücksichtigt werden;
- h. im Hinblick auf die Wahrnehmung ihrer Aufgaben als nationale Referenzlaboratorien unparteiisch und frei von jeglichem Interessenkonflikt sein.

²⁹ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/methoden-pu-pe.html>

Art. 63 Aufgaben der nationalen Referenzlaboratorien

¹ Die nationalen Referenzlaboratorien haben in ihrem Zuständigkeitsbereich die Aufgaben nach Anhang 7 wahrzunehmen.

² Das BLV legt für jedes Referenzlaboratorium die Modalitäten für die auszuführenden Aufgaben fest.

³ Die Tätigkeit der einzelnen nationalen Referenzlaboratorien wird regelmässig einer Evaluation unter der Leitung des BLV unterzogen.

⁴ Das BLV kann die Zuständigkeiten und Aufgaben der nationalen Referenzlaboratorien anpassen.

44. Titel:**Ausbildung der mit der amtlichen Kontrolle betrauten Personen, Fähigkeitszeugnisse und Diplome****1. Kapitel: Allgemeine Bestimmungen****1. Abschnitt: Grundsätze, Finanzierung, Voraussetzungen für eine amtliche Tätigkeit****Art. 64** Grundsätze

¹ Das Personal, das die amtlichen Kontrollen durchführt, wird in seinem Zuständigkeitsbereich angemessen ausgebildet und geschult, um seine Aufgaben fachkundig wahrnehmen und amtliche Kontrollen konsistent durchführen zu können. Es hält sein Wissen in seinem Zuständigkeitsbereich auf dem aktuellsten Stand; der Besuch der vom Bund und den Kantonen angebotenen Schulungen ist obligatorisch.

² Die zuständigen Behörden entwickeln Ausbildungsprogramme und setzen diese um.

³ Nur Personen mit einer in dieser Verordnung umschriebenen Ausbildung dürfen mit den amtlichen Kontrollen in den Kantonen betraut werden.

⁴ Das BLV und die Oberzolldirektion führen gemeinsam Ausbildungskurse für die mit der Kontrolle an der Grenze betrauten Personen durch. Sie sorgen dafür, dass der in diesen Kursen vermittelte Stoff jeweils dem neuesten Stand von Technik und Wissenschaft entspricht.

⁵ Personen, die Zerlegebetriebe mit einer Bewilligung nach Artikel 21 LGV³⁰ kontrollieren, müssen über ein Fähigkeitszeugnis als amtliche Tierärztin oder amtlicher Tierarzt nach der Verordnung vom 16. November 2011³¹ über die Aus-, Weiter- und Fortbildung der Personen im öffentlichen Veterinärwesen verfügen.

³⁰ SR 817.02

³¹ SR 916.402

Art. 65 Finanzierung

¹ Bund und Kantone tragen die Kosten für ihr Personal, das an den Ausbildungen und den Schulungen mitwirkt, selber.

² Ungedeckte Sachkosten der Ausbildungen werden von Bund und Kantonen je zur Hälfte getragen.

³ Der Kostenanteil der einzelnen Kantone richtet sich nach den Bevölkerungszahlen.

Art. 66 Voraussetzung für eine amtliche Tätigkeit

¹ Wer eine der folgenden Funktionen ausüben will, muss über die entsprechende abgeschlossene Ausbildung verfügen:

- a. Amtliche Prüffleiterin oder amtlicher Prüffleiter;
- b. amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent;
- c. Lebensmittelkontrolleurin oder Lebensmittelkontrolleur;
- d. Lebensmittelinspektorin oder Lebensmittelinspektor;
- e. Kantonschemikerin oder Kantonschemiker.

2. Abschnitt: Prüfungskommission**Art. 67** Einsetzung

¹ Es wird eine Prüfungskommission für die amtliche Lebensmittelkontrolle (PK) eingesetzt.

² Die PK ist eine ausserparlamentarische Kommission nach der Regierungs- und Verwaltungsorganisationsverordnung vom 25. November 1998³² (RVOV).

Art. 68 Aufgaben und Befugnisse

Die PK hat insbesondere folgende Aufgaben und Befugnisse:

- a. Sie sorgt für Ausbildungsmöglichkeiten für die Diplomprüfungen.
- b. Sie berät das BLV auf Verlangen, ob die Bewerberin oder der Bewerber die Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung erfüllt.
- c. Sie legt die Lernziele und -inhalte der Fächer nach den Artikeln 81 Absatz 2 Buchstaben a–f und 91 Absatz 1 fest.
- d. Sie bereitet die Prüfungen vor und erlässt Weisungen über deren Durchführung.
- e. Sie legt die Prüfungsaufgaben fest.
- f. Sie nimmt die Prüfungen ab.

³² SR 172.010.1

- g. Sie übt die Aufsicht über die Prüfungen aus und sorgt für deren einheitliche Durchführung.

Art. 69 Sekretariat

Das BLV besorgt das Sekretariat für die PK.

2. Kapitel Kantonales Fähigkeitszeugnis als amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent

1. Abschnitt: Grundsatz

Art. 70

Wer das Fähigkeitszeugnis als amtliche Fachassistentin oder amtlicher Fachassistent erwerben will, muss:

- a. die Vorbildung nachweisen;
- b. die Ausbildung absolviert haben;
- c. die Prüfung für das Fähigkeitszeugnis bestehen.

2. Abschnitt: Vorbildung und Ausbildung

Art. 71 Vorbildung

Die Vorbildung zur amtlichen Fachassistentin oder zum amtlichen Fachassistenten besteht aus:

- a. einer abgeschlossenen beruflichen Grundbildung; oder
- b. einem Studienabschluss.

Art. 72 Ausbildung

¹ Die Ausbildung zur amtlichen Fachassistentin oder zum amtlichen Fachassistenten dauert für jede der in Anhang 8 aufgeführten Tätigkeiten mindestens einen Monat. Sie erfolgt in einem kantonalen Laboratorium und steht unter der Leitung der Kantonschemikerin oder des Kantonschemikers. Vorbehalten bleibt Absatz 3.

² Sie umfasst die folgenden Bereiche:

- a. eine praktische und eine theoretische Ausbildung über das allgemeine Verwaltungsverfahren;
- b. eine praktische und eine theoretische Ausbildung, welche die für die Ausübung der Tätigkeit nach Anhang 8 erforderlichen Fachkenntnisse vermittelt; und
- c. eine theoretische Ausbildung in den Bereichen Probenahme, Lebensmittelgesetzgebung, Grundsätze von Qualitätssicherungssystemen, Verfassen von

Kontrollberichten sowie psychologische Aspekte bei der Durchführung von Kontrollen.

³ Zusätzlich ist die Ausbildung nach Artikel 81 Absatz 2 Buchstabe a zu absolvieren.

3. Abschnitt: Prüfung und Fähigkeitszeugnis

Art. 73 Umfang und Durchführung der Prüfung

¹ Die Prüfung für amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten umfasst:

- a. eine mündliche oder schriftliche Prüfung über die Kenntnisse in einem ausgewählten Tätigkeitsbereich; und
- b. eine praktische Prüfung in diesem Tätigkeitsbereich.

² Die Prüfung wird von der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker durchgeführt, die oder der für die Ausbildung der Bewerberin oder des Bewerbers verantwortlich ist.

Art. 74 Anmeldung

Die Bewerberin oder der Bewerber für das Fähigkeitszeugnis meldet sich schriftlich bei der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker an.

Art. 75 Ergebnis

¹ Für die schriftliche oder die mündliche und die praktische Prüfung gibt es je eine Fachnote.

² Die Prüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Durchschnitt der zwei Fachnoten mindestens 4,0 beträgt; und
- b. keine Note unter 3 erteilt wird.

³ Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis in Form einer Verfügung schriftlich mit.

Art. 76 Wiederholung

Wer die Prüfung nicht bestanden hat, kann sie wiederholen.

Art. 77 Fähigkeitszeugnis

¹ Ist die Prüfung bestanden, so stellt die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker das Fähigkeitszeugnis für den geprüften Tätigkeitsbereich aus.

² Amtliche Fachassistentinnen und -assistenten dürfen nur den geprüften Tätigkeitsbereich ausüben und sind nur in diesem Tätigkeitsbereich verfassungsberechtigt.

Art. 78 Meldung an das BLV

Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker meldet dem BLV per jeweils 31. Januar die Personen, die im vergangenen Jahr das Fähigkeitszeugnis erworben haben, und ihren Tätigkeitsbereich.

3. Kapitel Eidgenössisches Diplom für die amtliche Lebensmittelkontrolle**1. Abschnitt: Grundsätze****Art. 79**

¹ Das eidgenössische Diplom für die amtliche Lebensmittelkontrolle (DAL) ist Voraussetzung für die Ausübung der Tätigkeit als Lebensmittelinspektorin oder Lebensmittelinspektor, als Lebensmittelkontrolleurin oder Lebensmittelkontrolleur oder als amtliche Prüfleiterin oder amtlicher Prüfleiter.

² In Ausnahmefällen darf die Tätigkeit als Lebensmittelinspektorin oder Lebensmittelinspektor, als Lebensmittelkontrolleurin oder Lebensmittelkontrolleur oder als amtliche Prüfleiterin oder amtlicher Prüfleiter auch eine Person ausüben, die nicht über ein DAL verfügt, sofern das BLV dem zustimmt und die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Die Person erreicht das ordentliche Pensionsalter in spätestens zehn Jahren.
- b. Die Person ist während der vorangehenden zehn Jahre beruflich im Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung tätig gewesen.

³ Wer das DAL erwerben will, muss:

- a. die Vorbildung nachweisen;
- b. die Ausbildung absolviert haben;
- c. die Diplomprüfung bestehen.

2. Abschnitt: Vorbildung und Ausbildung**Art. 80** Vorbildung

¹ Die Vorbildung besteht aus:

- a. einer abgeschlossenen beruflichen Grundbildung mit dreijähriger Berufserfahrung oder einer höheren Berufsbildung; oder
- b. einem Studienabschluss in einem Bereich nach Artikel 90 Absatz 1.

² In Ausnahmefällen kann der Nachweis der Vorbildung auch anderweitig erbracht werden. Über die Anerkennung entscheidet das BLV auf Antrag der PK.

Art. 81 Ausbildung

¹ Die Ausbildung für das DAL dauert mindestens drei Monate. Sie steht unter der Leitung einer Kantonschemikerin oder eines Kantonschemikers.

² Sie umfasst die folgenden Bereiche:

- a. Grundlagen des Lebensmittelrechts;
- b. Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittel- und Betriebshygiene;
- c. Warenkunde und Lebensmitteltechnologie;
- d. Kennzeichnungen und Anpreisungen von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- e. Beurteilung der Selbstkontrolle unter Einschluss der guten Verfahrenspraxis sowie der HACCP-Grundsätze gemäss *Codex Alimentarius*³³;
- f. Betriebsinspektionen, Schulung für den Aussendienst, amtliche Probenahme;
- g. Grundlagen der Analytik.

³ Die Gebühren für die Ausbildung richten sich nach Anhang 9 Ziffer 4.1.

3. Abschnitt: Prüfung und Diplom**Art. 82** Theoretischer Teil

¹ Der theoretische Teil der Diplomprüfung wird von der PK abgenommen.

² Er erstreckt sich auf die Bereiche nach Artikel 81 Absatz 2 Buchstaben a–e.

³ Die Prüfung erfolgt schriftlich.

⁴ Die Gebühren für die theoretische Diplomprüfung richten sich nach Anhang 9 Ziffer 3.1.1.

Art. 83 Praktischer Teil

¹ Der praktische Teil der Diplomprüfung erstreckt sich auf die Bereiche nach Artikel 81 Absatz 2 Buchstaben e–g und dauert mindestens zwei Stunden.

² Er besteht aus der Inspektion eines Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständebetriebs und einer amtlichen Probennahme.

³ Er wird von der Kantonschemikerin oder dem Kantonschemiker durchgeführt, die oder der für die Ausbildung der Bewerberin oder des Bewerbers verantwortlich ist. Dabei sind allfällige Weisungen der PK zu befolgen. Ein Mitglied der PK begleitet die Prüfung.

³³ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/all-standards/en/> : CAC/RCP1-1969, General Principles of Food Hygiene, zuletzt geändert 2003

⁴ Die Gebühren für die praktische Diplomprüfung richten sich nach Anhang 9 Ziffer 3.1.2.

Art. 84 Anmeldung und Zulassung

¹ Die Bewerberin oder der Bewerber für die Diplomprüfung meldet sich schriftlich beim BLV an.

² Der Anmeldung sind beizulegen:

- a. ein Lebenslauf mit einer Beschreibung der Ausbildung und des beruflichen Werdegangs;
- b. die Nachweise über die Vor- und die Ausbildung.

³ Das BLV entscheidet auf Antrag der PK über die Zulassung zur Prüfung.

⁴ Die Prüfungsgebühr nach Anhang 9 Ziffer 3.1 muss vor der Prüfung bezahlt werden.

Art. 85 Ergebnis

¹ Für jeden Prüfungsbereich nach den Artikeln 82 und 83 gibt es eine Fachnote.

² Aus den Fachnoten wird für den theoretischen und für den praktischen Teil je eine Durchschnittsnote berechnet.

³ Die Leistungen werden nach folgender Notenskala bewertet:

- 6 = sehr gut
- 5 = gut
- 4 = genügend
- 3 = ungenügend
- 2 = schlecht
- 1 = sehr schlecht.

⁴ Halbe Noten sind zulässig.

⁵ Die Kantonschemikerin oder der Kantonschemiker meldet die einzelnen Fachnoten des praktischen Teils der Prüfung umgehend dem Sekretariat.

⁶ Die Diplomprüfung ist bestanden, wenn:

- a. im theoretischen und im praktischen Teil je ein Notendurchschnitt von mindestens 4,0 erreicht wird; und
- b. keine Note unter 3 erteilt wird.

⁷ Das BLV teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis in Form einer Verfügung schriftlich mit.

Art. 86 Unlauterkeit

¹ Bewerberinnen oder Bewerber, die die Zulassung zur Diplomprüfung durch unrichtige oder unvollständige Angaben erwirkt oder bei der Diplomprüfung unzulässige Mittel verwendet haben, können vom BLV auf Antrag der PK provisorisch oder definitiv ausgeschlossen werden.

² Bei provisorisch ausgeschlossenen Bewerberinnen und Bewerbern gilt die Prüfung als nicht bestanden.

Art. 87 Wiederholung

¹ Wer den theoretischen oder den praktischen Teil der Diplomprüfung nicht bestanden hat, kann ihn wiederholen.

² Für die Wiederholung ist die Prüfungsgebühr nochmals zu entrichten.

Art. 88 Diplom

¹ Ist die Diplomprüfung bestanden, so stellt das BLV das Diplom aus.

² Die Gebühren für die Ausstellung des Diploms richten sich nach Anhang 9 Ziffer 3.1.2.

4. Kapitel: Eidgenössisches Diplom für die leitende amtliche Lebensmittelkontrolle

1. Abschnitt: Grundsätze

Art. 89

¹ Wer das eidgenössische Diplom für die leitende amtliche Lebensmittelkontrolle (DLAL) erwerben will, muss:

- a. im Besitz des DAL sein;
- b. die theoretische Vorbildung nachweisen;
- c. die erforderliche Ausbildung absolviert haben; und
- d. die Diplomprüfung bestehen.

² Die Tätigkeit als Kantonschemikerin oder Kantonschemiker setzt voraus:

- a. den Erwerb des DLAL;
- b. ein Masterdiplom in einem der in Artikel 90 Absatz 1 Buchstabe a aufgeführten Bereiche oder ein Diplom nach Artikel 90 Absatz 1 Buchstabe b.

³ Die Tätigkeit als stellvertretende Kantonschemikerin oder stellvertretender Kantonschemiker setzt den Erwerb des DLAL voraus.

2. Abschnitt: Vorbildung und Ausbildung

Art. 90 Theoretische Vorbildung

¹ Der Nachweis der theoretischen Vorbildung kann erbracht werden durch:

- a. ein Bachelor of Science im naturwissenschaftlichen Bereich; oder
- b. ein Diplom nach dem Medizinalberufegesetz vom 23. Juni 2006³⁴.

² Das Diplom nach Absatz 1 Buchstabe a muss von einer Hochschule nach Artikel 2 Absatz 2 des Hochschulförderungs- und -koordinationsgesetzes vom 30. September 2011³⁵ oder von einer staatlich anerkannten oder akkreditierten ausländischen Hochschule stammen.

³ In Ausnahmefällen kann der Nachweis der theoretischen Vorbildung auch durch andere Bachelor-Studienabschlüsse erbracht werden. Über die Anerkennung entscheidet das BLV auf Antrag der PK.

Art. 91 Ausbildung und erforderliche Berufserfahrung

¹ Die Ausbildung für das DLAL umfasst die folgenden Bereiche:

- a. Bewertung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- b. Risikoanalyse in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- c. in der Schweiz und international anwendbares Recht in den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände;
- d. Trinkwasserversorgung.

² Die Gebühren für die Ausbildung richten sich nach Anhang 9 Ziffer 4.2.

³ Die Bewerberin oder der Bewerber muss weiter eine mindestens zweijährige Berufserfahrung vorweisen:

- a. in einem Betrieb der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeherstellung;
- b. in der Lebensmittel- oder Gebrauchsgegenständeuntersuchung;
- c. in einer auf dem Gebiet der Lebensmittel und Gebrauchsgenstände tätigen Bundesbehörde; oder
- d. im Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung.

⁴ In Ausnahmefällen kann der Nachweis der erforderlichen Berufserfahrung anders erbracht werden. Über die Anerkennung entscheidet das BLV auf Antrag der PK.

3. Abschnitt: Prüfung und Diplom

Art. 92 Theoretischer Teil

¹ Der theoretische Teil der Diplomprüfung wird von der PK abgenommen oder an die Ausbildungsleiter der Bereiche nach Artikel 91 Absatz 1 delegiert.

² Er erstreckt sich auf die Bereiche nach Artikel 91 Absatz 1.

³⁴ SR 811.11

³⁵ SR 414.20

³ Er erfolgt:

- a. in den Bereichen nach Artikel 91 Absatz 1 Buchstaben b-d schriftlich oder mündlich mit einem Prüfungs- oder Leistungsnachweis;
- b. im Bereich von Artikel 91 Absatz 1 Buchstabe a mit einem Testat.

Art. 93 Praktischer Teil

¹ Der praktische Teil der Diplomprüfung wird von der PK abgenommen. Die PK kann die Abnahme an einen Kantonschemiker oder eine Kantonschemikerin delegieren.

² Der praktische Teil umfasst je mindestens eine Aufgabe zu den folgenden Themen:

- a. lebensmittelrechtliche Beurteilung eines Lebensmittels;
- b. lebensmittelrechtliche Beurteilung eines Gebrauchsgegenstands;
- c. Trinkwasserversorgung;
- d. Kennzeichnung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen;
- e. Verfügung von Massnahmen aufgrund von Inspektionsergebnissen;
- f. Verfassen einer Strafanzeige.

Art. 94 Anmeldung und Zulassung

¹ Die Bewerberin oder der Bewerber für die Diplomprüfung meldet sich schriftlich beim BLV an.

² Der Anmeldung sind beizulegen:

- a. ein Lebenslauf mit einer Beschreibung der Ausbildung und des beruflichen Werdegangs;
- b. die Nachweise über das DAL sowie über die theoretische Vorbildung und die Ausbildung.

³ Das BLV entscheidet auf Antrag der PK über die Zulassung zur Prüfung.

⁴ Die Prüfungsgebühr nach Anhang 9 Ziffer 3.2 muss vor der Prüfung bezahlt werden.

Art. 95 Ergebnis

¹ Die Prüfungsbereiche nach Artikel 91 Absatz 2 Buchstaben b-d werden einzeln mit «bestanden/ nicht bestanden» bewertet.

² Der praktische Teil der Diplomprüfung nach Artikel 93 wird als Ganzes mit «bestanden/nicht bestanden» bewertet.

³ Die Diplomprüfung ist bestanden, wenn alle theoretischen Fachgebiete und der praktische Teil bestanden sind.

⁴ Das BLV teilt der Bewerberin oder dem Bewerber das Ergebnis in Form einer Verfügung schriftlich mit.

Art. 96 Unlauterkeit und Wiederholung

Für die Unlauterkeit und für die Wiederholung der Prüfung gelten die Artikel 86 und 87.

Art. 97 Diplom

¹ Ist die Diplomprüfung bestanden, so stellt das BLV das Diplom aus.

² Die Gebühr für die Ausstellung des Diploms richtet sich nach Anhang 9 Ziffer 3.2.2.

Art. 98 Kantonschemikerin oder Kantonschemiker ohne DLAL

¹ Wer vom Kanton als Kantonschemikerin oder Kantonschemiker oder dessen Stellvertreterin oder Stellvertreter gewählt wird und noch nicht im Besitz des DLAL ist, muss:

- a. über die theoretische Vorbildung nach Artikel 90 Absatz 1 verfügen;
- b. das DLAL bis spätestens zwei Jahren nach Amtsantritt erwerben.

² Kantonschemikerinnen oder Kantonschemiker, die gemäss Absatz 1 eingestellt worden sind, dürfen bis zum Erhalt des Diploms keine Ausbildung gemäss Artikel 70 leiten.

5. Titel: Bearbeitung von Vollzugsdaten**1. Kapitel: Personendaten****1. Abschnitt: Art und Form der Bearbeitung****Art. 99** Art der bearbeiteten Personendaten

¹ Die Bundesbehörden und die kantonalen Vollzugsbehörden sowie Dritte nach den Artikeln 55 und 60 LMG sind befugt, die Personendaten zu bearbeiten, die sie benötigen, um die ihnen durch die Lebensmittelgesetzgebung auferlegten Aufgaben zu erfüllen.

² Die kantonalen Vollzugsbehörden bearbeiten Personendaten, die:

- a. bei Kontrollen von Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetrieben erhoben werden;
- b. von einer anderen Vollzugsbehörde an sie weitergegeben werden.

³ Die EZV bearbeitet die Personendaten, die sie für die Kontrolle der Ein-, Durch- und Ausfuhr von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen benötigt.

⁴ Das BLV bearbeitet die Personendaten, die es zur Erfüllung seiner Aufgaben in den Bereichen Koordination, Vollzug, Bewilligungserteilung, Risikoanalyse und Bevölkerungsinformation sowie zur Bewältigung von Notsituationen und Krisen benötigt.

⁵ Dritte bearbeiten die Personendaten, die sie für ihre Tätigkeit in Zusammenhang mit Zertifizierungsverfahren, mit deren Kontrolle und mit den nach Artikel 55 LMG übertragenen Aufgaben benötigen.

Art. 100 Form der Bearbeitung

¹ Die Personendaten werden in gesicherten Datensammlungen aufbewahrt. Handelt es sich um elektronische Datensammlungen, so werden individuelle Zugriffsrechte erteilt.

² Die Personendaten werden anonymisiert, sofern die Erfüllung der in der Lebensmittelgesetzgebung festgelegten Aufgaben dadurch nicht behindert wird.

³ Daten über administrative und strafrechtliche Verfolgungen und Sanktionen werden vertraulich behandelt; vorbehalten sind Fälle, in denen eine gesetzliche Grundlage ihre Bekanntgabe fordert.

⁴ Die Bundesbehörden, die kantonalen Vollzugsbehörden und die Dritten erlassen interne Reglemente über die Form der Datenbearbeitung.

2. Abschnitt: Datenaustausch

Art. 101 Allgemeine Bestimmungen

¹ Die Bundesbehörden, die kantonalen Vollzugsbehörden und die Dritten tauschen Personendaten in den nach den Artikeln 102–106 und 108 ausdrücklich vorgesehenen Fällen aus.

² Die Daten werden auf geeigneten Datenträgern ausgetauscht, die die Datensicherheit gewährleisten.

³ Das EDI kann vorsehen, dass die Datenbearbeitung in einem vom BLV vorgegebenen Informationssystem stattfindet und die Datenübermittlung ausschliesslich über vom BLV verwaltete Schnittstellen erfolgt.

⁴ Enthält ein Dokument mehrere Personendaten, so werden diejenigen Daten, die für die Empfängerin oder den Empfänger nicht unbedingt erforderlich sind, gelöscht oder unlesbar gemacht.

Art. 102 Datenaustausch zwischen den Kantonen

Die kantonalen Vollzugsbehörden tauschen Personendaten aus, wenn sie feststellen, oder Grund zur Annahme haben, dass:

- a. ein Produkt, das nicht den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung entspricht, durch einen Betrieb in einem anderen Kanton in Verkehr gebracht wurde; oder
- b. ein Betrieb in einem anderen Kanton die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung nicht einhält.

Art. 103 Datenaustausch zwischen dem Bund und den Kantonen

¹ Das BLV, die EZV und die kantonalen Vollzugsbehörden tauschen Personendaten aus:

- a. zur Bewältigung von Krisensituationen;
- b. bei Gefahr im Verzug;
- c. zur Koordination des Vollzugs;
- d. im Zusammenhang mit den verstärkten Kontrollen nach dem 4. Kapitel.

² Zur Umsetzung der Ziele nach Artikel 1 LMG melden die kantonalen Vollzugsbehörden dem Bundesamt für Landwirtschaft die Täuschungsfälle betreffend die Produkte nach den Artikeln 14–16b des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998³⁶ (LwG) und betreffend die Bezeichnungen von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die nach einem völkerrechtlichen Vertrag mit der Schweiz geschützt sind.

³ Das BLV regelt die Anforderungen an die Daten und an die technischen Aspekte der Datenübermittlung.

Art. 104 Datenaustausch innerhalb des Bundes

Die Bundesbehörden tauschen Personendaten aus:

- a. um Krisen zu bewältigen;
- b. bei Gefahr im Verzug;
- c. wenn sie feststellen oder Grund zur Annahme haben, dass ein Produkt nicht den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung entspricht;
- d. wenn sie feststellen oder Grund zur Annahme haben, dass ein Betrieb die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung nicht einhält;
- e. um die verstärkten Kontrollen nach den Artikeln 37–44 an der Grenze zu koordinieren.

Art. 105 Datenaustausch mit Dritten

Im Rahmen von Kontroll- oder Zertifizierungsverfahren oder deren Kontrolle sowie der Übertragung von Aufgaben nach Artikel 55 LMG tauschen die Bundesbehörden, die kantonalen Vollzugsbehörden und die Dritten zwecks Koordination des Lebensmittelvollzugs Personendaten aus, wenn sie feststellen oder Grund zur Annahme haben, dass:

- a. ein Produkt nicht den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung entspricht;
- b. ein Betrieb die Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung nicht einhält;

- c. eine Bezeichnung nach den Artikeln 14–16a und 63 LwG³⁷ oder eine Bezeichnung betreffend landwirtschaftliche Erzeugnisse, die nach einem völkerrechtlichen Vertrag mit der Schweiz geschützt ist, die Anforderungen nach den entsprechenden Verordnungen oder dem entsprechenden völkerrechtlichen Vertrag nicht entspricht.

Art. 106 Internationaler Austausch von Personendaten

¹ Das BLV tauscht mit den zuständigen Behörden von anderen Ländern oder internationalen Organisationen nur dann Personendaten aus, wenn dies erforderlich ist:

- a. aufgrund eines völkerrechtlichen Vertrages;
- b. zur Bewältigung von Krisensituationen;
- c. wenn Gefahr im Verzug ist;
- d. wenn es feststellt oder Grund zur Annahme hat, dass ein Produkt nicht den Anforderungen der Lebensmittelgesetzgebung entspricht.

² Es kann sich für die Bearbeitung der ausgetauschten Personendaten an ausländischen Informationssystemen beteiligen oder sein eigenes Informationssystem erstellen.

³ Die Vollzugsbehörden geben die erforderlichen Daten in einer für das Informationssystem geeigneten Form an das BLV weiter.

3. Abschnitt: Aufbewahrung, Archivierung und Vernichtung

Art. 107

¹ Die Bundesbehörden und die kantonalen Vollzugsbehörden sowie die Dritten bewahren die Personendaten nach ihrer Erhebung während mindestens fünf Jahren auf.

² Die Personendaten werden nach zehn Jahren vernichtet, sofern sie nicht mehr zur Erfüllung der gesetzlichen Aufgaben benötigt werden. In jedem Fall werden sie spätestens dreissig Jahre nach ihrer Erhebung vernichtet oder anonymisiert.

³ Das Archivierungsgesetz vom 26. Juni 1998³⁸ sowie die kantonalen Gesetzgebungen über die Archivierung bleiben vorbehalten.

³⁷ SR 910.1

³⁸ SR 152.1

2. Kapitel: Bearbeitung von Daten zu Risikoanalysezwecken

Art. 108 Art der bearbeiteten Daten

¹ Die Bundesbehörden, die kantonalen Vollzugsbehörden und die Dritten bearbeiten anonymisierte Daten zu Risikoanalysezwecken.

² Die zu Risikoanalysezwecken bearbeiteten Daten beinhalten insbesondere die Daten:

- a. der Inspektionen in den Betrieben;
- b. der verstärkten Kontrollen;
- c. der amtlichen Probeuntersuchungen;
- d. für die Erstellung des Jahresberichtes zum nationalen Kontrollplan;
- e. die für die Einhaltung der Anforderungen der völkerrechtlichen Verträge benötigt werden.

Art. 109 Datenaustausch

¹ Die Bundesbehörden und die kantonalen Vollzugsbehörden sowie die Dritten geben ihre Daten gemäss den Weisungen des BLV weiter.

² Die Daten werden auf geeigneten Datenträgern ausgetauscht, die die Datensicherheit gewährleisten.

³ Das EDI kann vorsehen, dass die Datenbearbeitung ausschliesslich in einem vom BLV vorgegebenen Informationssystem stattfindet und die Datenübermittlung ausschliesslich über vom BLV verwaltete Schnittstellen erfolgt.

Art. 110 Aufbewahrung

Die zu Risikoanalysezwecken bearbeiteten anonymisierten Daten dürfen während unbeschränkter Zeit aufbewahrt werden.

6. Titel: Gebühren und weitere Vollzugsbestimmungen

1. Kapitel: Gebühren

1. Abschnitt: Gebühren der Bundesbehörden

Art. 111 Gebührenpflicht

¹ Wer eine amtliche Kontrolle, eine Verfügung oder eine Dienstleistung einer Bundesbehörde veranlasst, muss eine Gebühr bezahlen. Auslagen werden gesondert berechnet.

² Die Bundesbehörden erheben für amtliche Kontrollen nur insoweit Gebühren, als diese zu Beanstandungen geführt haben.

³ Die Bundesbehörden sowie die Behörden der Kantone und der Gemeinden, sofern sie Gegenrecht halten, müssen keine Gebühren bezahlen, wenn sie Dienstleistungen für sich selbst in Anspruch nehmen.

⁴ Soweit die vorliegende Verordnung keine besondere Regelung enthält, gelten die Bestimmungen der Allgemeinen Gebührenverordnung vom 8. September 2004³⁹.

Art. 112 Gebührenbemessung

¹ Die Gebühren für amtliche Kontrollen und Dienstleistungen werden nach den festen Gebührenansätzen oder nach Aufwand innerhalb der Gebührenrahmen nach Anhang 9 bemessen.

² Die Gebühren für amtliche Kontrollen und Dienstleistungen, für die in Anhang 9 kein Ansatz oder Rahmen besteht, werden nach Aufwand berechnet. Der Stundenansatz darf 300 Franken nicht überschreiten. Ein Aufwand von weniger als einer Stunde wird nicht in Rechnung gestellt.

³ Für Dienstleistungen, die auf Ersuchen hin dringlich oder ausserhalb der normalen Arbeitszeit verrichtet werden, können Zuschläge bis zu 50 Prozent der ordentlichen Gebühr erhoben werden.

Art. 113 Gebühren für verstärkte Kontrollen

¹ Bei verstärkten Kontrollen nach Artikel 36 werden Gebühren nach Anhang 9 erhoben.

² Für die Berechnung der Gebühren gilt Artikel 114 Absätze 1 und 2.

Art. 114 Auslagen

Als Auslagen gelten die Kosten, die für die einzelnen Kontrollen oder Dienstleistungen zusätzlich anfallen. Es sind dies über die Kosten nach Artikel 6 Absatz 2 der Allgemeinen Gebührenverordnung vom 8. September 2004⁴⁰ hinaus namentlich:

- a. Honorare nach den Artikeln 8/-8t RVOV⁴¹;
- b. Kosten, die durch Beweiserhebung oder besondere Prüfungen verursacht werden.

Art. 115 Inkasso

Gebühren bis zu 200 Franken können zum Voraus oder per Nachnahme erhoben werden.

³⁹ SR 172.041.1

⁴⁰ SR 172.041.1

⁴¹ SR 172.010.1

2. Abschnitt: Gebühren der Kantone

Art. 116

¹ Die Kantone erheben für amtliche Kontrollen Gebühren, insoweit sie zu Beanstandungen geführt haben; vorbehalten bleibt Artikel 119.

² Sie erheben Gebühren bis zu folgenden Höchstbeträgen:

- a. für Probenahmen: höchstens 200 Franken pro Probenahme;
- b. für Inspektionen: höchstens 4000 Franken pro Inspektion;
- c. für Probenuntersuchungen: höchstens 6000 Franken pro Probe.

³ Bei der Festsetzung der einzelnen Gebühren ist dem Aufwand an Zeit, eingesetzten Apparaten und Material Rechnung zu tragen.

⁴ In besonders leichten Fällen von Beanstandungen wird auf das Erheben der Gebühr verzichtet.

⁵ Die Kantone erheben für die amtliche Kontrolle von Zerlegebetrieben, die einer Bewilligung nach Artikel 21 LGV⁴² bedürfen, Gebühren. Diese werden nach dem Grundsatz von Absatz 3 bemessen.

⁶ Für besondere Dienstleistungen und Kontrollen, die auf Antrag durchgeführt werden und die mit einem Aufwand verbunden sind, der über die übliche Kontrolltätigkeit hinausgeht, werden die Gebühren nach dem Grundsatz von Absatz 3 bemessen.

⁷ Der Stundenansatz bestimmt sich nach kantonalem Recht.

⁸ Auslagen können gesondert verrechnet werden.

Art. 117 Gebühren für verstärkte Kontrollen

¹ Für verstärkte Kontrollen nach Artikel 36 werden die Gebühren bei den für die Waren verantwortlichen Lebensmittelbetrieben erhoben.

² Für die Berechnung der Gebühren gilt Artikel 114 Absätze 1 und 2.

2. Kapitel: Bewilligung von Prüfungen durch ausländische Behörden

Art. 118

Das BLV ist die zuständige Behörde für die Erteilung von Bewilligungen an ausländische Behörden, die einen Schweizer Betrieb, der Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände in ihr Land ausführt, kontrollieren wollen.

⁴² SR 817.02

3. Kapitel: Nachführen der Anhänge

Art. 119

¹ Das BLV passt die Anhänge dieser Verordnung dem Stand von Wissenschaft und Technik, dem Recht der wichtigsten Handelspartner der Schweiz und aufgrund den internationalen Warenströmen an.

² Es kann bei diesen Nachführungen Übergangsbestimmungen festlegen.

7. Titel: Schlussbestimmungen

Art. 120 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung vom 16. Dezember 2016⁴³ über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung wird aufgehoben.

Art. 121 Änderung eines anderen Erlasses

Die Regierungs- und Verwaltungsorganisationsverordnung vom 25. November 1998⁴⁴ wird wie folgt geändert

Anhang 2 Ziff. 1.2

Folgende Kommissionen werden gestrichen:

EDI Prüfungskommission für das Lebensmittelchemikerdiplom
 Prüfungskommission für das Lebensmittelinspektorendiplom
 Prüfungskommission für das Lebensmittelkontrollereyndiplom

Folgende Kommission wird neu aufgenommen:

EDI Prüfungskommission für die amtliche Lebensmittelkontrolle

Art. 122 Übergangsbestimmungen

¹ Das Eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom ist dem DLAL, das Eidgenössische Lebensmittelinspektorendiplom und das Eidgenössische Lebensmittelkontrollereyndiplom sind dem DAL gleichgestellt.

² Wer die Ausbildung als Lebensmittelchemikerin, Lebensmittelchemiker, Lebensmittelinspektorin oder Lebensmittelinspektor vor dem 1. Mai 2020 begonnen hat,

⁴³ AS ...

⁴⁴ SR 172.010.1

kann sie noch bis zum 31. Dezember 2025 nach bisherigem Recht fortsetzen und abschliessen.

³ Wer die Ausbildung als Lebensmittelkontrolleurin oder Lebensmittelkontrolleur vor dem 1. Mai 2020 begonnen hat, kann sie noch bis zum 31. Dezember 2020 nach bisherigem Recht fortsetzen und abschliessen.

Art. 123 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr

Anhang 1

(Art. 37 Abs. 1, 3 Bst. b, und 6)

Liste der Lebensmittel nicht tierischer Herkunft mit ihrem Ursprungsland, für die verstärkte Kontrollen nach Artikel 37 gelten

1	2	3	4	5
Lebensmittel	HS-Code	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenuntersuchungen und Nämlichkeitskontrollen (%)
Spargelbohnen (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (frisch, gekühlt oder gefroren)	ex 0708.20 ex 0710.22	Kambodscha (KH)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	50
Auberginen/Melanzani (frisch, gekühlt oder gefroren)	0709.30 ex 0710.80			
Chinesischer Sellerie (<i>Apium graveolens</i>) frisch oder gekühlt	ex 0709.40	Kambodscha (KH)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	50
<i>Brassica oleracea</i> (sonstige genießbare Kohlar-ten der Gattung <i>Brassica</i> , «Chinesischer Brokkoli») (frisch oder gekühlt)	ex 0704.90	China (CN)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	50
Tee, auch aromatisiert	0902	China	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	10
Spargelbohnen (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (frisch, gekühlt oder gefroren)	ex 0708.20 ex 0710.22	Dominikanische Republik (DO)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	20
Paprika (Gemüsepaprika und andere Sorten) (<i>Capsicum</i> spp.) (frisch, gekühlt oder gefroren)	0709.60 0710.80 ex 0709.60 ex 0710.80			
Erdbeeren (frisch oder gekühlt)	0810.10	Ägypten (EG)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	10
Paprika (Gemüsepaprika und andere Sorten) (<i>Capsicum</i> spp.) (frisch, gekühlt oder gefroren)	0709.60 0710.80 ex 0709.60 ex 0710.80	Ägypten (EG)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	10

1	2	3	4	5
Lebensmittel	HS-Code	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenuntersuchungen und Nämlichkeitskontrollen (%)
Erdnüsse (in der Schale oder geschält)	1202.41 1202.42	Gambia (GM)	Aflatoxine	50
Erdnussbutter	2008.11			
Erdnüsse (in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht)	2008.11			
Haselnüsse (in der Schale oder geschält)	0802.21 0802.22	Georgien (GE)	Aflatoxine	20
Palmöl	1511.10 1511.90	Ghana (GH)	Sudanfarbstoffe	50
Sesamsamen (frisch oder gekühlt)	1207.40	Indien (IN)	Salmonellen	20
Enzyme; zubereitete Enzyme	3507	Indien (IN)	Chloramphenicol	50
Erbsen (mit Hülsen, frisch oder gekühlt)	ex 0708.10	Kenia (KE)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	10
Erdnüsse (in der Schale oder geschält)	1202.41 1202.42	Madagaskar (MG)	Aflatoxine	50
Erdnussbutter	2008.11			
Erdnüsse (in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht)	2008.11			
Himbeeren (gefroren)	0811.20 ex 0811.20	Serbien (RS)	Norovirus	10
Wassermelonkerne (<i>Egusi</i> , <i>Citrullus</i> spp.) und daraus hergestellte Erzeugnisse	ex 1207.70 ex 1106.30 ex 2008.99	Sierra Leone (SL)	Aflatoxine	50
Erdnüsse (in der Schale oder geschält)	1202.41 1202.42	Sudan (SD)	Aflatoxine	50
Erdnussbutter	2008.11			
Erdnüsse (in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht)	2008.11			
Paprika (ausser Gemüsepaprika) (<i>Capsicum</i> spp.) (frisch oder gekühlt)	ex 0709.60	Thailand (TH)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	10
Spargelbohnen (<i>Vigna unguiculata</i> spp. <i>sesquipedalis</i>) (frisch, gekühlt oder gefroren)	ex 0708.20 ex 0710.22	Thailand	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	20
Auberginen/Melanzani (frisch, gekühlt oder gefroren)	0709.30 ex 0710.80			

1	2	3	4	5
Lebensmittel	HS-Code	Ursprungsland	Risiko	Häufigkeit von Warenuntersuchungen und Nämlichkeitskontrollen (%)
Aprikosen (getrocknet)	0813.10	Türkei (TR)	Sulfite	10
Aprikosen (in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht)	2008.50			
Zitronen (<i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i>) (frisch, gekühlt oder gefroren)	0805.50	Türkei (TR)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	10
Gemüsepaprika (<i>Capsicum annuum</i>)	0709.60 0710.80	Türkei (TR)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	10
Weinblätter (Traubenblätter)	ex 2008.99	Türkei (TR)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	50
Pistazien (in der Schale oder geschält)	0802.51 0802.52	Vereinigte Staaten (US)	Aflatoxine	20
Aprikosen (getrocknet)	0813.10	Usbekistan (UZ)	Sulfite	50
Aprikosen (in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht)	2008.50			
Korianderblätter	ex 0709.99	Vietnam (VN)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	50
Basilikum (<i>Ocimum basilicum</i>) und indisches Basilikum (<i>Ocimum tenuiflorum</i>)	ex 1211.90 ex 2008.99			
Minze	ex 1211.90 ex 2008.99			
Petersilie	ex 0709.99			
Okra (frisch oder gekühlt)	ex 0709.99	Vietnam (VN)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	50
Paprika (ausser Gemüsepaprika) (<i>Capsicum</i> spp.) (frisch oder gekühlt)	ex 0709.60			
Pitahaya (Drachenf Frucht) (frisch oder gekühlt)	ex 0810.90	Vietnam (VN)	Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln	20

Anhang 2
(Art. 37 Abs. 1, 3 Bst. b und 4-6)

Liste der Lebensmittel nicht tierischer Herkunft mit ihrem Ursprungsland, für die wegen des Risikos einer Aflatoxin-Kontamination für die Einfuhr die verstärkten Kontrollen nach Artikel 37 gelten

Lebensmittel	HS-Code	Ursprungsland	Häufigkeit von Warenuntersuchungen und Nämlichkeitskontrollen (%)
Paranüsse in der Schale	0801.21	Brasilien (BR)	Zufallsproben
Mischungen von getrockneten Früchten oder von Schalenfrüchten, die Paranüsse in der Schale enthalten	ex 0813.50		
Erdnüsse (ungeschält)	1202.41	China (CN)	20
Erdnüsse (geschält)	1202.42		
Erdnussbutter	2008.11		
Erdnüsse (in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht)	2008.11 2008.11 2008.11		
Erdnüsse (ungeschält)	1202.41	Ägypten (EG)	20
Erdnüsse (geschält)	1202.42		
Erdnussbutter	2008.11		
Erdnüsse (in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht)	2008.11 2008.11 2008.11		
Pistazien (in der Schale)	0802.51	Iran (IR)	50
Pistazien (ohne Schale)	0802.52		
Mischungen von getrockneten Früchten oder von Schalenfrüchten, die Pistazien enthalten	ex 0813.50		
Pistazienpaste	ex 2007.10 oder 2007.99		
Pistazien (zubereitet oder haltbar gemacht) einschliesslich Mischungen	2008.19 2008.19 ex 2008		
Mehl, Griess und Pulver von Pistazien	ex 1106.30		

Lebensmittel	HS-Code	Ursprungsland	Häufigkeit von Warenuntersuchungen und Nämlichkeitskontrollen (%)
Feigen (getrocknet)	0804.20	Türkei (TR)	20
Nuss- oder Trockenfrüchtemischungen, die Feigen enthalten	ex 0813.50		
Feigenpaste	ex 2007.10 oder 2007.99		
Mischungen von getrockneten Früchten oder von Schalenfrüchten, die Feigen enthalten	ex 2007.10 oder 2007.99		
Feigen (zubereitet oder haltbar gemacht) einschliesslich Mischungen	ex 2008.99 ex 2008.97		
Haselnüsse (<i>Corylus</i> sp.) (in der Schale)	0802.21	Zufallsproben	
Haselnüsse (<i>Corylus</i> sp.) (ohne Schale)	0802.22		
Mischungen von getrockneten Früchten oder von Schalenfrüchten, die Haselnüsse enthalten	ex 0813.50		
Haselnusspaste	ex 2007.10 oder 2007.99		
Haselnüsse (zubereitet oder haltbar gemacht) einschliesslich Mischungen	ex 2008.19 ex 2008.97		
Mehl, Griess und Pulver von Haselnüssen	ex 1106.30		
Haselnüsse (in Stücke oder Scheiben geschnitten und zerkleinert)	ex 0802.22; 2008.19		
Haselnussöl	ex 1515.90		
Pistazien (in der Schale)	0802.51	50	
Pistazien (ohne Schale)	0802.52		
Mischungen von getrockneten Früchten oder von Schalenfrüchten, die Pistazien enthaltend	ex 0813.50		
Pistazienpaste	ex 2007.10 oder 2007.99		
Pistazien (zubereitet oder haltbar gemacht) einschliesslich Mischungen	2008.19 2008.19 ex 2008.97		
Mehl, Griess und Pulver von Pistazien	ex 1106.30		
Erdnüsse (ungeschält)	1202.41	Ghana (GH)	50
Erdnüsse, geschält	1202.42		
Ernussbutter	2008.11		
Erdnüsse, in anderer Weise zubereitet oder haltbar gemacht	2008.11 2008.11 2008.11		

Lebensmittel	HS-Code	Ursprungsland	Häufigkeit von Warenuntersuchun- gen und Nämlich- keitskontrollen (%)
Erdnüsse (ungeschält)	1202.41	Indien (IN)	20
Erdnüsse (geschält)	1202.42		
Erdnussbutter	2008.11		
Erdnüsse (in anderer Weise zubereitet o- der haltbar gemacht)	2008.11 2008.11 2008.11		
Wassermelonkerne (<i>Egus- i, Citrullus lanatus</i>) und daraus hergestellte Erzeugnisse	ex 1207.70 ex 1106.30 ex 2008.99	Nigeria (NG)	50
Erdnüsse (in der Schale)	1202.41	Brasilien (BR)	10
Erdnüsse (geschält)	1202.42		
Erdnussbutter	2008.11		
Erdnüsse (in anderer Weise zubereitet o- der haltbar gemacht)	2008.11		
<i>Capsicum annuum</i> (ganz, gemahlen o- der sonst zerkleinert)	0904.21	Indien (IN)	20
Früchte der Gattung <i>Capsicum</i> (getrock- net, ganz), ausgenommen Gemüsepaprika (<i>Capsicum annuum</i>)	ex 0904.22 0904.21		
Muskatnuss (<i>Myristica fragrans</i>)	0908.11 0908.12		
Muskatnuss (<i>Myristica fragrans</i>)	0908.11 0908.12	Indonesien (ID)	20

Anhang 3
(Art. 37 Abs. 1)

Grenzkontrollstellen für verstärkte amtliche Kontrollen

1. Flughafen Zürich
2. Flughafen Genf

ENTWURF

Anhang 4
(Art. 48 Abs. 1)

Methoden für die amtlichen Probenahmen, Laboranalysen, -tests und -diagnosen

Analyt (e)	Produkt	Methode
Nitrat	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 ⁴⁵
Mykotoxine	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhänge I und II der Verordnung (EG) 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 ⁴⁶
Arsen (anorganisch), Blei, Cadmium, Quecksilber und Zinn (anorganisch)	Alle Lebensmittel	gemäss Anhang der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 ⁴⁷
3-Monochlorpropan-1,2-diol und Glycidylfettsäureester	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 ⁴⁸

⁴⁵ Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln, ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 25.

⁴⁶ Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln, L 70 vom 9.3.2006, S. 12, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 519/2014 der Kommission vom 16. Mai 2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 hinsichtlich der Probenahmeverfahren für grosse Partien, Gewürze und Nahrungsergänzungsmittel, der Leistungskriterien für die Bestimmung von T-2-Toxin, HT-2-Toxin und Citrinin sowie der Screening-Methoden für die Analyse, ABl. L 147 vom 17.5.2014, S. 29.

⁴⁷ Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahme- und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Spurenelementen und Prozesskontaminanten in Lebensmitteln, ABl. L 88 vom 29.3.2007, S. 29, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) 2016/582 der Kommission vom 15. April 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 hinsichtlich der Analyse auf anorganisches Arsen, Blei und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe sowie hinsichtlich bestimmter Leistungskriterien für die Analyse, ABl. L 101 vom 16.4.2016, S. 3.

⁴⁸ Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln, ABl. L 88 vom 29.3.2007, S. 29-38

Analyt (e)	Produkt	Methode
Dioxine und PCB	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhänge I-IV der Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 5. April 2017 ⁴⁹
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang der Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 ⁵⁰
Erucasäure	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang der Verordnung (EU) 2015/705 der Kommission vom 30. April 2015 ⁵¹
Atropin und Scopolamin	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang I Teil J der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 ⁵²
Mikrobielle Toxine gemäss Anhang 9 der VHK	Alle Lebensmittel	Gemäss Anhang III der Verordnung (EU) 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 ⁵³

- ⁴⁹ Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 5. April 2017 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 589/2014, ABl. L 92 vom 6.4.2017, S. 9.
- ⁵⁰ Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Gehalts an Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganischem Zinn, 3-MCPD und Benzo(a)pyren in Lebensmitteln, ABl. L 88 vom 29.3.2007, S. 29-38
- ⁵¹ Verordnung (EU) 2015/705 der Kommission vom 30. April 2015 zur Festlegung von Probenahmeverfahren und Leistungskriterien für die Analysemethoden, die für die amtliche Kontrolle des Erucasäuregehalts in Lebensmitteln verwendet werden, und zur Aufhebung der Richtlinie 80/891/EWG der Kommission, ABl. L 113 vom 1.5.2015, S. 29
- ⁵² Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln, ABl. L 70 vom 9.3.2006, S. 12-34
- ⁵³ Verordnung (EU) 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2017/1980 der Kommission vom 31. Oktober 2017 zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich des Verfahrens zum Nachweis von PSP (Paralytic Shellfish Poison), ABl. L 285 vom 1.11.2017, S. 8.

Analyt (e)	Produkt	Methode
Verschiedene Kontaminanten	Gelatine und Kollagen	Gemäss dem Europäischen Arzneibuch (Ph. Eur.) 9. Ausgabe, Monografie 07/2018 ⁵⁴

ENTWURF

⁵⁴ Die Ph. Eur. kann in Deutsch und Französisch unter www.bundespublikationen.admin.ch oder beim Bundesamt für Bauten und Logistik, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern, oder Online unter <http://online.pheur.org/EN/entry.htm> bezogen werden.

Merkmale der Analysemethoden

1. Die Analysemethoden und Messergebnisse müssen durch folgende Merkmale gekennzeichnet sein:
 - a. Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision);
 - b. Zweckmässigkeit (Matrix und Konzentrationsbereich);
 - c. Nachweisgrenze;
 - d. Bestimmungsgrenze;
 - e. Präzision;
 - f. Wiederholbarkeit;
 - g. Reproduzierbarkeit;
 - h. Wiederfindung;
 - i. Selektivität;
 - j. Empfindlichkeit;
 - k. Linearität;
 - l. Messunsicherheit;
 - m. sonstige nach Bedarf ausgewählte Kriterien.
2. Die Präzisionswerte gemäss Ziffer 1 Buchstabe e werden entweder aus einem Ringversuch bestimmt, der nach einem international anerkannten Protokoll für Ringversuche durchgeführt wurde (z. B. ISO 5725 „Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Messmethoden und Messergebnissen“), oder — soweit Leistungskriterien für Analyseverfahren festgelegt wurden — durch Tests zur Feststellung der Einhaltung dieser Kriterien.
3. Die Wiederholbarkeits- und Reproduzierbarkeitswerte nach Ziffer 1 Buchstaben f und g sind in international anerkannter Form anzugeben (z. B. 95 % Konfidenzbereiche nach ISO 5725 „Genauigkeit (Richtigkeit und Präzision) von Messmethoden und Messergebnissen“).
4. Die Ergebnisse aus dem Ringversuch werden veröffentlicht oder frei zur Verfügung gestellt.
5. Analysemethoden, die sich einheitlich auf verschiedene Produktgruppen anwenden lassen, sind gegenüber Methoden zu bevorzugen, die nur bei einzelnen Produkten anwendbar sind.
6. Sind Analysemethoden nur innerhalb eines einzelnen Laboratoriums validierbar, so müssen sie nach international akzeptierten wissenschaftlichen Protokollen oder Leitlinien validiert werden.
7. Wurden Leistungskriterien für Analysemethoden festgelegt, so müssen die Methoden durch Tests zur Feststellung der Einhaltung dieser Kriterien validiert werden.

8. Im Rahmen dieser Verordnung eingeführte Analysemethoden müssen nach dem von der ISO empfohlenen Standardschema editiert werden.

ENTWURF

Anhang 6
(Art. 61 Abs. 1)

Referenzlaboratorien

Es sind Referenzlaboratorien für folgende Bereiche zu bezeichnen:

Bereich

1. Laboratorium für den Nachweis und die Untersuchung von Zoonosen (Salmonellen)
 2. Laboratorium für die Überwachung mariner Biotoxine in Lebensmittel
 3. Laboratorium für durch Lebensmittel übertragbare Viren
 4. Laboratorium für *Listeria monocytogenes*
 5. Laboratorium für coagulasepositive Staphylokokken, einschliesslich *Staphylococcus aureus*
 6. Laboratorium für *Escherichia coli*, einschliesslich Verotoxin bildendes *E. coli* (VTEC)
 7. Laboratorium für *Campylobacter*
 8. Laboratorium für Antibiotikaresistenz in Lebensmittel
 9. Laboratorium für Tierarzneimittelrückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln tierischer Herkunft
 10. Laboratorium für gentechnisch veränderte Organismen in Lebensmittel
 11. Laboratorium für Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
 12. Laboratorium für Pestizidrückstände in Lebensmittel
 13. Laboratorium für chemische Elemente und Stickstoffverbindungen in Lebensmittel
 14. Laboratorium für Mykotoxine und Pflanzentoxine in Lebensmittel
 15. Laboratorium für Prozesskontaminanten in Lebensmittel
 16. Laboratorium für persistente organische Schadstoffe (POP) in Lebensmittel
-

Anhang 7
(Art. 63 Abs. 1)

Aufgaben der nationalen Referenzlaboratorien

1. Zusammenarbeit mit den Referenzlaboratorien der Europäischen Union und Beteiligung an Schulungen und Laborvergleichstests, die von diesen Laboratorien organisiert werden;
2. Koordination der Tätigkeiten der amtlichen Laboratorien mit dem Ziel, die Methoden für Laboranalysen, -tests oder -diagnosen und ihre Verwendung zu harmonisieren und zu verbessern;
3. gegebenenfalls Organisation von Laborvergleichstests oder Eignungsprüfungen zwischen amtlichen Laboratorien, Ergreifen angemessener Folgemaassnahmen nach solchen Tests sowie Information des BLV über die Ergebnisse solcher Tests und Folgemaassnahmen;
4. Gewährleistung der Weiterleitung der vom Referenzlaboratorium der Europäischen Union bereitgestellten Information an das BLV und die amtlichen Laboratorien;
5. wissenschaftliche und technische Unterstützung des BLV innerhalb des Aufgabenbereichs bei der Umsetzung des nationalen Kontrollplans und der gemäss Artikel 19 der Verordnung vom 16. Dezember 2016 ⁵⁵über den Nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände angenommenen koordinierten Kontrollprogramme;
6. gegebenenfalls Validierung der Reagenzien und der Reagenzienchargen sowie Führung und Aktualisierung der Listen der verfügbaren Referenzsubstanzen und Reagenzien sowie der Hersteller und Lieferanten solcher Substanzen und Reagenzien;
7. Durchführung von Erfahrungsaustauschsitzungen sowie erforderlichenfalls Schulungen für das Personal der amtlichen Laboratorien;
8. gegebenenfalls Unterstützung des BLV bei der Diagnostizierung der Ausbrüche von durch Lebensmittel übertragenen Krankheiten und Zoonosen sowie im Falle nicht vorschriftsmässiger Sendungen durch Untersuchung von Erregerisolaten zur Diagnosebestätigung, zur Charakterisierung und taxonomischen Einordnung.

Anhang 8
(Art. 72 Abs. 1 und 2 Bst. b)

Spezifische Aufgaben der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten

1. Probenahme
2. Kontrolle von Betrieben, die:
 - a. Materialien, die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen, herstellen oder vertreiben,
 - b. Kosmetika herstellen oder vertreiben,
 - c. Spielzeuge herstellen oder vertreiben,
 - d. tätowieren, piercen oder Permanent-Make-up anbringen.
3. Kontrolle von Dusch- und Badewasser

Anhang 9

(Art. 44 Abs. 1 und 2, 81 Abs. 3, 82 Abs. 4, 83 Abs. 4, 84 Abs. 4, 94 Abs. 4, 97 Abs. 3, 112 Abs. 1 und 2 und 113 Abs. 1)

Gebühren der Bundesbehörden

1. Kontrollen

- 1.1 Kontrolle der Dokumentation: höchstens 100 Franken
- 1.2 für Probenahmen: höchstens 200 Franken pro Probenahme
- 1.3 für Inspektionen: höchstens 4000 Franken pro Inspektion
- 1.4 für Probenuntersuchungen: höchstens 6000 Franken pro Probe
- 1.5 für die Verfügung von Massnahmen: höchstens 200 Franken pro Verfügung
- 1.6 Zusatzgebühr für Sendungen, die ohne die erforderliche Voranmeldung eingeführt werden: höchstens 200 Franken
- 1.7 für eine allfällige Vernichtung: höchstens 0,50 Franken pro kg Bruttogewicht

2. Bewilligungen

	Franken
2.1 Bewilligungen nach den Artikeln 17, 29, 31, 35, 38 und 50 LGV ⁵⁶	200–50 000
2.2 Bewilligungen nach den Bestimmungen des EDI über neuartige Lebensmittel	200–50 000

3. Prüfungen

	Franken
3.1 <i>Eidgenössisches Diplom für die amtliche Lebensmittelkontrolle (DAL)</i>	
3.1.1 Diplomprüfung: theoretische Prüfung	100
3.1.2 Diplomprüfung: praktischer Teil	400
3.1.3 Ausstellung des Diploms	50
3.2 <i>Eidgenössisches Diplom für die leitende amtliche Lebensmittelkontrolle (DLAL)</i>	
3.2.1 Diplomprüfung	800

⁵⁶ SR 817.02

		Franken
3.2.2	Ausstellung des Diploms	50

4. Ausbildungen

		Franken
4.1	Ausbildung zur Erlangung des Eidgenössischen Diploms für die amtliche Lebensmittelkontrolle (DAL) höchstens	4000
4.2	Ausbildung zur Erlangung des Eidgenössischen Diploms für die leitende amtliche Lebensmittelkontrolle (DLAL) höchstens	4000



Verordnung über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände (MNKPV)

vom ...**Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**

Der Schweizerische Bundesrat,

gestützt auf Artikel 32 Absatz 2^{bis} des Tierschutzgesetzes vom 16. Dezember 2005 (TSchG)¹,

auf Artikel 82 des Heilmittelgesetzes vom 15. Dezember 2000 (HMG)²,

auf Artikel 30 Absatz 5 Buchstabe a und 42 Absatz 2 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014 (LMG)³,

auf Artikel 181 Absatz 1^{bis} des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998 (LwG)⁴,

auf Artikel 53 Absatz 3 des Tierseuchengesetzes vom 1. Juli 1966 (TSG)⁵,

verordnet:

1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Gegenstand und Zweck

¹ Diese Verordnung regelt die Umsetzung des mehrjährigen nationalen Kontrollplans (MNKP) für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände. Dieser soll gewährleisten, dass nur sichere Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, die die gesetzlichen Anforderungen erfüllen, auf den Markt kommen.

² Die Verordnung regelt insbesondere:

- a. den Zweck, die Inhalte und die Erarbeitung des MNKP;
- b. die allgemeinen Grundsätze für die Kontrollen von Prozessen und die Zeitspannen zwischen diesen Kontrollen;
- c. die nationalen Kontrollkampagnen von Produkten der Lebensmittelkette und von Gebrauchsgegenständen;

1 SR 455
2 SR 812.21
3 SR 817.0
4 SR 910.1
5 SR 916.40

- d. die Überwachung von Zoonose-Erregern, Antibiotikaresistenzen und anderen im Zusammenhang mit Lebensmitteln relevanten Gefahren;
- e. den Jahresbericht über den MNKP und andere Berichte des Bundes über amtliche Kontrollen.

Art. 2 Geltungsbereich

¹ Die Verordnung gilt für amtliche Kontrollen:

- a. entlang der Lebensmittelkette;
- b. von Gebrauchsgegenständen.

² Sie gilt insbesondere für Kontrollen in den folgenden Bereichen:

- a. Pflanzengesundheit;
- b. Tiergesundheit;
- c. Tierschutz;
- d. Futtermittel;
- e. Tierarzneimittel;
- f. Lebensmittel;
- g. Gebrauchsgegenstände nach Artikel 5 LMG;
- h. Bezeichnungen gemäss Landwirtschaftsrecht.

³ Die Bestimmungen des 3. und 4. Abschnitts gelten nicht für die Kontrollen:

- a. von Prozessen gemäss der Pflanzengesundheitsverordnung vom 31. Oktober 2018⁶;
- b. von Prozessen gemäss der Weinverordnung vom 14. November 2007⁷;
- c. die im Rahmen der Zertifizierungsverfahren von geschützten Herkunftsbezeichnungen von Landwirtschaftsprodukten durchgeführt werden.

Art. 3 Begriffe

Die folgenden Begriffe bedeuten:

- a. *mehrfähriger nationaler Kontrollplan (MNKP)*: von der zuständigen Behörde für mehrere Jahre erstelltes Dokument mit allgemeinen Angaben zur Struktur, Organisation und Strategie des amtlichen Kontrollsystems für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände;
- b. *Lebensmittelkette*: alle Stufen und Verfahren der Herstellung, der Verarbeitung, des Vertriebs, der Lagerung und der Handhabung eines Lebensmittels und seiner Zutaten, von der Primärproduktion bis zum Verzehr;

⁶ SR 916.20

⁷ SR 916.140

- c. *Grundkontrolle*: amtliche Kontrolle zur Überprüfung, ob die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen im gesamten Betrieb eingehalten werden;
- d. *Nachkontrolle*: zeitnahe amtliche Kontrolle im Betrieb zur Feststellung, ob die in einer vorhergehenden Kontrolle festgestellten Mängel behoben worden sind;
- e. *Verdachtskontrolle*: amtliche Kontrolle, die bei Verdacht auf Nichteinhaltung der Vorschriften durchgeführt wird;
- f. *Zwischenkontrolle*: Kontrolle, die zwischen zwei Grundkontrollen auf Betrieben stattfindet, bei denen der Kanton ein erhöhtes individuelles Risiko festgelegt hat;
- g. *Verwaltungskontrolle*: Kontrollmethode, bei der die administrativen Daten eines Betriebs überprüft werden, ohne dass der Betrieb vor Ort besucht wird;
- h. *Zufällige Kontrolle*: Grundkontrolle eines nach dem Zufallsprinzip ausgewählten Betriebs.

2. Abschnitt: Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

Art. 4 Zweck des mehrjährigen nationalen Kontrollplans

Der MNKP bezweckt die Umsetzung einer kohärenten und integrierten nationalen Strategie für die amtlichen Kontrollen, die alle Bereiche und alle Stufen der Lebensmittelkette und der Gebrauchsgegenstände, einschliesslich deren Einfuhr, abdeckt.

Art. 5 Inhalte des mehrjährigen nationalen Kontrollplans

Der MNKP enthält allgemeine Angaben zur Struktur und zur Organisation des Kontrollsystems und zu den Kontrollen selbst. Er umfasst insbesondere:

- a. die strategischen Ziele sowie die Art und Weise, wie diese bei der Festlegung der Prioritäten für die amtlichen Kontrollen und bei der Mittelzuweisung berücksichtigt werden;
- b. die Risikokategorisierung der amtlichen Kontrollen;
- c. die Organisation der zuständigen Behörden und ihrer Aufgaben auf Ebene Bund und Kanton sowie die diesen Behörden zur Verfügung stehenden Ressourcen;
- d. die etwaige Übertragung von Aufgaben an öffentlich-rechtliche oder private Organe;
- e. die Organisation der amtlichen Kontrollen auf Ebene Bund und Kanton;
- f. die in den verschiedenen Bereichen angewendeten Kontrollsysteme und die Koordinierung zwischen den zuständigen Behörden;
- g. die vorhandenen Massnahmen, die gewährleisten sollen, dass die zuständigen Behörden ihren Pflichten nachkommen;

- h. die Ausbildung der Angestellten der zuständigen Behörden;
- i. die für die amtlichen Kontrollen vorgesehenen dokumentierten Verfahren;
- j. die Notfallpläne für den Krisenfall, einschliesslich der Benennung der zuständigen Behörden, die zu mobilisieren sind, und der Beschreibung ihrer Aufgaben und Zuständigkeiten sowie der Verfahren zum Informationsaustausch zwischen diesen Behörden und anderen betroffenen Parteien;
- k. die allgemeine Organisation der Zusammenarbeit und Amtshilfe zwischen den zuständigen Behörden der Schweiz und der Drittstaaten;
- l. die Liste der amtlichen Kontrollaufgaben der zuständigen Behörden entlang der gesamten Lebensmittelkette;
- m. die Liste der nationalen Kontrollprogramme, die nach Artikel 18 umgesetzt werden.

Art. 6 Erarbeitung, Genehmigung und Änderung des mehrjährigen nationalen Kontrollplans

¹ Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) und das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erarbeiten den MNKP gemeinsam mit den zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden und mit der Eidgenössischen Zollverwaltung (EZV) und bei Bedarf mit anderen Bundesämtern.

² Das BLW und das BLV berücksichtigen dabei die internationalen Normen und Empfehlungen sowie die Berichte nach den Artikeln 20 und 21.

³ Der MNKP wird grundsätzlich für den Zeitraum von 4 Jahren erarbeitet.

⁴ Er wird dem Eidgenössischen Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung (WBF) und dem Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) zur Genehmigung vorgelegt.

⁵ Der MNKP wird regelmässig an die in Artikel 2 genannten Bereiche angepasst und insbesondere überprüft, um folgende Faktoren zu berücksichtigen:

- a. das Auftreten neuer Krankheiten, Pflanzenschädlinge oder anderer Risiken für die Gesundheit von Menschen, Tieren oder Pflanzen, für den Tierschutz oder –sofern es sich um gentechnisch veränderten Organismen und Pflanzenschutzmittel handelt – auch für die Umwelt sowie das Auftreten neuer Fälle von Täuschung;
- b. wesentliche Änderungen in der Organisation der zuständigen Behörden;
- c. die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen der zuständigen Behörden;
- d. etwaige Ergebnisse der von Drittstaaten durchgeführten Kontrollen; und
- e. wissenschaftliche Erkenntnisse.

⁶ Das BLW und das BLV konsultieren die zuständigen kantonalen Behörden und die EZV vor einer Revision des MNKP, falls die Anpassungen einen erheblichen Einfluss auf ihre Ressourcen haben.

⁷ Die Änderungen werden dem WBF und dem EDI zur Genehmigung vorgelegt.

3. Abschnitt: Prozesskontrolle

Art. 7 Grundkontrollen

1 Betriebe der Primärproduktion, Betriebe mit der Primärproduktion vor- oder direkt nachgelagertem Tätigkeitsbereich und Betriebe, die der Meldepflicht nach den Artikeln 20 und 62 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung⁸ vom 16. Dezember 2016 unterstehen und in Anhang 1 erwähnt sind, werden gemäss den in diesem Anhang festgelegten maximalen Zeitspannen einer Kontrolle unterzogen.

2 Zusätzlich zu den Grundkontrollen nach Absatz 1 werden bei rund 2 Prozent der in Absatz 1 genannten Betriebe zufällige Kontrollen gemäss Artikel 3 Buchstabe h durchgeführt.

3 Die übrigen Betriebe werden gemäss den Kriterien der zuständigen Vollzugsbehörden der Kantone und des Bundes kontrolliert.

4 Das BLW und das BLV können in ihren Zuständigkeitsbereichen und in Zusammenarbeit mit den kantonalen Vollzugsbehörden für jede Betriebskategorie die Prüfpunkte und die Beurteilungskriterien für diese Punkte angeben.

5 Ausser im Bereich der Primärproduktion können die zuständigen Vollzugsbehörden die Zeitspanne zwischen den Kontrollen nach Absatz 1 bei Betrieben verkürzen, die im Vergleich mit anderen Betrieben der gleichen Kategorie ein erhöhtes Risiko darstellen.

6 Ausser im Bereich der Primärproduktion können die zuständigen Vollzugsbehörden die Zeitspannen zwischen den Kontrollen nach Absatz 1 für die Kontrolle von Betrieben in schwer zugänglichen Gebieten erhöhen.

7 Falls im Rahmen einer Grundkontrolle wichtige Elemente nicht überprüft werden konnten, wird im Allgemeinen eine zusätzliche Kontrolle durchgeführt.

8 Das BLV kann die Kontrollhäufigkeiten der Liste 3 in Anhang 1 bei Bedarf anpassen.

Art. 8 Zusätzliche Kontrollen

Nebst den Grundkontrollen können zusätzliche Kontrollen vorgenommen werden, insbesondere:

- a. Nachkontrollen nach Artikel 3 Buchstabe d zur Überprüfung der bemängelten Kontrollrubriken und zur Behebung der Mängel;
- b. Verdachtskontrollen nach Artikel 3 Buchstabe e;
- c. Kontrollen, die durchgeführt werden, wenn in einem Betrieb wesentliche Änderungen gemeldet werden;
- d. für Betriebe der Primärproduktion gemäss Anhang 1: Zwischenkontrollen nach Artikel 3 Buchstabe f.

Art. 9 Delegation der Kontrollen

1 Delegiert eine kantonale Vollzugsbehörde die Kontrollen an eine öffentlich-rechtliche oder eine privatrechtliche Stelle, so hat sie die Zusammenarbeit in einem schriftlichen Vertrag zu regeln. Die kantonale Vollzugsbehörde muss die Einhaltung der Vertragsbestimmungen überwachen und sich vergewissern, dass die Vorschriften des Bundes in Bezug auf die Durchführung der Kontrollen eingehalten werden.

2 Privatrechtliche Stellen müssen gestützt auf die Akkreditierungs- und Bezeichnungsverordnung vom 17. Juni 1996⁹ nach der Norm «SN EN ISO/IEC 17020 Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen»¹⁰ akkreditiert sein.

4. Abschnitt: Spezifische Bestimmungen für die Primärproduktion**Art. 10** Kontrollbereiche

1 Die Bestimmungen des 3. und 4. Abschnitts gelten für die Kontrollen in der Primärproduktion nach den folgenden Verordnungen:

- a. Tierschutzverordnung vom 23. April 2008¹¹;
- b. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004¹²;
- c. Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion¹³;
- d. Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010¹⁴
- e. Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995¹⁵;
- f. TVD-Verordnung vom 26. Oktober 2011¹⁶.

2 Die Kontrollbereiche für die Primärproduktion sind im Anhang 3 aufgeführt.

Art. 11 Koordination der Kontrollen

1 Die zuständigen Vollzugsbehörden achten bei der Organisation der Grundkontrollen in ihrem Zuständigkeitsbereich darauf, dass die Betriebe grundsätzlich nicht mehr als einer Grundkontrolle pro Kalenderjahr unterzogen werden. Ausnahmen sind möglich:

⁹ SR 946.512

¹⁰ Die genannten Normen können eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch

¹¹ SR 455.1

¹² SR 812.212.27

¹³ SR 916.020

¹⁴ SR 916.351.0

¹⁵ SR 916.401

¹⁶ SR 916.404.1

- a. für Kontrollen, bei denen die Anwesenheit der Bewirtschafterin oder des Bewirtschafters nicht erforderlich ist;
- b. für Verwaltungskontrollen nach Artikel 3 Buchstabe g;
- c. für zufällige Kontrollen nach Artikel 3 Buchstabe h;
- d. wenn bei den Kontrollen nach Artikel 7 Absatz 7 wichtige Elemente nicht überprüft werden konnten.

² Die Kontrollen, die auf den in Artikel 10 Absatz 1 genannten Verordnungen basieren, müssen mit den Kontrollen nach Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung vom 31. Oktober 2018 über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben (VKKL)¹⁷ koordiniert werden.

³ Die kantonalen Kontrollkoordinationsstellen nach Artikel 8 VKKL stellen die Koordination der Kontrollen nach Absatz 2 sicher.

Art. 12 Verwaltungskontrollen

¹ In der tierischen Primärproduktion kann eine Verwaltungskontrolle nach Artikel 3 Buchstabe g anstelle einer Grundkontrolle durchgeführt werden, falls die zuständige Behörde bei den zwei vorhergehenden Grundkontrollen höchstens geringfügige Mängel festgestellt hat und im Betrieb keine wesentlichen Änderungen erfolgt sind.

² Verwaltungskontrollen können während höchstens 8 aufeinanderfolgenden Jahren vorgenommen werden.

Art. 13 Zwischenkontrollen

¹ Zusätzlich zu den Grundkontrollen werden in Betrieben der Primärproduktion Zwischenkontrollen nach Artikel 3 Buchstabe f in Betrieben durchgeführt.

² Die Häufigkeit dieser zwischen diesen Kontrollen wird von der zuständigen Behörde risikobasiert festgelegt. Die Zwischenkontrolle hat keinen Einfluss auf die Zeitspannen zwischen den Grundkontrollen.

Art. 14 Zahl der unangemeldeten Kontrollen

¹ In der tierischen Primärproduktion werden mindestens 40 Prozent der Kontrollen nach Artikel 7 und 8 unangemeldet durchgeführt, davon mindestens 20 Prozent der Grundkontrollen.

² In der pflanzlichen Primärproduktion werden 10 Prozent der Kontrollen nach Artikel 7 und 8 unangemeldet durchgeführt.

³ Die Zahl der unangemeldeten Kontrollen berechnet sich nach der Gesamtzahl aller durchgeführten Kontrollen.

⁴ Bei der Berechnung der unangemeldet durchzuführenden Kontrollen werden die Verwaltungskontrollen nicht berücksichtigt.

¹⁷ SR 910.15

Art. 15 Erfassung der Kontrolldaten

1 Die kantonalen Behörden, die mit den Kontrollen der Primärproduktion betraut sind, die auf den in Artikel 10 Absatz 1 genannten Verordnungen basieren, sorgen dafür, dass die Ergebnisse der Kontrollen erfasst oder übermittelt werden:

- a. im Informationssystem für Kontrolldaten (Acontrol) gemäss Artikel 6 der Verordnung vom 23. Oktober 2013 über Informationssysteme im Bereich der Landwirtschaft¹⁸;
- b. im Informationssystem für Vollzugsdaten des öffentlichen Veterinärdienstes (ASAN) gemäss Artikel 5 der Verordnung vom 6. Juni 2014 über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst¹⁹.

2 Das BLW und das BLV legen fest, welche Daten in welchem Umfang in jedem Informationssystem zu erfassen sind.

Art. 16 Nichteinhaltung von Bestimmungen anderer Verordnungen

Stellt eine Kontrollperson einen offensichtlichen Verstoss gegen eine Bestimmung einer Verordnung nach Artikel 10 Absatz 1 dieser Verordnung oder nach Artikel 1 Absatz 2 VKKL fest, so ist der Verstoss den dafür zuständigen Vollzugsbehörden zu melden, selbst wenn die Kontrollperson nicht den Auftrag hatte, die Einhaltung der betreffenden Bestimmungen zu kontrollieren.

Art. 17 Schwerpunktprogramme in der tierischen Primärproduktion

1 In Absprache mit den kantonalen Tierschutzbehörden kann das BLV in einem Schwerpunktprogramm diejenigen Kontrollbereiche festlegen, die während der Kontrollen vertieft zu prüfen sind.

2 Ein Schwerpunktprogramm startet jeweils am 1. Januar und kann mehrere Jahre dauern. Sein Inhalt muss spätestens am 30. Juni des Vorjahres feststehen.

3 Die Kantone können in höchstens 20 Prozent der Kontrollen von den Vorgaben des Schwerpunktprogramms abweichen.

5. Abschnitt: Weitere Bestimmungen

Art. 18 Nationale Kontrollprogramme

1 Nationale Kontrollprogramme werden im Rahmen des MNKP koordiniert.

2 Die Inhalte dieser Kontrollprogramme werden festgelegt:

- a. entsprechend Anhang 2 auf der Basis von internationalen Verträgen; oder

¹⁸ SR 919.117.71

¹⁹ SR 916.408

- b. durch das BLW und das BLV in ihren jeweiligen Kompetenzbereichen und in Zusammenarbeit mit den kantonalen Vollzugsbehörden.

Art. 19 Informations- und Datenbeschaffung

1 Das BLW und das BLV erfassen Daten, die es ermöglichen, von Lebensmitteln ausgehende Gefahren zu erkennen und zu beschreiben, Expositionen zu bewerten und mit diesen Gefahren zusammenhängende Risiken einzuschätzen.

2 Die beiden Ämter betreiben ein System zur Überwachung der Prävalenz und des Auftretens von Gefahren, die mit Lebensmitteln im Zusammenhang stehen. Diese Überwachung bezieht sich insbesondere auf:

- a. Zoonose-Erreger von humanepidemiologischer Relevanz;
- b. Antibiotikaresistenzen;
- c. alle anderen Bereiche, deren Überwachung basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen oder internationalen Abkommen angezeigt ist.

6. Abschnitt: Berichte

Art. 20 Jahresbericht

Das BLW und das BLV legen einen gemeinsamen Jahresbericht vor zur Umsetzung des MNKP. Er beinhaltet insbesondere:

- a. alle bedeutenden Änderungen des MNKP, insbesondere diejenigen, die vorgenommen wurden, um den Faktoren gemäss Artikel 6 Absatz 5 Rechnung zu tragen;
- b. die Ergebnisse der im Vorjahr nach Massgabe des MNKP durchgeführten amtlichen Kontrollen;
- c. die Art und die Anzahl der von den zuständigen Behörden im Vorjahr pro Bereich festgestellten Verstösse in den Bereichen nach Artikel 2 Absatz 2;
- d. die ergriffenen Massnahmen zur Sicherstellung einer wirksamen Umsetzung des MNKP, einschliesslich der Zwangsmassnahmen und ihrer Auswirkungen.

Art. 21 Spezifische Berichte

Das BLW und das BLV legen in ihren jeweiligen Kompetenzbereichen auf der Grundlage der von den Vollzugsbehörden durchgeführten Kontrollen einen spezifischen Bericht über die Kontrollprogramme nach Artikel 18 vor.

7. Abschnitt: Überwachung des Vollzugs

Art. 22

¹ Das BLW, das BLV und die jeweiligen kantonalen Vollzugsbehörden sind in ihren Zuständigkeitsbereichen für die Umsetzung des MNKP verantwortlich.

² Das BLV überwacht in Zusammenarbeit mit dem BLW den Vollzug der vorliegenden Verordnung durch die Kantone.

8. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 23 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung über den nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände vom 16. Dezember 2016²⁰ wird aufgehoben.

Art. 24 Änderung anderer Erlasse

Die Änderung anderer Erlasse wird im Anhang 4 geregelt.

Art. 25 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

... Im Namen des Schweizerischen Bundesrates:

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr

²⁰ AS 2017 339

Anhang 1
(Art. 7 Abs. 1 und 8 und Art. 8 Bst. d)

Maximale Zeitspannen zwischen den Grundkontrollen

Liste 1 Betriebe der Primärproduktion

Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
1.1 Ganzjahresbetrieb	
1.1.1 Ganzjahresbetrieb mit pflanzlicher Produktion mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von über 5 Hektaren oder mit über 50 Aren an Spezialkulturen (Kontrolle der pflanzlichen Produktion)	8
1.1.2 Ganzjahresbetrieb mit tierischer Produktion mit über drei Grossvieheinheiten (Kontrolle der tierischen Produktion)	4
1.2 Fischhaltung mit einer jährlichen Produktion von mehr als 500 kg	4
1.3 Bienenhaltung mit mehr als 40 Bienenstöcken	8
1.4 Sömmerungsbetrieb	8

Liste 2 Betriebe mit der Primärproduktion vor- oder direkt nachgelagertem Tätigkeitsbereich

Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
2.1 Eingetragener Hersteller von Futtermittelvormischungen oder -zusatzstoffen für Nutztiere	8
2.2 Zugelassener Hersteller von Futtermittelvormischungen oder -zusatzstoffen für Nutztiere	8
2.3 Eingetragener Hersteller von Futtermittelausgangsprodukten oder Mischfuttermitteln für Nutztiere	8
2.4 Zugelassener Hersteller von Futtermittelausgangsprodukten oder Mischfuttermitteln für Nutztiere	4
2.5 Handel oder Importeur von Futtermitteln für Nutztiere	8
2.6 Besamungs- und Deckstation für Pferde	1
2.7 Besamungs- und Deckstation für andere Huftiere als Pferde	0.5

	Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
2.8	Sammelstelle für lose Agrarerzeugnisse	8
2.9	Milchsammelstelle	4
2.10	Schlachthof, kein Geflügelschlachthof, und Betrieb mit geringer Kapazität gemäss Artikel 3 Buchstabe m der Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle vom 16. Dezember 2016 (VSFK) ²¹	1
2.11	Geflügelschlachthof; Schlachtbetrieb, in dem Geflügel geschlachtet, zugerichtet und verpackt wird	1
2.12	Betrieb, der tierische Nebenprodukte nach Artikel 5 der Verordnung vom 25. Mai 2011 über die Entsorgung von tierischen Nebenprodukten (VTNP) ²² verarbeitet	1
2.13	Verarbeitungsbetrieb im Bereich tierische Nebenprodukte nach Artikel 6 VTNP	1
2.14	Sammelstelle von tierischen Nebenprodukten; Zwischenlagerung	2
2.15	Detailhandelsbetrieb oder tierärztliche Privatapotheke, der/die Arzneimittel für Nutztiere führt	5
2.16	Detailhandelsbetrieb oder tierärztliche Privatapotheke von Heimtierarztpraxen, der/die keine Arzneimittel für Nutztiere führt	10

²¹ SR 817.190

²² SR 916.441.22

Liste 3:
Betriebe, die der Meldepflicht nach den Artikeln 20 und 62 der
Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom
16. Dezember 2016 unterstehen²³

Code	Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
A	Industriebetriebe	
A1	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	
A101	Hersteller von Milchprodukten	2
A102	Käsereifungsbetrieb	2
A103	Abpackbetrieb für Käseprodukte	2
A104	Schlachthof, kein Geflügelschlachthof, und Betrieb mit geringer Kapazität gemäss Artikel 3 Buchstabe m VSFK	vgl. Liste 2
A105	Geflügelschlachthof; Schlachtbetrieb, in dem Geflügel geschlachtet, zugerichtet und verpackt wird	vgl. Liste 2
A106	Zerlegebetrieb	1
A107	Herstellbetrieb von Hackfleisch	1
A108	Herstellbetrieb von Därmen, Kutteln	2
A109	Herstellbetrieb Separatorenfleisch	1
A110	Herstellbetrieb von Fleischerzeugnissen	2
A111	Abpack-/Umpackbetrieb von Frischfleisch; Abpack-/Umpackbetrieb von Fleischerzeugnissen	2
A112	Berufsfischerei	8
A113	Herstellbetrieb von Fischerzeugnissen	2
A114	Eier-Packungsbetrieb und Eierhandel	4
A115	Herstellbetrieb von Flüssigeiern und weiteren Eiprodukten	2
A116	Verarbeitungsbetrieb für Honig, Gelée royale und Pollenprodukte	4
A117	Milchsammelstelle	vgl. Liste 2

²³ SR 817.02

Code	Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
A2	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	
A201	Mahl- und Schälrmühle	4
A202	Herstellbetrieb von Backwaren, Konfiserie oder Konditoreiwaren	2
A203	Hersteller von Trockenteigwaren	4
A204	Hersteller von Frischteigwaren mit oder ohne Füllung	2
A205	Hersteller von Frühstückscerealien	2
A206	Hersteller von Obst- und/oder Gemüseprodukten (Tiefkühlware, Konserven, Konfitüren usw.)	4
A207	Hersteller von Speiseölen	4
A208	Hersteller von Speisefetten	4
A209	Hersteller von Essig	4
A210	Hersteller von Zucker, Zuckerarten und Zuckererzeugnissen	4
A211	Hersteller von Kakao, Schokolade und anderen Kakaoerzeugnissen	4
A212	Hersteller von Tee und Kaffee	4
A213	Abpackbetrieb von Obst / Gemüse	4
A214	Sammelstelle für lose Agrarerzeugnisse	vgl. Liste 2
A3	Getränkeindustrie	
A301	Hersteller von Quell-, Trink- und Mineralwasser in Behältnissen	4
A302	Hersteller von Fruchtwein, Bier oder aromatisierten Getränken	4
A5	Diverse Industriebetriebe	
A501	Hersteller von Suppen, Würze, Fleischextrakt, Bouillon, Salze	4
A502	Hersteller von Stärke und Stärkerzeugnissen	4
A503	Hersteller von Mayonnaise (industriell), Salatsaucen, Senf, Gewürzsaucen	2
A505	Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln	2
A506	Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffen, Aromen	4
A507	Hersteller von Fertiggerichten	2

Code	Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
A508	Hersteller von Nährhefe; Hersteller von Mikroalgen und kalziumhaltigen Rotalgen (Maerl)	4
A509	Hersteller von Speisesalz	4
A510	Hersteller von Gewürzen und Würze	2
B	Gewerbebetriebe	
B1	Metzgereien, Fischhandlungen	
B101	Metzgerei	2
B102	Fischhandlung	2
B2	Käsereien, Molkereien	
B201	Käserei, Molkerei	2
B202	Sömmerungsbetrieb mit Alpkäserei	4
B3	Bäckereien, Konditoreien	
B301	Bäckerei, Konditorei	2
B4	Getränkeherstellung	
B401	Hersteller von Frucht-/Gemüsesäften	4
B402	Hersteller von aromatisierten Getränken	4
B403	Hersteller von Bier	4
B404	Hersteller von Traubenwein	4
B405	Hersteller von weinhaltigen Getränken	4
B406	Hersteller von Apfelwein und anderen Fruchtweinen	4
B407	Hersteller von Spirituosen	4
B408	Hersteller von anderen alkoholhaltigen Getränken	4
B5	Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	
B501	Direktvermarkter landwirtschaftlicher Produkte	4
B6	Diverse Gewerbebetriebe	
B601	Diverse Gewerbebetriebe	4
C	Handelsbetriebe	
C1	Grosshandel	
C101	Handel und Transport	4

Code	Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
C102	Transportunternehmen: Schüttgut	4
C103	Transportunternehmen: gekühlte/gefrorene (offene/verpackte) Ware	4
C104	Transportunternehmen: verpackte Waren	8
C105	Lagerbetrieb und Warenumsschlag	4
C106	Handelsvermittlung; Grosshandelsbetrieb, Importeur	8
C2	Verbraucher- und Supermärkte	
C201	Verbrauchermarkt (> 2500 m ²)	2
C202	Grosser Supermarkt (1000–2499 m ²)	2
C203	Kleiner Supermarkt (400–999 m ²)	2
C204	Grosses Geschäft (100–399 m ²)	2
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien	
C301	Detailhandelsbetrieb (< 100 m ²)	4
C302	Detailhandelsbetrieb (> 100 m ²)	2
C303	Drogerie, Apotheke	8
C4	Versandhandel	
C401	Versandhandelsbetrieb	8
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen	
C512	Tätowierstudio, Studio für Permanent-Make-up	4
C6	Diverse Handelsbetriebe	
C601	Marktfahrer, Hausierer	4
D	Verpflegungsbetriebe	
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe	
D101	Verpflegungsbetrieb ohne eigene Küche	4
D102	Verpflegungsbetrieb mit eigener Küche	2
D2	Cateringbetriebe / Party-Services	
D201	Cateringbetrieb / Party-Service	2
D3	Spital- und Heimbetriebe	
D301	Verpflegungsbetrieb eines Spitals oder Heims ohne eigene Küche	4

Code	Betriebskategorie	Zeitspanne zwischen zwei Kontrollen (max. Anzahl Jahre)
D302	Verpflegungsbetrieb eines Spitals oder Heims mit eigener Küche	2
D4	Verpflegungsanlagen der Armee	
D401	Verpflegungsbetrieb der Armee ohne eigene Küche	4
D402	Verpflegungsbetrieb der Armee mit eigener Küche	2
D5	Diverse Verpflegungsbetriebe	
D501	Hersteller von Traiteurwaren	2
D502	Betreiber von Lebensmittellautomaten	8
E	Trinkwasserversorgungen	
E1	Trinkwasserversorgung	4

Anhang 2
(Art. 18 Abs. 2 Bst. a)

Kampagnen aufgrund von internationalen Abkommen

Nr.	Thema	Publikationsintervall
1	Chemische und mikrobiologische Sicherheit des Trinkwassers in der Schweiz	Das BLV veröffentlicht alle drei Jahre einen zusammenfassenden Bericht über die Wasserqualität und über bereits getroffene oder geplante Massnahmen, um eine gute Trinkwasserqualität sicherzustellen. Dieser zusammenfassende Bericht wird innert neun Monaten nach Erhalt der Berichte der Vollzugsbehörden erstellt.
2	Kontaminanten und verbotene Stoffe in Lebensmitteln tierischer Herkunft, die in der Schweiz produziert wurden	jährlich
3	Kontrolle der aus Drittländern importierten Lebensmittel tierischer Herkunft	jährlich

Spezifische Kontrollbereiche in der Primärproduktion

Bereich	Verordnung
1.1 Hygiene in der pflanzlichen Primärproduktion	Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion ²⁴
1.2 Hygiene in der tierischen Primärproduktion (ohne Milchproduktion)	Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion
1.3 Hygiene in der Milchproduktion	Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010 ²⁵
1.4 Tierarzneimittel	Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004 ²⁶
1.5 Tiergesundheit und Tierseuchen	Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995 ²⁷
1.6 Tierverkehr	TVD-Verordnung vom 26. Oktober 2011 ²⁸
1.7 Tierschutz (auch als Teil des ökologischen Leistungsnachweises und als Bedingung für Beiträge zur Erhaltung der Freibergerrasse)	Tierschutzverordnung vom 23. April 2008 ²⁹

²⁴ SR **916.020**²⁵ SR **916.351.0**²⁶ SR **812.212.27**²⁷ SR **916.401**²⁸ SR **916.404.1**²⁹ SR **455.1**

Änderung anderer Erlasse

Die nachstehenden Erlasse werden wie folgt geändert:

1. Tierschutzverordnung vom 23. April 2008³⁰

Art. 213 Abs. 2, 4 und 5

2 Die Kontrollen werden von der Verordnung vom ... über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände³¹ festgelegt.

4 und 5 *Aufgehoben*

2. Tierarzneimittelverordnung vom 18. August 2004³²

Art. 31 Zeitspannen zwischen den Kontrollen

Die Kontrollen werden von der Verordnung vom ... über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände³³ festgelegt.

3. Verordnung vom 31. Oktober 2018 über die Koordination der Kontrollen auf Landwirtschaftsbetrieben³⁴

Art. 8 Abs. 1 Bst. b

1 Jeder Kanton bezeichnet eine Kontrollkoordinationsstelle, welche die Grundkontrollen basierend auf folgenden Verordnungen koordiniert:

- b. Verordnungen nach Artikel 10 Absatz 1 der MNKPV³⁵.

³⁰ SR 455.1

³¹ SR 817.032

³² SR 812.212.27

³³ SR 817.03

³⁴ SR 910.15

³⁵ SR 817.032

4. Verordnung vom 23. November 2005 über die Primärproduktion³⁶

Art. 3 Abs. 2 und 2^{bis}

2 Die Meldepflicht nach Absatz 1 gilt nicht für Betriebe, welche die folgenden Kriterien erfüllen:

- a. die Betriebsfläche umfasst weniger als 1 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche, 30 Aren an Spezialkulturen oder 10 Aren an geschützten Kulturen;
- b. der Betrieb muss nicht gemäss Artikel 7, 18a oder 21 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995³⁷ registriert werden; und
- c. der Betrieb gibt seine Primärprodukte in kleinen Mengen nur direkt oder über lokale Einzelhandelsbetriebe an Konsumentinnen und Konsumenten ab.

2^{bis} Für Betriebe, die mehrere Arten von Flächen nach Absatz 1 Buchstabe a bewirtschaften, gilt die Meldepflicht nur dann nicht, wenn alle Flächen die Kriterien für die Befreiung von der Meldepflicht erfüllen.

Art. 7 Abs. 3 und 4

Aufgehoben

Art. 8 Abs. 1 und 1^{bis}

1 Die Kontrollen werden von der Verordnung vom ... über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände³⁸ festgelegt.

1^{bis} *Aufgehoben*

Art. 11 Leitlinien für eine gute Praxis

1 Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) fördert in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die Entwicklung, Verbreitung und Nutzung von Leitlinien für eine gute Hygienepraxis im Bereich der Primärproduktion.

2 Die Einhaltung der Leitlinien für eine gute Praxis ist freiwillig.

3 Die Vertreter und Vertreterinnen aus den verschiedenen Bereichen der Primärproduktion entwickeln und verbreiten die nationalen Leitlinien für eine gute Praxis:

- a. nach Absprache mit Vertretern und Vertreterinnen betroffener Benutzergruppen;
- b. unter Berücksichtigung der einschlägigen Verfahrensregeln des *Codex Alimentarius*.

³⁶ SR 916.020

³⁷ SR 916.401

³⁸ SR 817.03

4 Das BLW und das BLV prüfen die nationalen Leitlinien, um sicherzustellen:

- a. dass sie gemäss Absatz 3 erarbeitet wurden;
- b. dass deren Inhalte in den genannten Sektoren durchführbar sind; und
- c. dass ihre Umsetzung unter Einhaltung der Artikel 4 bis 6 erfolgt.

5 Auf Anfrage können sie die Nutzung der von den EU-Behörden verabschiedeten gemeinschaftlichen Leitlinien zulassen, sofern ihnen diese Leitlinien in ihrer vollständigen (nicht in einer gekürzten) Fassung zur Genehmigung unterbreitet wurden.

5. Futtermittel-Verordnung vom 26. Oktober 2011³⁹

Art. 71 Abs. 2^{bis}

^{2bis} Die Kontrollen werden von der Verordnung vom ... über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände⁴⁰ festgelegt.

6. Milchprüfungsverordnung vom 20. Oktober 2010⁴¹

Art. 14 Abs. 4 bis 6

4 Aufgehoben

5 Die Kontrollen werden von der Verordnung vom ... über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände⁴² festgelegt.

6 Aufgehoben

7. Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁴³

Art. 292a, Abs. 1 bis 2

1 Die Kontrollen werden von der Verordnung vom ... über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände⁴⁴ festgelegt.

^{1bis} und 2 *Aufgehoben*

³⁹ SR 916.307

⁴⁰ SR 817.032

⁴¹ SR 916.351.0

⁴² SR 817.03

⁴³ SR 916.401

⁴⁴ SR 817.03

8. TVD-Verordnung vom 26. Oktober 2011⁴⁵

Art. 27 Abs. 4 bis 5

4 Die Kontrollen werden von der Verordnung vom ... über den mehrjährigen nationalen Kontrollplan für die Lebensmittelkette und die Gebrauchsgegenstände⁴⁶ festgelegt.

^{4 bis} und 5 *Aufgehoben*

⁴⁵ SR 916.404.1
⁴⁶ SR 817.032



Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK)

Änderung vom ...

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 16. Dezember 2016¹ über das Schlachten und die Fleischkontrolle wird wie folgt geändert:

Art. 1 Abs. 2

² Sie gilt nicht für die Schlachtung zur privaten häuslichen Verwendung; bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Gehegewild und Laufvögeln gilt sie jedoch nur dann nicht, wenn die Schlachtung und die Verarbeitung des Schlacht tierkörpers im Herkunftsbestand erfolgt.

Art. 3 Bst. a, m, q und r

In dieser Verordnung bedeuten:

- a. *Tiere*: Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögel, Gehege- und Jagdwild, Fische und weitere Arten, die gestützt auf Artikel 9 LGV² vom Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) zur Lebensmittelgewinnung zugelassen sind;
- m. *Betrieb mit geringer Kapazität*: Betrieb, in dem pro Jahr:
 - 1. von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung weniger als 1500 Schlachteinheiten nach Artikel 3 Absatz 2 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003³ geschlachtet werden; dabei gelten als Lämmer und Gitzi Tiere bis zu einem Alter von 12 Monaten; oder

¹ SR 817.190

² SR 817.02

³ SR 916.341

- 2. die Schlachtung von anderen Tieren nicht mehr als 60 000 kg Fleisch ergibt;
- q. *Hofschlachtung*: Schlachtung, bei der das Betäuben und Entbluten der Tiere im Herkunftsbestand stattfindet;
- r. *Weideschlachtung*: Schlachtung, bei der das Betäuben und Entbluten der Tiere auf einer Weide im Herkunftsbestand stattfindet.

Art. 6 Abs. 3

³ Die kantonale Behörde legt mit der Betriebsbewilligung die höchstzulässige stündliche oder tägliche Schlachtfrequenz für jede bewilligte Tierart fest. Sie berücksichtigt dabei insbesondere die Betäubungseinrichtung, die Arbeitsplätze für die Fleischkontrolle sowie die Kapazität der Kühlräume.

Gliederungstitel vor Art. 7

3. Kapitel: Schlachten und Schlachthygiene

1. Abschnitt: Anforderungen an Tiere und Schlachtverbot

Art. 9 Abs. 2 Bst. a und c

² Ausserhalb von bewilligten Schlachtbetrieben sind zulässig:

- a. Schlachtungen von krankem und verunfalltem Schlachtvieh, wenn der Transport dem lebenden Tier nicht zumutbar ist;
- c. bewilligte Hof- und Weideschlachtungen.

Gliederungstitel nach Art. 9

2a. Abschnitt: Hof- und Weideschlachtung

Art. 9a

¹ Die Hofschlachtung ist zulässig für Schlachtvieh, die Weideschlachtung für Tiere der Rindergattung.

² Tierhalter, die Hof- oder Weideschlachtung vornehmen wollen, bedürfen einer Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde. Diese wird mit folgenden Auflagen erteilt:

- a. Bei der Hofschlachtung müssen die Tiere in einer geeigneten Einrichtung fixiert und durch eine Fachperson nach Artikel 177 Absatz 1^{bis} der Tiererschutzverordnung vom 23. April 2008⁴ betäubt werden. Bei der Weideschlachtung müssen die Tiere unter sicheren Bedingungen durch eine Jägerin oder einen Jäger geschossen werden.

⁴ SR 455.1

- b. Die Tiere müssen nach dem Entbluten in einen zum Voraus bestimmten Schlachtbetrieb transportiert werden, in dem die Schlachtung beendet wird.
- c. Die Tierhalterin oder der Tierhalter muss gewährleisten, dass die hygienischen Anforderungen an die Schlachtung eingehalten werden; insbesondere muss sie oder er dafür sorgen, dass das Stichblut aufgefangen und zusammen mit den Schlachttierkörpern in den Schlachtbetrieb verbracht wird.

³ Bei der Weideschlachtung muss der Abschuss und das Entbluten der Tiere von einer amtlichen Tierärztin oder einem amtlichen Tierarzt überwacht werden.

Art. 19 Abs. 1 Bst. a und a^{bis} sowie Abs. 2 und 3

¹ Der Betrieb muss die Hygiene systematisch überwachen. Die Überwachung umfasst namentlich:

- a. Sauberkeitskontrollen an jedem Arbeitstag;
- a^{bis}. risikobasierte mikrobiologische Untersuchungen von Schlachttierkörpern sowie von Oberflächen von Geräten und Einrichtungen nach den vom EDI gestützt auf Artikel 10 Absatz 4 LGV⁵ erlassenen Bestimmungen;

² Als Referenzverfahren für die Probenahme von Schlachttierkörpern gilt die Norm «ISO 17604, 2003, Mikrobiologie von Lebensmitteln und Futtermitteln – Probenahme von Schlachttierkörpern zur mikrobiologischen Untersuchung»⁶.

³ Der Betrieb muss die Ergebnisse der Sauberkeitskontrollen und der risikobasierten mikrobiologischen Untersuchungen während dreier Jahre aufbewahren und auf Verlangen den amtlichen Kontrollorganen vorweisen.

Art. 19a Pflicht der Laboratorien

¹ Die Laboratorien, die von den Betrieben für die Untersuchungen nach Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a^{bis} beauftragt worden sind, müssen Proben, bei denen *Campylobacter*- und *Salmonellen*-Stämme nachgewiesen worden sind, an das zuständige Referenzlabor weiterleiten.

² Das Referenzlabor verwendet die Proben für die Überwachung der Antibiotikaresistenzen.

Art. 28 Abs. 1 und 2

¹ Bei Schlachtvieh, Hausgeflügel, Hauskaninchen, Laufvögeln und Gehegewild kann die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand durchgeführt werden.

² Die Schlachttieruntersuchung im Herkunftsbestand muss durch eine amtliche Tierärztin oder einen amtlichen Tierarzt durchgeführt und mit einer Gesundheitsbescheinigung bestätigt werden. Soll verunfalltes oder krankes Schlachtvieh ge-

⁵ SR 817.02

⁶ Der Text dieser Norm kann eingesehen und bezogen werden bei der Schweizerischen Normen-Vereinigung (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

schlachtet werden, so kann die Bestandestierärztin oder der Bestandestierarzt die Schlacht tieruntersuchung durchführen.

Art. 44 Abs. 1^{bis} und 2

^{1bis} Hilfstätigkeiten bei der amtlichen Fleischkontrolle dürfen ohne die Ausbildung nach Absatz 1 Buchstabe b verrichtet werden. Das betreffende Betriebspersonal muss jedoch für die spezifischen Aufgaben, die es ausführt, von der verantwortlichen amtlichen Tierärztin oder dem verantwortlichen amtlichen Tierarzt geschult und regelmässig weitergebildet werden.

² In Grossbetrieben muss während der gesamten Dauer der Schlachtung mindestens eine amtliche Tierärztin oder ein amtlicher Tierarzt anwesend sein.

Art. 52 Abs. 3 Bst. b

³ Der Kanton kann zusätzlich:

- b. nichtamtliche Tierärztinnen und Tierärzte einsetzen für die folgenden Aufgaben, sofern sie für die Erfüllung der Aufgabe ausreichend qualifiziert sind:
 - 1. für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung in Betrieben mit geringer Kapazität,
 - 2. für die Schlacht tieruntersuchung bei Weideschlachtungen und für die Anwesenheit während des Abschusses und des Entblutens der Tiere bei dieser Schlachtung.

Art. 53 Abs. 1 Bst. i

¹ Die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte:

- i. überwachen bei einer Weideschlachtung den Abschuss und das Entbluten des Tieres.

Art. 60 Gebühren für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung

¹ Die Gebühren für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung richten sich nach dem Aufwand für die Untersuchung. Es dürfen nur insoweit Gebühren erhoben werden, als sie dem Zweck des LMG dienen.

² Die Kantone können folgende Grundgebühren festsetzen:

- a. höchstens 20 Franken für einen Besuch im Schlacht- oder Wildbearbeitungsbetrieb;
- b. höchstens 30 Franken für eine Schlacht tieruntersuchung im Herkunftsbestand.

³ Sie setzen die Gebühren für die Untersuchung wie folgt fest:

- a. pro Schlacht tier;
- b. pro Kilogramm Fleisch nach Abschluss der Schlachtung; oder
- c. nach Zeitaufwand.

⁴ Pro Schlacht tier beträgt die Gebühr für die Untersuchung:

	Franken mindestens	Franken höchstens
a. Tier der Rindergattung, das 8 Monate alt oder älter ist	7.50	12.–
b. Tier der Rindergattung, das jünger ist als 8 Monate	3.–	8.–
c. Schaf	0.30	8.–
d. Ziege	0.30	8.–
e. Schwein	1.50	8.–
f. Pferd	4.50	12.–
g. anderes Schlachtvieh	4.50	8.–
h. Hausgeflügel, Hauskaninchen	0.01	0.20
i. Gehegewild	0.75	8.–
j. Federwild, Hase	0.01	0.20
k. anderes Wild	0.50	8.–

⁵ Pro Kilogramm Fleisch nach Abschluss der Schlachtung beträgt die Gebühr für die Untersuchung unabhängig von der Tierart zwischen drei und sechs Rappen pro Kilogramm.

⁶ Nach Zeitaufwand beträgt die Gebühr für die Untersuchung unabhängig von der Tierart:

- a. zwischen 100 und 160 Franken pro Stunde für die Tätigkeiten der amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte;
- b. zwischen 60 und 100 Franken pro Stunden für die Tätigkeiten der amtlichen Fachassistentinnen und Fachassistenten Schlacht tier- und Fleischuntersuchung.

Art. 61 Übrige Gebühren

¹ Die Kantone können für die Überwachung einer Weideschlachtung durch die amtlichen Tierärztinnen und Tierärzte eine Gebühr zwischen 100 und 160 Franken pro Stunde festsetzen.

² Sie können für Tätigkeiten ausserhalb der Arbeitszeiten von Montag bis Freitag, 06.00–20.00 Uhr höhere Gebühren festsetzen. Diese dürfen das Doppelte der Höchstgebühren nach Artikel 60 Absätze 2 und 4–6 nicht übersteigen.

³ Für die Tätigkeiten nach den Artikeln 55 und 56 sowie für Laboruntersuchungen dürfen keine Gebühren erhoben werden; vorbehalten bleibt Artikel 58 Absatz 2 LMG.

⁴ Die Kosten der Trichinenuntersuchung werden zusätzlich zur Gebühr für die Schlacht tier- und Fleischuntersuchung in Rechnung gestellt.

⁵ Die Gebühren für die Kontrollen, Dienstleistungen und Bewilligungen nach Artikel 58 Absatz 2 Buchstaben a sowie g–i LMG richten sich nach dem Zeitaufwand. Die Kantone bestimmen den Stundenansatz. Auslagen werden gesondert in Rechnung gestellt.

Art. 63a Änderung anderer Erlasse

Die nachstehenden Erlasse werden wie folgt geändert:

1. Verordnung vom 26. Oktober 2011⁷ über die Tierverkehrsdatenbank

Art. 16 Abs. 1^{bis} Bst. c

^{1bis} Tierhalterinnen und Tierhalter, bei denen ein Tier gestanden ist, der Schlachtbetrieb sowie eine allfällige Abtretungsempfängerin oder ein allfälliger Abtretungsempfänger nach Artikel 24 der Schlachtviehverordnung vom 26. November 2003⁸ (SV) können in die folgenden Daten Einsicht nehmen, sie bei der Betreiberin beschaffen und verwenden:

- c. Ergebnisse der Schlachttieruntersuchung und Ergebnisse der Fleischuntersuchung, die die Genussstauglichkeit betreffen.

2. Verordnung vom 6. Juni 2014⁹ über die Informationssysteme für den öffentlichen Veterinärdienst

Art. 20^{f^{bis}} Zugriff durch die Schlachtbetriebe, andere Tierhalterinnen und Tierhalter und weitere Berechtigte

Die Schlachtbetriebe, andere Tierhalterinnen und Tierhalter und weitere Berechtigte können die Daten zu den Ergebnissen der Schlachttieruntersuchung sowie zu denjenigen Ergebnissen der Fleischuntersuchung, die die Genussstauglichkeit betreffen, in der Tierverkehrsdatenbank (TVD) nach der TVD-Verordnung vom 26. Oktober 2011¹⁰ abrufen. Die Zugriffsrechte richten sich nach Artikel 16 der TVD-Verordnung.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

⁷ SR 916.404.1

⁸ SR 916.341

⁹ SR 916.408

¹⁰ SR 916.404.1

Der Bundespräsident:

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr

ENTWURF



Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) wird wie folgt geändert:

*Art. 2 Abs. 1 Bst. d
Aufgehoben*

Art. 3 Abs. 2 Bst. b und l

² Es berücksichtigt dabei:

- b. die üblichen wissenschaftlichen Unterlagen;
- l. ob im Falle eines Begehrens für Einfuhrtoleranzen nach Artikel 7 in einem anderen Land eine gute Pflanzenschutzpraxis oder Biozidpraxis besteht, die für die vorschriftsgemässe Verwendung eines Wirkstoffs in diesem Land gilt;

Art. 7 Abs. 1

¹ Das BLV kann auf Begehren Einfuhrtoleranzen für Rückstände von in der Schweiz nicht vorgesehenen Anwendungen von Pflanzenschutzmitteln oder Biozidprodukten festlegen.

SR

¹ SR 817.021.23

Art. 8 Abs. 2

Aufgehoben

Art. 13b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Anhänge 1 und 2 erhalten die neuen Fassungen gemäss Beilage.

Anhang 3 wird gemäss Beilage geändert.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern

Alain Berset

Anhang I
(Art. 1 Abs. 2 und 8 Abs. 1)

Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft, für die Rückstandshöchstgehalte gelten

1 Erläuterung

Es gilt die Liste der Erzeugnisse pflanzlicher und tierischer Herkunft nach Anhang I Teil A und Teil B der Verordnung (EG) Nr. 396/2005². Nicht in dieser Liste aufgeführte Erzeugnisse werden in der Tabelle in diesem Anhang aufgeführt.

2 Erläuterung zu Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

Die Tatsache, dass ein Erzeugnis in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 aufgeführt wird, bedeutet nicht, dass es ein Lebensmittel ist.

3 Tabelle

1	2	3	4	5
Code	Kategorie, Gruppe oder Untergruppe	Wichtigstes Erzeugnis der Gruppe oder Untergruppe	Wissenschaftliche Bezeichnung	Teil des Erzeugnisses, für den die RHG gelten
	Fische			ganzes Erzeugnis
		Fischleber		
		Fischrogen		
	Krebstiere			ganzes Erzeugnis
	Stachelhäuter			ganzes Erzeugnis
	Weichtiere			ganzes Erzeugnis

² Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates, ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2018/1049, ABl. L 189 vom 26.7.2018, S. 9.

Anhang 2

(Art. 3 Abs. 3, 5 sowie 8 Abs. 1 Bst. a und 3 Bst. c)

Zulässige Höchstgehalte für Pestizidrückstände³

ENTWURF

³ Der Inhalt der Liste der zulässigen Höchstgehalte für Pestizidrückstände wird in der AS nicht veröffentlicht. Sie kann beim Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern kostenlos eingesehen oder im Internet unter www.blv.admin.ch >(wird noch definiert) abgerufen werden. Sie gilt in der Fassung vom ...

Anhang 3
(Art. 4 und 8 Abs. 1 Bst. b)

Pestizide, für die keine Rückstandshöchstgehalte gelten

2 Tabelle

Die folgenden Ausdrücke werden neu aufgenommen (in alphabetischer Reihenfolge):

- Schwefel
- Terpenoid Blend QRD 460
- Zellwände von *Saccharomyces cerevisiae* Stamm LAS117

Die folgende redaktionelle Korrektur wird aufgenommen:

Benzoessäure



Verordnung des EDI über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf¹ wird wie folgt geändert:

Art. 2 Bst. e

Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf werden in folgende Kategorien eingeteilt:

- e. Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung;

Art. 21 Kennzeichnung: Nährwertdeklaration

¹ Die Nährwertkennzeichnung kann den durchschnittlichen Gehalt der Stoffe nach Anhang 1 je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts enthalten, falls eine solche Angabe nicht unter die Bestimmungen von Artikel 20 Buchstabe c fällt.

² Zusätzlich zu den Zahlenangaben nach Absatz 1 kann im Rahmen der Nährwertkennzeichnung bei Vitaminen und Mineralstoffen nach Anhang 4, die sich auf die Beikost beziehen, der prozentuale Anteil am Referenzwert angegeben werden. Die prozentuale Angabe ist nur zulässig, wenn in 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls in einer festgelegten Portion des Produkts mindestens 15 Prozent des Referenzwerts nach Anhang 4 enthalten sind.

SR ...

¹ SR 817.022.104

Gliederungstitel vor Art. 22a:

5. Abschnitt

Informationen, die bezüglich der Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern bereitzustellen sind

Art. 22a

¹ Das Informationsmaterial von Herstellern und Vertreibern beinhaltet die Empfehlungen des BLV für die Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern.

² Dieses schriftliche oder audiovisuelle Informationsmaterial, das die Ernährung von Säuglingen betrifft und sich an Schwangere oder Mütter von Säuglingen und Kleinkindern richtet, muss klare Informationen über folgende Punkte enthalten:

- a. den Nutzen und die Vorzüge des Stillens;
- b. die Ernährung der Mutter sowie die Vorbereitung auf das Stillen und die Möglichkeiten zur Fortsetzung des Stillens;
- c. die mögliche negative Auswirkung der zusätzlichen Flaschennahrung auf das Stillen;
- d. die Schwierigkeit, den Entschluss, nicht zu stillen, rückgängig zu machen;
- e. erforderlichenfalls die sachgemässe Verwendung der Säuglingsanfangsnahrung.

³ Wenn dieses Material Informationen über die Verwendung von Säuglingsanfangsnahrung enthält, müssen diese auch Auskunft über die sozialen und finanziellen Auswirkungen, die Gefährdung der Gesundheit durch ungeeignete Lebensmittel oder Ernährungsmethoden und vor allem die Gefährdung der Gesundheit durch unsachgemässe Verwendung von Säuglingsanfangsnahrung geben. Dieses Material darf keine Bilder verwenden, mit denen die Verwendung von Säuglingsanfangsnahrung idealisiert wird.

⁴ Die kostenlose Verteilung von Geräten oder Informationsmaterial durch Hersteller und Vertreter darf die Förderung des Stillens nicht behindern. Material und Geräte können den Namen oder das Firmenzeichen der Geberfirma tragen, dürfen jedoch keine besondere Handelsmarke für Säuglingsanfangsnahrung erwähnen und nur über das Gesundheitswesen verteilt werden.

Art. 24 Abs. 1 Bst. c

¹ Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke werden in die folgenden Kategorien eingeteilt:

- c. diätetisch unvollständige Lebensmittel, die sich nicht als einzige Nahrungsquelle eignen, mit einer Nährstoff-Standardformulierung oder mit einer Nährstoff-Formulierung, die für eine bestimmte Krankheit, eine bestimmte Störung oder für bestimmte Beschwerden spezifisch angepasst wurde.

Art. 30 Bst. b

Für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen entwickelt wurden, gelten in Bezug auf die Kennzeichnung zusätzlich zu den Artikeln 28 und 29 die folgenden Anforderungen:

- b. Nicht zulässig sind Bilder von Säuglingen, andere Bilder oder ein Wortlaut, die den Gebrauch dieser Nahrung idealisieren könnten.

Gliederungstitel vor Art. 32

4. Kapitel
Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Art. 32 Begriff

Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung sind Lebensmittel mit einer besonderen Zusammensetzung, die bei der Verwendung entsprechend den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers eine Tagesration ersetzen.

Art. 33

Aufgehoben

Art. 34 Anforderungen

¹ Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung müssen die Zusammensetzungsanforderungen nach Anhang 10 erfüllen, und es dürfen nur Stoffe und Verbindungen nach Anhang 1 verwendet werden. Die Anforderungen gelten für gebrauchsfertige Lebensmittel, die als solche oder nach Zubereitung gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers vermarktet werden.

² Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung dürfen nur andere Stoffe als jene nach Anhang 10 enthalten, wenn ihre Eignung anhand allgemein anerkannter wissenschaftlicher Daten nachgewiesen wurde.

Art. 35 Kennzeichnung: Allgemeine Bestimmungen

¹ Die Sachbezeichnung lautet «Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung».

² Zusätzlich zu den obligatorischen Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 LIV sind anzugeben:

- a. ein Hinweis, dass das Erzeugnis ausschliesslich für gesunde übergewichtige oder fettleibige Erwachsene bestimmt ist, die ihr Gewicht verringern möchten;
- b. ein Hinweis, dass das Erzeugnis von Schwangeren oder Stillenden, von Jugendlichen oder von Personen mit Gesundheitsbeschwerden nicht ohne den Rat einer Gesundheitsfachperson verzehrt werden sollte;

- c. ein Hinweis auf die Bedeutung einer ausreichenden täglichen Flüssigkeitszufuhr;
- d. ein Hinweis, dass das Erzeugnis bei Verzehr gemäss Gebrauchsanweisung eine Versorgung mit ausreichenden täglichen Mengen an allen essenziellen Nährstoffen gewährleistet;
- e. ein Hinweis, dass das Erzeugnis von gesunden übergewichtigen oder fettleibigen Erwachsenen nicht länger als acht Wochen oder wiederholt über kürzere Zeiträume als acht Wochen ohne den Rat einer Gesundheitsfachperson verzehrt werden sollte;
- f. erforderlichenfalls Anweisungen zur richtigen Zubereitung sowie ein Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung;
- g. falls ein Erzeugnis bei Verzehr gemäss Herstelleranweisung zu einer täglichen Aufnahme von Polyolen in Höhe von mehr als 20 g pro Tag führt, ein Hinweis, dass das Lebensmittel abführend wirken kann;
- h. falls dem Erzeugnis keine Ballaststoffe zugesetzt wurden, ein Hinweis, dass der Rat einer Gesundheitsfachperson dazu einzuholen ist, ob dem Erzeugnis Ballaststoffe zugesetzt werden können.

³ Kennzeichnung, Aufmachung und Bewerbung von Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung dürfen nicht auf das Tempo oder den Umfang der Gewichtsverringerung Bezug nehmen, die durch den Verzehr der Erzeugnisse bewirkt werden kann.

Art. 35a Kennzeichnung: Energiewert und Mengenangaben in der Nährwertdeklaration

¹ Neben den Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 LIV muss die obligatorische Nährwertdeklaration bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung die Menge aller Mineralstoffe und Vitamine nach Anhang 10, die das Erzeugnis enthält, ausweisen.

² Ausserdem muss die obligatorische Nährwertdeklaration bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung die Menge des enthaltenen Cholins und, soweit zugesetzt, der Ballaststoffe ausweisen.

³ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 23 Absatz 2 LIV kann der Inhalt der obligatorischen Nährwertdeklaration bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung durch Folgendes ergänzt werden:

- a. die Menge an Bestandteilen von Fett und Kohlenhydraten;
- b. die Menge der Stoffe nach Anhang 1, falls die Angabe solcher Stoffe nicht durch Absatz 1 abgedeckt ist;
- c. die Menge der dem Erzeugnis gemäss Artikel 34 Absatz 3 zugesetzten Stoffe.

⁴ Abweichend von den Artikeln 26 Absatz 3, 27 Absatz 1 und 28 Absatz 1 LIV sind der Energiewert und die Nährstoffmengen von Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung je Tagesration sowie je Portion und/oder je Verzehreinheit des

gebrauchsfertigen Lebensmittels nach Zubereitung gemäss den Anweisungen des Herstellers anzugeben. Bei Bedarf können die Angaben zusätzlich pro 100 g oder 100 ml des verkaufsfertigen Lebensmittels gemacht werden.

⁵ Abweichend von Artikel 27 Absätze 3 und 4 LIV dürfen der Energiewert und die Nährstoffmengen von Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung nicht als Prozentsatz der Referenzmengen nach Anhang 10 LIV angegeben werden.

⁶ Die Angaben in der Nährwertdeklaration bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung, die nicht im Anhang 11 LIV aufgeführt sind, müssen nach dem relevantesten Eintrag dieses Anhangs erscheinen, zu dem sie gehören oder dessen Bestandteil sie sind.

⁷ Angaben, die nicht im Anhang 11 LIV aufgeführt sind und nicht zu einem anderen Eintrag dieses Anhangs gehören oder Bestandteil davon sind, müssen in der Nährwertdeklaration nach dem letzten Eintrag dieses Anhangs erscheinen.

⁸ Der Natriumgehalt ist zusammen mit den anderen Mineralstoffen anzugeben und kann neben dem Salzgehalt wie folgt wiederholt werden: «Salz: X g (davon Natrium: Y mg).

Art. 35a^{bis} Kennzeichnung: weitere Informationen in der Nährwertdeklaration

¹ Abweichend von Artikel 23 Absatz 3 LIV dürfen die in der obligatorischen Nährwertdeklaration bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung enthaltenen Angaben nicht in der Kennzeichnung wiederholt werden.

² Die Nährwertdeklaration ist bei allen Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung obligatorisch, unabhängig von der Grösse der grössten Oberfläche der Verpackung oder des Behältnisses.

³ Alle in der Nährstoffdeklaration bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung aufgeführten Nährstoffe müssen die Anforderungen nach dem 11. Abschnitt LIV erfüllen.

⁴ Der Hinweis «sehr kalorienarme Ernährung» darf bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung angebracht werden, sofern der Energiegehalt des Erzeugnisses unter 3360 kJ/Tag (800 kcal/Tag) liegt.

⁵ Der Hinweis «kalorienarme Ernährung» darf bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung angebracht werden, sofern der Energiegehalt des Erzeugnisses zwischen 3360 kJ/Tag (800 kcal/Tag) und 5040 kJ/Tag (1200 kcal/Tag) liegt.

Art. 35b Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

¹ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben zu Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung sind nicht zulässig.

² Abweichend von Absatz 1 darf bei Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung die nährwertbezogene Angabe «Zusatz von Ballaststoffen» verwendet werden, sofern der Ballaststoffgehalt des Erzeugnisses 10 g oder mehr beträgt.

Art. 38 Abs. 1^{bis}

^{1 bis} Die Stoffe nach Anhang 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM)² sind verboten.

Art. 40 Abs. 5

⁵ Getränke mit einer Osmolarität von 260–290 mmol pro Liter können als isoton, Getränke mit einer Osmolarität von 260 mmol pro Liter oder weniger können als hypoton bezeichnet werden.

II

¹ Die Anhänge 1, 10 und 11 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

² Die Anhänge 3, 4, 5, 9 und 12 werden gemäss Beilage geändert.

III

Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, die der Änderung vom ... dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] 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.

IV

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern

Alain Berset

Anhang 1
(Art. 3 Abs. 2 Bst. a, 6 Bst. d, 8 Abs. 3 Bst. c, 13 Bst. d, 15 Abs. 3 Bst. c, 17 Abs. 1, 19 Abs. 3 Bst. c, 21 Abs. 1, 25 Abs. 2, 34 Abs. 1 und 35a Abs. 3 Bst. b)

Stoffe und Verbindungen

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Vitamine					
Biotin	D-Biotin	X	X	X	X
Folat	Calcium-L-methylfolat			X	X
	Folsäure oder Pteroylmonoglutaminsäure	X	X	X	X
Niacin	Nicotinamid	X	X	X	X
	Nicotinsäure	X	X	X	X
Pantothensäure	Calcium-D-pantothenat	X	X	X	X
	Dexpanthenol	X	X	X	X
	Natrium-D-pantothenat	X	X	X	X
Riboflavin	Natrium-Riboflavin-5'-phosphat	X	X	X	X
	Riboflavin	X	X	X	X
Thiamin	Thiaminhydrochlorid	X	X	X	X
	Thiaminmononitrat	X	X	X	X
Vitamin A	β-Carotin		X	X	X
	Retinol	X	X	X	X
	Retinylacetat	X	X	X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Vitamin B ₆	Retinylpalmitat	X	X	X	X
	Pyridoxin-5'-phosphat	X	X	X	X
	Pyridoxindipalmitat		X	X	X
	Pyridoxinhydrochlorid	X	X	X	X
Vitamin B ₁₂	Cyanocobalmin	X	X	X	X
	Hydroxocobalamin	X	X	X	X
Vitamin C	Calcium-L-ascorbat	X	X	X	X
	Kalium-L-ascorbat	X	X	X	X
	L-Ascorbinsäure	X	X	X	X
	L-Ascorbyl-6-palmitat	X	X	X	X
	Natrium-L-ascorbat	X	X	X	X
Vitamin D	Cholecalciferol	X	X	X	X
	Ergocalciferol	X	X	X	X
Vitamin E	D- α -Tocopherol	X	X	X	X
	D- α -Tocopherylacetat	X	X	X	X
	D- α -tocopheryl-Polyethylenglycol-1000-Succinat (TPGS)			X	
	D- α -Tocopherylsäuresuccinat			X	X
	DL- α -Tocopherol	X	X	X	X
	DL- α -Tocopherylacetat	X	X	X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Vitamin K	Menachinon ³			X	X
	Phyllochinon oder Phytomenadion	X	X	X	X
Mineralstoffe					
Bor	Borsäure			X	X
	Natriumborat			X	X
Calcium	Calciumbisglycinat			X	X
	Calciumcarbonat	X	X	X	X
	Calciumchlorid	X	X	X	X
	Calciumcitrat oder Calciumsalze der Zitronensäure	X	X	X	X
	Calciumcitratmalat			X	X
	Calciumgluconat	X	X	X	X
	Calciumglycerophosphat	X	X	X	X
	Calciumhydroxid	X	X	X	X
	Calciumlactat	X	X	X	X
	Calcium-L-pidolat			X	X
	Calciummalat			X	X
	Calciumorthophosphat oder Calciumsal- ze der Orthophosphorsäure	X	X	X	X
	Calciumoxid		X	X	X
	Calcium-Phosphoryl-Oligosaccharide			X	
	Calciumsulfat			X	X

³ Menachinon kommt in erster Linie als Menachinon-7 und in geringerem Masse als Menachinon-6 vor.

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Chrom	Chrom-(III)-Chlorid und sein Hexahydrat			X	X
	Chrom-(III)-Sulfat und sein Hexahydrat			X	X
	Chrompiccolinat			X	X
Eisen	Eisenammoniumcitrat	X	X	X	X
	Eisenammoniumphosphat			X	X
	Eisenbisglycinat	X	X	X	X
	Eisencarbonat		X	X	X
	Eisencitrat	X	X	X	X
	Eisendiphosphat oder Eisenpyrophosphat	X	X	X	X
	Eisenfumarat	X	X	X	X
	Eisengluconat	X	X	X	X
	Eisenlactat	X	X	X	X
	Eisen-L-pidolat			X	X
	Eisennatriumdiphosphat		X	X	X
	Eisen-Natrium-EDTA			X	X
	Eisensaccharat		X	X	X
	Eisensulfat	X	X	X	X
	Elementares Eisen, aus Carbonyl + elektrolytisch +wasserstoffreduziert		X	X	X
Fluorid	Kaliumfluorid			X	X
	Natriumfluorid			X	X
Jod	Kaliumjodid	X	X	X	X
	Kaliumjodat	X	X	X	X
	Natriumjodat		X	X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Kalium	Natriumjodid	X	X	X	X
	Kaliumbicarbonat	X		X	X
	Kaliumcarbonat	X		X	X
	Kaliumchlorid	X	X	X	X
	Kaliumcitrat	X	X	X	X
	Kaliumgluconat	X	X	X	X
	Kaliumglycerophosphat		X	X	X
	Kaliumhydroxid	X		X	X
	Kaliumlactat	X	X	X	X
	Kaliumsalze der Orthophosphorsäure	X		X	X
Kupfer	Magnesiumkaliumcitrat			X	X
	Kupfercarbonat	X	X	X	X
	Kupfercitrat	X	X	X	X
	Kupfergluconat	X	X	X	X
	Kupfer-Lysinkomplex	X	X	X	X
Magnesium	Kupfersulfat	X	X	X	X
	Magnesiumacetat			X	X
	Magnesiumbisglycinat			X	X
	Magnesiumcarbonat	X	X	X	X
	Magnesiumchlorid	X	X	X	X
	Magnesiumcitrat oder Magnesiumsalze der Zitronensäure	X	X	X	X
	Magnesiumgluconat	X	X	X	X
	Magnesiumglycerophosphat		X	X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Mangan	Magnesiumhydroxid	X	X	X	X
	Magnesiumkaliumcitrat			X	X
	Magnesiumlactat		X	X	X
	Magnesium-L-aspartat			X	
	Magnesium-L-pidolat			X	X
	Magnesiumorthophosphat oder Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure	X	X	X	X
	Magnesiumoxid	X	X	X	X
	Magnesiumsulfat	X	X	X	X
	Mangancarbonat	X	X	X	X
	Manganchlorid	X	X	X	X
	Mangancitrat	X	X	X	X
	Mangangluconat	X	X	X	X
	Manganglycerophosphat		X	X	X
	Mangansulfat	X	X	X	X
Molybdän	Ammoniummolybdat			X	X
	Natriummolybdat			X	X
Natrium	Natriumbicarbonat	X		X	X
	Natriumcarbonat	X		X	X
	Natriumchlorid	X		X	X
	Natriumcitrat	X		X	X
	Natriumgluconat	X		X	X
	Natriumhydroxid	X		X	X
	Natriumlactat	X		X	X

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Selen	Natriumsalze der Orthophosphorsäure	X		X	X
	Natriumhydrogenselenit			X	X
	Natriumselenat	X		X	X
	Natriumselenit	X		X	X
	Selenangereicherte Hefe ⁴			X	X
Zink	Zinkacetat	X	X	X	X
	Zinkbisglycinat			X	X
	Zinkcarbonat			X	X
	Zinkchlorid	X	X	X	X
	Zinkcitrat	X	X	X	X
	Zinkgluconat	X	X	X	X
	Zinklactat	X	X	X	X
	Zinkoxid	X	X	X	X
	Zinksulfat	X	X	X	X

⁴ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Selen-Hefen, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des insgesamt im Produkt enthaltenen Selenextrakts). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextrakts nicht überschreiten.

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Aminosäuren					
Aminosäuren ⁵	Cystin ⁶	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydro- chlorid	x	x
	Glycin			x	
	L-Alanin		-	x	x
	L-Arginin	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydro- chlorid	x	x
	L-Arginin-L-Aspartat			x	
	L-Asparaginsäure			x	
	L-Citrullin			x	
	L-Cystein	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydro- chlorid	x	x
	L-Glutamin			x	x
	L-Glutaminsäure			x	x
	L-Histidin	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydro- chlorid	x	x
	L-Isoleucin	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydro- chlorid	x	x

⁵ Für Aminosäuren, die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost zugesetzt werden, dürfen nur die ausdrücklich genannten Hydrochloride verwendet werden. Für Aminosäuren, die Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke und für Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung zugesetzt werden, dürfen gegebenenfalls auch die Natrium-, Kalium-, Calcium- und Magnesiumsalze sowie ihre Hydrochloride verwendet werden.

⁶ Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke, die für die Ernährungsanforderungen von Säuglingen und Kleinkindern entwickelt wurden, darf nur L-Cystein und kein Cystin beigegeben werden. Im Falle der Verwendung in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost darf Cystein nur in Form von L-Cystein zugesetzt werden.

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
	L-Leucin	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydro- chlorid	x	x
	L-Lysin	x und sein Hydro- chlorid	x und sein Hydro- chlorid	x	x
	L-Lysinacetat			x	x
	L-Lysin-L-Aspartat			x	
	L-Lysin-L-Glutamat			x	
	L-Methionin	x	x	x	x
	L-Ornithin			x	x
	L-Phenylalanin	x	x	x	x
	L-Prolin			x	
	L-Serin			x	
	L-Threonin	x	x	x	x
	L-Tryptophan	x	x	x	x
	L-Tyrosin	x	x	x	x
	L-Valin	x	x	x	x
	N-Acetyl-L-Cystein			x	
	N-Acetyl-L-Methionin			x in Erzeugnissen, die für Personen ab 1 Jahr bestimmt sind.	
Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren					
Carnitin und Taurin	L-Carnitin	x	x	x	x
	L-Carnitinhydrochlorid	x	x	x	x

Stoffe	Verbindungen	Lebensmittelkategorien			
		Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	Getreidebeikost und andere Beikost	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke	Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung
Cholin und Inositol	L-Carnitin-L-Tartrat	X		X	X
	Taurin	X		X	X
	Cholin	X	X	X	X
	Cholinbitartrat	X	X	X	X
	Cholinchlorid	X	X	X	X
	Cholincitrat	X	X	X	X
	Inositol	X	X	X	X
Nukleotide	Adenosin-5'-phosphorsäure (AMP)	X		X	X
	Cytidin-5'-monophosphorsäure (CMP)	X		X	X
	Guanosin-5'-phosphorsäure (GMP)	X		X	X
	Ionosin-5'-phosphorsäure (IMP)	X		X	X
	Natriumsalz der AMP	X		X	X
	Natriumsalz der CMP	X		X	X
	Natriumsalz der GMP	X		X	X
	Natriumsalze der IMP	X		X	X
	Natriumsalze der UMP	X		X	X
	Uridin-5'-phosphorsäure (UMP)	X		X	X

Anforderungen an die Zusammensetzung von Folgenahrung

Ziff. 2.1 und 7

2.1 Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,38 g/100 kJ	0,6 g/100 kJ
(1,6 g/100 kcal)	(2,5 g/100 kcal)

Bei gleichem Energiewert muss die Folgenahrung aus Kuhmilch- oder Ziegenmilchproteinen jede essenzielle und halbessenzielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Anhang 2 Ziff. 2.6). Bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cysteingehalt sowie der Phenylalanin- und Tyrosingehalt zusammengerechnet werden.

7 Frukto-Oligosaccharide und Galakto-Oligosaccharide

Frukto-Oligosaccharide und Galakto-Oligosaccharide dürfen Folgenahrung zugesetzt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil 0,8 g/100 ml in einer Kombination aus 90 Prozent Oligogalactosyl-Laktose und 10 Prozent Oligofructosyl-Saccharose mit hohem Molekulargewicht nicht übersteigen.

Andere Kombinationen und Höchstgehalte von Frukto-Oligosacchariden und Galakto-Oligosacchariden können nach Artikel 13 Buchstabe a Ziffer 2 verwendet werden.

Anhang 4

(Art. 15 Abs. 1 Bst. c und 21)

**Referenzmengen für die Nährwertkennzeichnung von
Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind**

Klammerverweis bei der Anhangnummer

(Art. 15 Abs. 1 Bst. c und 21 Abs. 2)

ENTWURF

Anforderungen an die Zusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Ziff. 2.5 und 4.2 Bst. c - betreffen nur den deutschen Text

2.5 Aminosäurezusammensetzung von Kasein

Aminosäuren	(g je 100 g Protein)
Arginin	3,7
Cystein	0,3
Histidin	2,9
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

4.2 ...

- c. Der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) muss einen Wert von mindestens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) aufweisen und darf höchstens 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal) betragen.

Ziff. 4.1 und 6.1

- 4.1 Bei den in Artikel 19 Absatz 1 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) betragen.
- 6.1 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal) aufweisen.

Anhang 9

(Art. 25 Abs. 3 Bst. c und 29 Abs. 1 Bst. a)

Anforderungen an Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke

Ziff. 1.1 und 3.2

- 1.1 Erzeugnisse nach Artikel 24 Absatz 1 Buchstabe a, die eigens für Säuglinge bestimmt sind, enthalten Vitamine und Mineralstoffe nach den Tabellen 2.1 und 2.2. Die Erzeugnisse für Frühgeborene müssen Vitamine, Mineralstoffe und andere essenzielle Mikronährstoffe gemäss den neusten Ernährungsempfehlungen der Wissenschaftsgemeinschaft enthalten, die für Herstellung von Frühgeborennahrung geeignet sind.

3.2 Mineralstoffe

Mineralstoffe	Pro 100 kJ		Pro 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Chlorid (mg)	7,2	42	30	175
Chrom (µg)	0,3	3,6	1,25	15
Eisen (mg)	0,12	0,5	0,5	2,0
Fluorid (mg)	–	0,05	–	0,2
Jod (µg)	1,55	8,4	6,5	35
Kalium (mg)	19	70	80	295
Kalzium (mg)	8,4/12 ⁷	42/60 ⁸	35/50 ⁹	175/250 ¹⁰
Kupfer (µg)	15	125	60	500
Magnesium (mg)	1,8	6	7,5	25
Mangan (mg)	0,012	0,12	0,05	0,5
Molybdän (µg)	0,84	4,3	3,5	18
Natrium (mg)	7,2	42	30	175
Phosphor (mg)	7,2	19	30	80
Selen (µg)	0,6	2,5	2,5	10
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5

⁷ Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

⁸ Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

⁹ Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

¹⁰ Für Erzeugnisse, die für Kinder von 1 bis 10 Jahren bestimmt sind.

Anforderungen an die Zusammensetzung von Tagesrationen für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Anmerkung: Die Angaben beziehen sich auf gebrauchsfertige Lebensmittel, die als solche oder nach Zubereitung gemäss den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers vermarktet werden.

1 Energiewert

Der Energiewert eines Erzeugnisses zum Ersatz einer ganzen Tagesration darf pro Tagesration nicht weniger als 2510 kJ (600 kcal) betragen und 5020 kJ (1200 kcal) nicht übersteigen.

2 Proteine

- 2.1 Das in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung enthaltene Protein darf pro Tagesration nicht weniger als 75 g betragen und 105 g nicht übersteigen.
- 2.2 Für die Zwecke von Ziffer 2.1 ist «Protein» definiert als Protein, dessen um die Proteinverdaulichkeit berichteter Aminosäureindex im Vergleich mit dem Referenzprotein gemäss untenstehender Tabelle bei 1,0 liegt:

Anforderungsschema für Aminosäuren ¹¹	g/100 g Protein
Cystein + Methionin	2,2
Histidin	1,5
Isoleucin	3,0
Leucin	5,9
Lysin	4,5
Phenylalanin + Tyrosin	3,8
Threonin	2,3
Tryptophan	0,6
Valin	3,9

¹¹ <http://www.who.int/iris/handle/10665/43411>; Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation on Protein and Amino Acid Requirements in Human Nutrition (2002 : Geneva, Switzerland), Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization & United Nations University. (2007). Protein and amino acid requirements in human nutrition : report of a joint FAO/WHO/UNU expert consultation. Geneva : World Health Organization. (WHO Technical Report Series, 935, 284 pp)

- 2.3 Der Zusatz von Aminosäuren ist nur zur Verbesserung des Nährwerts der in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung enthaltenen Proteine und nur in den hierfür erforderlichen Mengen gestattet.

3 Cholin

Das in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung enthaltene Cholin darf pro Tagesration nicht weniger als 400 mg betragen.

4 Fette

4.1 Linolsäure

Die in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung enthaltene Linolsäure darf pro Tagesration nicht weniger als 11 g betragen.

4.2 Alpha-Linolensäure

Die in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung enthaltene Alpha-Linolensäure darf pro Tagesration nicht weniger als 1,4 g betragen.

4 5 Kohlenhydrate

Die in Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung enthaltenen Kohlenhydrate dürfen pro Tagesration nicht weniger als 30 g betragen.

6 Vitamine und Mineralstoffe

Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung müssen pro Tagesration mindestens die in Tabelle 1 aufgeführten Mengen an Vitaminen und Mineralstoffen liefern.

Tagesrationen für gewichtskontrollierende Ernährung dürfen pro Tagesration nicht mehr als 250 mg Magnesium enthalten.

Stoff	Einheit	Menge
Biotin	(µg)	40
Chlorid	(mg)	830
Eisen	(mg)	9
Folat	µg-EFA ¹²⁾	330
Jod	(µg)	150
Kalium	(mg)	3100
Kalzium	(mg)	950

¹²⁾ Diätetische Folat-Äquivalente: 1 µg DFE = 1 µg Nahrungsfolat = 0,6 µg Folsäure aus Tagesration für gewichtskontrollierende Ernährung.

Stoff	Einheit	Menge
Kupfer	(mg)	1,1
Magnesium	(mg)	150
Mangan	(mg)	3
Molybdän	(µg)	65
Natrium	(mg)	575
Niacin	(mg-EN ¹³)	17
Pantothensäure	(mg)	5
Phosphor	(mg)	730
Selen	(µg)	70
Vitamin A	(µg-ER ¹⁴)	700
Vitamin B ₁ (Thiamin)	(mg)	0,8
Vitamin B ₂ (Riboflavin)	(mg)	1,6
Vitamin B ₆	(mg)	1,6
Vitamin B ₁₂	(µg)	3
Vitamin C	(mg)	110
Vitamin D	(µg)	10
Vitamin E	(mg ¹⁵)	10
Vitamin K	(µg)	70
Zink	(mg)	9,4

¹³ Niacin-Äquivalente.

¹⁴ Retinol-Äquivalente.

¹⁵ Vitamin-E-Aktivität von RRR- α -Tocopherol.

Anhang 11

(Art. 38 Abs. 1 Bst. a, 39 Bst. a und b sowie 40 Abs. 2)

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zulässigen Höchstmengen

Es gelten die spezifischen Reinheitskriterien, die im Anhang 4 der ZuV¹⁶ für Zusatzstoffe festgelegt sind. Für Stoffe, für die keine Reinheitskriterien festgelegt wurden, gelten die allgemein anerkannten Reinheitskriterien, die von internationalen Gremien, wie der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), der Weltgesundheitsorganisation (WHO) oder internationalen Pharmakopöen empfohlen werden.

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
---	---	--

1 Vitamine und Mineralstoffe

1.1 Vitamine

β-Carotin (Provitamin A)	9,6 mg
Biotin	keine
Folsäure/Folacin	750 µg
Niacin	600 mg
	wovon 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe)

Pantothensäure	keine
Riboflavin (Vitamin B ₂)	keine
Thiamin (Vitamin B ₁)	keine
Vitamin A	1000 µg

«Schwangere sollten vor der Einnahme von Vitamin-A-Präparaten ihre Ärztin/ihren Arzt konsultieren.»

Vitamin B ₆	15 mg
Vitamin B ₁₂	keine
Vitamin C	750 mg
Vitamin D	60 µg
Vitamin E	75 mg

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
Vitamin K	75 µg	«Patientinnen und Patienten, die Antikoagulantien einnehmen, sollten vor der Einnahme von Vitamin-K-Präparaten ihre Ärztin/ihren Arzt konsultieren.»

1.2 Mineralstoffe

Bor	1 mg
Chrom	180 µg
Eisen	21 mg
Jod	200 µg
Kalium	2250 mg
Kalzium	1000 mg
Kupfer	2 mg
Magnesium	350 mg
Mangan	4 mg
Molybdän	300 µg
Natrium	keine
Selen	165 µg
Silicium	keine
Zink	10 mg

2 Sonstige Stoffe

2.1 Aminosäuren

L-Alanin	500 mg
L-Arginin	2500 mg
L-Citrullin	1000 mg
L-Cystein	240 mg
L-Cystin	500 mg
L-Glutamin	10 g
L-Glutaminsäure	10 g
Glycin	5 g
L-Histidin	600 mg
L-Isoleucin	1200 mg
L-Leucin	2400 mg
L-Lysin	1800 mg
L-Methionin + L-Cystein	900 mg
(Summe)	
L-Ornithin	2000 mg
L-Phenylalanin + L-Tyrosin	1500 mg
(Summe)	
L-Prolin	150 mg
L-Threonin	900 mg

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
L-Tryptophan	240 mg	
L-Tyrosin	1200 mg	
L-Serin	40 mg	
L-Valin	1600 mg	
2.2 Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren		
β-Alanin	3,2 g	«Nicht länger als 8–10 Wochen einnehmen» – Abgabe nur als Tabletten, die mit geeigneten Mitteln (Zusatzstoffen) als «slow-release»-Tabletten formuliert werden. – Einnahme muss mindestens auf 2 Dosen pro Tag verteilt werden, vorzugsweise zu einer Mahlzeit
Betain	1500 mg	
β-Hydroxy-β-methylbutyrat (HMB)	3200 mg	
Carotinoid Lutein	10 mg	
Carotinoid Zeaxanthin	2 mg	
Cholin	550 mg	
Chondroitinsulfat	500 mg	«Für schwangere und stillende Frauen, Kinder, Jugendliche und Personen mit gerinnungshemmenden Arzneimitteln nicht geeignet.»
L-Carnitin	1000 mg	
L-Carnosin	55 mg	
L-Citrullin	1000 mg	
Coenzym NADH (Nicotinamadeninindinukleotid)	20 mg	
Coenzym Q10	200 mg	
Coffein	200 mg oder max. 3 mg/kg Körpergewicht	
Docosahexaensäure (DHA)	250 mg	
Eicosapentaensäure (EPA) + Docosahexaensäure (DHA) (als Summe) (langkettige n-3)	3000 mg	«Für schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.»

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
Glucosamin	750 mg	«Personen, die Medikamente einnehmen, sollten vor der Einnahme ihre Ärztin/ihren Arzt konsultieren.»
Glucuronolacton	1200 mg	
Hesperidin	430 mg	
Inositol	1000 mg	«Nicht auf nüchternen Magen, nicht bei strikter, kalorienarmer Ernährung und nicht gleichzeitig mit anderen Produkten auf Basis von Grüntee einnehmen.»
Isoflavone	50 mg (bezogen auf das Aglycon)	
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG)	90 mg (berechnet als EGCG)	
konjugierte Linolsäure (CLA)	3 g	«Für Diabetikerinnen und Diabetiker, Jugendliche, schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.»
Kreatin	3 g	«Ein Produkt mit OPC ersetzt eine Ernährung mit frischem Obst und Gemüse nicht.»
Lactulose	10 g	
Lebende Bakterienkulturen nach nach Anhang 14	mind. 10 ⁸ KBE (kolonienbildende Einheiten)	
α-Linolensäure (n-3)	2000 mg	
Linolsäure (n-6)	10 g	
Methylsulfonylmethan (MSM)	1000 mg	
Oligomere Proanthocyanidine (OPC)	150 mg	
D-Ribose	1000 mg	
Taurin	1000 mg	

Anhang 12

(Art. 38 Abs. 1 Bst. a, 39 Bst. c und 40 Abs. 2)

Zulässige Stoffe und Verbindungen für Lebensmittel für Sportlerinnen und Sportler*Ziff. 1.1, 2 und 3.2, Ziff. 1.2 betrifft nur die deutsche Fassung***1.1 Vitamin A**

Retinol
Retinylacetat
Retinylpalmitat
β-Carotin

1.2 Vitamin D

...

Vitamin D₂ oder Ergocalciferol

...

2. Kategorie 2: Mineralstoffe**2.1 Calcium**

Calciumacetat
Calciumbisglycinat
Calciumcarbonat
Calciumchlorid
Calciumcitratmalat
Calciumgluconat
Calciumglycerophosphat
Calciumhydroxid
Calciumlactat
Calcium-L-ascorbat
Calcium-L-lysinat
Calcium-L-pidolat
Calcium-L-threonat
Calciummalat
Calciumoxid
Calciumpyruvat
Calciumsalze der Orthophosphorsäure
Calciumsalze der Zitronensäure
Calciumsuccinat
Calciumsulfat

2.2 Magnesium

Magnesiumacetat
Magnesiumacetyltaurat
Magnesiumascorbat
Magnesiumbisglycinat
Magnesiumcarbonat
Magnesiumchlorid
Magnesiumgluconat
Magnesiumglycerophosphat
Magnesiumhydroxid
Magnesiumkaliumcitrat
Magnesiumlactat
Magnesium-L-lysinat
Magnesium-L-pidolat
Magnesiummalat
Magnesiumoxid
Magnesiumpyruvat
Magnesiumsalze der Orthophosphorsäure
Magnesiumsalze der Zitronensäure
Magnesiumsuccinat
Magnesiumsulfat
Magnesiumtaurat

2.3 Calcium-Magnesium-Mischungen

Dolomitpulver
Fossiles Korallenpulver oder Scleratinia

2.4 Eisen

Eisen(II)-Ammoniumphosphat
Eisen(II)-phosphat
Eisen(II)-taurat
Eisen(III)-Natrium-EDTA
Eisenammoniumcitrat
Eisenbisglycinat
Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisendiphosphat oder Eisenpyrophosphat
Eisenfumarat
Eisengluconat
Eisenlactat
Eisen-L-pidolat
Eisennatriumdiphosphat
Eisensaccharat

Eisensulfat

elementares Eisen (Carbonyl + elektrolytisch + wasserstoffreduziert)

2.5 Kupfer

Kupfer(II)-oxid

Kupferbisglycinat

Kupfercarbonat

Kupfercitrat

Kupfergluconat

Kupfer-L-aspartat

Kupferlysinkomplex

Kupfersulfat

2.6 Jod

Kaliumjodat

Kaliumjodid

Natriumjodat

Natriumjodid

2.7 Zink

Zinkacetat

Zinkbisglycinat

Zinkcarbonat

Zinkchlorid

Zinkcitrat

Zinkgluconat

Zinklactat

Zink-L-ascorbat

Zink-L-aspartat

Zink-L-lysinat

Zink-L-pidolat

Zinkmalat

Zink-mono-L-methioninsulfat

Zinkoxid

Zinkpicolinat

Zinksulfat

2.8 Mangan

Manganascorbat

Manganbisglycinat

Mangancarbonat

Manganchlorid
Mangancitrat
Mangangluconat
Manganglycerophosphat
Mangan-L-aspartat
Manganpidolat
Mangansulfat

2.9 Natrium

Natriumbicarbonat
Natriumcarbonat
Natriumchlorid
Natriumcitrat
Natriumgluconat
Natriumhydroxid
Natriumlactat
Natriumsalze der Orthophosphorsäure
Natriumsulfat

2.10 Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid
Kaliumcitrat
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumhydroxid
Kaliumlactat
Kalium-L-pidolat
Kaliummalat
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure
Kaliumsulfat

2.11 Selen

L-Selenomethionin
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenat
Natriumselenit

Selenhefe¹⁷

Selenige Säure

2.12 Chrom

Chrom(III)-chlorid

Chromhefe

Chrom(III)-lactattrihydrat

Chrom(III)-sulfat

Chromnitrat

Chrompicolinat

2.13 Molybdän (VI)

Ammoniummolybdat

Kaliummolybdat

Molybdänhefe

Natriummolybdat

2.14 Bor

Borsäure

Natriumborat

2.15 Silicium

cholinstabilisierte Orthokieselsäure

Kieselsäure (in Gel-Form)

Siliciumdioxid

3.2 Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren

β-Alanin

Bakterienkulturen (lebend)

Betainhydrochlorid

L-Carnitin

L-Carnitinhydrochlorid

L-Carnitin-L-Tartrat

¹⁷ In Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnene Arten Selenhefe, die in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen einschliesslich Selenocystein darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

L-Carnosin
Cholin
Cholinchlorid
Cholincitrat
Cholintartrate
Chondroitinsulfat (*Ph. Eur.*)
Coenzym Q10, Ubichinon oder Ubichinol
Coffein
D-Glucurono- γ -lacton
DHA und deren Ester aus Fischölen oder Algenölen
EPA und deren Ester aus Fischölen oder Algenölen
Glucosaminchlorid
Glucosaminsulfat
Hesperidin aus unreifen Orangen
 β -Hydroxy- β -methylbutyrat (HMB)
Inositol
Isoflavone aus Soja- oder aus Rotkleeextrakten
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG) aus Grüntee
Konjugierte Linolsäure (CLA) aus Distelöl
Kreatin Anhydrous
Kreatincitrat
Kreatinmalat
Kreatinmonohydrat
Kreatinpyruvat
Lactulose
Laktase FCC¹⁸
Linolsäure aus Speiseölen
Lutein aus Tagetes
Lycopin aus Tomaten
Methylsulfonylmethan (MSM)
NADH
NADH Dinatrium
Oligomere Proanthocyanidine (OPC) aus Trauben oder Pinienrinde
Omega-3-Fettsäuren aus Speiseölen, Fischölen und Algenölen
D-Ribose
Taurin
Wasserlösliche Tomatenkonzentrate WSTC I und II gemäss EFSA: EFSA Journal 2010; 8(7):1689
Zeaxanthin aus Tagetes

¹⁸ FCC = Food Chemicals Codex



Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Lebensmittel tierischer Herkunft wird wie folgt geändert:

Art. 8 Abs. 1

¹ Separatorenfleisch darf nur aus frischem Fleisch nach Artikel 4 Absatz 2 gewonnen werden.

Art. 10 Abs. 10

Aufgehoben

Art. 12 Anforderungen

¹ Gelatine und Kollagen, das in Lebensmitteln verwendet werden soll, darf nur aus folgenden Rohstoffen hergestellt werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 TSV² gelten;
- b. Häuten und Fellen von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern;
- c. Schweinehäuten;
- d. Geflügelhäuten;
- e. Bändern und Sehnen;
- f. Häuten und Fellen von freilebendem Wild;

SR

¹ SR 817.022.108

² SR 916.401

g. Fischhäuten und Gräten.

² Die Verwendung von Häuten und Fellen, die nicht zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind oder die einem Gerbungsprozess unterzogen wurden, ist verboten.

³ Die in Absatz 1 Buchstaben a–e genannten Rohstoffe müssen von Tieren stammen, die in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genussstauglich befunden wurden.

⁴ Die in Absatz 1 Buchstabe f genannten Rohstoffe müssen von Wildtieren stammen, die für genussstauglich befunden wurden.

⁵ Rohstoffe, die zur Haltbarmachung ausschliesslich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurden, müssen aus Betrieben stammen, die nach Artikel 20 LGV gemeldet oder nach Artikel 21 LGV bewilligt sind.

⁶ Folgende behandelte Rohstoffe dürfen verwendet werden:

- a. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 TSV gelten, die aus Betrieben stammen, die von der zuständigen Behörde kontrolliert wurden und in einer Liste aufgeführt werden, und die einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:
 1. Zerkleinern in Stücke von etwa 15 mm, Entfetten mit heissem Wasser bei einer Temperatur von mindestens 70 °C während mindestens 30 Minuten, bei mindestens 80 °C während mindestens 15 Minuten oder bei mindestens 90 °C während mindestens 10 Minuten, dann Trennen und anschliessend Waschen und Trocknen während mindestens 20 Minuten in einem heissen Luftstrom mit einer Anfangstemperatur von mindestens 350 °C oder während mindestens 15 Minuten in einem heissen Luftstrom mit einer Anfangstemperatur von mehr als 700 °C,
 2. Sonnentrocknung während 42 Tagen bei einer Durchschnittstemperatur von mindestens 20 °C,
 3. Säurebehandlung, bei der vor dem Trocknen während mindestens einer Stunde im Kern ein pH-Wert von unter 6 gehalten werden muss;
- b. Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute, Geflügelhäute sowie Felle und Häute von freilebendem Wild, die aus Betrieben stammen, die von der zuständigen Behörde kontrolliert und in einer Liste aufgeführt werden, und die einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:
 1. Laugenbehandlung, bei der im Kern ein pH-Wert von über 12 erreicht werden muss, und anschliessendes Salzen während mindestens sieben Tagen,
 2. Trocknen während mindestens 42 Tagen bei einer Temperatur von mindestens 20 °C,
 3. Säurebehandlung, bei der während mindestens einer Stunde im Kern ein pH-Wert von unter 5 gehalten werden muss,
 4. Laugenbehandlung, bei der während mindestens 8 Stunden überall ein pH-Wert von über 12 erreicht werden muss;
- c. Knochen, die nicht als spezifiziertes Risikomaterial nach Artikel 179d Absatz 1 TSV gelten, Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute,

Geflügelhäute, Fischhäute sowie Felle und Häute von freilebendem Wild, die einer anderen Behandlung als den in Buchstaben a und b aufgeführten unterzogen wurden und die aus Betrieben stammen, die nach Artikel 20 LGV gemeldet oder nach Artikel 21 LGV bewilligt sind.

⁷ Bei der Behandlung nach Absatz 6 Buchstabe b Ziffern 1 und 2 darf die Dauer der Behandlungen die Dauer der Beförderung umfassen.

⁸ Die behandelten Rohstoffe gemäss Absatz 6 müssen von folgenden Tieren stammen:

- a. von als Nutztieren gehaltenen Wiederkäuern, Schweinen und Geflügel, die in einem bewilligten Schlachtbetrieb geschlachtet und nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden; oder
- b. erlegtem freilebendem Wild, dessen Schlachtierkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurde.

⁹ Sammelstellen und Gerbereien ist die Abgabe von Rohstoffen, die den Anforderungen nach den Absätzen 1-8 entsprechen, zur Herstellung von Speisegelatine und Kollagen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, erlaubt, wenn sie von der zuständigen Behörde hierfür ausdrücklich eine Bewilligung erhalten haben. Die Lagerräume müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Sie müssen feste Bodenbeläge und glatte Wände haben, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind und gegebenenfalls über Kühlanlagen verfügen.
- b. Sie müssen einwandfrei sauber sein und so instandgehalten werden, dass eine Kontamination der Rohstoffe ausgeschlossen ist.
- c. Werden in diesen Räumlichkeiten Rohstoffe gelagert oder verarbeitet, die die Kriterien nach den Absätzen 1-8 nicht erfüllen, so müssen diese Rohstoffe während der Annahme, der Lagerung, der Verarbeitung und dem Versand von Rohstoffen, die den Kriterien nach den Absätzen 1-8 entsprechen, getrennt gehalten werden.

¹⁰ Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.

Art. 19 Abs. 1 Einleitungssatz und 7

¹ Die Etikettierung von Erzeugnissen nach Anhang I Buchstaben a-c und e der Verordnung 1379/2013³ muss zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV⁴ folgende Angaben enthalten:

⁷ Aufgehoben

³ Verordnung (EU) Nr. 1379/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. Dezember 2013 über die gemeinsame Marktorganisation für Erzeugnisse der Fischerei und der Aquakultur, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1184/2006 und (EG) Nr. 1224/2009 des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 104/2000 des Rates; ABl. L 354 vom 28.12.2013, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2015/812, ABl. L 133 vom 29.5.2015, S. 1.

⁴ SR 817.022.16

Art. 32 Abs. 1

¹ *Milch* ist das durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnene Erzeugnis der normalen Eutersekretion eines oder mehrerer Tiere der Säugetierarten nach Artikel 2 Buchstabe a.

Art. 33 Abs. 1 Einleitungssatz

¹ Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Kuh- und Büffelmilch gilt:

Art. 41 Abs. 2

² Für Milchprodukte aus Milch von anderen Säugetierarten als Kühen ist die Tierart anzugeben. Wird für die Herstellung von Milchprodukten Milch verschiedener Säugetierarten verwendet, so müssen die Tierarten und das Mischungsverhältnis gemäss Rezeptur in Prozent angegeben werden.

Art. 59 Abs. 2

² *Aufgehoben*

Art. 60

Aufgehoben

Art. 61 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

Schmelzkäse und *Streichschmelzkäse* sind Erzeugnisse aus Käse und gegebenenfalls weiteren Zutaten, die durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

Art. 62 Abs. 1, 4 und 5

¹ Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 500 g/kg aus Käse-trockenmasse bestehen.

⁴ und ⁵ *Aufgehoben*

Art. 63 Schmelzkäsezubereitungen

Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.

Art. 64 Abs. 1

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 41 Absatz 1 ist bezüglich des Käseanteils in Käseerzeugnissen die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten anzugeben. Auf die Angabe der Art der Hitzebehandlung nach Artikel 41 Absatz 1 Buchstabe b kann verzichtet werden.

Art. 105a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF



Verordnung des EDI über Getränke

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)

verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Getränke¹ wird wie folgt geändert:

Art. 5 Abs. 1 und 3

¹ Natürliches Mineralwasser ist mikrobiologisch einwandfreies Wasser, das seinen Ursprung in einem unterirdischen Quellvorkommen hat. Es wird aus einer oder mehreren natürlichen oder künstlich erschlossenen Quellen gewonnen.

³ Stammt ein natürliches Mineralwasser aus mehreren Quellen, so muss seine physikalisch-chemische Zusammensetzung konstant bleiben.

Art. 8 Abs. 3

Aufgehoben

Art. 9 Abs. 3 Bst. e und f

³ Je nach Zusammensetzung kann die Sachbezeichnung durch folgende Angaben ergänzt werden:

- e. «calciumhaltig» oder «enthält Calcium», wenn der Calciumgehalt mehr als 150 mg/l beträgt;
- f. «magnesiumhaltig» oder «enthält Magnesium», wenn der Magnesiumgehalt mehr als 50 mg/l beträgt;

Art. 10 Abs. 2, 3 und 6

² Das Verzeichnis der Zutaten ist durch die Angabe der Menge der charakteristischen Bestandteile des natürlichen Mineralwassers zu ersetzen.

SR ...

¹ SR 817.022.12

³ Natürliches Mineralwasser aus einer oder mehreren Quellen darf nicht unter mehreren Handelsbezeichnungen in den Handel gebracht werden.

⁶ Die Kennzeichnung von Wasser, das einer Behandlung zur teilweisen Eisen- oder Manganentfernung gemäss Artikel 8 Absatz 2 Buchstabe a unterzogen wurde, umfasst in Nähe der Analyseangaben den Hinweis: «teilweise enteisent» beziehungsweise «teilweise entmangant» oder «enteisent» beziehungsweise «entmangant». Der Hinweis «teilweise enteisent» ist nicht obligatorisch, wenn das Eisen durch Filtration oder Dekantation ausgefällt wurde.

Art. 14 Abs. 2

² Quellwasser, das aus verschiedenen Quellen stammt, darf unter dem gleichen Fantasienamen (Handelsbezeichnung) in den Handel gebracht werden.

Art. 18 Abs. 1 Bst. c Ziff. 3

Aufgehoben

Art. 31 Abs. 2

Aufgehoben

Art. 33 Abs. 1 Bst. b und 3

Aufgehoben

Art. 39 Abs. 1 Bst. a und b

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV² sind anzugeben:

- a. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg/l und höchstens 150 mg/l: zumindest der Hinweis «coffeinhaltig»; mit Ausnahme von Erzeugnissen, die auf Kaffee, Tee oder auf Kaffee- oder Tee-Extrakt basieren und die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Kaffee oder Tee enthalten;
- b. bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/l: der Coffeingehalt und zusätzlich die Angaben nach Anhang 2 Teil B Ziffer 4 LIV;

Art. 58 Abs. 3

³ Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter von *Ilex paraguariensis*.

Art. 62

Aufgehoben

² SR 817.022.16

Art. 63 Abs. 1

¹ Bier ist ein alkoholisches, kohlenensäurehaltiges Getränk aus Wasser, gemälztem oder nicht gemälztem Getreide, Hefe und Hopfen sowie aus weiteren Zutaten, das durch alkoholische Gärung gewonnen wird.

Art. 64 Anforderungen

Anstelle von Hefe können auch andere gärfähige Mikroorganismen verwendet werden.

Art. 65 Abs. 2

² Entsprechend dem Stammwürzegehalt können auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. «Lagerbier» ab 10,0 Massenprozent;
- b. «Spezialbier» ab 11,5 Massenprozent;
- c. «Starkbier» ab 14,0 Massenprozent.

*Art. 66**Aufgehoben**Artikel 161a**Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...*

Lebensmittel, die in den Geltungsbereich dieser Verordnung fallen und die der Änderung vom ... dieser Verordnung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II.

¹ Die Anhänge 2, 3 und 9 werden gemäss Beilage geändert.

² Der Anhang 6 wird aufgehoben.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anhang 2
(Art. 6 Abs. 3 und 13 Abs. 1)

Anforderungen an natürliches Mineralwasser

Ziff. 1

1. Mikrobiologische Kriterien

Produkt	Untersuchungskriterien	Höchstwert KBE	Referenzmethoden für die Untersuchung
1 Mineralwasser und Quellwasser			
11 – beim Quellaustritt	Aerobe, mesophile Keime	100/ml	EN/ISO 6222 Inkubationstemperatur: 30°C Inkubationszeit: 72 Stunden
	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2
12 – abgefüllt in Behältnisse	<i>Escherichia coli</i>	nn/100 ml	EN/ISO 9308-1
	Enterokokken	nn/100 ml	EN/ISO 7899-2
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nn/100 ml	EN/ISO 16266

KBE: Koloniebildende Einheit; nn: nicht nachweisbar

Anhang 3
(Art. 17 und 26)

Zulässige Behandlungen und Stoffe

Stoffe, Teil B Ziff. 10

10. für Fruchtsäfte: Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Erbsen

Anhang 9
(Art. 69 Abs. 4, 72, 74 Abs. 1 und 2, 75 Abs. 5 sowie 86 Abs. 1)

Zulässige önologische Verfahren und Behandlungen sowie ihre Grenzen und Bedingungen

Tabelle, Nr. 10, 51, 53 bis 58

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
10	Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe, die im Önologischen Kodex der Internationalen Organisation für Rebe und Wein festgelegt sind: – Speisegeelatine – Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen, Erbsen oder Kartoffeln – Hausenblase – Kasein und Kaliumkaseinate – Eialbumin – Bentonit – Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung – Kaolinerde – Tannin – aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan – aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan – Hefeproteinextrakte		Für die Behandlung von Wein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitosan auf 100 g/hl. Für die Behandlung von Wein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitin-Glucan auf 100 g/hl. Für die Behandlung von Traubenmost sowie von Weiss- und Roséwein beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Hefeproteinextrakten auf 30 g/hl, für die Behandlung von Rotwein auf 60 g/h.
51	Verwendung von L-Weinsäure, DL-Apfelsäure, L-Apfelsäure oder Milchsäure.	Zur Säuerung von Traubenmost und Wein.	Die Säuerung von Traubenmost und Wein darf bis zu einem Höchstwert von 54 meq (4 g/l), das heisst 1,5 g/l bei Traubenmost und 2,5 g/l bei Wein, durchgeführt werden.

Nr.	Önologische Verfahren	Bedingungen für die Verwendung	Grenzwerte für die Anwendung
53	Behandlung von Weinen mittels einer Membrantechnik in Verbindung mit Aktivkohle zur Verringerung überhöhter Mengen an 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol	Bei Wein und unter den Bedingungen von Anlage 17	
54	Verwendung von Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP)	Bei Traubenmost und Wein und unter den Bedingungen von Anlage 18	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt die Verwendung im Traubenmost und im Wein, so darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
55	Verwendung von Silberchlorid	Bei Wein und unter den Bedingungen von Anlage 19	Höchstens 1 g/hl, Rückstand im Wein < 0,1 mg/l (Silber)
56	Verwendung von Aktivatoren der malolaktischen Gärung	Unter den Bedingungen von Anlage 20	
57	Verwendung von Filterplatten mit Zeolith Y-Faujasiten zur Adsorption von Haloanisolen	Unter den Bedingungen von Anlage 21	
58	Behandlung mit Kaliumpolyaspartat	Unter den Bedingungen von Anlage 22	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 10 g/hl

Anlage 5 von Anhang 9

**Vorschriften für die Behandlung zur teilweisen
Entalkoholisierung von Wein**

Vorschriften, Ziff. 1 und 2

Vorschriften

1. Die Behandlung darf nicht zur Anwendung kommen, wenn an einem der Weinbauerzeugnisse, das bei der Bereitung des betreffenden Weines verwendet wurde, ein Anreicherungsverfahren angewandt wurde.
2. Die Verringerung des vorhandenen Alkoholgehalts darf 20 Volumenprozent nicht überschreiten und der vorhandene Alkoholgehalt im Enderzeugnis darf nicht unter 8,5 Volumenprozent liegen.

*Anlage 17 von Anhang 9***Vorschriften für die Behandlung von Wein mittels einer Membrantechnik in Verbindung mit Aktivkohle zur Verringerung überhöhter Mengen an 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol**

Ziel der Behandlung ist die Verringerung des Gehalts an 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol mikrobiellen Ursprungs, der einen organoleptischen Fehler darstellt und die Aromen des Weins überdeckt.

Vorschriften

Die verwendeten Membranen müssen den Vorschriften des von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

*Anlage 18 von Anhang 9***Vorschriften für die Verwendung von Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP)**

Durch die Verwendung von PVI/PVP sollen Fehler aufgrund zu hoher Metallgehalte verhindert und eine unerwünscht hohe Konzentration von Metallen verringert werden.

Vorschriften

1. Die Copolymere müssen gemäss dem Vorsorgeprinzip spätestens zwei Tage nach ihrer Zugabe durch Filtration beseitigt werden.
2. Bei trübem Traubenmost darf das Copolymer frühestens zwei Tage vor der Filtration zugegeben werden.

*Anlage 19 von Anhang 9***Vorschriften für Silberchlorid**

Silberchlorid wird für die Behandlung von Weinen verwendet, um gärungs- und lagerungsbedingte anormale Gerüche (aufgrund von Reduktionsreaktionen in Gegenwart von Schwefelwasserstoff und Thiolen) zu beseitigen.

Vorschriften

Das dem Wein zugegebene Silberchlorid muss auf ein inertes Trägermaterial, z. B. Kieselgur (Diatomeenerde), Bentonit, Kaolin usw. aufgetragen werden. Der Niederschlag muss durch ein geeignetes physikalisches Verfahren beseitigt und von einem spezialisierten Sektor behandelt werden.

*Anlage 20 von Anhang 9***Aktivatoren der malolaktischen Gärung**

Ziel der Behandlung ist der Zusatz von Aktivatoren der malolaktischen Gärung am Ende oder nach Abschluss der alkoholischen Gärung, um die malolaktische Gärung zu erleichtern.

Förderung des Einsetzens, der Kinetik und des Abschlusses der malolaktischen Gärung:

- a. durch Anreicherung der Umgebung mit Nährstoffen und Wachstumsfaktoren für Milchsäurebakterien;
- b. durch Adsorption einiger Bakterieninhibitoren.

Vorschriften

1. Bei den Aktivatoren handelt es sich um mikrokristalline Cellulose oder Produkte aus dem Abbau von Hefen (Autolysate, inaktivierte Hefen und Heferinde).
2. Die Aktivatoren können dem Wein oder dem Jungwein vor oder während der malolaktischen Gärung zugesetzt werden.
3. Die Aktivatoren dürfen nicht zu organoleptischen Veränderungen beim Wein führen.
4. Die Aktivatoren für die malolaktische Gärung müssen den Vorschriften des von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex entsprechen. Wenn es sich bei den Aktivatoren um mikrokristalline Zellulose handelt, müssen diese den Spezifikationen der Zusatzstoffverordnung entsprechen.

*Anlage 21 von Anhang 9***Vorschriften für die Verwendung von Filterplatten mit Zeolith Y-Faujasiten**

Durch die Verwendung von Filterplatten mit Zeolith Y-Faujasiten bei der Filtration soll der Gehalt von Geruchsbeeinträchtigungen verursachenden Haloanisolen bis unter die Wahrnehmungsgrenze gesenkt werden.

Vorschriften

1. Das Verfahren ist bei geklärtem Wein anzuwenden.
2. Die Filterplatten sind vor der Filtration zu reinigen und zu desinfizieren.
3. Zeolith Y-Faujasite sind gemäss den Vorgaben des Internationalen Önologischen Kodex zu verwenden.

*Anlage 22 von Anhang 9***Vorschriften für die Behandlung von Wein mit Kaliumpolyaspartat**

Durch den Zusatz von Kaliumpolyaspartat zu Wein soll die Weinstabilisierung unterstützt werden.

Vorschriften

1. Die optimale Dosis von Kaliumpolyaspartat zur Stabilisierung von Wein, auch solchem mit einer hohen Westeininstabilität, darf 10 g/hl nicht überschreiten. Bei einer höheren Dosis würde die Stabilisierung durch Kaliumpolyaspartat (KPA) nicht verbessert, und in einigen Fällen könnte die Trübung des Weins verstärkt werden.
2. Bei Rotwein mit hoher kolloidaler Instabilität wird empfohlen, zuvor eine Behandlung mit Bentonit vorzunehmen.
3. Kaliumpolyaspartat ist gemäss den Vorgaben des Internationalen Önologischen Kodex zu verwenden.



Verordnung des EDI über Nahrungsergänzungsmittel (VNem)

Änderung vom ...

*Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen,
gestützt auf Artikel 6 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über
Nahrungsergänzungsmittel (VNem),
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Nahrungsergänzungsmittel wird wie folgt geändert:

6b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Anhang 1 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

² Anhang 2 wird gemäss Beilage geändert.

SR

¹ SR 817.022.14

2018-.....

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

Bundesamt für Lebensmittelsicherheit
und Veterinärwesen

Hans Wyss

ENTWURF

Anhang 1
(Art. 2 Abs. 3 Bst. a und b sowie 5, 3 Abs. 4 Bst. b und 7 Bst. e)

Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in den für Erwachsene zugelassenen Höchstmengen

Teil A: Zulässige Vitamine und Mineralstoffe

Vitamine und Mineralstoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Verwendungsbedingungen
1 Vitamine		
Beta-Carotin (Provitamin A)	9,6 mg	
Biotin	keine	
Folsäure	750 µg	
Niacin	600 mg; 10 mg als Nicotinsäure und Inositolhexanicotinat (Summe)	
Pantothensäure	keine	
Riboflavin (Vitamin B2)	keine	
Thiamin (Vitamin B1)	keine	
Vitamin A	1000 µg	<i>Schwangere Frauen sollten vor der Einnahme von Vitamin A-Präparaten ihre Ärztin oder ihren Arzt konsultieren.</i>
Vitamin B6	15 mg	
Vitamin B12	keine	
Vitamin C	750 mg	
Vitamin D	60 µg	
Vitamin E	75 mg	
Vitamin K	75 µg	<i>Patientinnen und Patienten, die Antikoagulantien einnehmen, sollten vor der Einnahme von Vitamin K-Präparaten ihre Ärztin oder ihren Arzt konsultieren.</i>
2 Mineralstoffe		
Bor	1 mg	
Calcium	1000 mg	
Chrom	180 µg	
Eisen	21 mg	
Jod	200 µg	
Kalium	2250 mg	
Kupfer	2 mg	
Magnesium	350 mg	
Mangan	4 mg	
Molybdän	300 µg	
Selen	165 µg	
Silicium	keine	
Zink	10 mg	

Teil B: Sonstige Stoffe mit Anwendungsbeschränkungen

Sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
1 Aminosäuren		
L-Arginin	2500 mg	
L-Citrullin	1000 mg	
L-Glutamin	10 g	
Glycin	5 g	

Sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
L-Histidin	600 mg	
L-Isoleucin	1200 mg	
L-Leucin	2400 mg	
L-Lysin	1800 mg	
L-Methionin + L-Cystein (Summe)	900 mg	
L-Ornithin	2000 mg	
L-Phenylalanin + L-Tyrosin (Summe)	1500 mg	
L-Threonin	900 mg	
L-Tryptophan	240 mg	
L-Valin	1600 mg	
2 Sonstige Stoffe, ohne Aminosäuren		
Alpha-Linolensäure (n-3)	2000 mg	
Beta-Alanin	3,2 g	<i>Nicht länger als 8–10 Wochen einnehmen.</i> – Abgabe nur als Tabletten, die mit geeigneten Mitteln (Zusatzstoffen) als «slow-release»-Tabletten formuliert werden. – Einnahme muss mindestens auf 2 Dosen pro Tag verteilt werden, vorzugsweise zu einer Mahlzeit.
Betain	1500 mg	
Carotinoid Lutein	10 mg	
Carotinoid Zeaxanthin	2 mg	
Cholin	550 mg	
Chondroitinsulfat	500 mg	<i>Für schwangere und stillende Frauen, Kinder, Jugendliche und Personen mit gerinnungshemmenden Arzneimitteln nicht geeignet.</i>
Coenzym NADH	20 mg	
Coenzym Q 10	200 mg	
Coffein	200 mg; oder 3 mg/kg Körpergewicht	
Docosahexaensäure (DHA)	250 mg	
Eicosapentaensäure (EPA) + Docosahexaensäure (DHA) (als Summe) (langkettige n-3)	450 mg	Für schwangere und stillende Frauen.
Glucosamin	750 mg	<i>Für schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.</i>
Hesperidin	430 mg	Für schwangere und stillende Frauen.
Inositol	1000 mg	
Isoflavone	50 mg (bezogen auf das Aglykon)	
Katechine, Epigallocatechingallat (EGCG)	90 mg (berechnet als EGCG)	<i>Personen, die Medikamente einnehmen, sollten vor der Einnahme ihre Ärztin oder ihren Arzt konsultieren.</i>
konjugierte Linolsäure (CLA)	3 g	<i>Nicht auf nüchternen Magen, nicht bei strikter, kalorienarmer Ernährung und nicht gleichzeitig mit anderen Produkten auf Basis von Grüntee einnehmen.</i> <i>Für Diabetikerinnen und Diabetiker, Jugendliche, schwangere und stillende Frauen nicht geeignet.</i>
Kreatin	3 g	
L-Carnitin	1000 mg	
Lactase	keine	Die Zielgruppe ist darüber zu unterrichten, dass es Unterschiede bei der Lactosetoleranz gibt und dass die Betroffenen sich Rat bei einer Fachperson bezüglich der Funktion des Stoffes bei ihrer Ernährung holen sollten.
Lactulose	10 g	
Lebende Bakterienkulturen	keine	
Linolsäure (n-6)	10 g	
Methylsulfonylmethan (MSM)	1000 mg	
Oligomere Proanthocyanidine (OPC)	150 mg	
Taurin	1000 mg	
Wasserlösliches Tomatenkonzentrat (WSTC I)	3 g	<i>Ein Produkt mit OPC ersetzt eine Ernährung mit frischem Obst und Gemüse nicht.</i>

Sonstige Stoffe	für Erwachsene zugelassene Höchstmengen pro empfohlener täglicher Verzehrsmenge	Warnhinweise (<i>kursiv</i>), Hinweis auf spezifische Zielgruppe, Verwendungsbedingungen
Wasserlösliches Tomatenkonzentrat (WSTC II)	150 mg	

ENTWURF

Anhang 2
(Art. 2 Abs. 6 und 5 Abs. 1 und 2)

Zulässige Verbindungen der Vitamine, Mineralstoffe und sonstigen Stoffe

Ziff. 2 (Mineralstoffe)

Den Eintrag «Kupfer» ersetzen (betrifft nur den italienischen Text)

Den Eintrag «Bor» nach dem Eintrag «Molybdän (VI)» einfügen

Bor

Borsäure
Natriumborat

Den Eintrag «Lactulose» nach dem Eintrag «Lactase» einfügen

Lactulose

Lactulose

Den Eintrag für «Lycopin» löschen.



Verordnung des EDI über die Höchstgehalte für Kontaminanten (Kontaminantenverordnung, VHK)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Kontaminantenverordnung vom 16. Dezember 2016¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe e, 81 Absatz 3 und 95 Absatz 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016² (LGV),

Art. 1 Abs. 1

¹ Diese Verordnung regelt die Ermittlung und die Festlegung der Höchstgehalte und der Richtwerte für Kontaminanten in Lebensmitteln. Sie legt die Probenahme- und die Analysemethoden fest.

Art. 2 Sachüberschrift, Abs. 1, 2 Bst. d und 3 Einleitungssatz

Ermittlung der Höchstgehalte

¹ Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) ermittelt die Höchstgehalte für Kontaminanten so, dass diese durch die Anwendung der guten Verfahrenspraxis auf allen Stufen, wie Gewinnung, Fertigung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Aufmachung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung, eingehalten werden können.

² Es berücksichtigt neben den üblichen wissenschaftlichen Unterlagen insbesondere:

d. *aufgehoben*

SR

¹ SR 817.022.15

² SR 817.02

³ Es ermittelt die Höchstgehalte für:

Art. 5a Massnahmen zur Einhaltung der guten Verfahrenspraxis

¹ Lebensmittelbetriebe, die die in Anhang 11 aufgeführten Lebensmittel herstellen und in Verkehr bringen, müssen mit geeigneten Massnahmen sicherstellen, dass die Richtwerte für Kontaminanten zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis nach Anhang 11 eingehalten werden.

² Sie führen Aufzeichnungen über die getroffenen Massnahmen. Davon ausgenommen sind Einzelhandelsbetriebe und Betriebe, die den lokalen Einzelhandel direkt beliefern; diese, müssen nur Belege für die Anwendung der Massnahmen vorlegen können.

³ Bei der Überschreitung von Richtwerten gilt die gute Verfahrenspraxis als nicht erfüllt. Es sind die erforderlichen Korrekturmassnahmen zu treffen.

Art. 5b Acrylamid: Überprüfung der Einhaltung der guten Verfahrenspraxis

¹ Lebensmittelbetriebe führen zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis Probenahmen und Analysen zur Feststellung des Acrylamidgehalts von Lebensmitteln nach Anhang 11 durch. Sie führen Aufzeichnungen über die Ergebnisse.

² Davon ausgenommen sind Lebensmittelbetriebe, die die betroffenen Lebensmittel herstellen und als Einzelhandelsbetrieb tätig sind oder lediglich den lokalen Einzelhandel direkt beliefern, wenn sie:

- a. nicht im Rahmen einer Handelsmarke oder als Teil oder Franchisenehmer grösserer, vernetzter Wirtschaftstätigkeiten tätig sind; und
- b. nicht unter den Anweisungen eines Lebensmittelbetriebs, der die Lebensmittel zentral liefert, tätig sind.

Art. 7 Abs. 1

¹ Entsprechen die Anhänge 1–11 den neuen Erkenntnissen oder Entwicklungen nicht mehr und sind sofortige Massnahmen zum Schutz der Gesundheit erforderlich, so kann das BLV den kantonalen Vollzugsbehörden bis zur Änderung der Anhänge befristete Weisungen erteilen.

Art. 8a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Die Anhänge 2–5, 8 und 9 werden gemäss Beilage geändert.

² Diese Verordnung erhält neu einen Anhang 11 gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anhang 2
(Art. 2 Abs. 3 Bst. b, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1, 2 und 4 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für Mykotoxine in Lebensmitteln

Teil B (Tabelle)

Den folgenden Eintrag entfernen: Mutterkorn – Getreidekörner

Die folgenden fünf Einträge ersetzen gemäss nachstehender Tabelle:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (µg/kg)	Bemerkungen
Aflatoxin B ₁	...		
...			
"	Paprika und Chilipulver, Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer, Kurkuma	5	einschliesslich Gewürzmischungen, die eine oder mehrere der oben genannten Gewürzsorten enthalten; getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, von Paprika und Chilipulver aus <i>Capsicum</i> spp., einschliesslich Cayennepfeffer
...			
Aflatoxine (Summe von B ₁ , B ₂ , G ₁ und G ₂)	...		
...			
"	Paprika und Chilipulver, Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer, Kurkuma	10	einschliesslich Gewürzmischungen, die eine oder mehrere der oben genannten Gewürzsorten enthalten; getrocknete Früchte, ganz oder gemahlen, von Paprika und Chilipulver aus <i>Capsicum</i> spp., einschliesslich Cayennepfeffer
...			

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (µg/kg)	Bemerkungen
Mutterkorn-Sklerotien	Getreide	500 000	ausgenommen Mais und Reis, Probenahme 1 kg
...			
Ochratoxin A	...		
...			
"	Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer, Kurkuma	15	einschliesslich getrockneter Gewürze und Gewürzmischungen sowie Gewürzmischungen, die <i>Capsicum</i> spp. enthalten
...			
"	Trockenobst	20	übriges; bezogen auf Trockenmasse
...			

Anhang 3
(Art. 2 Abs. 3 Bst. c, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für Metalle und Metalloide

Teil B (Tabelle)

Die folgenden acht Einträge entfernen:

Blei - Obstwein, alkoholfrei

Blei - Wermut und Bitter, alkoholfrei

Kobalt - Bier

Kobalt - Bier, alkoholfrei

Nickel - Margarine

Nickel - Minarine«

Nickel – Speisefett

Die folgenden vier Einträge ersetzen gemäss nachstehender Tabelle:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
...	...		
Blei	...		
...	Speisefette und Speiseöle	0,1	einschliesslich Milchfett
"	Wein, Apfel- Birnen und Obstwein	0,2	ausgenommen Likörwein; aus der Weinlese von 2001 bis 2015; einschliesslich Schaumwein
"	"	0,15	ausgenommen Likörwein; aus der Weinlese ab 2016; einschliesslich Schaumwein
...	...		
"	Zuchtchampignons, Austernseitling, Shiitake	0,3	
...	...		
Cadmium	...		
"	Blattgemüse und frische Kräuter, Blattkohle, Knollensellerie, Pastina- ke, Schwarzwurzel, Meerrettich, Zuchtchampignons, Austernseitlinge, Shiitake	0,2	

Die folgenden neun Einträge nach alphabetischer Reihenfolge einfügen gemäss nachstehender Tabelle:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (mg/kg)	Bemerkungen
...			
Cadmium	...		
...	Kakaopulver (100 % Gesamtkakaotrockenmasse)	0,6	für den Endverbraucher bestimmt oder als Zutat in gesüßtem Kakaopulver (Schokoladepulver), das für den Endverbraucher bestimmt ist.
...			
"	Schokolade (Milkschokolade) mit < 30 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,1	
"	Schokolade mit ≥ 30 % und < 50 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,3	
"	Schokolade mit ≥ 50 % und < 70 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,8	
"	Schokolade mit ≥ 70 % Gesamtkakaotrockenmasse	0,9	
...			
Kupfer	Gelatine	30	
"	Kollagen	30	
...			
Zink	Gelatine	50	
"	Kollagen	50	
...			

Anhang 4
(Art. 2 Abs. 3 Bst. d, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) in Lebensmitteln

Anhangtitel

Höchstgehalte für 3-Monochlorpropan-1,2-diol (3-MCPD) und Glycidylfettsäureester in Lebensmitteln

Teil B (Tabelle)

Die folgenden vier Einträge nach alphabetischer Reihenfolge einfügen gemäss nachstehender Tabelle

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt (µg/kg)	Bemerkungen
Glycidyl- fettsäureester	pflanzliche Öle und Fette	1000	Übrige; ausgedrückt als Glycidol; die für den Endverbraucher oder zur Verwendung als Zutat in Lebensmitteln in Verkehr gebracht werden
"	pflanzliche Öle und Fette, die für die Herstellung von Beikost und Getreide- beikost für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind	500	

"	Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	50	in Pulverform; der Höchstgehalt bezieht sich auf das im Handel erhältliche Erzeugnis
"	Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder	6	als Flüssigkeit; der Höchstgehalt bezieht sich auf das im Handel erhältliche Erzeugnis

Anhang 5
(Art. 2 Abs. 3 Bst. e, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für Dioxine und PCB in Lebensmitteln

Teil C: Tabelle 2
Betrifft nur den französischen Text

ENTWURF

Anhang 8

(Art. 2 Abs. 3 Bst. h, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für pflanzeneigene Toxine*Teil B (Tabelle)**Die folgenden zwei Einträge nach alphabetischer Reihenfolge einfügen gemäss nachstehender Tabelle:*

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt	Bemerkungen
Atropin	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, die Hirse, Sorghum, Buchweizen oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten	1 µg/kg	bezogen auf das im Handel erhältliche Erzeugnis
...			
Scopolamin	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder, die Hirse, Sorghum, Buchweizen oder daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten	1 µg/kg	bezogen auf das im Handel erhältliche Erzeugnis

Anhang 9
(Art. 2 Abs. 3 Bst. i, 4 Abs. 4, 5 Abs. 1 und 2 sowie 7 Abs. 1)

Höchstgehalte für weitere Kontaminanten in Lebensmitteln

Teil B (Tabelle)

Die folgenden Block mit vier Einträgen zwischen den Blöcken «weitere mikrobielle Toxine» und «Kontaminanten aus der Herstellung von alkoholischen Getränken» einfügen gemäss nachstehender Tabelle:

1	2	3	4
Stoff	Lebensmittel	Höchstgehalt	Bemerkungen

...

Kontaminanten aus der Herstellung von Gelatine und Kollagen

Schwefeldioxid (SO ₂)	Gelatine	50 mg/kg
"	Kollagen	50 mg/kg
Wasserstoffperoxid (H ₂ O ₂)	Gelatine	10 mg/kg
"	Kollagen	10 mg/kg

...

Den neuen Teil C einfügen:

Teil C: Methoden

- 1 Werden Lebensmittel zur Kontrolle des Gehalts an weiteren mikrobiellen Toxinen untersucht, so sind die Anforderungen gemäss Anhang III der Verordnung (EU) 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005³ zu berücksichtigen.
- 2 Werden Lebensmittel zur Kontrolle des Gehalts an Kontaminanten aus der Herstellung von Gelatine und Kollagen untersucht, so gelten die Anforderungen gemäss dem Europäischen Arzneibuch (Ph. Eur.) 9. Ausgabe, Monografie 07/2018)⁴.

³ Verordnung (EG) 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004, ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27, zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2017/1980, ABl. L 285 vom 1.11.2017, S. 8.

⁴ Die Ph. Eur. kann in Deutsch und Französisch unter www.bundespublikationen.admin.ch oder beim Bundesamt für Bauten und Logistik, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern, zu den in der Gebührenverordnung Publikationen vom 19. Nov. 2014 (GebV-Publ; SR 172.041.11) vorgesehenen Bedingungen bezogen werden.

Anhang 11
(Art. 5a Abs. 1, 5b Abs. 1 und 7 Abs.1)

Richtwerte für Kontaminanten zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis

Teil A: Tabelle

Stoff	Lebensmittel	Richtwert (µg/kg)	Bemerkungen
Acrylamid	Ähnliche Erzeugnisse wie Kekse, Waffeln, Crackers, Knäckebrötchen und Lebkuchen	300	
"	Brot	50	weich, auf Weizenbasis
"	Brot	100	weich; ausgenommen Brot auf Weizenbasis
"	Cracker	400	ausgenommen Cracker auf Kartoffelbasis
"	Cracker auf Kartoffelbasis	750	
"	Frühstückscerealien	150	auf Mais-, Hafer-, Dinkel-, Gerste- und Reisbasis; ausgenommen Porridge; das in der grössten Mengen enthaltene Getreide bestimmt die Kategorie
"	Frühstückscerealien auf Weizen- und Roggenbasis	300	ausgenommen Porridge; das in der grössten Mengen enthaltene Getreide bestimmt die Kategorie
"	Frühstückscerealien aus Kleie und Vollkorngetreide, gepuffte Körner	300	ausgenommen Porridge
"	Instant-Kaffee (löslicher Kaffee)	850	
"	Kaffeemittel aus Getreide	500	ausschliesslich aus Getreide

Stoff	Lebensmittel	Richtwert (µg/kg)	Bemerkungen
"	Kaffeemittel aus einer Mischung von Getreide und Zichorie		für den Richtwert ist der relative Anteil der Zutaten zu berücksichtigen
"	Kaffeemittel aus Zichorie	4000	
"	Kartoffelchips	750	aus frischen Kartoffeln und aus Kartoffelteig
"	Kartoffelerzeugnisse aus Kartoffelteig	750	übrige
"	Kekse und Waffeln	350	
"	Kekse und Zwieback für Säuglinge und Kleinkinder	150	
"	Knäckebrötchen	350	
"	Lebkuchen	800	
"	Pommes frites	500	genussfertig
"	Röstkaffee	400	
"	Säuglingsnahrung, Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	40	ausgenommen Kekse und Zwieback

Teil B: Methoden

Die Lebensmittel sind zur Kontrolle des Gehalts an Acrylamid nach den Anforderungen gemäss Anhang III der Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017⁵ zu untersuchen.

⁵ Verordnung (EU) 2017/2158 der Kommission vom 20. November 2017 zur Festlegung von Minimierungsmassnahmen und Richtwerte für die Senkung des Acrylamidgehalts in Lebensmitteln, Fassung gemäss ABl. L 304 vom 21.11.2017, S. 24.



Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV)

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Inneren (EDI)

verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ betreffend die Informationen über Lebensmittel wird wie folgt geändert:

Art. 4 Abs. 5 Bst. b und c

⁵ Im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung müssen erscheinen:

- b. die Deklaration betreffend die Anwendung von in der Schweiz verbotener Produktion nach Artikel 3 der Landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung vom 26. November 2003²;
- c. die Mengenangaben nach den Vorschriften der Mengenangabeverordnung vom 5. September 2012³.

Art. 5 Abs. 1 Bst. a und c, d Einleitungssatz, e und f

¹ Bei offen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln gelten für die Angaben nach Artikel 39 Absätze 1 und 2 LGV folgende Bestimmungen:

- a. Die Herkunft der Tiere ist in jedem Fall schriftlich anzugeben bei:
 - 1. Fleisch von Tieren nach Artikel 2 Buchstaben a, d und e der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁴ über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH), ganz oder in Stücken, sowohl frisch oder verarbeitet,
 - 2. Fisch, ganz, filetiert oder in Stücken, sowohl frisch oder verarbeitet.

AS ...

- 1 SR 817.022.16
- 2 SR 916.51
- 3 SR 941.204
- 4 SR 817.022.108

- c. Bei gesundheitsbezogenen Angaben besteht die mündliche Informationspflicht nach Artikel 34 Absatz 1 Buchstaben a und b nur, sofern die gesundheitsbezogene Angabe schriftlich vorliegt.
- d. Angaben zu Zutaten nach Artikel 10, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können dürfen nur dann mündlich gemacht werden, wenn:
- e. Bei Lebensmitteln mit einem Hinweis auf den Gluten- oder Laktosegehalt nach Artikel 41 beziehungsweise 42 kann abweichend von Artikel 22 Absatz 3 Buchstabe b auf die Angabe einer Nährwertdeklaration verzichtet werden.
- f. Auf unbeabsichtigte Vermischungen nach Artikel 11 Absatz 5 muss nicht hingewiesen werden.

Art. 11 Abs. 4^{bis}

^{4bis} Die Angabe nach Absatz 1 ist nicht erforderlich für Lebensmittel nach Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d LIV.

Art. 13 Abs. 2

² Bei in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, die nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen können, muss anstelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum angegeben werden.

Art. 14 Abs. 2

Betrifft nur den französischen und den italienischen Text.

Art. 15 Abs. 7 erster Satz

⁷ Die Angabe des Produktionslandes kann abgekürzt werden, wenn eine Abkürzung nach dem ISO 2-Code nach dem Länderverzeichnis für die Aussenhandelsstatistik im Gebrauchstarif in der Fassung vom 1. Januar 2019¹ verwendet wird.

Art. 17 Sachüberschrift und Abs. 7

Spezifische Angaben für Fleisch

⁷ *Aufgehoben*

Art. 19 Abs. 2 Bst. b

² Die Angabe des Warenlosos ist nicht erforderlich:

- b. bei offen in Verkehr gebrachten Lebensmitteln nach Artikel 2 Absatz 1 Ziffer 12 LGV gelten;

Art. 40 «vegetarisch» oder «vegetabil»

¹ Lebensmittel können mit folgenden Bezeichnungen versehen werden:

- a. «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen, wie Laktose, Eiern, Eibestandteilen, Honig, Bienenwachs, Propolis und Wollfett/Lanolin, das aus Wolle von lebenden Schafen gewonnenen wird;
- b. «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen, Honig, Bienenwachs, Propolis und Wollfett/Lanolin, das aus Wolle von lebenden Schafen gewonnenen wird;
- c. «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie weder Zutaten noch Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
- d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

² Lebensmittel und Zutaten, die aus Zutaten gewonnen wurden, die unter Verwendung von tierischen Verarbeitungshilfsstoffen hergestellt wurden, können mit einer Bezeichnung nach Absatz 1 Buchstaben a–c versehen werden, wenn sie von den tierischen Proteinbestandteilen der Verarbeitungshilfsstoffe abgetrennt und gereinigt sind.

*Einfügen vor dem Gliederungstitel des 4. Kapitels**Art. 42a* Information über Rezepturanpassungen eines Lebensmittels

¹ Wird die Rezeptur eines Lebensmittels angepasst, um die Menge an zugesetztem Zucker oder zugesetztem Salz zu reduzieren, so können die Konsumentinnen und Konsumenten darüber informiert werden, wenn:

- a. die Reduktion nicht mit anderen Zutaten kompensiert wird, die die typischen sensorischen Eigenschaften von Zucker oder Salz aufweisen; und
- b. die Reduktion des zugesetzten Zuckers oder zugesetzten Salzes gegenüber der vorher verwendeten Rezeptur mindestens 5 Prozent beträgt.

² Die Information muss die folgenden Anforderungen erfüllen:

- a. Sie muss sich auf die Rezepturanpassung des Lebensmittels beziehen.
- b. Sie darf den Reduktionsumfang der Zutat nicht ausloben;
- c. Sie darf ausschliesslich während eines Jahres seit der Anpassung der Rezeptur verwendet werden.

³ Für die Information ist ein Wortlaut zu verwenden wie:

- a. «neues Rezept mit weniger zugesetztem Zucker»;
- b. «neues Rezept mit weniger zugesetztem Salz».

Art. 45a Übergangsbestimmungen zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Anhänge 2 und 14 werden gemäss Beilage geändert.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern
Alain Berset

Anhang 2
(Art. 3 Abs. 1 Bst. q und Abs. 4)

Lebensmittel, deren Kennzeichnung eine oder mehrere zusätzliche Angaben enthalten muss

Teil A Besondere verpflichtende Angaben in der Kennzeichnung von Lebensmitteln

Ziff. 3

- 3 Mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel müssen mit dem Hinweis «bestrahlt» oder «mit ionisierenden Strahlen behandelt» versehen sein. Wird eine bestrahlte Zutat verwendet, so muss die Sachbezeichnung im Zutatenverzeichnis mit diesem Hinweis ergänzt werden.

Teil B

Besondere Kennzeichnungsvorschriften für einzelne Arten oder Klassen von Lebensmitteln

Ziff. 1.1 Fussnote

- 1.1 Lebensmittel, deren Haltbarkeit durch «unter Schutzatmosphäre verpackt» Packgas verlängert wurde, das nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008⁵ zugelassen ist

⁵ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2018/1497, ABl. L 253 vom 9.10.2018, S. 36.

Anhang 14

(Art. 31 Abs. 2 und 3, 32 Abs. 1, 33 sowie 34 Abs. 2 Bst. b)

Zulässige gesundheitsbezogene Angaben für Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelkategorien sowie die Voraussetzungen für ihre Verwendung

Die folgenden zwei Einträge entfernen:

Mahlzeitenersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung - Das Ersetzen von einer der täglichen Mahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeitenersatz trägt dazu bei, dass Gewicht nach Gewichtsabnahme zu halten.

Mahlzeitenersatz für eine gewichtskontrollierende Ernährung - Das Ersetzen von zwei täglichen Mahlzeiten im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung durch einen solchen Mahlzeitenersatz trägt zu Gewichtsabnahme bei.

Die folgenden fünf Einträge in alphabetischer Reihenfolge einfügen gemäss nachstehender Tabelle

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
...			
Beta-Glucane aus Gerste	Beta-Glucan aus Gerste verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert ist ein Risikofaktor für die koronare Herzkrankung.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1g Beta-Glucan aus Gerste je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Beta-Glucan aus Gerste einstellt.	

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
... Docosahexaensäure (DHA)	Die Aufnahme von Docosahexaensäure (DHA) trägt zur normalen Entwicklung der Sehkraft bei Säuglingen bis zum Alter von 12 Monaten bei.	Information der Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 100mg DHA einstellt. Die Angabe kann für Folgenahrung verwendet werden, deren DHA-Gehalt bezogen auf die Fettsäuren insgesamt mindestens 0.3% beträgt.
... Kreatin	Die tägliche Einnahme von Kreatin kann die Wirkung von Krafttraining auf die Muskelkraft von Erwachsenen über 55 Jahre steigern.	Die Konsumentinnen und Konsumenten sind darüber zu unterrichten, dass -die Angabe für Erwachsene über 55 Jahre gilt, die regelmässig Krafttraining betreiben; -sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3g Kreatin in Verbindung mit Krafttraining einstellt, bei dem die Belastung im Laufe der Zeit gesteigert werden kann und das mindestens dreimal wöchentlich über mehrere Wochen mit einer Intensität von mindestens 65% bis 75% des 1-Repetition-Maximums ⁶ betrieben werden sollte.
... Lactitol	Lactitol trägt durch Erhöhung der Stuhlfrequenz zu einer normalen Darmfunktion bei.	Die Angabe darf nur für Nahrungsergänzungsmittel verwendet werden, die 10 g Lactitol je angegebene Tagesportion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Konsumentinnen und Konsumenten darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Einnahme von 10 g Lactitol einstellt.

Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die für Erwachsene über 55 Jahre bestimmt sind, die regelmässig Krafttraining betreiben.

Die Angabe darf nicht für Lebensmittel verwendet werden, die für Kinder bestimmt sind.

⁶ 1-Repetition-Maximum bezeichnet das Maximalgewicht, das eine Person bei einer Übungsausführung heben kann, bzw. die Maximalkraftleistung.

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
Lactulose	Lactulose trägt zur Beschleunigung der Darmpassage bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die 10 g Lactulose je angegebene Portion enthalten. Damit die Angabe zulässig ist, sind die Verbraucher darüber zu unterrichten, dass sich die positive Wirkung bei einmaliger Aufnahme von 10 g Lactulose pro Tag einstellt.	

Die drei folgenden Einträge in alphabetischer Reihenfolge ersetzen gemäss der nachstehenden Tabelle:

Der Eintrag zu Vitamin D betrifft nur die französische Fassung

Lebensmittel, Lebensmittelbestandteile, Lebensmittelinhaltsstoffe, Lebensmittelkategorien	Angabe	Verwendungsbedingungen	Einschränkungen/Warnhinweise
...			
Hafer-Beta-Glucan	Hafer-Beta-Glucan verringert/reduziert nachweislich den Cholesteringehalt im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren für die koronare Herzkrankung.	Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 3 g Hafer-Beta-Glucan einstellt. Die Angabe kann für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1 g Hafer-Beta-Glucan je angegebene Portion enthalten.	
...			
Linolsäure	Linolsäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.	Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die mindestens 1,5 g Linolsäure je 100 g und je 100 kcal bereitstellen. Information an die Konsumentinnen und Konsumenten, dass sich die positive Wirkung bei einer täglichen Aufnahme von 10 g Linolsäure einstellt.	

...

Vitamin D

Vitamin D trägt zu einer normalen Funktion des Immunsystems bei Kindern bei.

Die Angabe darf nur für Lebensmittel verwendet werden, die die Mindestanforderungen an eine Vitamin-D-Quelle nach Anhang 13 Ziffer 28 dieser Verordnung erfüllen.

ENTWURF



Verordnung des EDI über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz (VLpH)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz wird wie folgt geändert:

Art. 12 Abs. 2

² Die Angabe des Produktionslandes kann mit «Mischung aus Olivenöl aus verschiedenen Ländern» angegeben werden, sofern es sich um eine Mischung aus Olivenölen aus verschiedenen Ländern handelt. Das Herkunftsland der Oliven ist in Abweichung von Artikel 16 Absatz 1 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) immer anzugeben, wenn das Land nicht mit dem Produktionsland des Olivenöls übereinstimmt.

Art. 16 Abs. 1

¹ Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 LIV³ ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.

Art. 31 Anforderungen

Die Speisepilze nach Anhang 4 müssen den dort aufgeführten Anforderungen entsprechen.

SR

1 SR 817.022.17

2 SR 817.022.16

3 SR 817.022.16

Art. 34 Abs. 7

⁷ «Jus de truffes» ist der flüssige Extrakt, der durch das erstmalige Sterilisieren von ganzen Trüffeln oder von Trüffelteilen der *Tuber*-Arten entsteht.

Art. 37 Abs. 2 Bst. b und 3

² Getrüffelte Lebensmittel sind wie folgt zu kennzeichnen:

- b. «getrüffelt zu X %», «truffé à X %» oder «mit X % Trüffeln», wenn der Anteil an Trüffeln weniger als 3 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, beträgt.

³ *Aufgehoben*

Art. 124a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Die Anhänge 1 und 11 werden gemäss Beilage geändert.

² Anhang 4 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern

Alain Berset

Anhang 1
(Art. 3)**Liste der Pflanzen, Pflanzenteile und daraus hergestellter Zubereitungen, deren Verwendung in Lebensmitteln nicht zulässig ist***Die sieben folgenden Einträge in alphabetischer Reihenfolge ersetzen gemäss der nachstehenden Tabelle:**Der Eintrag Hyoscyamus betrifft nur die französische Fassung.*

Wissenschaftliche, botanische Bezeichnung	Deutsche Bezeichnung	Pflanzenteile	Bemerkungen
Erysimum cheiri (L.) CRANTZ	Goldlack	Alle Pflanzenteile	
Galanthus spp.	Schneeglöckchen	Alle Pflanzenteile	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsemium	Wurzelstock	
Hyoscyamus spp. <i>(betrifft nur die französische Fassung)</i>			
Rauvolfia serpentina (L.) BENTH. ex KURZ	Schlangenwurzel	Wurzel	
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. et CHAM.) A. GRAY	Sabadill	Samen	
Urginea maritima (L.) BAKER	Meerzwiebel	Zwiebel	

*Den folgenden Eintrag streichen:**Cheiranthus cheiri L.*

Anhang 4
(Art. 31)**Anforderungen an Speisepilze, die nur unter spezifischen Bedingungen in den Verkehr gebracht werden dürfen**

Pilzname lateinisch	Pilzname deutsch	Anforderungen
Amanita <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.	Wulstlinge Kaiserling	Keine geschlossenen Pilzeier
Armillaria <i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.	Hallimasch Honiggelber Halli- masch	Pilz muss blanchiert oder getrocknet sein

Anhang 11
(Art. 92, 97, 100, 111 und 115)

Anforderungen an Speisesalz, würzende Zutaten und Saucen

Betrifft nur die französische Fassung

ENTWURF



Verordnung des EDI über neuartige Lebensmittel

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über neuartige Lebensmittel wird wie folgt geändert:

Art. 6 Abs. 1

¹ Ohne Bewilligung verkehrsfähig sind neuartige und neuartige traditionelle Lebensmittel nach dem Anhang.

Art. 7a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Anhänge 1 und 2 werden aufgehoben.

Diese Verordnung erhält einen neuen Anhang gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern
Alain Berset

¹ SR 817.022.2

Ohne Bewilligung in der Schweiz verkehrsfähige neuartige Lebensmittel

Die in der Liste aufgeführten neuartigen und neuartigen traditionellen Lebensmittel bedürfen keiner Bewilligung für das Inverkehrbringen in der Schweiz, sofern sie die Voraussetzungen erfüllen, die in der zweiten Spalte aufgeführt sind.

Lebensmittel	Einzuhaltende Vorschriften
Sämtliche Lebensmittel, die nach: a. der Verordnung (EG) Nr. 258/97 ² bewilligt worden sind oder aufgrund von Mel- dungen nach Artikel 5 der ge- nannten Verordnung in Verkehr gebracht wer- den dürfen, b. der Verordnung (EU) 2015/2283 ³ in Verkehr ge- bracht werden dürfen.	Die Vorschriften gemäss den einzelnen Durchführungs- beschlüssen und Meldungen sind einzuhalten. Die im Durchführungsbeschluss oder in der Meldung genannte Person, an die sich der Beschluss oder die Meldung richtet, gilt als BewilligungsinhaberIn. Das genannte Produkt darf nur durch diese Person oder mit deren Einverständnis durch andere Personen in Verkehr gebracht werden.
Insekten der folgenden Arten: <i>Tenebrio molitor</i> im Larvenstadi- um (Mehlwurm) <i>Acheta domesticus</i> , adulte Form (Heimchen, Grille) <i>Locusta migratoria</i> , adulte Form (Europäische Wanderheuschrecke)	Sachbezeichnung Die Sachbezeichnung muss einen Hinweis auf die Tierart unter Angabe der gemeinen und der wissenschaftlichen Bezeichnung enthalten. Werden Insekten als Zutat verwendet, muss in der Sach- bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen werden. Kennzeichnung Lebensmittel, die Insekten als Zutat enthalten, müssen analog Artikel 11 der Verordnung vom 16. Dezember 2016 ⁴ betreffend die Information über Lebensmittel ge- kennzeichnet werden. Anforderungen Sie müssen aus einer Zucht stammen. Sie dürfen nur in Verkehr gebracht werden, wenn sie über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung oder einem anderen geeigneten Verfahren unterzogen wurden, das gewährleistet, dass vegetative Keime abgetötet werden. Sie dürfen als Ganzes oder in zerkleinerter, gemahlener Form abgegeben werden.

2 Verordnung (EG) Nr. 258/97 vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und
neuartige Lebensmittelzutaten, ABl. L 43 vom 14.2.1997, S. 1.
3 Siehe Fussnote zu Art. 7 Abs. 3.
4 SR 817.022.16

Lebensmittel

Einzuhaltende Vorschriften

Chiasamen (*Salvia hispanica*)**Verwendungszweck**

Chiasamen gemäss der untenstehenden Spezifikation dürfen ganz, gestampft oder gemahlen als Zutat in allen Lebensmitteln verwendet werden. Zudem dürfen Chiasamen auch unverarbeitet an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

Kennzeichnung

Chiasamen sind in der Kennzeichnung des Lebensmittels, das sie enthält, als „Chiasamen (*Salvia hispanica*)“ zu bezeichnen.

Zusätzlich ist für Chiasamen, die unverarbeitet an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, eine Kennzeichnung erforderlich, welche die Angabe enthält, dass eine tägliche Aufnahme von 15 g Chiasamen nicht überschritten werden darf.

Werden unverarbeitete Chiasamen offen an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so kann mündlich auf die tägliche Höchstmenge hingewiesen werden, wenn:

1. schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen wird, dass die Informationen betreffend die Einschränkung der täglichen Aufnahmen mündlich eingeholt werden können, und
2. die Informationen dem Personal schriftlich vorliegen oder eine fachkundige Person sie unmittelbar erteilen kann.

Höchstgehalt

Die Tagesportion eines Lebensmittels darf nicht mehr als 15 g Chiasamen als Zutat enthalten. Zusätzlich dürfen folgende Höchstgehalte an Chiasamen als Zutat in Lebensmitteln nicht überschritten werden:

- Lebensmittel ausser Getränke: 10 %
- Getränke: 3 %

Spezifikation für Chiasamen

Chia (*Salvia hispanica*) ist eine einjährige krautige Sommerpflanze aus der Familie der Labiatae.

Die Samen werden nach der Ernte mechanisch gereinigt. Blüten, Blätter und andere Pflanzenteile werden entfernt.

Chiasamen weisen folgende Zusammensetzung auf:

Trockensubstanz	91–96 %
Eiweiss	19–25,6 %
Fett	28–34 %
Kohlenhydrate	24,6–41,5 %
Ballaststoffe (Rohfasern ⁵)	20–32%
Asche	4–6 %

⁵ Als Rohfaser wird der Anteil der Ballaststoffe bezeichnet, der vor allem aus unverdaulicher Zellulose, Pentosanen und Lignin besteht.

Liste der zugelassenen Zusatzstoffe

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

¹ Ursprünglich: Anhang 1. Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409) und Ziff. II Abs. 1 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
124	Cochenillerot A	Ponceau 4R; ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
127	Erythrosin	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen; darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
129	Allurarot AC	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
131	Patentblau V	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
132	Indigotin	Indigokarmin; ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
133	Brillantblau FCF	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
140	Chlorophylle und Chlorophylline	
141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
142	Grün S	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
150a	Zuckerkulör	Als Zuckerkulör werden mehr oder weniger braune Produkte bezeichnet, die als Farbstoffe verwendet werden. Es ist nicht zu verwechseln mit dem süßen und angenehm duftenden Karamell, das sich bildet, wenn Zucker allein erhitzt wird, und das Lebensmitteln (
150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	
150c	Ammoniak-Zuckerkulör	
150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	
151	Brillantschwarz PN	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
153	Pflanzenkohle	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
155	Braun HT	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
160a	Carotin	
160b	Annatto	Bixin, Norbixin; darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
160c	Paprikaextrakt	Capsanthin, Capsorubin
160d	Lycopin	
160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	
161b	Lutein	
161g	Canthaxanthin	darf nicht direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden
162	Betanin	Betenrot
163	Anthocyane	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen
170	Calciumcarbonat	
171	Titandioxid	
172	Eisenoxide und -hydroxide	
173	Aluminium	darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
174	Silber	
175	Gold	
180	Litholrubin BK	ist in der Anwendungsliste eine Höchstmenge für Aluminium aus Aluminiumlacken definiert, sind ebenfalls die Aluminiumlacke aus diesen Farbstoffen zugelassen; darf nicht direkt an die Konsumentin oder den Konsumenten abgegeben werden
b. Süßungsmittel		
420	Sorbit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
421	Mannit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
950	Acesulfam K	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
951	Aspartam	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
953	Isomalt	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
954	Saccharin	
955	Sucralose	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
957	Thaumatococcus	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
959	Neohesperidin DC	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
960	Steviolglycoside	
961	Neotam	
962	Aspartam-Acesulfamsalz	
964	Polyglycitolsirup	
965	Maltit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
966	Lactit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
967	Xylit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
968	Erythrit	kann auch zu anderen Zwecken als zur Süßung verwendet werden
969	Advantam	

c. Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel

170	Calciumcarbonat	nur für andere Zwecke als Färbung
200	Sorbinsäure	
202	Kaliumsorbat	
210	Benzoessäure	Benzoessäure kann als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.
211	Natriumbenzoat	Benzoessäure kann als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.
212	Kaliumbenzoat	Benzoessäure kann als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.
213	Calciumbenzoat	Benzoessäure kann als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.
214	PHB-Ester	Ethyl-p-hydroxybenzoat
215	PHB-Ethylester-Natriumsalz	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat
218	PHB-Methylester	Methyl-p-hydroxybenzoat
219	PHB-Methylester-Natriumsalz	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat
220	Schwefeldioxid	
221	Natriumsulfit	
222	Natriumhydrogensulfit	
223	Natriummetabisulfit	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
224	Kaliummetabisulfit	
226	Calciumsulfat	
227	Calciumhydrogensulfat	
228	Kaliumhydrogensulfat	
234	Nisin	
235	Natamycin	
239	Hexamethylentetramin	
242	Dimethyldicarbonat	
243	Ethyllaurylarginat	
249	Kaliumnitrit	darf nur in Form des Nitritpökelsalzes (= homogene Mischung aus Speisesalz und Kalium- oder Natriumnitrit) angewendet werden.
250	Natriumnitrit	darf nur in Form des Nitritpökelsalzes (= homogene Mischung aus Speisesalz und Kalium- oder Natriumnitrit) angewendet werden.
251	Natriumnitrat	
252	Kaliumnitrat	
260	Essigsäure	
261	Kaliumacetat	
262	Natriumacetat	
263	Calciumacetat	
270	Milchsäure	
280	Propionsäure	
281	Natriumpropionat	
282	Calciumpropionat	
283	Kaliumpropionat	
284	Borsäure	
285	Natriumtetraborat	Borax
290	Kohlendioxid	
296	Äpfelsäure	
297	Fumarsäure	
300	Ascorbinsäure	
301	Natriumascorbat	
302	Calciumascorbat	
304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	
306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	
307	Alpha-Tocopherol	
308	Gamma-Tocopherol	
309	Delta-Tocopherol	
310	Propylgallat	
311	Octylgallat	
312	Dodecylgallat	
315	Isoascorbinsäure	Erythorbinsäure

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
316	Natriumisoascorbat	
319	Tertiär-Butylhydrochinon	TBHQ
320	Butylhydroxyanisol	BHA
321	Butylhydroxytoluen	BHT
322	Lecithine	
325	Natriumlactat	
326	Kaliumlaktat	
327	Calciumlactat	
330	Citronensäure	
331	Natriumcitrate	
332	Kaliumcitrate	
333	Calciumcitrate	
334	Weinsäure (L+)	
335	Natriumtartrate	
336	Kaliumtartrate	
337	Natrium-Kaliumtartrat	
338	Phosphorsäure	
339	Natriumphosphate	
340	Kaliumphosphate	
341	Calciumphosphate	
343	Magnesiumphosphate	
350	Natriummalat	
351	Kaliummalat	
352	Calciummalat	
353	Metaweinsäure	
354	Calciumtartrat	
355	Adipinsäure	
356	Natriumadipat	
357	Kaliumadipat	
363	Bernsteinsäure	
380	Triammoniumcitrat	
385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	Calcium-Dinatrium-EDTA
392	Extrakte aus Rosmarin	
400	Alginsäure	
401	Natriumalginat	
402	Kaliumalginat	
403	Ammoniumalginat	
404	Calciumalginat	
405	Propylenglycolalginat	
406	Agar-Agar	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
407a	Verarbeitete Euchema-Algen	können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird
407	Carrageen	können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird
410	Johannisbrotkernmehl	
412	Guarkernmehl	
413	Traganth	
414	Gummi arabicum	
415	Xanthan	
416	Karayagummi	
417	Tarakernmehl	
418	Gellan	
422	Glycerin	
423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	
425	Konjak	
426	Sojabohnen-Polyose	
427	Cassia-Gummi	
431	Polyoxyethylen(40)stearat	
432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurat	Polysorbat 20
433	Polyoxyethylensorbitanmonooleat	Polysorbat 80
434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitat	Polysorbat 40
435	Polyoxyethylensorbitanmonostearat	Polysorbat 60
436	Polyoxyethylensorbitantristearat	Polysorbat 65
440	Pektine	können mit Zucker standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird
442	Ammoniumphosphatide	
444	Saccharoseacetatisobutyrat	
445	Glycerinester aus Wurzelharz	
450	Diphosphate	
451	Triphosphate	
452	Polyphosphate	
456	Kaliumpolyaspartat	
459	Beta-Cyclodextrin	
460	Cellulose	
461	Methylcellulose	
462	Ethylcellulose	
463	Hydroxypropylcellulose	
464	Hydroxypropylmethylcellulose	
465	Ethylmethylcellulose	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
466	Natrium-Carboxymethylcellulose	Cellulosegummi
468	Vernetzte Carboxymethylcellulose	modifizierter Cellulosegummi
469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	
470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	
470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	
471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	
472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	
474	Zuckerglyceride	
475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	
476	Polyglycerin-Polyricinoleat	
477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	
479b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	
481	Natriumstearoyl-2-lactylat	
482	Calciumstearoyl-2-lactylat	
483	Stearyltartrat	
491	Sorbitanmonostearat	
492	Sorbitantristearat	
493	Sorbitanmonolaurat	
494	Sorbitanmonooleat	
495	Sorbitanmonopalmitat	
500	Natriumcarbonate	
501	Kaliumcarbonate	
503	Ammoniumcarbonate	
504	Magnesiumcarbonate	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
507	Salzsäure	
508	Kaliumchlorid	
509	Calciumchlorid	
511	Magnesiumchlorid	
512	Zinn(II)-chlorid	
513	Schwefelsäure	
514	Natriumsulfate	
515	Kaliumsulfate	
516	Calciumsulfat	
517	Ammoniumsulfat	
520	Aluminiumsulfat	
521	Aluminiumnatriumsulfat	
522	Aluminiumkaliumsulfat	
523	Aluminiumammoniumsulfat	
524	Natriumhydroxid	
525	Kaliumhydroxid	
526	Calciumhydroxid	
527	Ammoniumhydroxid	
528	Magnesiumhydroxid	
529	Calciumoxid	
530	Magnesiumoxid	
534	Eisentartrat	
535	Natriumferrocyanid	
536	Kaliumferrocyanid	
538	Calciumferrocyanid	
541	Saures Natriumaluminiumphosphat	
552	Calciumsilicat	
553a	Magnesiumsilicate	
553b	Talkum	
554	Natriumaluminiumsilicat	
555	Kaliumaluminiumsilicat	
570	Speisefettsäuren	
574	Gluconsäure	
575	Glucono-delta-lacton	
576	Natriumgluconat	
577	Kaliumgluconat	
578	Calciumgluconat	
579	Eisen(II)-gluconat	
585	Eisen(II)-lactat	
586	4-Hexylresorcin	
620	Glutaminsäure	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
621	Mononatriumglutamat	
622	Monokaliumglutamat	
623	Calciumdiglutamat	
624	Monoammoniumglutamat	
625	Magnesiumdiglutamat	
626	Guanylsäure	
627	Dinatriumguanylat	
628	Dikaliumguanylat	
629	Calciumguanylat	
630	Inosinsäure	
631	Dinatriuminosinat	
632	Dikaliuminosinat	
633	Calciuminosinat	
634	Calcium-5'-ribonucleotid	
635	Dinatrium-5'-ribonucleotid	
640	Glycin und seine Natriumsalze	
641	L-Leucin	
650	Zinkacetat	
900	Dimethylpolysiloxan	
901	Bienenwachs, weiss und gelb	
902	Candelillawachs	
903	Carnaubawachs	
904	Schellack	
905	Mikrokristallines Wachs	
907	Hydriertes Poly-1-decen	
914	Polyethylenwachsoxide	
920	L-Cystein	
927b	Carbamid	
938	Argon	
939	Helium	
941	Stickstoff	
942	Distickstoffoxid	
943a	Butan	
943b	Isobutan	
944	Propan	
948	Sauerstoff	
949	Wasserstoff	
999	Quillajaextrakt	
1103	Invertase	
1105	Lysozym	
1200	Polydextrose	

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
1201	Polyvinylpyrrolidon	
1202	Polyvinylpolypyrrolidon	
1203	Polyvinylalkohol	PVA
1204	Pullulan	
1205	Basisches Methacrylat-Copolymer	
1206	Neutrales Methacrylat-Copolymer	
1207	Anionisches Methacrylat-Copolymer	
1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer	
1208	Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer	
1404	Oxidierte Stärke	
1410	Monostärkephosphat	
1412	Distärkephosphat	
1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	
1414	Acetyliertes Distärkephosphat	
1420	Acetylierte Stärke	
1422	Acetyliertes Distärkeadipat	
1440	Hydroxypropylstärke	
1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	
1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	
1451	Acetylierte oxidierte Stärke	
1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	
1505	Triethylcitrat	
1517	Glycerindiacetat	Diacetin
1518	Glycerintriacetat	Triacetin
1519	Benzylalkohol	
1520	Propylenglycol	1,2-Propandiol
1521	Polyethylenglycol	
172	Eisenoxide und -hydroxide	

Anhang ²²
(Art. 1a Abs. 3 und 2 Abs. 1)

Gruppen von Zusatzstoffen

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

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

²² Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409) und Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

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

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

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

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

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

Gruppe II: Farbstoffe gemäss GHP zulässig

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

Gruppe III: Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung

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

Gruppe IV: Polyole

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

Gruppe V: Andere Zusatzstoffe, die zusammen reguliert werden

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

E-Nr.	Zusatzstoff
200	Sorbinsäure
202	Kaliumsorbat

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

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

c) E 200–E 213: Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate (SA + BA)

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

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

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

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

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

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

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

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

g) E 220–E 228: Schwefeldioxid - Sulfite

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

h) E 249–E 250: Nitrite

E-Nr.	Zusatzstoff
249	Kaliumnitrit
250	Natriumnitrit

i) E 251–E 252: Nitrate

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

251	Natriumnitrat
252	Kaliumnitrat

j) E 280–E 283: Propionsäure - Propionate

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

280	Propionsäure
281	Natriumpropionat
282	Calciumpropionat
283	Kaliumpropionat

k) E 310–E 320: Gallate, TBHQ und BHA

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

310	Propylgallat
311	Octylgallat
312	Dodecylgallat
319	tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)
320	Butylhydroxyanisol (BHA)

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

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

338	Phosphorsäure
339	Natriumphosphate
340	Kaliumphosphate
341	Calciumphosphate
343	Magnesiumphosphate
450	Diphosphate ³
451	Triphosphate
452	Polyphosphate

m) E 355–E 357: Adipinsäure - Adipate

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

355	Adipinsäure
356	Natriumadipat
357	Kaliumadipat

n) E 432–E 436: Polysorbate

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

³ E 450 (ix) nicht eingeschlossen

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

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

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

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

473	Zuckerester von Speisefettsäuren
474	Zuckerglyceride

p) E 481–E 482: Salze der Stearoylmilchsäure

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

481	Natriumstearoyl-2-lactylat
482	Calciumstearoyl-2-lactylat

q) E 491–E 495: Sorbitester

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

491	Sorbitanmonostearat
492	Sorbitantristearat
493	Sorbitanmonolaurat
494	Sorbitanmonooleat
495	Sorbitanmonopalmitat

r) E 520–E 523: Aluminiumsulfate

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

520	Aluminiumsulfat
521	Aluminiumnatriumsulfat
522	Aluminiumkaliumsulfat
523	Aluminiumammoniumsulfat

s) E 551–E 553: Siliciumdioxid - Silicate

E-Nr.	Zusatzstoff
-------	-------------

551	Siliciumdioxid
552	Calciumsilicat
553a	Magnesiumsilicate
553b	Talkum

t) E 620–E 625: Glutaminsäure - Glutamate

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

u) E 626–E 635: Ribonucleotide

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

v) E 400–E 404: Alginsäure - Alginate

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

Anwendungsliste

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

A. Verzeichnis der Lebensmittelkategorien

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

⁴ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409) und Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

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

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

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

B. Anwendungsliste

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

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

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
0. Alle Lebensmittelkategorien				
	E 290	Kohlendioxid	GHP	
	E 338–E 341; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	Nur Trockenlebensmittel in Pulverform (d. h. während der Behandlung getrocknete Lebensmittel und Mischungen davon), ausgenommen Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6. E 341 Darf nicht in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden. Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .; (57) Die Höchstmenge gilt, wenn nicht in den Kategorien 01 bis 18 dieses Anhangs für einzelne Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien eine andere Höchstmenge festgelegt wird.
	E 459	Beta-Cyclodextrin	GHP	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées, ausgenommen Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6. Darf nicht in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	Nur Trockenlebensmittel in Pulverform (d. h. während der Behandlung getrocknete Lebensmittel und Mischungen davon), ausgenommen Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6. Darf nicht in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden. Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (57) Die Höchstmenge gilt, wenn nicht in den Kategorien 01 bis 18 dieses Anhangs für einzelne Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien eine andere Höchstmenge festgelegt wird.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées, ausgenommen Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6. Darf nicht in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden. Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 938	Argon	GHP	
	E 939	Helium	GHP	
	E 941	Stickstoff	GHP	
	E 942	Distickstoffoxid	GHP	
	E 948	Sauerstoff	GHP	
	E 949	Wasserstoff	GHP	
01. Milchprodukte und Analoge				
01.1 Nicht aromatisierte, pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte Milch				
	E 331	Natriumcitrate	4000	Nur ultrahocherhitzte Ziegenmilch
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Nur sterilisierte und ultrahocherhitzte Milch Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
01.2 Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, einschliesslich natürlicher nicht aromatisierter Buttermilch (ausgenommen sterilisierte Buttermilch), nicht wärmebehandelt nach der Fermentation				
01.3 Nicht aromatisierte fermentierte Milchprodukte, wärmebehandelt nach der Fermentation				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur Sauermilchprodukte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200–E 203	Sorbinsäure - Sorbate (SA)	1000	Nur Sauermilchprodukte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
01.4 Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	Fussnote: (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	Gruppe IV Gruppe I E 104	Polyole Zusatzstoffe Chinolingelb	GHP 10	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	E 110	Gelborange S	5	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	5	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	E 160b	Annatto	10	
	E 160d	Lycopin	30	
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	300	Nur nicht wärmebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 297	Fumarsäure	4000	Nur Desserts mit Fruchtgeschmack
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	3000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	1000	Nur Desserts mit Fruchtgeschmack
	E 363	Bernsteinsäure	6000	
	E 416	Karayagummi	6000	
	E 427	Cassia-Gummi	2500	
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2000	
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	
	E 483	Stearyltartrat	5000	
	E 491–E 495	Sorbitanesterns	5000	
	E 950	Acesulfam K	350	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclamat	250	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmenge werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmenge werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	400	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatococcus	5	Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	32	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmenge werden von den Verwendungshöchstmenge seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmenge nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
01.5 Eingedickte Milch und Trockenmilch				
	Gruppe II	Farbstoffe	GHP	Ausgenommen nicht aromatisierte Produkte
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 301	Natriumascorbat	GHP	
	E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP	
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur Milchpulver für Automaten Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 322	Lecithine	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Nur eingedickte Milch mit weniger als 28 % an Trockenmasse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1500	Nur eingedickte Milch mit mehr als 28 % an Trockenmasse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2500	Nur Milchpulver und Magermilchpulver Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	30	Nur Milchpulver zur Herstellung von Speiseeis Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	Nur Milchpulver für Automaten Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 407	Carrageen	GHP	
	E 500 (ii)	Natriumhydrogencarbonat	GHP	
	E 501 (ii)	Kaliumhydrogencarbonat	GHP	
	E 509	Calciumchlorid	GHP	
01.6 Rahm und Rahmpulver oder Sahne und Sahnepulver				
01.6.1 Nicht aromatisierter pasteurisierter Rahm, ausgenommen fettreduzierter Rahm				
	E 401	Natriumalginat	GHP	
	E 407	Carrageen	GHP	
	E 466	Natrium- Carboxymethylcellulose	GHP	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
01.6.2 Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Rahmprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %				
	E 1404	Oxidierter Stärke	GHP	
	E 1410	Monostärkephosphat	GHP	
	E 1412	Distärkephosphat	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP	
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	
	E 1420	Acetylierte Stärke	GHP	
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	
	E 1440	Hydroxypropylstärke	GHP	
	E 1442	Hydroxypropylstärkephosphat	GHP	
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	GHP	
	E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP	
	E 406	Agar-Agar	GHP	
	E 407	Carrageen	GHP	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP	
	E 412	Guarkernmehl	GHP	
	E 415	Xanthan	GHP	
	E 440	Pektine	GHP	
	E 460	Cellulose	GHP	
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	GHP	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
01.6.3 Sonstige Rahmprodukte				
	Gruppe II	Farbstoffe	GHP	Nur aromatisierte Rahmprodukte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	Nur aromatisierte Rahmprodukte
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	10	Nur aromatisierte Rahmprodukte Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	5	Nur aromatisierte Rahmprodukte Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 124	Cochenillerot A	5	Nur aromatisierte Rahmprodukte Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 234	Nisin	10	Nur clotted cream
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur sterilisierter, pasteurisierter, ultrahocherhitzter Rahm und Schlagrahm Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Nur sterilisierter Rahm und sterilisierter fettreduzierter Rahm Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
01.7 Käse und Käseprodukte				
01.7 Käse und Käseprodukte				
01.7.1 Ungereifter Käse, ausgenommen Produkte der Kategorie 16				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur aromatisierter ungereifter Käse
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	Nur aromatisierter ungereifter Käse
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Ausgenommen mozzarella
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 234	Nisin	10	Nur mascarpone
	E 260	Essigsäure	GHP	Nur mozzarella
	E 270	Milchsäure	GHP	Nur mozzarella
	E 330	Citronensäure	GHP	Nur mozzarella
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	Ausgenommen mozzarella Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 460 (ii)	Cellulose-Pulver	GHP	Nur geriebener und in Scheiben geschnittener mozzarella
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP	Nur mozzarella
01.7.2 Gereifter Käse				
	E 1105	Lysozym	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 120	Echtes Karmin	125	Nur rot marmorierter Käse und roter Pestokäse Fussnote: (83) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 3,2 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur sage derby cheese
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur sage derby cheese, grüner und roter Pestokäse, Wasabikäse und grün marmorierter Kräuterkäse
	E 153	Pflanzkohle	GHP	Nur Morbier
	E 160a	Carotin	GHP	Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweisser Käse
	E 160b	Annatto	15	Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweisser Käse sowie roter und grüner Pestokäse
	E 160b	Annatto	35	Nur Mimolette
	E 160b	Annatto	50	Nur Red-Leicester
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur gereifter orangefarbener, gelber und perlweisser Käse sowie roter Pestokäse
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur rot marmorierter Käse
	E 170	Calciumcarbonat	GHP	
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur abgepackter, geschnittener Käse; in Lagen geschichteter Käse (layered cheese) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerter Käse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP	Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte
	E 234	Nisin	12,5	Fussnote: (29) Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Produkten vorkommen.
	E 235	Natamycin	1	mg/dm ² Oberfläche; Nur Oberflächenbehandlung von ungeschnittenem Hartkäse, ungeschnittenem halbfestem Käse und ungeschnittenem halbweichem Käse. Darf nicht tiefer als 5 mm eindringen.
	E 239	Hexamethylentetramin	25	Restmenge, berechnet als Formaldehyd; Nur Provolone
	E 251-E 252	Nitrate	150	Nur Hartkäse, halbfester und halbweicher Käse Fussnote: (30) In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.
	E 280-E 283	Propionsäure - Propionate	GHP	Nur Oberflächenbehandlung

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 460 (ii)	Cellulose-Pulver	GHP	Nur geschnittene oder geriebene gereifte Produkte und ungereifte Produkte
	E 460 (ii)	Cellulose-Pulver	GHP	Nur geschnittener oder geriebener Käse
	E 500 (ii)	Natriumhydrogencarbonat	GHP	Nur Sauermilchkäse
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP	
	E 509	Calciumchlorid	GHP	
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	Nur geschnittener oder geriebener Käse, Hartkäse und halbfester Käse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP	
01.7.3 Essbare Käserinde				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	GHP	Fussnote: (67) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin) und E 180 (Litholrubin BK): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 104	Chinolingelb	10	Fussnote: (62) Die Gesamtmenge an E 104 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160b	Annatto	20	
	E 160d	Lycopin	30	
	E 180	Litholrubin BK	GHP	Fussnote: (67) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin) und E 180 (Litholrubin BK): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
01.7.4 Molkenkäse				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur abgepackter, geschnittener Käse; in Lagen geschichteter Käse (layered cheese) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerter Käse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 251–E 252	Nitrate	150	Nur Käseemilch von Hartkäse, halbfestem und halbweichem Käse Fussnote: (30) In der Käseemilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.
	E 260	Essigsäure	GHP	
	E 270	Milchsäure	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
01.7.5 Schmelzkäse				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 100	Kurkumin	100	Nur aromatisierter Schmelzkäse Fussnote: (33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.
	E 102	Tartrazin	100	Nur aromatisierter Schmelzkäse Fussnote: (33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.
	E 120	Echtes Karmin	100	Nur aromatisierter Schmelzkäse Fussnote: (33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.; (66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 122	Azorubin	100	Nur aromatisierter Schmelzkäse Fussnote: (33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.
	E 160a	Carotin	GHP	
	E 160b	Annatto	15	
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	
	E 160d	Lycopin	5	Nur aromatisierter Schmelzkäse
	E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	100	Nur aromatisierter Schmelzkäse Fussnote: (33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.
	E 161b	Lutein	100	Nur aromatisierter Schmelzkäse Fussnote: (33) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 160e und E 161b.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 234	Nisin	12.5	Fussnote: (29) Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Produkten vorkommen.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 427	Cassia-Gummi	2500	
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
01.7.6 Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur aromatisierte ungereifte Produkte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	Nur aromatisierte ungereifte Produkte
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 1105	Lysozym	GHP	Nur gereifte Produkte
	E 120	Echtes Karmin	125	Nur rot marmorierte Produkte
	E 160a	Carotin	GHP	Nur gereifte orangefarbene, gelbe und perlweisse Produkte
	E 160b	Annatto	15	Nur gereifte orangefarbene, gelbe und perlweisse Produkte
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur gereifte orangefarbene, gelbe und perlweisse Produkte
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur rot marmorierte Produkte
	E 170	Calciumcarbonat	GHP	Nur gereifte Produkte
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur ungereifte Produkte; gereifte, abgepackte und Stücke geschnittene Produkte; gereifter in Lagen geschichteter Käse (layered cheese) und mit anderen Lebensmitteln verfeinerte gereifte Produkte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Men- gen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP	Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte
	E 234	Nisin	12.5	Nur gereifte und verarbeitete Produkte Fussnote: (29) Dieser Stoff kann als natürliches Produkt von Fermentierungsvorgängen in bestimmten Produkten vorkommen.
	E 235	Natamycin	1	mg/dm ² Oberfläche; Nur Oberflächenbehandlung ungeschnittener harter, halbfester und weicher Produkte. Darf nicht tiefer als 5 mm eindringen.
	E 251-E 252	Nitrate	150	Nur harte, halbfeste und halbweiche Produkte Fussnote: (30) In der Käseemilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.
	E 280-E 283	Propionsäure - Propionate	GHP	Nur Oberflächenbehandlung gereifter Produkte
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	Nur ungereifte Produkte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kom- bination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	Nur Fertig-Fondue Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP	Nur gereifte Produkte
	E 509	Calciumchlorid	GHP	Nur gereifte Produkte
	E 551-E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	Nur geschnittene oder geriebene harte und halbfeste Produkte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP	Nur gereifte Produkte
01.8 Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweisser				
	Gruppe II	Farbstoffe	GHP	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Nur Käse-Analoge auf Eiweissbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP	Nur Käse-Analoge (nur Oberflächenbehandlung) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 251-E 252	Nitrate	150	Nur Käseanalog auf Milchbasis Fussnote: (30) In der Käsereimilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Hinzufügen von Wasser.
	E 280-E 283	Propionsäure - Propionate	GHP	Nur Käse-Analoge (nur Oberflächenbehandlung)
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur Schlagrahm-Analoge Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	Nur Analoge von Schmelzkäse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	30000	Nur Getränkeweisser Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	50000	Nur Getränkeweisser für Verkaufsautomaten Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 432–E 436	Polysorbate	5000	Nur Milch- und Rahmanalogue Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Nur Rahm-Analogue Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	20000	Nur Getränkeweisser Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	500	Nur Getränkeweisser
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000	Nur Milch- und Rahmanalogue
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1000	Nur Getränkeweisser
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000	Nur Milch- und Rahmanalogue
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	3000	Nur Getränkeweisser Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	Nur Milch- und Rahmanalogue; Getränkeweisser Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	Nur geschnittene oder geriebene Käseanalogue und Analog von Schmelzkäse; Getränkeweisser Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

01.9. Nährkaseinate

E 170	Calciumcarbonat	GHP
E 331	Natriumcitrate	GHP
E 332	Kaliumcitrate	GHP
E 333	Calciumcitrate	GHP
E 380	Triammoniumcitrat	GHP
E 500	Natriumcarbonate	GHP
E 501	Kaliumcarbonate	GHP
E 503	Ammoniumcarbonate	GHP

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP	
	E 524	Natriumhydroxid	GHP	
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP	
	E 526	Calciumhydroxid	GHP	
	E 527	Ammoniumhydroxid	GHP	
	E 528	Magnesiumhydroxid	GHP	
02. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen				
02.1 Fette und Öle, im Wesentlichen wasserfrei (ausgenommen wasserfreies MilCHFett)				
	E 100	Kurkumin	GHP	Nur Fette
	E 160a	Carotin	GHP	Nur Fette
	E 160b	Annatto	10	Nur Fette
	E 270	Milchsäure	GHP	Nur zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	Nur zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 307	Alpha-Tocopherol	200	Nur raffiniertes Olivenöl, auch Oliventresteröl
	E 307	Alpha-Tocopherol	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 308	Gamma-Tocopherol	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 309	Delta-Tocopherol	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett (ausgenommen Oliventresteröl) sowie Schmalz, Fischöl, Rinder-, Geflügel- und Schaffett Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (41) Auf den Fettgehalt bezogen.
	E 321	Butylhydroxytoluen	100	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett (ausgenommen Oliventresteröl) sowie Schmalz, Fischöl, Rinder-, Geflügel- und Schaffett Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.
	E 322	Lecithine	30000	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 330	Citronensäure	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 331	Natriumcitrate	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 333	Calciumcitrate	GHP	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	30	Nur Pflanzenöle (ausgenommen natives Öl und Olivenöl) und Fett, sofern der Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren mehr als 15 % (Massenanteil) des Gesamtfettsäuregehalts beträgt, zur Verwendung in nicht wärmebehandelten Lebensmitteln Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	50	Fischöl und Algenöl; Schmalz, Rinder-, Geflügel-, Schaf- und Schweinefett; Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel; Bratöl und -fett, ausser Olivenöl und Oliventresteröl Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	10000	Ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Nur zum Kochen oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	Nur Bratöl und -fett
02.2 Fett- und Ölemulsionen, vorwiegend der Art Wasser-in-Öl				
02.2 Fett- und Ölemulsionen, vorwiegend der Art Wasser-in-Öl				
02.2.1 Butter, Butterschmalz, Butterfett und wasserfreies MilCHFett				
	E 160a	Carotin	GHP	Ausgenommen Butter aus Schaf- und Ziegenmilch
	E 338-E	Phosphorsäure - Phosphate -	2000	Nur Sauerrahmbutter Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	341; E 343;	Di-, Tri und Polyphosphate		
	E 450-E			
	452			
	E 500	Natriumcarbonate	GHP	Nur Sauerrahmbutter
02.2.2 Andere Fett- und Ölemulsionen, einschliesslich Streichfetten und flüssige Emulsionen				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 100	Kurkumin	GHP	Ausgenommen fettreduzierte Butter
	E 160a	Carotin	GHP	
	E 160b	Annatto	10	Ausgenommen fettreduzierte Butter

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Nur Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur Bratfett Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 321	Butylhydroxytoluen	100	Nur Bratfett
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur Streichfette Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	100	Nur Streichfette mit einem Fettgehalt von höchstens 41 %
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	Nur Streichfette mit einem Fettgehalt von weniger als 80 %. Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen. (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 405	Propylenglycolalginat	3000	Nur Fettemulsionen für Backzwecke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 432-E 436	Polysorbate	10000	
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	Nur Fettemulsionen für Backzwecke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000	
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	4000	Nur Streichfette gemäss mit einem Fettgehalt von höchstens 41 % und ähnliche streichbare Produkte mit einem Fettgehalt von weniger als 10 %
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	10000	Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 479b	Thermooxydiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5000	Nur Fettemulsionen für Bratzwecke

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 491–E 495	Sorbitanesters	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	30000	Nur Produkte zum Einfetten von Backformen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	Nur Bratöl und -fett
	E 959	Neohesperidin DC	5	Nur als Geschmacksverstärker; ausgenommen Milchstreichfette
02.3 Backspray auf Pflanzenölbasis				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	30000	Nur Emulsionssprays auf Wasserbasis zum Einfetten von Backformen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	50	Nur Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung wärmebehandelter Lebensmittel Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	30000	Nur Produkte zum Einfetten von Backformen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 943a	Butan	GHP	Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsions-sprays auf Wasserbasis
	E 943b	Isobutan	GHP	Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsions-sprays auf Wasserbasis
	E 944	Propan	GHP	Nur Backsprays auf Pflanzenölbasis (nur gewerbliche Verarbeiter) und Emulsions-sprays auf Wasserbasis
03. Speiseeis				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (75) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 30 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	Fussnote: (25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 160b	Annatto	20	
	E 160d	Lycopin	40	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 405	Propylenglycolalginat	3000	Nur Speiseeis auf Wasserbasis
	E 427	Cassia-Gummi	2500	
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	3000	
	E 491–E 495	Sorbitanesters	500	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur abgepackte, mit Speiseeis gefüllte Waffeln
	E 950	Acesulfam K	800	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	800	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	320	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatococcus	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	200	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	26	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	800	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet. Fussnote: (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 964	Polyglycitolisirup	200000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
04. Obst und Gemüse				
04.1 Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse				
04.1.1 Ganzes frisches Obst und Gemüse				
	E 172	Eisenoxide und -hydroxide	6	Nur als Kontrastverstärker zur Kennzeichnung von Zitrusfrüchten, Melonen und Granatäpfeln mit folgendem Ziel: – Reproduzierung aller oder einiger der nach der LIV geforderten verbindlichen Kennzeichnungsangaben; oder – freiwillige Angabe von Markennamen, Produktions-verfahren, PLU-Code, QR-Code oder Strichcode.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	20	Nur Oberflächenbehandlung ungeschälter frischer Zitrusfrüchte
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	10	Nur Tafeltrauben, frische Litschis (in den essbaren Teilen) und Heidelbeeren (vaccinium corymbosum) Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur vakuumverpackter Zuckermais Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	50	Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	10	Nur zur Verwendung auf Zitrusfrüchten, Melonen und Granatäpfeln mit folgendem Ziel: – Reproduzierung aller oder einiger der nach der LIV geforderten verbindlichen Kennzeichnungsangaben; oder – freiwillige Angabe von Markennamen, Produktionsverfahren, PLU-Code, QR-Code oder Strichcode.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von frischen Früchten Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Bananen, Mangos, Avocados und Granatäpfeln sowie Überzug für Nüsse
	E 902	Candelillawachs	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Ananas und Überzug für Nüsse
	E 903	Carnaubawachs	200	Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Granatäpfeln, Mangos, Avocados und Papayas sowie Überzug für Nüsse

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 904	Schellack	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Granatäpfeln, Mangos, Avocados und Papayas sowie Überzug für Nüsse
	E 905	Mikrokristallines Wachs	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Melonen, Papayas, Mangos, Avocados und Ananas
	E 912	Montansäureester	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Papayas, Mangos, Avocados und Ananas
	E 914	Polyethylenwachsoxide	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Papayas, Mangos, Avocados und Ananas
04.1.2 Obst und Gemüse, geschält, geschnitten und zerkleinert				
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur geschälte Kartoffeln Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	300	Nur Pülpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	800	Nur Pülpe von Meerrettich Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 296	Äpfelsäure	GHP	Nur abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 301	Natriumascorbat	GHP	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 302	Calciumascorbat	GHP	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 330	Citronensäure	GHP	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 331	Natriumcitrate	GHP	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
	E 333	Calciumcitrate	GHP	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 401	Natriumalginat	2400	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse, das zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt ist Fussnote: (88)Darf nur in Kombination mit E 302 als Überzugsmittel und mit einem Höchstgehalt von 800 mg / kg E 302 im fertigen Lebensmittel verwendet werden.
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP	Nur abgepacktes, gekühltes, nicht verarbeitetes und verzehrfertiges Obst und Gemüse und abgepackte, nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln
04.1.3 Obst und Gemüse, gefroren				
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur weisse Gemüsesorten, auch Pilze und weisse Hülsenfrüchte Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur gefrorene und tiefgefrorene Kartoffeln Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 301	Natriumascorbat	GHP	
	E 302	Calciumascorbat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
04.2 Verarbeitetes Obst und Gemüse				
04.2.1 Obst und Gemüse, getrocknet				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, denen das Wasser entzogen wurde und die beim Verzehr aufquellen sollen
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 120	Echtes Karmin	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubin	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 129	Allurarot AC	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 131	Patentblau V	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Brillantblau FCF	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur Trockenfrüchte Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur getrocknete Kokosnuss Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur weisse, verarbeitete Gemüsesorten, auch Hülsenfrüchte Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur getrocknete Pilze Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	150	Nur getrockneter Ingwer Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Nur getrocknete Tomaten Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	400	Nur getrocknete weisse Gemüsesorten Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	500	Nur Trockenfrüchte und Nüsse mit Schale, ausgenommen Äpfel, Birnen, Bananen, Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	600	Nur getrocknete Äpfel und Birnen Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	1000	Nur getrocknete Bananen Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	2000	Nur getrocknete Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen und Feigen Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2000	Nur als Überzug für Trockenfrüchte
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
04.2.2 Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 120	Echtes Karmin	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubin	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 129	Allurarot AC	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 131	Patentblau V	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Brillantblau FCF	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 160a	Carotin	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 162	Betanin	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	2000	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven) Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210-E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	500	Nur Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	500	Nur gelbe Paprika in Lake Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 579	Eisen(II)-gluconat	150	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven Fussnote: (56)Berechnet als Fe.
	E 585	Eisen(II)-lactat	150	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven Fussnote: (56)Berechnet als Fe.
	E 950	Acesulfam K	200	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 951	Aspartam	300	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 954	Saccharin	160	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven Fussnote: (52)Die Verwendungshöchst- mengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	180	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 959	Neohesperidin DC	100	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 960	Steviolglycoside	100	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven Fussnote: (60)Berechnet als Stevioläquiva- lente
	E 961	Neotam	10	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	200	Nur süßsaure Obst- und GemüsekonservenFussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49)Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Ace- sulfam K (E 950) abgeleitet.; (50)Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorge- schriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	3	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte.
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
04.2.3 Obst- und Gemüsekonserven				
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 102	Tartrazin	100	Nur mushy peas (traditionelles englisches Püree) und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 120	Echtes Karmin	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubin	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 127	Erythrosin	150	Nur Bigarreaux-Kirschen (Kaiserkirschen) in Sirup und in Obstcocktails
	E 127	Erythrosin	200	Nur Cocktailkirschen und kandierte Kirschen
	E 129	Allurarot AC	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 131	Patentblau V	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 133	Brillantblau FCF	20	Nur mushy peas (traditionelles englisches Püree) und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 133	Brillantblau FCF	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 142	Grün S	10	Nur mushy peas (traditionelles englisches Püree) und verarbeitete Gartenerbsen (Dosen)
	E 160a	Carotin	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur weisse Gemüsesorten, auch Hülsenfrüchte und verarbeitete Pilze
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur weisse Herzkirschen in Gläsern; vakuumverpackter Zuckermais Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	250	Nur Zitronenscheiben in Gläsern Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 260	Essigsäure	GHP	
	E 261	Kaliumacetate	GHP	
	E 262	Natriumacetate	GHP	
	E 263	Calciumacetat	GHP	
	E 270	Milchsäure	GHP	
	E 296	Äpfelsäure	GHP	
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 301	Natriumascorbat	GHP	
	E 302	Calciumascorbat	GHP	
	E 325	Natriumlactat	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 326	Kaliumlaktat	GHP	
	E 327	Calciumlaktat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP	
	E 335	Natriumtartrate	GHP	
	E 336	Kaliumtartrate	GHP	
	E 337	Natrium-Kaliumtartrat	GHP	
	E 385	Calcium-Dinatrium- Ethylendiamintetraacetat	250	Nur Hülsenfrüchte, Leguminosen, Pilze und Artischocken
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP	Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 412	Guarkernmehl	GHP	Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 415	Xanthan	GHP	Nur Kastanien in Flüssigkeit
	E 509	Calciumchlorid	GHP	
	E 512	Zinn(II)-chlorid	25	Nur weisser Spargel Fussnote: (55)Berechnet als Sn.
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP	
	E 579	Eisen(II)-gluconat	150	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven Fussnote: (56)Berechnet als Fe.
	E 585	Eisen(II)-lactat	150	Nur durch Oxidation geschwärzte Oliven Fussnote: (56)Berechnet als Fe.
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	
	E 950	Acesulfam K	350	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 951	Aspartam	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 952	Cyclamat	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte Fussnote: (51)Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	200	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte Fussnote: (52)Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	400	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte
	E 961	Neotam	32	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49)Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50)Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969 E 150a–d	Advantam Zuckerulöre	10 GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Früchte Nur Konserven von roten Früchten
04.2.4 Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Produkte der Kategorie 5.4				
04.2.4.1 Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur mostarda di frutta
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	Nur mostarda di frutta
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte, ausgenommen solche, die für die Herstellung von Getränken auf Fruchtsaftbasis bestimmt sind
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 104	Chinolingelb	30	Nur mostarda di frutta Fussnote: (61)Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	35	Nur mostarda di frutta Fussnote: (61)Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 120	Echtes Karmin	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 122	Azorubin	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 124	Cochenillerot A	20	Nur mostarda di frutta Fussnote: (61)Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 129	Allurarot AC	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 131	Patentblau V	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 133	Brillantblau FCF	200	Nur Konserven von roten Früchten Fussnote: (34)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 122, E 129, E 131, E 133.
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 160a	Carotin	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 162	Betanin	GHP	Nur Gemüse (ausgenommen Oliven)
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur Obst- und Gemüsezubereitungen, auch Zubereitungen auf Algenbasis, Saucen auf Früchtebasis und Aspik, ausgenommen Glas- oder Dosenkonserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Produkten Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Nur Zubereitungen auf Olivenbasis Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210-E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	500	Nur Algenzubereitungen, Oliven und Zubereitungen auf Olivenbasis Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210-E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	2000	Nur gekochte Rote Bete Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur verarbeitete weisse Gemüsesorten und Pilze Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur rehydratisierte Trockenfrüchte und Litschis, mostarda di frutta Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	300	Nur Pülpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	800	Nur Obstgeleiersaft und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Endverbraucher Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	800	Nur Pülpe von Meerrettich Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	800	Nur Früchtezubereitungen Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4)Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	4000	Nur als Überzüge für pflanzliche Produkte Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4)Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 405	Propylenglycolalginat	5000	
	E 432–E 436	Polysorbate	500	Nur Kokosmilch Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	Nur mostarda di frutta Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 950	Acesulfam K	350	Nur brennwertvermindert
	E 951	Aspartam	1000	Nur brennwertvermindert
	E 952	Cyclamat	250	Nur brennwertvermindert Fussnote: (51)Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	200	Nur brennwertvermindert Fussnote: (52)Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	400	Nur brennwertvermindert
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertvermindert
	E 960	Steviolglycoside	200	Nur brennwertvermindert Fussnote: (60)Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	32	Nur brennwertvermindert

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49)Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50)Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertvermindert
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP	Nur Konserven von roten Früchten
04.2.4.2 Kompott, ausgenommen Produkte der Kategorie 16				
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 301	Natriumascorbat	GHP	
	E 302	Calciumascorbat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
	E 440	Pektine	GHP	Nur Obstkompott, ausgenommen Apfelkompott
	E 509	Calciumchlorid	GHP	Nur Obstkompott, ausgenommen Apfelkompott
04.2.5 Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte				
04.2.5.1 Konfitüre extra und Gelee extra				
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte, mermeladas Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210–E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	500	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte, mermeladas Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus geschwefelten Früchten Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 270	Milchsäure	GHP	
	E 296	Äpfelsäure	GHP	
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 327	Calciumlactat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP	
	E 335	Natriumtartrate	GHP	
	E 350	Natriummalate	GHP	
	E 440	Pektine	GHP	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	E 950	Acesulfam K	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 951	Aspartam	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 952	Cyclamat	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 954	Saccharin	200	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (51)Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 955	Sucralose	400	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (52)Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 960	Steviolglycoside	200	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (60)Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	32	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49)Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50)Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 964	Polyglycitolsirup	500000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
04.2.5.2 Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem				
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 100	Kurkumin	GHP	Ausgenommen Maronenkrem
	E 120	Echtes Karmin	100	Ausgenommen Maronenkrem Fussnote: (31)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.; (66)Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Ausgenommen Maronenkrem
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Ausgenommen Maronenkrem
	E 142	Grün S	100	Ausgenommen Maronenkrem Fussnote: (31)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.
	E 150a	Zuckerulör	GHP	Ausgenommen Maronenkrem
	E 160a	Carotin	GHP	Ausgenommen Maronenkrem
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Ausgenommen Maronenkrem
	E 160d	Lycopin	10	Ausgenommen Maronenkrem Fussnote: (31)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.
	E 161b	Lutein	100	Ausgenommen Maronenkrem Fussnote: (31)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.
	E 162	Betanin	GHP	Ausgenommen Maronenkrem
	E 163	Anthocyane	GHP	Ausgenommen Maronenkrem

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Aufstriche; Maronencrème, mermeladas Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200-E 213	Sorbinsäure - Sorbate; Benzoessäure - Benzoate (SA + BA)	1000	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Aufstriche; Maronencrème, mermeladas Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210-E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	500	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte, mermeladas Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus geschwefelten Früchten Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 270	Milchsäure	GHP	
	E 296	Äpfelsäure	GHP	
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 327	Calciumlactat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP	
	E 335	Natriumtartrate	GHP	
	E 350	Natriummalate	GHP	
	E 400-E 404	Alginsäure - Alginate	10000	Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.
	E 406	Agar-Agar	10000	Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 407	Carrageen	10000	Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.
	E 412	Guarkernmehl	10000	Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.
	E 415	Xanthan	10000	Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.
	E 418	Gellan	10000	Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.
	E 440	Pektine	GHP	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	E 493	Sorbitanmonolaurat	25	Nur Gelees und Marmeladen
	E 509	Calciumchlorid	GHP	
	E 524	Natriumhydroxid	GHP	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	
	E 950	Acesulfam K	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 951	Aspartam	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 952	Cyclamat	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (51)Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	200	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (52)Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	400	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	5	Nur als Geschmacksverstärker in Fruchtgelees
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 960	Steviolglycoside	200	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (60)Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	32	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49)Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50)Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 964	Polyglycitolsirup	500000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
04.2.5.3 Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Ausgenommen crème de pruneaux
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 100	Kurkumin	GHP	Ausgenommen crème de pruneaux
	E 120	Echtes Karmin	100	Ausgenommen crème de pruneaux Fussnote: (31)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.
	E 142	Grün S	100	Ausgenommen crème de pruneaux Fussnote: (31)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.
	E 160d	Lycopin	10	Ausgenommen crème de pruneaux Fussnote: (31)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.
	E 161b	Lutein	100	Ausgenommen crème de pruneaux Fussnote: (31)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 120, E 124, E 142, E 160d und E 161b.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Sonstige Brotaufstriche auf Früchtebasis, mermeladas Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1500	Nur marmelada Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210–E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	500	Sonstige Brotaufstriche auf Früchtebasis, mermeladas Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210–E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	1000	Nur dulce de membrillo Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 270	Milchsäure	GHP	
	E 296	Äpfelsäure	GHP	
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 327	Calciumlactat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP	
	E 335	Natriumtartrate	GHP	
	E 350	Natriummalate	GHP	
	E 400–E 404	Alginsäure - Alginate	10000	Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418. Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418. Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418. Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418. Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418. Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418. Fussnote: (32)Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 400–E 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 und E 418.
	E 406	Agar-Agar	10000	
	E 407	Carrageen	10000	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	
	E 412	Guarkernmehl	10000	
	E 415	Xanthan	10000	
	E 418	Gellan	10000	
	E 440	Pektine	GHP	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	E 509	Calciumchlorid	GHP	
	E 524	Natriumhydroxid	GHP	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 950	Acesulfam K	1000	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 951	Aspartam	1000	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 952	Cyclamat	500	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 954	Saccharin	200	Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure. Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	400	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid. Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 960	Steviolglycoside	200	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 961	Neotam	32	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente. Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis
	E 964	Polyglycitol sirup	500000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
04.2.5.4 Nut butters und Brotaufstriche auf Nussbasis				
Gruppe I				
E 310–E 320				
		Zusatzstoffe Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur verarbeitete Nüsse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (41) Auf den Fettgehalt bezogen.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 E 392	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur Streichfette ausser Butter Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4)Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
		Extrakte aus Rosmarin	200	Fussnote: (41)Auf den Fettgehalt bezogen.; (46)Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
04.2.6 Verarbeitete Kartoffelprodukte				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 100	Kurkumin	GHP	Nur getrocknete Kartoffeln in Form von Granulat oder Flocken
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur getrocknete Kartoffeln in Form von Granulat oder Flocken
	E 160a	Carotin	GHP	Nur getrocknete Kartoffeln in Form von Granulat oder Flocken
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Nur Kartoffelteig und vorgebratene Kartoffelscheiben Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2)Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	400	Nur getrocknete Kartoffelprodukte Fussnote: (3)Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	25	Nur Trockenkartoffeln Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 E 392	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Auch vorfrittierte gefrorene oder tiefgefrorene Kartoffeln Fussnote: (1)Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4)Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
		Extrakte aus Rosmarin	200	Nur getrocknete Kartoffelprodukte Fussnote: (46)Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000	Nur abgepackte verarbeitete Kartoffelprodukte

05. Süswaren**05.1 Kakao- und Schokoladeprodukte**

Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
Gruppe I	Zusatzstoffe		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 170	Calciumcarbonat	70000	
	E 322	Lecithine	GHP	
	E 330	Citronensäure	5000	
	E 334	Weinsäure (L+)	5000	
	E 414	Gummi arabicum	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 422	Glycerin	GHP	
	E 440	Pektine	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 442	Ammoniumphosphatide	10000	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speise- fettsäuren	GHP	
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5000	
	E 492	Sorbitantristearat	10000	
	E 500–E 504	Carbonate	70000	Fussnote: (*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 und E 530: 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, berechnet als Kaliumcarbonat.
	E 524–E 528	Hydroxide	70000	Fussnote: (*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 und E 530: 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, berechnet als Kaliumcarbonat.
	E 530	Magnesiumoxid	70000	Fussnote: (*) E 170, E 500–E 504, E 524–E 528 und E 530: 7 % auf Trockenmasse ohne Fett, berechnet als Kaliumcarbonat.
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	500	Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	2000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 954	Saccharin	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	800	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatococin	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	270	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 961	Neotam	65	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	20	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 964	Polyglycitolsirup	200000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
05.2 Sonstige Süsswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüsswaren				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	Nur kandierte Früchte und kandiertes Gemüse Fussnote: (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse Fussnote: (25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte kristallisierte Früchte
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur ohne Zuckerzusatz

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Die unter den Nummern E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418, E 425 und E 440 genannten Stoffe dürfen in Gelee-Süsswaren in Minibechern nicht verwendet werden; im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck «Gelee-Süsswaren in Minibechern» in halbstarken Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süsswaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden. Die Stoffe E 410, E 412, E 415 und E 417 dürfen nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.
	E 104	Chinolingelb	30	Ausgenommen kandierte Früchte und kandierte Gemüse; traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.
	E 104	Chinolingelb	300	Nur traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.
	E 110	Gelborange S	10	Nur kandierte Früchte und kandierte Gemüse Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.
	E 110	Gelborange S	35	Ausgenommen kandierte Früchte und kandierte Gemüse; traditionelle Süsswaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüsswaren 40 mg/kg.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 110	Gelborange S	50	Nur traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüßwaren 40 mg/kg.
	E 1204 E 124	Pullulan Cochenillerot A	GHP 10	Nur Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems in Form von Filmtabletten Nur kandierte Früchte und kandiertes Gemüse Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüßwaren 40 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	20	Ausgenommen kandierte Früchte und kandiertes Gemüse; traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüßwaren 40 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	50	Nur traditionelle Süßwaren auf Nuss- oder Kakaobasis in Mandel- oder Oblatenform, mit Zuckerüberzug. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (72) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 70 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Kleinstsüßwaren 40 mg/kg.
	E 160d	Lycopin	30	
	E 173	Aluminium	GHP	Nur Überzug von Zuckerwaren für die Dekoration von Kuchen und feinen Backwaren
	E 174	Silber	GHP	Nur Überzug von Süßwaren
	E 175	Gold	GHP	Nur Überzug von Süßwaren
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Nur kandiertes, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	1500	Ausgenommen Obst und Gemüse, kandiert, kristallisiert oder glasiert Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.; (5) E 214–E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur Süsswaren auf der Basis von Glucosesirup (nur als Restgehalt aus dem Glucosesirup) Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitronenschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 297	Fumarsäure	1000	Nur Zuckerwaren
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	800	Nur kandierte Früchte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur Zuckerwaren, ausgenommen kandierte Früchte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 405	Propylenglycolalginat	1500	Nur Zuckerwaren
	E 425	Konjak		E 425 darf nicht in Gelee-Süsswaren verwendet werden
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000	Nur Gelee-Süsswaren, ausser Gelee-Süsswaren in Minibechern
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	Nur Zuckerwaren Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 442	Ammoniumphosphatide	10000	Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	320	Nur zum individuellen und/oder für Werbezwecke bestimmten Bedrucken von Süsswaren mit hartem Überzug
	E 459	Beta-Cyclodextrin	GHP	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Nur Zuckerwaren
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2000	Nur Zuckerwaren

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5000	Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 477	Propylglycolester von Speisefettsäuren	5000	Nur Zuckerwaren
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	Nur Zuckerwaren Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	Nur Zuckerwaren Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 492	Sorbitantristearat	10000	Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 520–E 523	Aluminiumsulfate	200	Nur kandierte Kirschen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (38) Berechnet als Aluminium.
	E 551-553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	Nur Oberflächenbehandlung Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	500	Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	GHP	Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2000	Nur als Überzugmittel für Zuckerwaren
	E 950	Acesulfam K	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 950	Acesulfam K	500	Nur brennwertverminderte Süsswaren in Tablettenform
	E 950	Acesulfam K	500	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 950	Acesulfam K	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 950	Acesulfam K	2500	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüsswaren zur Erfrischung des Atems
	E 951	Aspartam	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 951	Aspartam	1000	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 951	Aspartam	2000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 951	Aspartam	2000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 951	Aspartam	2000	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
	E 951	Aspartam	6000	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 952	Cyclamat	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	200	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 954	Saccharin	300	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 954	Saccharin	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 954	Saccharin	500	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 954	Saccharin	3000	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	200	Nur brennwertverminderte Süßwaren in Tablettenform
	E 955	Sucralose	400	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 955	Sucralose	800	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 955	Sucralose	1000	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
	E 955	Sucralose	1000	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 955	Sucralose	2400	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 957	Thaumatococcus	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 957	Thaumatococcus	50	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 959	Neohesperidin DC	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	100	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	150	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 959	Neohesperidin DC	400	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 960	Steviolglycoside	270	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	330	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	350	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz Nur brennwertverminderte Süßwaren mit hartem Überzug (Bonbons und Lutscher) Nur brennwertverminderte Süßwaren mit weichem Überzug (Kaubonbons, Fruchtgummis und Schaumzuckerwaren/Marshmallows) Nur brennwertvermindertes Lakritz Nur brennwertvermindertes Nugat Nur brennwertvermindertes Marzipan Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	670	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	2000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süßwaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	3	Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süßwaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	15	Nur brennwertverminderte Süßwaren in Tablettenform
	E 961	Neotam	32	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 961	Neotam	32	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 961	Neotam	65	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 961	Neotam	65	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	65	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
	E 961	Neotam	200	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	2500	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
	E 969	Advantam	10	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 969	Advantam	20	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 969	Advantam	20	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 969	Advantam	20	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen
	E 969	Advantam	60	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Erfrischung des Atems
	E 964	Polyglycitolisirup	200000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakaobasis
	E 964	Polyglycitolisirup	600000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süßwaren auf Stärkebasis
	E 964	Polyglycitolisirup	800000	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Kaubonbons
	E 964	Polyglycitolisirup	990000	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Bonbons
05.3 Kaugummi				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	Fussnote: (25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur ohne Zuckerzusatz
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	30	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	E 110	Gelborange S	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	E 1517	Glycerindiacetat	GHP	
	E 160d	Lycopin	300	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1500	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 297 E 310-E 321	Fumarsäure Gallate, TBHQ, BHA und BHT	2000 400	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	GHP	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 392 E 405 E 416	Extrakte aus Rosmarin Propylenglycolalginat Karayagummi	200 5000 5000	Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 432-E 436	Polysorbate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473-E 474 E 475	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride Polyglycerinester von Speisefettsäuren	10000 5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000	
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 491-E 495	Sorbitanesters	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 551 E 552	Siliciumdioxid Calciumsilicat	GHP GHP	Nur Oberflächenbehandlung Nur Oberflächenbehandlung
	E 553a E 553b	Magnesiumsilicate Talkum	GHP GHP	Nur Oberflächenbehandlung
	E 650 E 900	Zinkacetat Dimethylpolysiloxan	1000 100	
	E 901 E 902	Bienenwachs, weiss und gelb Candelillawachs	GHP GHP	Nur als Überzugsmittel Nur als Überzugsmittel

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 903	Carnaubawachs	1200	Nur als Überzugmittel Fussnote: (47) Die Höchstmenge gilt für alle in dieser Verordnung genannten Verwendungen, auch für die Bestimmungen im Anhang 5.
	E 904	Schellack	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	GHP	Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2000	Nur als Überzugmittel
	E 927b	Carbamid	30000	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	800	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen Fussnote: (12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.
	E 950	Acesulfam K	2000	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 951	Aspartam	2500	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen Fussnote: (12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.
	E 951	Aspartam	5500	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 954	Saccharin	1200	Nur ohne Zuckerzusatz Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	1200	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen Fussnote: (12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.
	E 955	Sucralose	3000	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatococcus	10	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen Fussnote: (12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.
	E 957	Thaumatococcus	50	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	150	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen Fussnote: (12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.
	E 959	Neohesperidin DC	400	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 960	Steviolglycoside	3300	Nur ohne Zuckerzusatz Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 961	Neotam	3	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen Fussnote: (12) Bei Verwendung von Kombinationen von E 950, E 951, E 955, E 957, E 959 und E 961 in Kaugummi verringert sich die Höchstmenge für die einzelnen Stoffe proportional.
	E 961 E 962	Neotam Aspartam-Acesulfamsalz	250 2000	Nur ohne Zuckerzusatz Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	200	Nur als Geschmacksverstärker mit Zusatz von Zucker oder Polyolen
	E 969	Advantam	400	Nur ohne Zuckerzusatz
	E 964	Polyglycitolisirup	200000	Nur ohne Zuckerzusatz
05.4 Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	Nur Füllungen Fussnote: (25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen Fussnote: (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur ohne Zuckerzusatz hergestellte Verzierungen, Überzüge und Füllungen
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur Saucen
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	50	Nur Füllungen Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	E 104	Chinolingelb	50	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	E 110	Gelborange S	35	Nur Füllungen Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 110	Gelborange S	35	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	55	Nur Füllungen Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	55	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (73) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 300 mg/kg.
	E 160b	Annatto	20	Nur Verzierungen und Überzüge
	E 160d	Lycopin	30	Ausgenommen rote Überzüge für dragierte Schokoladewaren
	E 160d	Lycopin	200	Nur rote Überzüge für dragierte Schokoladewaren
	E 174	Silber	GHP	Nur Verzierung von Pralinen
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200–E 203	Sorbinsäure - Sorbate (SA)	1000	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	1500	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.; (5) E 214–E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	40	Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte) Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur Süßwaren auf der Basis von Glucosesirup (nur als Restgehalt aus dem Glucosesirup) Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	100	Nur Fruchtfüllungen für feine Backwaren Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 297	Fumarsäure	1000	Nur Füllungen und Garnierungen für feine Backwaren Nur Garnierungen (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchmischgetränke und Speiseeis; ähnliche Produkte) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ . Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 297	Fumarsäure	2500	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	3000	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	2000	Nur Füllungen und Garnierungen für feine Backwaren Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	Nur Saucen Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 405	Propylenglycolalginat	1500	Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts Nur Glasuren
	E 405	Propylenglycolalginat	5000	
	E 416	Karayagummi	5000	
	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifi- ziertes Gummi arabicum	10000	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000	Nur Gelee-Süsswaren, ausser Gelee-Süsswaren in Minibechern
	E 427	Cassia-Gummi	2500	Nur Füllungen, Garnierungen und Überzüge für feine Backwaren und Desserts
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 442	Ammoniumphosphatide	10000	Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäu- ren, Zuckerglyceride	5000	
	E 475	Polyglycerinester von Speise- fettsäuren	2000	Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	5000	
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	30000	Nur geschlagene Dessertgarnierungen ausser Sahne
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 491–E 495	Sorbitanesterns	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 492	Sorbitantristearat	10000	Nur Süsswaren auf Kakaobasis
	E 551–553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	Nur Oberflächenbehandlung
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	200	Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 903	Carnaubawachs	500	Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 905	Mikrokristallines Wachs	GHP	Nur Oberflächenbehandlung
	E 907	Hydriertes Poly-1-decen	2000	Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	350	Nur Saucen
	E 950	Acesulfam K	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 950	Acesulfam K	500	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 950	Acesulfam K	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 951	Aspartam	350	Nur Saucen
	E 951	Aspartam	1000	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 951	Aspartam	2000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 951	Aspartam	2000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 952	Cyclamat	250	Nur Spritzdosen für aromatisierten Rahm, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	160	Nur Saucen Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 954	Saccharin	300	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 954	Saccharin	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 954	Saccharin	500	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	450	Nur Saucen
	E 955	Sucralose	800	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 955	Sucralose	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 955	Sucralose	1000	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 957	Thaumatococcus	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 957	Thaumatococcus	50	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur Saucen
	E 959	Neohesperidin DC	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 959	Neohesperidin DC	100	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 959	Neohesperidin DC	150	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 960	Steviolglycoside	270	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	330	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker für Saucen
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süsswaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	3	Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süsswaren auf Stärkebasis
	E 961	Neotam	12	Nur Saucen
	E 961	Neotam	32	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 961	Neotam	65	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 961	Neotam	65	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur Saucen Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	4	Nur Saucen
	E 969	Advantam	10	Nur Süsswaren ohne Zuckerzusatz
	E 969	Advantam	20	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
	E 969	Advantam	20	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Süsswaren auf Stärkebasis

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
		Aluminium Gold	GHP GHP	Nur Überzug von Zuckerwaren für die Dekoration von Kuchen und feinen Backwaren Nur Verzierung von Pralinen
06. Getreide und Getreideprodukte				
06.1 Getreidekörner, ganz, geschrotet oder als Flocken				
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	30	Nur Sago und Graupen Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 553b	Talkum	GHP	Nur Reis
06.2 Mehl und sonstige Müllerei- und Stärkeprodukte				
06.2.1 Mehl				
	E 300 E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Ascorbinsäure Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	GHP 2500	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	Nur backfertiges Mehl Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O ₅ .
	E 920 E 450(ix)	L-Cystein Magnesiumdihydrogendiphosphat	GHP 15000	Nur backfertiges Mehl Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O ₅ .; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
06.2.2 Stärkeprodukte				
	Gruppe I E 220–E 228	Zusatzstoffe Schwefeldioxid - Sulfite	50	Ausgenommen Stärkeprodukte in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
06.3 Frühstücksgetreidekost				

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur Frühstücksgetreidekost, ausgenommen extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost oder Produkte auf Getreidebasis
	Gruppe I E 120	Zusatzstoffe Echtes Karmin	200	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost Fussnote: (53) E 120, E 162 und E 163 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 150c	Ammoniak-Zuckerulör	GHP	Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 160a	Carotin	GHP	Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 160b	Annatto	25	Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost
	E 162	Betanin	200	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost Fussnote: (53) E 120, E 162 und E 163 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 163	Anthocyane	200	Nur mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreidekost Fussnote: (53) E 120, E 162 und E 163 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur vorgekochte Getreidekost Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 475	Polyglycerinester von Speise- fettsäuren	10000	Nur knusprig gebackene Frühstücksgetreidekost (Granola)
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 950	Acesulfam K	1200	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleianteil von mindestens 20 %
	E 951	Aspartam	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleianteil von mindestens 20 %

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 954	Saccharin	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 % Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	400	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 960	Steviolglycoside	330	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 % Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	32	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 % Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %
	E 964	Polyglycitolisirup	200000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost oder Produkte auf Getreidebasis

60.4 Teigwaren

60.4.1 Frische Teigwaren

E 270	Milchsäure	GHP
E 300	Ascorbinsäure	GHP
E 322	Lecithine	GHP
E 330	Citronensäure	GHP
E 334	Weinsäure (L+)	GHP
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 575	Glucono-delta-lacton Natrium-L-ascorbat	GHP GHP	
06.4.2 Trockene Teigwaren				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Nur glutenfreie Teigwaren und Teigwaren, die für eine eiweissarme Ernährung bestimmt sind
06.4.3 Frische vorgekochte Teigwaren				
	E 270	Milchsäure	GHP	
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 322	Lecithine	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	E 575	Glucono-delta-lacton Natrium-L-ascorbat	GHP GHP	
06.4.4 Kartoffelgnocchi				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Ausgenommen frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 270	Milchsäure	GHP	Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP	Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 330	Citronensäure	GHP	Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP	Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
06.4.5 Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	250	Nur in Füllungen für trockene Teigwaren Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
06.5 Noodles (Nudeln asiatischer Art)				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000	Abgepackte verzehrfertige Nudeln asiatischer Art für den Einzelhandel
	E 450(ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	2000	Nur backfertiges Mehl Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
06.6 Panaden				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	Nur Panaden zur Umhüllung
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	50	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	35	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 124	Cochenillerot A	55	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160b	Annatto	20	Nur Panaden zur Umhüllung
	E 160d	Lycopin	30	Nur Panaden zur Umhüllung
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	12000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 450(ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15000	Nur backfertiges Mehl Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
06.7 Vorgekochte oder verarbeitete Getreidekost				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Nur polenta Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Nur Semmelknödelteig Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur vorgekochte Getreidekost Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000	Nur Reis und Reisprodukte, abgepackt und verzehrfertig, für den Einzelhandel
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	Nur schnellkochender Reis
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Nur schnellkochender Reis
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	4000	Nur schnellkochender Reis Fussnote: (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
07. Backwaren				
07.1 Brot und Brötchen				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Nur abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot sowie vorgebackene und abgepackte Backwaren und brennwertvermindertes Brot für den Einzelhandel Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	1000	Nur abgepacktes Brot Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	2000	Nur brennwertvermindertes Brot, vorgebackenes abgepacktes Brot; abgepackte Brötchen, Tortilla und Pitta, pølsebrød, boller und fløjter, abgepackt Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.
	E 280–E 283	Propionsäure - Propionate	3000	Nur abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	Nur mit Backpulver hergestelltes Brot (soda bread) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 450	Diphosphate	12000	Nur gekühlte, abgepackte Teige auf Hefebasis, die als Basis für die Zubereitung von Pizzas, Quiches, Kuchen und ähnlichen Erzeugnissen verwendet werden Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	3000	Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2 Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 483	Stearyltartrat	4000 15000	Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2 Nur Pizzateig, gefroren oder gekühlt, und Tortilla Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
			GHP	Nur Malzbrot

07.1.1 Brot, ausschliesslich aus Weizenmehl, Wasser, Hefe oder Sauerteig und Salz hergestellt

E 260	Essigsäure	GHP
E 261	Kaliumacetate	GHP
E 262	Natriumacetate	GHP
E 263	Calciumacetat	GHP
E 270	Milchsäure	GHP
E 300	Ascorbinsäure	GHP
E 301	Natriumascorbat	GHP
E 302	Calciumascorbat	GHP
E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 322	Lecithine	GHP	
	E 325	Natriumlactat	GHP	
	E 326	Kaliumlaktat	GHP	
	E 327	Calciumlactat	GHP	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
	E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
	E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
	E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	
07.1.2 Pain courant francais; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek				
	E 260	Essigsäure	GHP	
	E 261	Kaliumacetate	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 262	Natriumacetate	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 263	Calciumacetat	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 270	Milchsäure	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 301	Natriumascorbat	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 302	Calciumascorbat	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbinsäure	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 322	Lecithine	GHP	
	E 325	Natriumlactat	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 326	Kaliumlaktat	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek
	E 327	Calciumlactat	GHP	Nur Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
07.2 Feine Backwaren				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	Fussnote: (25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (76) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 160b	Annatto	10	
	E 160d	Lycopin	25	
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Nur mit einer Wasseraktivität von mehr als 0.65 Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur Hartkekse Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 280-E 283	Propionsäure - Propionate	2000	Nur abgepackte feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0.65 Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten. Nur Kuchenmischungen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O ₅ .
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 405	Propylenglycolalginat	2000	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000	Nur abgepackte feine Backwaren für den Einzelhandel
	E 432-E 436	Polysorbate	3000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	10000	
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000	
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 483	Stearyltartrat	4000	
	E 491–E 495	Sorbitanesters	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	400	
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur Biskuitgebäck, das aus kontrastfarbenen Segmenten hergestellt ist, die durch Konfitüren oder Streichgelees zusammengehalten werden, und das von einer aromatisierten Zuckerpaste umhüllt ist (der Höchstgehalt gilt nur für den Biskuitteil des Gebäcks) Fussnote: (38) Berechnet als Aluminium. Nur als Überzugmittel für mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren
	E 902	Candelillawachs	GHP	
	E 903	Carnaubawachs	200	
	E 904	Schellack	GHP	
	E 950	Acesulfam K	2000	
	E 950	Acesulfam K	2000	
	E 951	Aspartam	1000	
	E 954	Saccharin	800	
	E 954	Saccharin	800	
	E 955	Sucralose	800	
	E 955	Sucralose	800	Nur Ess- und Backoblaten Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz Nur Ess- und Backoblaten Nur Eistüten und -waffeln ohne Zuckerzusatz Nur Ess- und Backoblaten Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 959	Neohesperidin DC	50	
	E 960	Steviolglycoside	330	
	E 961	Neotam	60	
	E 961	Neotam	60	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	Nur Ess- und Backoblaten Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur Ess- und Backoblaten
	E 450(ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15000	Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (90) Die Gesamtphosphatmenge darf den für E 338–E 452 aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 964	Polyglycitolirup	300000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
08. Fleisch				
08.1 Frisches Fleisch, ausgenommen Fleischzubereitungen				
	E 129	Allurarot AC	GHP	Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
	E 133	Brillantblau FCF	GHP	Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
	E 155	Braun HT	GHP	Nur für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit
08.2 Fleischzubereitungen				
	E 100	Kurkumin	20	Nur merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco
	E 120	Echtes Karmin	100	Nur breakfast sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, mici butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, cevapcici und pljeskavice, Fussnote: (66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 129	Allurarot AC	25	Nur breakfast sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab und seftalia
	E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab und seftalia
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10	Nur merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca, chorizo fresco, bifteki, soutoukaki und kebab
	E 162	Betanin	GHP	Nur merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	450	Nur breakfast sausages und burger meat mit einem unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	450	Nur salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 249–E 250	Nitrite	150	Nur lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka und tatar wołowy (danie tatarskie) Fussnote: (7) Höchstmengen, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrite	150	Nur lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka und tatar wołowy (danie tatarskie) und golonka peklowana. Fussnote: (7) Höchstmengen, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 260	Essigsäure	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 261	Kaliumacetate	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 262	Natriumacetate	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 263	Calciumacetat	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 270	Milchsäure	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 301	Natriumascorbat	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 302	Calciumascorbat	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 325	Natriumlactat	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 326	Kaliumlaktat	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 327	Calciumlactat	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 330	Citronensäure	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 331	Natriumcitrate	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden
	E 333	Calciumcitrate	GHP	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur breakfast sausages; das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält; Finnischer Weihnachtsschinken, burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %, Kasserler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šaslökk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sväteční klobása, Syrová klobása und tiefgefrorene vertikale Fleischdrehspiesse aus mit Flüssigwürze behandeltem Schaf-, Lamm-, Kalb- oder Rindfleisch oder aus mit oder ohne Flüssigwürze behandeltem Geflügelfleisch, das jeweils allein oder kombiniert sowie in Scheiben oder zerkleinert verwendet wird und dazu bestimmt ist, von einem Lebensmittelunternehmer gegrillt und anschliessend vom Endverbraucher verzehrt zu werden. Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 401	Natriumalginat	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 402	Kaliumalginat	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 403	Ammoniumalginat	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 404	Calciumalginat	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 407	Carrageen	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 407a	Verarbeitete Euchema-Algen	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 412	Guarkernmehl	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 413	Traganth	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 415	Xanthan	GHP	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros und souvlaki
	E 500	Natriumcarbonate	GHP	Nur Zubereitungen aus Geflügelfleisch, mici, bifteki, soutzoukaki, kebab, seftalia, čevapčići und pljeskavice
	E 553b	Talkum	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Nur breakfast sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), merguez-Erzeugnisse, salsicha fresca, mici, butifarra fresca, longaniza fresca und chorizo fresco

08.3 Fleischerzeugnisse

08.3.1 Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse

Gruppe I	Zusatzstoffe		
E 100	Kurkumin	20	Nur Würste

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 100	Kurkumin	GHP	Nur pasturmas
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur pasturmas
	E 110	Gelborange S	15	Nur sobrasada
	E 120	Echtes Karmin	100	Nur Würste Fussnote: (66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 120	Echtes Karmin	200	Nur Chorizo-Wurst/salchichon
	E 120	Echtes Karmin	GHP	Nur pasturmas Fussnote: (66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 124	Cochenillerot A	50	Nur Chorizo-Wurst/salchichon
	E 124	Cochenillerot A	50	Nur sobrasada
	E 160a	Carotin	20	Nur Würste
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10	Nur Würste
	E 162	Betanin	GHP	Nur Würste
	E 200 - E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 235	Natamycin	1	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten Fussnote: (8) mg/dm ² Oberfläche (darf nicht tiefer als 5 mm eindringen).
	E 249–E 250	Nitrite	150	Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 251–E 252	Nitrate	150	Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur Trockenfleisch Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.
	E 315	Isoascorbinsäure	500	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Fleischprodukte Fussnote: (9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.
	E 316	Natriumisoascorbat	500	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Fleischprodukte Fussnote: (9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452 E 392	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	15	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10 %, ausgenommen getrocknete Würste Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	Nur getrocknete Würste Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10 %, ausgenommen getrocknete Würste Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	Nur Trockenfleisch Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 553b	Talkum	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 959	Neohesperidin DC	5	Nur als Geschmacksverstärker
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Nur Würste
08.3.2 Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse				
Gruppe I		Zusatzstoffe		Ausgenommen foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 100	Kurkumin	20	Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 120	Echtes Karmin	100	Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten Fussnote: (66) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin):1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 129	Allurarot AC	25	Nur Frühstücksfleisch (luncheon meat)
	E 160a	Carotin	20	Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10	Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 162	Betanin	GHP	Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur Aspik Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202; E 214 - E219	Sorbinsäure – Kaliumsorbat; p-Hydroxybenzoate	1000	Nur Paté Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210–E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	500	Nur Aspick Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 235	Natamycin	1	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten Fussnote: (8) mg/dm ² Oberfläche (darf nicht tiefer als 5 mm eindringen).
	E 243	Ethyllaurylarginat	160	Ausgenommen emulgierte Würste, geräucherte Würste und Leberpastete
	E 249–E 250	Nitrite	100	Nur sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3.00) Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (58) Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung auf 121 °C (Verminderung der Bakterienlast von einer Milliarde Sporen je 1000 Dosen auf 1 Spore in 1000 Dosen).; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 249–E 250	Nitrite	150	Ausgenommen sterilisierte Fleischprodukte (Fo > 3.00) Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	Nur foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 301	Natriumascorbat	GHP	Nur foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur Trockenfleisch Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.
	E 315	Isoascorbinsäure	500	Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte Fussnote: (9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.
	E 316	Natriumisoascorbat	500	Nur gepökelte Fleischprodukte und haltbar gemachte Fleischprodukte Fussnote: (9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Ausgenommen foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	250	Nur libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	15	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10%, ausgenommen getrocknete Würste Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	Nur getrocknete Würste Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10%, ausgenommen getrocknete Würste Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	Nur Trockenfleisch Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 427	Cassia-Gummi	1500	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Ausgenommen foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (41) Auf den Fettgehalt bezogen.
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	4000	Nur Hackfleisch/Faschiertes und gewürfelte Fleischprodukte in Dosen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 553b	Talkum	GHP	Nur Oberflächenbehandlung von Würsten
	E 959	Neohesperidin DC	5	Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen in foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Nur Würste, Paté und Schüssel-Pasteten
08.3.3 Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas Fussnote: (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	GHP	Nur essbare Wursthüllen Fussnote: (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 100	Kurkumin	GHP	Nur essbare Umhüllung von pasturmas
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur essbare Umhüllung von pasturmas

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 104	Chinolingelb	10	Nur essbare Wursthüllen Fussnote: (62) Die Gesamtmenge an E 104 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 104	Chinolingelb	50	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 110	Gelborange S	35	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 120	Echtes Karmin	GHP	Nur essbare Umhüllung von pasturmas Fussnote: (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 124	Cochenillerot A	55	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (78) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden
	E 160b	Annatto	20	Nur essbare Wursthüllen
	E 160d	Lycopin	30	
	E 160d	Lycopin	500	
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP	Nur Verzierungen und Überzüge, ausgenommen die essbare Umhüllung von pasturmas
	E 200 - E 202; E 214 - E219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; p-Hydroxybenzoate	1000	Nur Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0.6
	E 200-E 203	Sorbinsäure - Sorbate (SA)	GHP	Nur Gelee-Überzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischprodukten Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
				Nur Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0.6

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	4000	Nur Überzüge für Fleisch Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 339	Natriumphosphate	12600	Nur in Würstthüllen aus Naturdarm Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (82) Übertrag im Endprodukt darf 250 mg/kg nicht überschreiten.

08.3.4 Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten

08.3.4.1 Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)

E 249–E 250	Nitrite	50	Nur cured tongue: Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen Fussnote: (39) Höchststrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3
E 249–E 250	Nitrite	50	Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschliessender Stabilisierung/Reifung Fussnote: (39) Höchststrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3
E 249–E 250	Nitrite	100	Nur Wiltshire ham und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Fussnote: (39) Höchststrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3
E 249–E 250	Nitrite	150	Nur bacon, filet de bacon und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C. Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3
E 249–E 250	Nitrite	150	Nur kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: 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 Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO2 oder NaNO3

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 249–E 250	Nitrite	175	Nur entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökellung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrite	175	Nur Wiltshire bacon und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende 3- bis 10-tägige Tauchpökellung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 251–E 252	Nitrate	10	Nur cured tongue: Mindestens 4-tägige Tauchpökellung und Vorkochen Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur bacon, filet de bacon und ähnliche Produkte: 4- bis 5-tägige Tauchpökellung bei 5 bis 7 °C, normalerweise Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, unter Umständen 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C. Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado und ähnliche Produkte: 3- bis 5-tägige Tauchpökellung. Das Erzeugnis wird nicht wärmebehandelt und hat eine hohe Wasseraktivität Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur Rohschinken, nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisierung/Reifung Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur Wiltshire bacon und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur Wiltshire ham und ähnliche Produkte: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende 3- bis 10-tägige Tauchpökung. Die Tauchpökellösung enthält auch mikrobiologische Starterkulturen Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	300	Nur kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött: Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschliessende Tauchpökung. Die Pökelfzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schliesst sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
08.3.4.2 Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/ Reifezeit schliesst sich an.)				
	E 249–E 250	Nitrite	50	Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrite	100	Nur dry cured ham und ähnliche Produkte: Trockenpökung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 249–E 250	Nitrite	100	Nur presunto, presunto da pá und paio do lombo und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an. Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado und cecina und ähnliche Produkte: Trockenpökung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 249–E 250	Nitrite	175	Nur dry cured bacon und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur dry cured bacon und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur dry cured ham und ähnliche Produkte: Trockenpökellung mit anschliessender Reifung von mindestens 4 Tagen Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur jambon sec, jambon sel sec und ähnliche trockengepökelte Produkte: Trockenpökellung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsverfahren schliesst sich ein Zeitraum von einer Woche und eine Alterungs-Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina und ähnliche Produkte: Trockenpökellung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur presunto, presunto da pá und paio do lombo und ähnliche Produkte: 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schliesst sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an Fussnote: (39) Höchstrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur Rohschinken, trockengepökelt, und ähnliche Produkte: Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung Fussnote: (39) Höchststrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO_2 oder NaNO_3 ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
08.3.4.3. Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)				
	E 249–E 250	Nitrite	50	Nur jellied veal und brisket: Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden Fussnote: (39) Höchststrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO_2 oder NaNO_3
	E 249–E 250	Nitrite	50	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Tauch- und Trockenpökellung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung Fussnote: (39) Höchststrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO_2 oder NaNO_3
	E 249–E 250	Nitrite	180	Nur vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás und ähnliche Produkte: Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschliessend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherungsverfahren unterzogen wird. Fermentierte Produkte werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO_2 oder NaNO_3
	E 251–E 252	Nitrate	10	Nur jellied veal und brisket: Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden Fussnote: (39) Höchststrestmenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO_2 oder NaNO_3 ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur Rohschinken, trocken-/nassgepökelt, und ähnliche Produkte: Kombination von Tauch- und Trockenpökellung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschliessender Stabilisierung/Reifung Fussnote: (39) Höchststrenge, Menge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur salchichon y chorizo tradicionales de larga curación und ähnliche Produkte: Reifedauer von mindestens 30 Tagen. Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	250	Nur saucissons secs und ähnliche Produkte: Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10–12 °C) fermentiert; daran schliesst sich eine Alterungs-/Reifezeit von mindestens 3 Wochen Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.; (59) Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischprodukte Nitrate enthalten.
	E 251–E 252	Nitrate	300	Nur Rohwürste (Salami und Kantwurst): Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiss-Verhältnis unter 1.7 Fussnote: (7) Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als NaNO ₂ oder NaNO ₃ ; (40) Ohne zugesetzte Nitrite.

09. Fisch und Fischereiprodukte

09.1 Fisch und Fischereiprodukte, nicht verarbeitet

09.1.1 Fisch, nicht verarbeitet

Gruppe IV	Polyole	GHP
E 300	Ascorbinsäure	GHP
E 301	Natriumascorbat	GHP
E 302	Calciumascorbat	GHP

Nur Fisch, gefroren, tiefgefroren und nicht verarbeitet, für andere Zwecke als zum Süssen

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 315	Isoascorbinsäure	1500	Nur Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren Fussnote: (9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.
	E 316	Natriumisoascorbat	1500	Nur Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren Fussnote: (9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur Fischfilet, gefroren oder tiefgefroren Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
09.1.2 Weich- und Krebstiere, nicht verarbeitet				
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur unverarbeitete Krebstiere, Weichtiere und Kopffüßer, gefroren oder tiefgefroren; für andere Zwecke als zum Süßen
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	150	Nur Krebstiere und Kopffüßer, frisch, gefroren oder tiefgefroren; Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, bis zu 80 Einheiten je kg Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Nur Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, zwischen 80 und 120 Einheiten je kg Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	300	Nur Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, mehr als 120 Einheiten je kg Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 301	Natriumascorbat	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 302	Calciumascorbat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur gefrorene oder tiefgefrorene Weichtiere und Kopffüsser Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 385	Calcium-Dinatrium- Ethylendiamintetraacetat	75	Nur gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere
	E 586	4-Hexylresorcin	2	Nur frische, gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere Fussnote: (91) Als Restgehalt im Fleisch.
09.2 Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur Surimi und ähnliche Produkte sowie Lachsersatz
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	Nur Surimi und ähnliche Produkte sowie Lachsersatz Fussnote: (84) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 4 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in Lachsersatz 5,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 100	Kurkumin	100	Nur Fisch- oder Krebstierpaste Fussnote: (35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 100	Kurkumin	100	Nur Räucherfisch Fussnote: (37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 100	Kurkumin	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur Räucherfisch
	E 101	Riboflavine	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 102	Tartrazin	100	Nur Fisch- oder Krebstierpaste Fussnote: (35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 102	Tartrazin	100	Nur Räucherfisch Fussnote: (37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 102	Tartrazin	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 110	Gelborange S	200	Nur in Lachsersatz auf der Grundlage von Theragra chalcogramma und Pollachius virens Fussnote: (63) Die Gesamtmenge an E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 120	Echtes Karmin	100	Nur Fisch- oder Krebstierpaste Fussnote: (35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 120	Echtes Karmin	100	Nur Räucherfisch Fussnote: (37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 120	Echtes Karmin	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 122	Azorubin	100	Nur Fisch- oder Krebstierpaste Fussnote: (35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 122	Azorubin	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 124	Cochenillerot A	200	Nur in Lachsersatz auf der Grundlage von Theragra chalcogramma und Pollachius virens Fussnote: (63) Die Gesamtmenge an E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 129	Allurarot AC	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 140	Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur Räucherfisch
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 142	Grün S	100	Nur Fisch- oder Krebstierpaste Fussnote: (35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 142	Grün S	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 151	Brillantschwarz PN	100	Nur Fisch- oder Krebstierpaste Fussnote: (35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 151	Brillantschwarz PN	100	Nur Räucherfisch Fussnote: (37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 151	Brillantschwarz PN	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 153	Pflanzenkohle	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 153	Pflanzenkohle	GHP	Nur Räucherfisch
	E 153	Pflanzenkohle	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 155	Braun HT	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160a	Carotin	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 160a	Carotin	GHP	Nur Räucherfisch
	E 160a	Carotin	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160b	Annatto	10	Nur Räucherfisch
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur Räucherfisch
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 160d	Lycopin	10	Nur Lachsersatz
	E 160d	Lycopin	30	Nur Fisch- oder Krebstierpaste, vorgekochte Krebstiere, Surimi, Räucherfisch
	E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	100	Nur Fisch- oder Krebstierpaste Fussnote: (35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	100	Nur Räucherfisch Fussnote: (37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 161b	Lutein	100	Nur Fisch- oder Krebstierpaste Fussnote: (35) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 161b	Lutein	250	Nur vorgekochte Krebstiere Fussnote: (36) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 122, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.
	E 162	Betanin	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 162	Betanin	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur Räucherfisch Fussnote: (37) Höchstmenge für den Zusatzstoff allein oder Kombinationen von E 100, E 102, E 120, E 151, E 160e.
	E 163	Anthocyane	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 170	Calciumcarbonat	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 171	Titandioxid	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 171	Titandioxid	GHP	Nur Räucherfisch
	E 171	Titandioxid	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
	E 172	Eisenoxide und -hydroxide	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 172	Eisenoxide und -hydroxide	GHP	Nur Räucherfisch
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Aspik Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	200	Nur gesalzener, getrockneter Fisch Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	2000	Nur Fisch und Fischereiprodukte, teilweise haltbar gemacht, auch Krebs- und Weichtiere, Surimi und Fisch-/Krebstierpaste; gekochte Krebs- und Weichtiere Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	6000	Nur gekochte Crangon crangon und Crangon vulgaris Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 210–E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	1500	Nur gekochte Garnelen in Lake Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur gekochte Krebstiere und Kopffüßer Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	135	Nur gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, bis zu 80 Einheiten je kg Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	180	Nur gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, zwischen 80 und 120 Einheiten je kg Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Nur getrocknete gesalzene Dorschfische (Gadidae) Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	270	Nur gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae und Aristaeidae, mehr als 120 Einheiten je kg Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.; (10) Höchstmenge in den essbaren Teilen.
	E 251–E 252	Nitrate	500	Nur eingelegte Heringe und Sprotten
	E 315	Isoascorbinsäure	1500	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte Fussnote: (9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.
	E 316	Natriumisoascorbat	1500	Nur haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischprodukte Fussnote: (9) E 315 und E 316 können einzeln oder in Kombination verwendet werden; die Höchstmenge wird berechnet als Isoascorbinsäure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Nur Krebstierprodukte in Dosen; Surimi und ähnliche Produkte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Nur in Fisch- oder Krebstierpaste und in verarbeiteten gefrorenen oder tiefgefrorenen Weich- und Krebstieren Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	75	Nur Fisch, Krebstiere und Weichtiere in Dosen- oder Glaskonserven
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	15	Nur Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstieren, mit einem Fettgehalt von höchstens 10%, Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	150	Nur Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstieren, mit einem Fettgehalt von mehr als 10%, Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 450	Diphosphate	5000	Nur gesalzener Fisch der Familie Gadidea, der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (81) Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Kombination.
	E 451	Triphosphate	5000	Nur gesalzener Fisch der Familie Gadidea, der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (81) Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Kombination.
	E 452 (i)	Polyphosphate	5000	Nur gesalzener Fisch der Familie Gadidea, der durch Einspritzung oder in einer Salzlake mit einer Salzlösung von mindestens 18% vorgesalzen wurde; anschliessend häufig Trockensalzung Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (81) Der Höchstgehalt gilt für die Summe aus E 450, E 451 und E 452 einzeln oder in Kombination.
	E 950	Acesulfam K	200	Nur süsssaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 951	Aspartam	300	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 954	Saccharin	160	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 955	Sucralose	120	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 959	Neohesperidin DC	30	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 960	Steviolglycoside	200	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	10	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	200	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent
	E 969	Advantam	3	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Nur Fisch- oder Krebstierpaste
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Nur vorgekochte Krebstiere
09.3 Fischrogen				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Ausgenommen Störrogen (Kaviar)
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	Ausgenommen Störrogen (Kaviar) Fussnote: (86) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 3 mg/kg. Abweichend von dieser Vorschrift beträgt der Höchstgehalt in pasteurisierten Produkten 50 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Nur Fischrogen, verarbeitet
	E 104	Chinolingelb	200	Ausgenommen Störrogen (Kaviar) Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	200	Ausgenommen Störrogen (Kaviar) Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.

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

10. Eier und Eiprodukte**10.1 Eier, nicht verarbeitet****10.2 Eier und Eiprodukte, verarbeitet**

Gruppe I	Zusatzstoffe		
E 1505	Triethylcitrat	GHP	Nur Trockeneiweiss
E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur dehydrierte, konzentrierte, gefrorene oder tiefgefrorene Eiprodukte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	5000	Nur Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
E 200-E 213	Sorbinsäure - Sorbate; Benzoessäure - Benzoate (SA + BA)	5000	Nur Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
E 234	Nisin	6.25	Nur pasteurisiertes Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	Nur Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000	Nur dehydrierte, konzentrierte, gefrorene oder tiefgefrorene Eiprodukte
	E 475	Polyglycerinester von Speise- fettsäuren	1000	
	E 520	Aluminiumsulfat	25	Nur Flüssigeiklar für Eiklarschäume Fussnote: (38) Berechnet als Aluminium.
	E 553b	Talkum	5400	Nur auf der Oberfläche ungeschälter gefärbter gekochter Eier
	E 903	Carnaubawachs	3600	Nur auf der Oberfläche ungeschälter gefärbter gekochter Eier
	E 904	Schellack	GHP	Nur auf der Oberfläche ungeschälter gekochter Eier
11. Zucker- und Siruparten, Honig und Tafelsüssen				
11.1 Zucker- und Zuckersiruparten				
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	10	Nur Zuckerarten, ausgenommen Glucosesirup Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	20	Nur Glucosesirup, auch getrocknet Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	Nur Lebensmittel in Pulverform Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 551-553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	Nur Lebensmittel in Pulverform Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 551-553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
11.2 Sonstige Zucker- und Zuckersiruparten				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	40	Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	70	Nur in Melasse Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

11.3 Honig**11.4 Tafelsüssen****11.4.1 Tafelsüssen, flüssig**

Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur bei einem Wassergehalt von mehr als 75 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
E 200 - E 219	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate; p-Hydroxybenzoate	500	
E 330	Citronensäure	GHP	
E 331	Natriumcitrate	GHP	
E 407	Carrageen	GHP	
E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP	
E 412	Guarkernmehl	GHP	
E 413	Traganth	GHP	
E 414	Gummi arabicum	GHP	
E 415	Xanthan	GHP	
E 418	Gellan	GHP	
E 422	Glycerin	GHP	
E 440	Pektine	GHP	
E 460 (i)	Mikrokristalline Cellulose	GHP	
E 463	Hydroxypropylcellulose	GHP	
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	GHP	
E 465	Ethylmethylcellulose	GHP	
E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	GHP	
E 500	Natriumcarbonate	GHP	
E 501	Kaliumcarbonate	GHP	
E 575	Glucono-delta-lacton	GHP	
E 640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP	
E 950	Acesulfam K	GHP	
E 951	Aspartam	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 952	Cyclamat	GHP	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 954	Saccharin	GHP	
	E 955	Sucralose	GHP	
	E 957	Thaumatin	GHP	
	E 959	Neohesperidin DC	GHP	
	E 960	Steviolglycoside	GHP	
	E 961	Neotam	GHP	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	GHP	
	E 969	Advantam	GHP	
11.4.2 Tafelsüssen in Pulverform				
	Gruppe IV	Polyole	GHP	
	E 1200	Polydextrose	GHP	
	E 1521	Polyethylenglycol	GHP	
	E 327	Calciumlactat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 336	Kaliumtartrate	GHP	
	E 341	Calciumphosphate	GHP	
	E 407	Carrageen	GHP	
	E 410	Johannisbrotkernmehl	GHP	
	E 412	Guarkernmehl	GHP	
	E 413	Traganth	GHP	
	E 414	Gummi arabicum	GHP	
	E 415	Xanthan	GHP	
	E 418	Gellan	GHP	
	E 440	Pektine	GHP	
	E 460	Cellulose	GHP	
	E 461	Methylcellulose	GHP	
	E 463	Hydroxypropylcellulose	GHP	
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	GHP	
	E 465	Ethylmethylcellulose	GHP	
	E 466	Natrium- Carboxymethylcellulose	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 468	Vernetzte Carboxymethylcellulose	50000	
	E 500	Natriumcarbonate	GHP	
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP	
	E 551-553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP	
	E 576	Natriumgluconat	GHP	
	E 577	Kaliumgluconat	GHP	
	E 578	Calciumgluconat	GHP	
	E 640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP	
	E 950	Acesulfam K	GHP	
	E 951	Aspartam	GHP	
	E 952	Cyclamat	GHP	
	E 954	Saccharin	GHP	
	E 955	Sucralose	GHP	
	E 957	Thaumatococcus	GHP	
	E 959	Neohesperidin DC	GHP	
	E 960	Steviolglycoside	GHP	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	GHP	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	GHP	
	E 969	Advantam	GHP	
11.4.3 Tafelsüßsen in Tablettenform				
	Gruppe IV	Polyole	GHP	
	E 1200	Polydextrose	GHP	
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	GHP	
	E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	GHP	
	E 1521	Polyethylenglycol	GHP	
	E 296	Äpfelsäure	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	GHP	
	E 334	Weinsäure (L+)	GHP	
	E 336	Kaliumtartrate	GHP	
	E 414	Gummi arabicum	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 440	Pektine	GHP	
	E 460	Cellulose	GHP	
	E 460 (i)	Mikrokristalline Cellulose	GHP	
	E 460 (ii)	Cellulose-Pulver	GHP	
	E 461	Methylcellulose	GHP	
	E 463	Hydroxypropylcellulose	GHP	
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	GHP	
	E 465	Ethylmethylcellulose	GHP	
	E 466	Natrium- Carboxymethylcellulose	GHP	
	E 468	Vernetzte Carboxymethylcel- lulose	50000	
	E 470a	Natrium-, Kalium- und Calci- umsalze der Speisefettsäuren	GHP	
	E 470b	Magnesiumsalze der Speise- fettsäuren	GHP	
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	
	E 500	Natriumcarbonate	GHP	
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP	
	E 551-553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	
	E 575	Glucono-delta-lacton	GHP	
	E 576	Natriumgluconat	GHP	
	E 577	Kaliumgluconat	GHP	
	E 578	Calciumgluconat	GHP	
	E 640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP	
	E 950	Acesulfam K	GHP	
	E 951	Aspartam	GHP	
	E 952	Cyclamat	GHP	
	E 954	Saccharin	GHP	
	E 955	Sucralose	GHP	
	E 957	Thaumatococcus	GHP	
	E 959	Neohesperidin DC	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 960	Steviolglycoside	GHP	
	E 961	Neotam	GHP	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	GHP	
	E 969	Advantam	GHP	
		L-Leucin	50000	
12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte				
12.1 Kochsalz und Kochsalzersatz				
12.1.1 Kochsalz				
	E 170	Calciumcarbonat	GHP	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 500	Natriumcarbonate	GHP	
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP	
	E 511	Magnesiumchlorid	GHP	Nur Meersalz
	E 530	Magnesiumoxid	GHP	
	E 534	Eisentartrat	110	Fussnote: (92) Bezogen auf die Trockensubstanz.
	E 535–E 538	Ferrocyanide	20	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (79) Der Höchstwert wird berechnet als wasserfreies Kaliumferrocyanid.
	E 551-553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	10000	
	E 554	Natriumaluminiumsilicat	20	als Restgehalt in Käse; Nur für Kochsalz zur Oberflächenbehandlung von gereiftem Käse, Lebensmittelkategorie 01.7.2 Fussnote: (38) Berechnet als Aluminium.
12.1.2 Kochsalzersatz				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 534	Eisentartrat	110	Fussnote: (92) Bezogen auf die Trockensubstanz.
	E 535–E 538	Ferrocyanide	20	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (79) Der Höchstwert wird berechnet als wasserfreies Kaliumferrocyanid.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 551-553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	20000	
	E 620-E 625	Glutaminsäure - Glutamate	GHP	
	E 626-E 635	Ribonucleotidesters und Ribonucleotide	GHP	
12.2 Kräuter, Gewürze, Gewürzmischungen				
12.2.1 Kräuter und Gewürze				
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	150	Nur Zimt (<i>Cinnamomum ceylanicum</i>) Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 460	Cellulose	GHP	Nur in getrockneten Produkten
	E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP	Nur in getrockneten Produkten
12.2.2 Würzmittel				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur Gewürzmischungen (z. B. Currypulver, Tandoori) Fussnote: (70) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 120 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	Nur Gewürzmischungen (z. B. Currypulver, Tandoori) Fussnote: (70) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 120 mg/kg.
	Gruppe I E 104	Zusatzstoffe Chinolingelb	10	Nur Gewürzmischungen (z. B. Currypulver, Tandoori) Fussnote: (62) Die Gesamtmenge an E 104 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (70) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 120 mg/kg.
	E 160d	Lycopin	50	
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Nur Gewürzmischungen auf Zitrusaufbasis Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 310-E 321	Gallate, TBHQ, BHA und BHT	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 551-553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	30000	Nur Gewürzmischungen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 620–E 625	Glutaminsäure - Glutamate	GHP	
	E 626–E 635	Ribonucleotidesters und Ribonucleotide	GHP	
12.3 Speiseessig und verdünnte Essigsäure (verdünnt mit Wasser auf 4-30 Vol.-%)				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	170	Nur Gärungsessig Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	
12.4 Senf				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	
	Gruppe IV	Polyole	GHP	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	50	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 124	Cochenillerot A	35	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	250	Ausgenommen Dijon-Senf Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	500	Nur Dijon-Senf Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 950	Acesulfam K	350	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 951	Aspartam	350	
	E 954	Saccharin	320	
	E 955	Sucralose	140	
	E 959	Neohesperidin DC	50	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	120	
	E 961	Neotam	12	Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	
	E 969	Advantam	4	
12.5 Suppen und Brühen				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur flüssige Suppen und Brühen (ausser in Dosen) Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure. Nur Trockensuppen und -brühen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt. Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O ₅ .
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 160d	Lycopin	20	
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	500	
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	3000	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 363	Bernsteinsäure	5000	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	50	Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 427	Cassia-Gummi	2500	Nur Trockensuppen und -brühen
	E 432–E 436	Polysorbate	1000	Nur Suppen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	2000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	
	E 950	Acesulfam K	110	Nur brennwertverminderte Suppen
	E 951	Aspartam	110	Nur brennwertverminderte Suppen
	E 954	Saccharin	110	Nur brennwertverminderte Suppen Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	45	Nur brennwertverminderte Suppen
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte Suppen
	E 960	Steviolglycoside	40	Nur brennwertverminderte Suppen Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	5	Nur brennwertverminderte Suppen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	110	Nur brennwertverminderte Suppen Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	2	Nur brennwertverminderte Suppen
12.6 Saucen				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Ausgenommen Sossen auf Tomatenbasis
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	Unter anderem Pickles, Relishes, Chutney und Piccalilli (Senfpickles); ausgenommen Sossen auf Tomatenbasis Fussnote: (65) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.
	Gruppe IV Gruppe I	Polyole Zusatzstoffe	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 104	Chinolingelb	20	Unter anderem Pickles, Relishes, Chutney und Piccalilli (Senfpickles); ausgenommen Sossen auf Tomatenbasis Fussnote: (64) Die Gesamtmenge an E 104, E 110 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	30	Nur in Pickles und Piccalilli (Senfpickles) Fussnote: (64) Die Gesamtmenge an E 104, E 110 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160d	Lycopin	50	Ausgenommen Sossen auf Tomatenbasis
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr; nicht emulgierte Sossen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	2000	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210-E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	500	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210-E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	1000	Nur emulgierte Sossen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 310-E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 385	Calcium-Dinatrium-Ethylendiamintetraacetat	75	Nur emulgierte Sossen
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 405	Propylenglycolalginat	8000	Nur emulgierte Sossen
	E 416	Karayagummi	10000	
	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	10000	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	30000	Nur emulgierte Sossen
	E 427	Cassia-Gummi	2500	Nur emulgierte Sossen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 432–E 436	Polysorbate	5000	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	4000	Nur emulgierte Saucen
	E 491–E 495	Sorbitanesterns	5000	Nur emulgierte Sossen Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 950	Acesulfam K	350	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 951	Aspartam	350	
	E 954	Saccharin	160	
	E 955	Sucralose	450	
	E 957	Thaumatococin	5	Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50	Ausgenommen Sojabohnensosse (fermentierte und nicht fermentierte) Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	120	
	E 960	Steviolglycoside	175	Nur Sojabohnensosse (fermentierte und nicht fermentierte) Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker
	E 961	Neotam	12	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	4	
12.7 Salate und würzige Brotaufstriche				
Gruppe II		Farbstoffe GHP	GHP	
Gruppe I		Zusatzstoffe		
E 200 - E 213		Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1500	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
E 950		Acesulfam K	350	Nur Feinkostsalat
E 951		Aspartam	350	Nur Feinkostsalat
E 954		Saccharin	160	Nur Feinkostsalat Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
E 955		Sucralose	140	Nur Feinkostsalat
E 959		Neohesperidin DC	50	Nur Feinkostsalat
E 961		Neotam	12	Nur Feinkostsalat
E 962		Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur Feinkostsalat Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	4	Nur Feinkostsalat
12.8 Hefe und Hefeprodukte				
Gruppe I		Zusatzstoffe		
E 491-E 495		Sorbitanesters	GHP	Nur Trockenhefe und Hefe für Backzwecke
12.9 Eiweissprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8				
Gruppe II		Farbstoffe GHP	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss
	Gruppe I E 104	Zusatzstoffe Chinolingelb	10	Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	20	Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 124	Cochenillerot A	10	Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160d E 200 - E 202	Lycopin Sorbinsäure - Kaliumsorbat	30 2000	Nur Fleisch- und Fischanaloge auf der Basis von pflanzlichem Eiweiss Nur Analoge von Fleisch, Fisch, Krebstieren und Kopffüßern sowie Käse auf Proteinbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur Gelatine Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Nur Analoge von Fleisch, Fisch, Krebstieren und Kopffüßern Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452 E 959	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate Neohesperidin DC	20000 5	Nur Pflanzeneiweissgetränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O ₅ .
				Nur Pflanzeneiweissprodukte, nur als Geschmacksverstärker

13. Lebensmittel für eine besondere Ernährung

13.1 Säuglings- und Kleinkindnahrung

13.1.1 Säuglingsanfangsnahrung

E 270	Milchsäure	GHP	Nur in L(+)-Form
-------	------------	-----	------------------

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbin- säure	10	
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrak- te	10	Fussnote: (16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 307	Alpha-Tocopherol	10	Fussnote: (16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 308	Gamma-Tocopherol	10	Fussnote: (16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 309	Delta-Tocopherol	10	Fussnote: (16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 322	Lecithine	1000	Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 331	Natriumcitrate	2000	Fussnote: (43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 332	Kaliumcitrate		Fussnote: (43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 338	Phosphorsäure	1000	Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (44) In den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen.
	E 339	Natriumphosphate	1000	Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 340	Kaliumphosphate		Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 412	Guarkernmehl	1000	Sofern das flüssige Erzeugnis teilweise hydrolysiertes Eiweiss enthält
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4000	Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500	Nur für Produkte, die in Pulverform verkauft werden Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000	Sofern die Produkte als Flüssigkeit verkauft werden, die teilweise hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
13.1.2 Folgenahrung				
	E 270	Milchsäure	GHP	Nur in L(+)-Form
	E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbinsäure	10	
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	10	Fussnote: (16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 307	Alpha-Tocopherol	10	Fussnote: (16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 308	Gamma-Tocopherol	10	Fussnote: (16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 309	Delta-Tocopherol	10	Fussnote: (16) E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 322	Lecithine	1000	Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 330	Citronensäure	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 331	Natriumcitrate	2000	Fussnote: (43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	Fussnote: (43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 338	Phosphorsäure		Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .; (44) In den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen.
	E 339	Natriumphosphate	1000	Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 340	Kaliumphosphate		Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 407	Carrageen	300	Fussnote: (17) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 410	Johannisbrotkernmehl	1000	Fussnote: (17) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 412	Guarkernmehl	1000	Fussnote: (17) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 407, E 410 und E 412 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 440	Pektine	5000	Nur gesäuerte Folgenahrung
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4000	Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.

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

13.1.3 Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

E 1404	Oxidierter Stärke	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 1410	Monostärkephosphat	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 1412	Distärkephosphat	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 1420	Acetylierte Stärke	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	50000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost
E 170	Calciumcarbonat	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
E 260	Essigsäure	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
E 261	Kaliumacetate	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
E 262	Natriumacetate	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
E 263	Calciumacetat	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
E 270	Milchsäure	GHP	Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)

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

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 309	Delta-Tocopherol	100	Nur fettthaltige Getreidebeikost, einschliesslich Kekse, Zwieback und andere Beikost. Fussnote: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 322	Lecithine	10000	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost
	E 325	Natriumlactat	GHP	Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 326	Kaliumlaktat	GHP	Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 327	Calciumlactat	GHP	Nur L(+)-Form in Getreidebeikost und anderer Beikost (nur zur Korrektur des pH-Wertes)
	E 330	Citronensäure	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 331	Natriumcitrate	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 333	Calciumcitrate	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 333	Calciumcitrate	GHP	Nur zuckerarme Produkte auf Früchtebasis
	E 334	Weinsäure (L+)	5000	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost. Fussnote: (42) Als Restgehalt.
	E 335	Natriumtartrate	5000	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost. Fussnote: (42) Als Restgehalt.
	E 336	Kaliumtartrate	5000	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback und andere Beikost. Fussnote: (42) Als Restgehalt.
	E 338	Phosphorsäure	1000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes. Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 339	Natriumphosphate	1000	Nur Getreidebeikost. Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 340	Kaliumphosphate	1000	Nur Getreidebeikost. Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 341	Calciumphosphate	1000	Nur Getreidebeikost. Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 341	Calciumphosphate	1000	Nur in Desserts auf Früchtebasis. Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 354	Calciumtartrat	5000	Nur L(+)-Form; nur Kekse und Zwieback. Fussnote: (42) Als Restgehalt.
	E 400	Alginsäure	500	Nur Desserts und Puddings. Fussnote: (23) E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 401	Natriumalginat	500	Nur Desserts und Puddings Fussnote: (23) E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 402	Kaliumalginat	500	Nur Desserts und Puddings Fussnote: (23) E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 404	Calciumalginat	500	Nur Desserts und Puddings Fussnote: (23) E 400, E 401, E 402 und E 404 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	Nur glutenfreie Getreidebeikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 410	Johannisbrotkernmehl	20000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 412	Guarkernmehl	10000	Nur glutenfreie Getreidebeikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 412	Guarkernmehl	20000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 414	Gummi arabicum	10000	Nur glutenfreie Getreidebeikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 414	Gummi arabicum	20000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 415	Xanthan	10000	Nur glutenfreie Getreidebeikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 415	Xanthan	20000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 440	Pektine	10000	Nur glutenfreie Getreidebeikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 440	Pektine	20000	Nur Getreidebeikost und andere Beikost. Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 450	Diphosphate	5000	Nur Kekse und Zwieback. Fussnote: (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ ; (42) Als Restgehalt.
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5000	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost. Fussnote: (22) E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5000	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost. Fussnote: (22) E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5000	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost. Fussnote: (22) E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	5000	Nur Kekse und Zwieback, Getreidebeikost, andere Beikost. Fussnote: (22) E 471, E 472a, E 472b und E 472c können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 500	Natriumcarbonate	GHP	Nur als Backtriebmittel
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP	Nur als Backtriebmittel
	E 503	Ammoniumcarbonate	GHP	Nur als Backtriebmittel
	E 507	Salzsäure	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 524	Natriumhydroxid	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 526	Calciumhydroxid	GHP	Nur Getreidebeikost und andere Beikost, nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 551	Siliciumdioxid	2000	Nur Trockengetreidebeikost
	E 575	Glucono-delta-lacton	5000	Nur Kekse und Zwieback. Fussnote: (42) Als Restgehalt.
	E 920	L-Cystein	1000	Nur Kekse für Säuglinge und Kleinkinder
13.1.4 Sonstige Kleinkindnahrung				
	E 1404	Oxidierter Stärke	50000	
	E 1410	Monostärkephosphat	50000	
	E 1412	Distärkephosphat	50000	
	E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	50000	
	E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	50000	
	E 1420	Acetylierte Stärke	50000	
	E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	50000	
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	50000	
	E 270	Milchsäure	GHP	Nur in L(+)-Form
	E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbinsäure	100	Fussnote: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	100	Fussnote: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 307	Alpha-Tocopherol	100	Fussnote: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 308	Gamma-Tocopherol	100	Fussnote: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 309	Delta-Tocopherol	100	Fussnote: (19) E 304, E 306, E 307, E 308 und E 309 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 322	Lecithine	10000	Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 330	Citronensäure	GHP	Fussnote: (43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 331	Natriumcitrate	2000	
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	Fussnote: (43) E 331 und E 332 können in den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 338	Phosphorsäure		Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (44) In den Anhängen 2 und 5 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen.
	E 339	Natriumphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 340	Kaliumphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (15) E 339 und E 340 können in den Anhängen 2, 5, 7 und 8 der Verordnung über Speziallebensmittel (SR 817.022.104) festgelegten Mengen einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 407	Carrageen	300	Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	
	E 412	Guarkernmehl	10000	Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 414	Gummi arabicum	10000	Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 415	Xanthan	10000	Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 440	Pektine	5000	Fussnote: (21) E 410, E 412, E 414, E 415 und E 440 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	4000	Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500	Sofern die Produkte als Flüssigkeit verkauft werden, die teilweise hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000	Nur für Produkte, die in Pulverform verkauft werden Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten Fussnote: (14) Wird einem Lebensmittel mehr als einer der Stoffe E 322, E 471, E 472c und E 473 zugesetzt, so sind bei jedem dieser Stoffe von der für dieses Lebensmittel festgesetzten Höchstmenge die Mengen abzuziehen, in der die jeweils anderen Stoffe in diesem Lebensmittel vorhanden sind.
	E 500	Natriumcarbonate	GHP	
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP	
	E 503	Ammoniumcarbonate	GHP	
	E 507	Salzsäure	GHP	Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 524	Natriumhydroxid	GHP	Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP	Nur zur Korrektur des pH-Wertes
13.1.5 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder und besondere Säuglingsanfangsnahrung				
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20000	Nur in Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung
	E 170	Calciumcarbonat	GHP	
	E 304 (i)	Fettsäureester der Ascorbinsäure	100	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 331	Natriumcitrate	GHP	Nur zur Korrektur des pH-Wertes Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 332	Kaliumcitrate	GHP	
	E 333	Calciumcitrate	GHP	
	E 338	Phosphorsäure	1000	
	E 339	Natriumphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 340	Kaliumphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 341	Calciumphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.; (20) E 339, E 340 und E 341 können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 401	Natriumalginat	1000	Ab vier Monaten in Sonderkost mit angepasster Zusammensetzung, die bei Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
	E 405	Propylenglycolalginat	200	Ab zwölf Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	Ab Geburt in Produkten zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
	E 412	Guarkernmehl	10000	Ab Geburt in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 415	Xanthan	1200	Ab Geburt zur Verwendung in Produkten auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme mit Eiweissmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 440	Pektine	10000	Ab Geburt in Produkten, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	10000	Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5000	Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweissfreie Lebensmittel
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500	Nur für Produkte in flüssiger Form; ab Geburt

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000	Nur für Produkte in Pulverform; ab Geburt
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten
	E 500	Natriumcarbonate	GHP	Nur als Backtriebmittel
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP	Nur als Backtriebmittel
	E 507	Salzsäure	GHP	Nur als Backtriebmittel
	E 524	Natriumhydroxid	GHP	Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP	Nur zur Korrektur des pH-Wertes
	E 526	Calciumhydroxid	GHP	Nur zur Korrektur des pH-Wertes
13.1.5.2 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder				
	E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	20000	
	E 401	Natriumalginat	1000	Ab vier Monaten in Sonderkost mit angepasster Zusammensetzung, die bei Stoffwechselstörungen und allgemein für Sondenernährung erforderlich ist
	E 405	Propylenglycolalginat	200	Ab zwölf Monaten in Sonderkost für Kleinkinder mit Kuhmilchunverträglichkeit oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 410	Johannisbrotkernmehl	10000	Ab Geburt in Produkten zur Verringerung des gastroösophagealen Refluxes
	E 412	Guarkernmehl	10000	Ab Geburt in flüssiger Spezialnahrung, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthält
	E 415	Xanthan	1200	Ab Geburt zur Verwendung in Produkten auf Aminosäure- oder Peptidbasis für Patienten, die Probleme mit Eiweissmalabsorption haben, sowie für Patienten mit gastrointestinalen Störungen oder angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 440	Pektine	10000	Ab Geburt in Produkten, die bei Magen-Darm-Störungen verwendet werden
	E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose	10000	Ab Geburt in Produkten zur diätetischen Behandlung von angeborenen Stoffwechselstörungen
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	5000	Ab Geburt in Spezialkost, vor allem eiweissfreie Lebensmittel
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	7500	Nur für Produkte in flüssiger Form; ab Geburt
	E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	9000	Nur für Produkte in Pulverform; ab Geburt

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	120	Nur Produkte, die hydrolysierte Eiweisse, Peptide oder Aminosäuren enthalten
13.2 Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorie 13.1.5)				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (89) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin) ausschliesslich im flüssigen wärmebehandelten Produkten: 3 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50	
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 124	Cochenillerot A	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160d	Lycopin	30	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoesäure - Benzoate	1500	
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 405	Propylenglycolalginat	1200	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 406	Agar-Agar	GHP	
	E 432-E 436	Polysorbate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000	
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1000	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 491–E 495	Sorbitanesters	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 950	Acesulfam K	450	
	E 951	Aspartam	1000	
	E 952	Cyclamat	400	Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	200	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	400	
	E 959	Neohesperidin DC	100	
	E 960	Steviolglycoside	330	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	32	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	450	Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	
13.3 Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise)				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	50	
	Gruppe IV	Polyole	GHP	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 124	Cochenillerot A	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160d	Lycopin	30	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1500	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 405	Propylenglycolalginat	1200	
	E 432-E 436	Polysorbate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473-E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000	
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	1000	
	E 481-E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 491-E 495	Sorbitanesters	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 950	Acesulfam K	450	
	E 951	Aspartam	800	
	E 952	Cyclamat	400	Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	240	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	320	
	E 959	Neohesperidin DC	100	
	E 960	Steviolglycoside	270	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	26	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	450	Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 969	Advantam	8	
13.4 Lebensmittel, die für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit geeignet sind				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe IV	Polyole	GHP	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Auch trockene Teigwaren
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
14. Getränke				
14.1 Nichtalkoholische Getränke				
14.1.1 Wasser, einschliesslich natürlichen Mineralwassers und Quellwasser, sowie jedes in Flaschen abgefüllte oder anderweitig abgepackte Wasser				
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	500	Nur hergestelltes Tafelwasser Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
14.1.2 Fruchtsäfte und Gemüsesäfte				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Nur Gemüsesäfte
	E 170	Calciumcarbonat	GHP	Nur Traubensaft
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	500	Nur sød ... saft oder sødet ... saft Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	2000	Nur Traubensaft, unvergoren, für sakramentale Verwendung Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210–E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	200	Nur sød ... saft oder sødet ... saft Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur Orangen-, Grapefruit-, Apfel- oder Ananassaft für die Abgabe aus Grossbehältern in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	70	Nur Traubensaft, unvergoren, für sakramentale Verwendung Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	350	Nur Limonen- oder Zitronensaft Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	2000	Traubensaftkonzentrat zur Selbsterstellung von Wein Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 296	Äpfelsäure	3000	Nur Ananassaft
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 330	Citronensäure	3000	
	E 336	Kaliumtartrate	GHP	Nur Traubensaft
	E 440	Pektine	3000	Nur Ananas- und Passionsfruchtsaft
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	Nur Ananassaft und sød ... saft oder sødet ... saft
14.1.3 Fruchtnektare und Gemüsenektare und gleichartige Produkte				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Nur Gemüsenektare; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	250	Nur Obstsirupe nach schwedischer Tradition; Höchstmenge gilt, wenn auch E 210-213 (Benzoessäure - Benzoate) verwendet wurden Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	300	Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210–E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	150	Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 270	Milchsäure	5000	
	E 296	Äpfelsäure	GHP	
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition
	E 330	Citronensäure	5000	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 440	Pektine	3000	Nur Ananas- und Passionsfruchtnektar
	E 466	Natrium- Carboxymethylcellulose	GHP	Nur Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition aus Zitrusfrüchten
	E 950	Acesulfam K	350	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	600	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclamat	250	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	80	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	300	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 959	Neohesperidin DC	30	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	20	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	6	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
14.1.4 Aromatisierte Getränke				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte Fussnote: (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte Fussnote: (25) Bei den Farbstoffen E 122 und E 155 darf die Menge 50 mg/kg oder mg/l nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	Gruppe I	Zusatzstoffe		E 420, E 421, E 953, E 965, E 966 und E 967 sind nicht zulässig. E 968 ist nicht zulässig, ausgenommen für spezifische Zwecke in dieser Anwendungskategorie
	E 104	Chinolingelb	10	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 110	Gelborange S	20	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	10	Ausgenommen Schokoladenmilch und Malzprodukte Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	E 160d	Lycopin	12	Ausgenommen lösliche Getränke
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	250	Die Höchstmenge gilt, wenn auch E 210-213, Benzoesäure - Benzoate, verwendet wurden Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	300	Ausgenommen Getränke auf Milcbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200-E 203	Sorbinsäure - Sorbate (SA)	250	Die Höchstmenge gilt, wenn auch E 210-213, Benzoesäure - Benzoate, verwendet wurden Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200-E 203	Sorbinsäure - Sorbate (SA)	300	Ausgenommen Getränke auf Milcbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210-E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	150	Ausgenommen Getränke auf Milcbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	20	Nur Restgehalt von Konzentraten in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken, die Fruchtsaft enthalten Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glucosesirup Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	250	Nur andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capilé, groselha Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	350	Nur Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2.5 % Gerste (barley water) Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	Fussnote: (24) Zugesezte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.
	E 297	Fumarsäure	1000	Nur sofortlösliche Getränkepulver auf Früchtebasis
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	500	Nur Sportlergetränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	700	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	Nur Schokoladen- und Malzgetränke auf Milchbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	4000	Nur molkeproteinhaltige Sportlergetränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	20000	Nur Pflanzeneiweissgetränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 355–E 357	Adipinsäure - Adipate	10000	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 363	Bernsteinsäure	3000	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 405	Propylenglycolalginat	300	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	1000	Nur in Energiegetränken und in fruchtsafthaltigen Getränken
	E 426	Sojabohnen-Polyose	5000	Nur Getränke auf Milchbasis für den Einzelhandel
	E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	300	Nur trübe Getränke
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100	Nur trübe Getränke
	E 459	Beta-Cyclodextrin	500	Nur aromatisierte Instantpulver
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Nur Getränke auf Milchbasis, Anis-, Kokos- und Mandelgetränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	
	E 950	Acesulfam K	350	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 951	Aspartam	600	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 952	Cyclamat	250	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	80	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 954	Saccharin	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte gaseosa Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	300	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatococin	0.5	Nur als Geschmacksverstärker in aromatisierten nichtalkoholischen Getränken auf Wasserbasis
	E 959	Neohesperidin DC	30	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte, ausgenommen aromatisierte Getränke auf der Basis von Milch oder Milchderivaten
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte aromatisierte Getränke auf der Basis von Milch oder Milchderivaten
	E 960	Steviolglycoside	80	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Produkten
	E 961	Neotam	20	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Aquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 968	Erythrit	16000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte. Nur als Geschmacksverstärker
	E 969	Advantam	6	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 999	Quillajaextrakt	200	Fussnote: (45) Berechnet als wasserfreier Extrakt.
14.1.5 Kaffee, Tee, Kräuter- und Fruchtee, Zichorie; Tee, Kräuter- und Früchtetee und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufgusszubereitungen sowie Mischungen und Instant-Mischungen dieser Produkte				
14.1.5.1 Kaffee, Kaffee-Extrakte				
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur als Überzug für Kaffeebohnen
	E 902	Candelillawachs	GHP	Nur als Überzug für Kaffeebohnen
	E 903	Carnaubawachs	200	Nur als Überzug für Kaffeebohnen
	E 904	Schellack	GHP	Nur als Überzug für Kaffeebohnen
14.1.5.2 Sonstige				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Ausgenommen nicht aromatisierter Blatttee, eingeschlossen aromatisierter Instantkaffee; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind in Getränken nicht zulässig
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	600	Nur Teekonzentrate und Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (flüssig). Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	Nur Flüssigteekonzentrat Fussnote: (24) Zugeseetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.
	E 297	Fumarsäure	1000	Nur Instantprodukte für die Zubereitung von aromatisierten Tees und Kräutertees
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	2000	Nur Getränke auf Kaffeebasis für Verkaufsautomaten; Instanttee oder Instantkräuterteefussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 355-E 357	Adipinsäure - Adipate	10000	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 363	Bernsteinsäure	3000	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	1000	Nur Kaffee in Dosen, flüssig Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	10000	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 491–E 495	Sorbitanesters	500	Nur Teekonzentrate und Früchte- oder Kräuterteekonzentrate, flüssig Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 960	Steviolglycoside	20	Nur Getränke auf Malzbasis und aromatisierte Schokolade-/Cappuccinogetränke, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente. Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand.; (93) Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand.
	E 960	Steviolglycoside	30	Nur aromatisierter Instantkaffee und aromatisierte Instant-Cappuccinoprodukte, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	30	Nur Kaffee-, Tee- und Kräuterteegerträge, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente. (93) Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand.

14.2 Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt

14.2.1 Bier und Malzgetränke

E 1105	Lysozym	GHP	Nur Bier, das weder pasteurisiert noch sterilfiltriert wird
E 1200	Polydextrose	GHP	Nur brennwertvermindertes Bier und Bier mit geringem Alkoholgehalt
E 150c	Ammoniak-Zuckerulör	6000	
E 150c	Ammoniak-Zuckerulör	9500	nur «Bière de table / Tafelbier / Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %); Brown Ale, Porter, Stout und Old Ale
E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Nur Bier im Fass, das mehr als 0.5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 210–E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	200	Nur alkoholfreies Bier; Bier im Fass; das mehr als 0.5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	20	Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur Bier mit Nachgärung im Fass
	E 270	Milchsäure	GHP	
	E 300	Ascorbinsäure	GHP	
	E 301	Natriumascorbat	GHP	
	E 330	Citronensäure	GHP	
	E 405	Propylenglycolalginat	100	
	E 414	Gummi arabicum	GHP	
	E 950	Acesulfam K	25	Nur brennwertvermindertes Bier Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 950	Acesulfam K	350	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 951	Aspartam	25	Nur brennwertvermindertes Bier
	E 951	Aspartam	600	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 954	Saccharin	80	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	10	Nur brennwertvermindertes Bier

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 955	Sucralose	250	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 959	Neohesperidin DC	10	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 959	Neohesperidin DC	10	Nur brennwertvermindertes Bier
	E 960	Steviolglycoside	70	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	1	Nur brennwertvermindertes Bier
	E 961	Neotam	20	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	25	Nur brennwertvermindertes Bier Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 969	Advantam	0.5	Nur brennwertvermindertes Bier Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1.2 Vol-%; «Bière de table/Tafelbier/Table beer» (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen «obergäriges Einfachbier»; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, berechnet als NaOH; dunkles Bier der Art oud bruin
	E 969	Advantam	6	
	E 150a, b, d	Einfacher Zuckerkulör, Sulfit- laugen-Zuckerkulör und Ammonsulfit-Zuckerkulör	GHP	
14.2.2 Wein und weinhaltige Produkte und die alkoholfreien Entsprechungen				
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Nur alkoholfreie Produkte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Men- gen werden berechnet als freie Säure.
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	200	Nur alkoholfreie Produkte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Men- gen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Nur alkoholfreie Produkte Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	Nur alkoholfreie Produkte Fussnote: (24) Zugesezte Menge, Rückstände nicht nach- weisbar.
14.2.3 Apfelwein und Birnenwein				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Ausgenommen cidre bouché
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	Ausgenommen cidre bouché
	Gruppe I E 104	Zusatzstoffe Chinolingelb	25	E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig Ausgenommen cidre bouché Fussnote: (64) Die Gesamtmenge an E 104, E 110 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	10	Ausgenommen cidre bouché Fussnote: (64) Die Gesamtmenge an E 104, E 110 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 242 E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Dimethyldicarbonat Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	250 1000	Fussnote: (24) Zugesezte Menge, Rückstände nicht nachweisbar. Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 405	Propylenglycolalginat	100	Ausgenommen cidre bouché
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	Ausgenommen cidre bouché
	E 950	Acesulfam K	350	
	E 951	Aspartam	600	
	E 954	Saccharin	80	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	50	
	E 959	Neohesperidin DC	20	
	E 961	Neotam	20	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	6	
	E 999	Quillaajaextrakt	200 GHP	Ausgenommen cidre bouché Fussnote: (45) Berechnet als wasserfreier Extrakt. Nur cidre bouché
14.2.4 Fruchtw Wein und made wine				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
14.2.5 Met	Gruppe I E 104	Zusatzstoffe Chinolingelb	20	E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 124	Cochenillerot A	1	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160d	Lycopin	10	
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	260	Nur made wine Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO2 und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	Nur Fruchtwine und alkoholreduzierter Wein Fussnote: (24) Zugesezte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 353	Metaweinsäure	100	Nur made wine
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäu- ren, Zuckerglyceride	5000	
14.2.5 Met	Gruppe II Gruppe I E 200 - E 202	Farbstoffe GHP Zusatzstoffe Sorbinsäure - Kaliumsorbat	GHP 200	E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (24) Zugesezte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.
14.2.6 Spirituosen				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obstresten, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obstresten, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, , Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden, Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà Fussnote: (87) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.
	Gruppe I	Zusatzstoffe		Ausgenommen Whisky oder Whiskey; E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 dürfen nur in Likören verwendet werden

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 104	Chinolingelb	180	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obstresten, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	100	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obstresten, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 123	Amaranth	30	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obstresten, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 124	Cochenillerot A	170	Ausgenommen: Rum, Whisky oder Whiskey, Getreidespirituose, Branntwein, Brandy oder Weinbrand, Brand aus Obstresten, Korinthenbrand oder Raisin Brandy, Obstbrand, Brand aus Apfelwein und Brand aus Birnenwein, Honigbrand, Hefebrand oder Brand aus Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), Trub, Hefebrand oder Brand aus Trub, Topinambur oder Brand aus Jerusalem-Artischocke sowie Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden. Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160b	Annatto	10	Nur Liköre
	E 174	Silber	GHP	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen Fussnote: (3) Die Höchst-mengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Ausgenommen: Whisky/Whiskey Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 405	Propylenglycolalginat	10000	Nur Emulsionsliköre
	E 416	Karayagummi	10000	Nur Liköre auf Eierbasis
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100	Nur trübe Spirituosen
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Ausgenommen: Whisky/Whiskey Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000	Nur Emulsionsliköre
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	8000	Nur Emulsionsliköre Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
		Gold	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Ausgenommen Obstbrände, Brände (unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht), die durch Mazeration und Destillation gewonnen werden, Geist (mit dem Namen der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffs), London Gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino oder Maraskino und Mistrà, Whisky und Whiskey (nur E 150a)
14.2.7 Aromatisierte Getränke auf Weinbasis				
14.2.7.1 Aromatisierte Weine				
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 100	Kurkumin	100	E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig Nur americano, bitter vino Fussnote: (26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 101	Riboflavine	100	Nur americano, bitter vino Fussnote: (26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 102	Tartrazin	100	Nur americano, bitter vino Fussnote: (26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 104	Chinolingelb	50	Nur americano, bitter vino Fussnote: (26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 110	Gelborange S	50	Nur bitter vino Fussnote: (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 120	Echtes Karmin	100	Nur americano, bitter vino Fussnote: (26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 122	Azorubin	100	Nur americano, bitter vino Fussnote: (26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 123	Amaranth	30	Nur Aperitifweine
	E 123	Amaranth	100	Nur americano, bitter vino Fussnote: (26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 124	Cochenillerot A	50	Nur americano, bitter vino Fussnote: (26) In americano sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123, E 124 einzeln oder in Kombination zulässig.; (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 129	Allurarot AC	100	Nur bitter vino Fussnote: (27) In bitter vino sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200–E 203	Sorbinsäure - Sorbate (SA)	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	Fussnote: (24) Zugeseetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 150a–d	Zuckerkulöre	GHP	
14.2.7.2 Aromatisierte weinhaltige Getränke Gruppe I				E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
Zusatzstoffe				

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 100	Kurkumin	100	Nur bitter soda Fussnote: (28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 101	Riboflavine	100	Nur bitter soda Fussnote: (28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 102	Tartrazin	100	Nur bitter soda Fussnote: (28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 104	Chinolingelb	50	Nur bitter soda Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	50	Nur bitter soda Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 120	Echtes Karmin	100	Nur bitter soda Fussnote: (28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 122	Azorubin	100	Nur bitter soda Fussnote: (28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 123	Amaranth	100	Nur bitter soda Fussnote: (28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 124	Cochenillerot A	50	Nur bitter soda Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 129	Allurarot AC	100	Nur bitter soda Fussnote: (28) In bitter soda sind E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 129 einzeln oder in Kombination zulässig.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220-E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	Fussnote: (24) Zugeseetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP	Ausgenommen sangria, clarea, zurra
14.2.7.3	Aromatisierte weinhaltige Cocktails			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	Fussnote: (87) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig
	Gruppe I E 104	Zusatzstoffe Chinolingelb	50	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	50	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 124	Cochenillerot A	50	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160d	Lycopin	10	
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	200	Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	Fussnote: (24) Zugesezte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
14.2.8	Sonstige alkoholische Getränke einschliesslich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % Fussnote: (87) Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von E 120 (Echtes Karmin): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden.
	Gruppe I E 104	Zusatzstoffe Chinolingelb	180	E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 und E 968 sind nicht zulässig Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 110	Gelborange S	100	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 123	Amaranth	30	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 124	Cochenillerot A	170	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.
	E 160b	Annatto	10	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 160d	Lycopin	30	
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	200	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210–E 213	Benzoesäure - Benzoate (BA)	200	Nur alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	20	nur in Getränken aus fermentiertem Traubenmost Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	Fussnote: (24) Zugeseetzte Menge, Rückstände nicht nachweisbar.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 405	Propylenglycolalginat	100	nur in Getränken aus fermentiertem Traubenmost
	E 444	Saccharoseacetatisobutyrat	300	Nur aromatisierte trübe alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	100	Nur aromatisierte trübe alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	8000	Nur aromatisierte Getränke mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 950	Acesulfam K	350	Nur Mischgetränke aus alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 951	Aspartam	600	
	E 952	Cyclamat	250	
	E 954	Saccharin	80	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	250	
	E 959	Neohesperidin DC	30	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	150	
	E 961	Neotam	20	Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	
	E 969	Advantam	6	
15. Verzehrfertige süsse oder herzhaft Happen und Knabberien				
15.1 Knabberien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (71) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 30 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	Ausgenommen extrudierte oder expandierte herzhaft Knabberprodukte Fussnote: (71) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 30 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200	Nur extrudierte oder expandierte herzhaft Knabberprodukte Fussnote: (71) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 30 mg/kg.
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 160b	Annatto	10	Ausgenommen extrudierte oder expandierte herzhaft Knabberprodukte
	E 160b	Annatto	20	Nur extrudierte oder expandierte herzhaft Knabberprodukte
	E 160d	Lycopin	30	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Sorbinsäure – Kaliumsorbat; p-Hydroxybenzoate	1000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.; (5) E 214–E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Nur Knabbereien auf Getreidebasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	50	Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 405	Propylenglycolalginat	3000	Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 416	Karayagummi	5000	Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	2000	Nur Knabbereien auf Getreidebasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	Nur Knabbereien auf Getreide- oder Kartoffelbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 903	Carnaubawachs	200	Nur als Überzugmittel
	E 904	Schellack	GHP	Nur als Überzugmittel
	E 950	Acesulfam K	350	
	E 951	Aspartam	500	
	E 954	Saccharin	100	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	200	
	E 957	Thaumatococin	5	Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50	
	E 960	Steviolglycoside	20	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker
	E 961	Neotam	18	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	5	
15.2 Verarbeitete Nüsse				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	Nur salzige Nüsse mit Überzug
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 160b	Annatto	10	Nur salzige Nüsse mit Überzug
	E 160d	Lycopin	30	
	E 200 - E 202; E 214 - E 219	Sorbinsäure – Kaliumsorbat; p-Hydroxybenzoate	1000	Nur überzogene Nüsse Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.; (5) E 214–E 219: höchstens 300 mg/kg an p-Hydroxybenzoaten (PHB).
	E 220–E 228	Schwefeldioxid - Sulfite	50	Nur marinierte Nüsse Fussnote: (3) Die Höchstmengen werden berechnet als SO ₂ und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO ₂ -Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (13) Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P ₂ O ₅ .
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	200	Fussnote: (41) Auf den Fettgehalt bezogen.; (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 416	Karayagummi	10000	Nur als Überzug für Nüsse
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Nur als Überzugsmittel
	E 902	Candelillawachs	GHP	Nur als Überzugsmittel
	E 903	Carnaubawachs	200	Nur als Überzugsmittel
	E 904	Schellack	GHP	Nur als Überzugsmittel

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 950	Acesulfam K	350	
	E 951	Aspartam	500	
	E 954	Saccharin	100	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	200	
	E 959	Neohesperidin DC	50	
	E 960	Steviolglycoside	20	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker
	E 961	Neotam	18	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	Fussnote: (11)b: Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	5	
16. Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150	Fussnote: (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	Gruppe IV	Polyole	GHP	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	E 110	Gelborange S	5	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (74) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 15 mg/kg.
	E 160b	Annatto	10	
	E 160d	Lycopin	30	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	1000	Nur frugtgröd, rote Grütze und pasha Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 202	Sorbinsäure - Kaliumsorbat	2000	Nur ostkaka Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	300	Nur nicht wärmebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 210-E 213	Benzoessäure - Benzoate (BA)	500	Nur frugtgröd und rote Grütze Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 234	Nisin	3	Nur Griess- und Tapiokapudding und ähnliche Produkte
	E 280-E 283	Propionsäure - Propionate	1000	Nur Christmas pudding Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (6) Propionsäure und ihre Salze können als Folge des Fermentationsprozesses bei Befolgung der guten Herstellungspraxis in bestimmten fermentierten Produkten auftreten.
	E 297	Fumarsäure	4000	Nur geleeartige Desserts, Desserts mit Fruchtgeschmack; Trockendessertmischungen in Pulverform
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	3000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 338-E 341; E 343; E 450-E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	7000	Nur Trockendessertmischungen in Pulverform Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (4) Die Höchstmenge wird berechnet als P2O5.
	E 355-E 357	Adipinsäure - Adipate	1000	Nur Desserts mit Fruchtgeschmack Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 355-E 357	Adipinsäure - Adipate	1000	Nur Trockendessertmischungen in Pulverform Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 355-E 357	Adipinsäure - Adipate	6000	Nur geleeartige Desserts Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 363	Bernsteinsäure	6000	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 416	Karayagummi	6000	Nur für Dessertspeisen auf Milchbasis und ähnliche Produkte Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 427	Cassia-Gummi	2500	
	E 432–E 436	Polysorbate	3000	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	2000	
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 481–E 482	Salze der Stearoylmilchsäure	5000	
	E 483	Stearyltartrat	5000	
	E 491–E 495	Sorbitanester	5000	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 950	Acesulfam K	350	
	E 951	Aspartam	1000	
	E 952	Cyclamat	250	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	400	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 957	Thaumatococin	5	Nur als Geschmacksverstärker
	E 959	Neohesperidin DC	50	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 960	Steviolglycoside	100	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	32	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	10	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 964	Polyglycitolisirup	300000	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
17. Nahrungsergänzungsmittel, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder				
17.1 Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Fussnote: (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	Fussnote: (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	Gruppe IV	Polyole	GHP	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		E 410, E 412, E 415, E 417 und E 425 dürfen nicht zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden, denen das Wasser entzogen wurde und die beim Verzehr aufquellen sollen
	E 104	Chinolingelb	10	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	E 104	Chinolingelb	35	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	E 110	Gelborange S	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	E 1201	Polyvinylpyrrolidon	GHP	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 1202	Polyvinylpyrrolidon	GHP	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 1203	Polyvinylalkohol	18000	Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1204	Pullulan	GHP	Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1205	Basisches Methacrylat-Copolymer	100000	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 1206	Neutrales Methacrylat-Copolymer	200000	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 1207	Anionisches Methacrylat-Copolymer	100000	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 1208	Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer	100000	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-co-polymer	100000	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 124	Cochenillerot A	10	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	E 124	Cochenillerot A	35	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	E 1505	Triethylcitrat	3500	Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 1521	Polyethylenglycol	10000	Nur in Form von Kapseln oder Komprimaten
	E 160d	Lycopin	30	
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	1000	Nur in Produkten in trockener Form, die Zubereitungen von Vitamin A oder von Kombinationen aus Vitamin A und D enthalten Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 310–E 321	Gallate, TBHQ, BHA und BHT	400	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	GHP	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	400	Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 405	Propylenglycolalginat	1000	
	E 416	Karayagummi	GHP	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	1500	
	E 432–E 436	Polysorbate	GHP	
	E 459	Beta-Cyclodextrin	GHP	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées
	E 468	Vernetzte Carboxymethylcellulose	30000	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form.
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	GHP	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP	
	E 491–E 495	Sorbitanesterns	GHP	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Brausetabletten Fussnote: (80) Der Höchstgehalt bezieht sich auf das in 200 ml Wasser gelöste, verzehrfertige Nahrungsergänzungsmittel.
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	
	E 902	Candelillawachs	GHP	
	E 903	Carnaubawachs	200	
	E 904	Schellack	GHP	
	E 950	Acesulfam K	500	
	E 950	Acesulfam K	2000	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form
	E 951	Aspartam	2000	
	E 951	Aspartam	5500	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form
	E 952	Cyclamat	500	Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 952	Cyclamat	1250	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form. Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 954	Saccharin	500	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 954	Saccharin	1200	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form. Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 955	Sucralose	800	
	E 955	Sucralose	2400	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form
	E 957	Thaumatococcus	400	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form
	E 959	Neohesperidin DC	100	
	E 959	Neohesperidin DC	400	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form
	E 960	Steviolglycoside	670	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 960	Steviolglycoside	1800	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form. Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker in Nahrungsergänzungsmitteln auf Vitamin- oder Mineralstoffbasis in kaubarer Form
	E 961	Neotam	60	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form Fussnote: (11)a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 961	Neotam	185	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	500	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	2000	
	E 969	Advantam	20	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form
	E 969	Advantam	55	
17.2 Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder				
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup. Fussnote: (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	100	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg. Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	Gruppe IV	Polyole	GHP	
	Gruppe I	Zusatzstoffe		
	E 104	Chinolingelb	10	
	E 110	Gelborange S	10	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 124	Cochenillerot A	10	Fussnote: (61) Die Gesamtmenge an E 104, E 110, E 124 und den Farbstoffen in Gruppe III darf den für die Gruppe III aufgeführten Höchstwert nicht übersteigen.; (69) Höchstgehalt an Aluminium aus allen Aluminiumlacken: 150 mg/kg.
	E 160d	Lycopin	30	
	E 200 - E 213	Sorbinsäure - Kaliumsorbat; Benzoessäure - Benzoate	2000	Ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup. Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.; (2) Die Höchstmenge gilt für die Summe, die Mengen werden berechnet als freie Säure.
	E 310–E 321	Gallate, TBHQ, BHA und BHT	400	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 338–E 341; E 343; E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri und Polyphosphate	GHP	
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	400	Fussnote: (46) Als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure.
	E 405	Propylenglycolalginat	1000	
	E 416	Karayagummi	GHP	
	E 426	Sojabohnen-Polyose	1500	
	E 432–E 436	Polysorbate	GHP	
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren, Zuckerglyceride	GHP	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP	
	E 491–E 495	Sorbitanesterns	GHP	Fussnote: (1) Die Zusatzstoffe können einzeln oder in Kombination verwendet werden.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	GHP	
	E 950	Acesulfam K	350	
	E 950	Acesulfam K	2000	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 951	Aspartam	600	
	E 951	Aspartam	5500	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 952	Cyclamat	400	Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.
	E 952	Cyclamat	1250	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup. Fussnote: (51) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freie Säure.

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Bemerkungen / Fussnoten
	E 954	Saccharin	80	Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid. Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup. Fussnote: (52) Die Verwendungshöchstmengen werden berechnet als freies Imid.
	E 954	Saccharin	1200	
	E 955	Sucralose	240	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 955	Sucralose	240	
	E 957	Thaumatococin	400	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 959	Neohesperidin DC	50	
	E 959	Neohesperidin DC	400	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 960	Steviolglycoside	200	
	E 960	Steviolglycoside	200	Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup. Fussnote: (60) Berechnet als Stevioläquivalente
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 961	Neotam	2	Nur als Geschmacksverstärker in Nahrungsergänzungsmitteln auf Vitamin- oder Mineralstoffbasis in Form von Sirup
	E 961	Neotam	20	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 961	Neotam	185	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	2000	Fussnote: (11) a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden. Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup. Fussnote: (11) a Die Mengen werden berechnet als Acesulfam-K-Äquivalent; (49) Die Verwendungshöchstmengen werden von den Verwendungshöchstmengen seiner Bestandteile Aspartam (E 951) und Acesulfam K (E 950) abgeleitet.; (50) Bei der Verwendung von Aspartam-Acesulfamsalz allein oder gemeinsam mit E 950 oder E 951 dürfen die für E 950 oder E 951 vorgeschriebenen Höchstmengen nicht überschritten werden.
	E 969	Advantam	6	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup
	E 969	Advantam	35	

18. Verarbeitete Lebensmittel, die nicht in die Kategorien 1 bis 17 fallen, ausgenommen Säuglings- und Kleinkindnahrung
Gruppe I Zusatzstoffe

Anhang 4⁵
(Art. 3)

Spezifische Reinheitskriterien für Zusatzstoffe

Zusatzstoffe haben den spezifischen Reinheitskriterien zu entsprechen, die in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012⁶ festgelegt sind.

ENTWURF

⁵ Fassung gemäss Ziff. II Abs. 3 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

⁶ 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) 2015/1739, ABl. L 253 vom 30.9.2015, S. 3.

Anhang 57

(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

⁷ Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V des BLV vom 14. Sept. 2015 (AS **2015** 3409) und Ziff. II Abs. 2 der V des EDI vom 16. Dez. 2016, in Kraft seit 1. Mai 2017 (AS **2017** 1465).

E-Nr. des Trägerstoffs	Bezeichnung des Trägerstoffs	Höchstmenge	Lebensmittelzusatzstoffe, denen der Trägerstoff zugesetzt werden darf
468	Vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose	GHP	Süssungsmittel
	Vernetzter Cellulosekautschuk		
469	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP	Überzugmittel für Obst
471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	Überzugmittel für Obst
472	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	GHP	Farbstoffe und fettlösliche Antioxidationsmittel
501	Kaliumcarbonate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
504	Magnesiumcarbonate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
508	Kaliumchlorid	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
509	Calciumchlorid	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
511	Magnesiumchlorid	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
514	Natriumsulfate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
515	Kaliumsulfate	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
516	Calciumsulfat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
517	Ammoniumsulfat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
551	Siliciumdioxid	GHP	Emulgatoren und Farbstoffe
552	Calciumsilicat	GHP	Emulgatoren und Farbstoffe
553b	Talkum	50 mg/kg in der Farbstoffzubereitung	Farbstoffe
555	Kaliumaluminiumsilicat	90 %, bezogen auf das Pigment	In E 171, Titandioxid, und 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	Oxidierter Stärke	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1410	Monostärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1412	Distärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1420	Acetylierte Stärke	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1440	Hydroxypropylstärke	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1505*	Triethylcitrat	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1518*	Glycerintriacetat (Triacetin)	GHP	Alle Lebensmittelzusatzstoffe
1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	1000 mg/kg im Lebensmittelendprodukt (als Restgehalt)*	Farbstoffe, Emulgatoren und Antioxidationsmittel
1521	Polyethylenglycol	GHP	Süssungsmittel

* Höchstmenge von allen Quellen 3000 mg/kg Lebensmittel (einzeln oder in Kombination von E 1505, E 1517 und E 1518). Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1 000 mg/l aus allen Quellen.

2. Zusatzstoffe ausser Trägerstoffe in Zusatzstoffen

Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen:

1. Die in der Gruppe I des Anhangs 2 aufgeführten Zusatzstoffe unterliegen als Zusatzstoffe (nicht als Trägerstoffe) in Lebensmittelzusatzstoffen grundsätzlich keiner Höchstmengenbeschränkung, sofern nicht anders angegeben.
2. Bei Phosphaten und Silicaten wurden nur für die Zusatzstoffzubereitung, nicht für das Lebensmittelenderzeugnis, Höchstmengen festgelegt.
3. Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Zusatzstoffzubereitung und das Lebensmittelenderzeugnis Höchstmengen festgelegt.
4. Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
Gruppe I Anhang 2		GHP	Alle Zusatzstoffpräparate
200–202	Sorbinsäure – Kalium-sorbat	1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im End- produkt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
210	Benzoessäure	1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im End- produkt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
211	Natriumbenzoat	1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im End- produkt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
212	Kaliumbenzoat	1500 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung 15 mg/kg im End- produkt berechnet als freie Säure	Farbstoffzubereitungen
220–228	Schwefeldioxid – Sulfite	100 mg/kg in der Zubereitung und 2 mg/kg berechnet als SO ₂ im End- produkt	Farbstoffzubereitungen (ausser E 163, Anthocyane, E 150 b, Sulfit- laugen-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_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
339	Natriumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
340	Kaliumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
343	Magnesiumphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
432–436	Polysorbate	GHP	Zubereitungen von Farben, Kontrastverstärkern, fettlöslichen Antioxidantien und Überzugsmitteln für Obst
450	Diphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane
451	Triphosphate	40 000 mg/kg einzeln oder in Kombination in der Zubereitung (berechnet als P_2O_5)	Zubereitungen des Farbstoffs E 163, Anthocyane

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
341	Calciumphosphate	40 000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P ₂ O ₅) 10.000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P ₂ O ₅) 10.000 mg/kg in der Zubereitung (berechnet als P ₂ O ₅)	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- <i>grafi</i> -co-polymer
551	Siliciumdioxid	10 000 mg/kg in	Kaliumnitrat (E 252)

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
552	Calciumsilicat	der Zubereitung 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 2 (nur für gewerbliche Anwender)
943b	Isobutan	1 mg/kg im Endlebensmittel	Farbstoffzubereitungen der Gruppen II und III im Sinne der Definition in Anhang 2 (nur für gewerbliche Anwender)
943c	Propan	1 mg/kg im Endlebensmittel	Farbstoffzubereitungen der Gruppen II und III im Sinne der Definition in Anhang 2 (nur für gewerbliche Anwender)

* = Ausgenommen als Lebensmittelzusatzstoffe zugelassene Enzyme.

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

3. Zusatzstoffe inklusive Trägerstoffe in Enzymen*

Allgemeine Regeln für die Bedingungen der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen:

1. Die in der Gruppe I des Anhangs 2 aufgeführten Zusatzstoffe unterliegen als Zusatzstoffe (nicht als Trägerstoffe) in Lebensmittelzusatzstoffen grundsätzlich keiner Höchstmengenbeschränkung, sofern nicht anders angegeben.
2. Bei Phosphaten und Silicaten wurden bei Verwendung als Zusatzstoffe nur für die Enzymzubereitung, nicht für das Lebensmittelenderzeugnis, Höchstmengen festgelegt.
3. Bei allen anderen Lebensmittelzusatzstoffen mit numerischem ADI-Wert wurden für die Enzymzubereitung und das Lebensmittelenderzeugnis Höchstmengen festgelegt.
4. Kein Lebensmittelzusatzstoff wird in der Funktion als Farbstoff, Süßungsmittel oder Geschmacksverstärker zugelassen.

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittelendprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 170	Calciumcarbonat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 200	Sorbinsäure	20 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Kaliumsorbat	20 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 210	Benzoessäure	5000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) 12 000 mg/kg in Lab	1,7 mg/kg 5 mg/kg in Käse, in dem Lab verarbeitet wurde	0,85 mg/l 2,5 mg/l in Getränken auf Molkebasis, in denen Lab verarbeitet wurde	
E 211	Natriumbenzoat	5000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) 12 000 mg/kg in Lab	1,7 mg/kg 5 mg/kg in Käse, in dem Lab verarbeitet wurde	0,85 mg/l 2,5 mg/l in Getränken auf Molkebasis, in denen Lab verarbeitet wurde	
E 214	PHB-Ester (Ethyl-p-hydroxybenzoat)	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel- endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 215	PHB-Ethylester-Natriumsalz (Natriumethyl-p-hydroxybenzoat)	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 218	PHB-Methylester (Methyl-p-hydroxybenzoat)	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 219	PHB-Methylester-Natriumsalz (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 ₂) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen 6000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Natriumsulfit	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO ₂) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen 6000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form	2 mg/kg	2 mg/l	
E 222	Natriumhydrogensulfit	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO ₂)	2 mg/kg	2 mg/l	

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel- endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 223	Natriummetabisulfit	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 2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO ₂) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen 6000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form	2 mg/kg	2 mg/l	
E 224	Kaliummetabisulfit	2000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als SO ₂) 5000 mg/kg nur in Lebensmittelenzymen zum Brauen 6000 mg/kg nur für Beta-Amylase aus Gerste 10 000 mg/kg nur für Papain in fester Form	2 mg/kg	2 mg/l	
E 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-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel- endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 301	Natriumas- corbat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 302	Calciumas- corbat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 304	Fettsäureester der Ascorbin- säure	GHP	GHP	GHP	
E 306	Stark toco- pherolhaltige Extrakte	GHP	GHP	GHP	
E 307	Alpha- Tocopherol	GHP	GHP	GHP	
E 308	Gamma- Tocopherol	GHP	GHP	GHP	
E 309	Delta- Tocopherol	GHP	GHP	GHP	
E 322	Lecithine	GHP	GHP	GHP	Ja
E 325	Natriumlactat	GHP	GHP	GHP	
E 326	Kaliumlactat	GHP	GHP	GHP	
E 327	Calciumlactat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 330	Citronensäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 331	Natrium- citrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 332	Kaliumcitrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 333	Calcium- citrate	GHP	GHP	GHP	
E 334	Weinsäure (L+)	GHP	GHP	GHP	
E 335	Natriumtart- rate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 336	Kalium- tartrate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 337	Natrium- Kaliumtartrat	GHP	GHP	GHP	
E 350	Natrium- malate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 338	Phosphor- säure	10 000 mg/kg (berechnet als P ₂ O ₅)	GHP	GHP	
E 339	Natriumphos- phate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P ₂ O ₅)	GHP	GHP	Ja
E 340	Kaliumphos- phate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P ₂ O ₅)	GHP	GHP	Ja
E 341	Calciumphos- phate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P ₂ O ₅)	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel- endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 343	Magnesiumphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	Ja
E 351	Kaliummalat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 352	Calciummalate	GHP	GHP	GHP	Ja
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	Tragant	GHP	GHP	GHP	Ja
E 414	Gummi arabicum	GHP	GHP	GHP	Ja
E 415	Xanthan	GHP	GHP	GHP	Ja
E 417	Tarackernmehl	GHP	GHP	GHP	Ja
E 418	Gellan	GHP	GHP	GHP	Ja
E 420	Sorbit	GHP	GHP	GHP	Ja
E 421	Mannit	GHP	GHP	GHP	Ja
E 422	Glycerin	GHP	GHP	GHP	Ja
E 440	Pektine	GHP	GHP	GHP	Ja
E 450	Diphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	
E 451	Triphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	
E 452	Polyphosphate	50 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P_2O_5)	GHP	GHP	

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel- endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 460	Cellulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 461	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 465	Ethylmethylcellulose	GHP	GHP	GHP	
E 466	Natriumcarboxymethylcellulose	GHP	GHP	GHP	Ja
E 469	Cellulosegummi				
	Enzymatisch hydrolysierte Carboxymethylcellulose	GHP	GHP	GHP	
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze der Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	
E 470b	Magnesiumsalze der Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472d	Weinsäureester von Mono- und	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	Diglyceriden von Speisefettsäuren Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	Ja
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Ja (nur als Trägerstoff)
E 500	Natriumcarbonate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 501	Kaliumcarbonate	GHP	GHP	GHP	Ja (nur E 501(i), Kaliumcarbonat)
E 503	Ammoniumcarbonate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 504	Magnesiumcarbonate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 507	Salzsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 508	Kaliumchlorid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 509	Calciumchlorid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 511	Magnesiumchlorid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 513	Schwefelsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 514	Natriumsulfate	GHP	GHP	GHP	Ja (nur E 514(i), Natriumsulfat)
E 515	Kaliumsulfate	GHP	GHP	GHP	Ja
E 516	Calciumsulfat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 517	Ammoniumsulfat	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Ja
E 524	Natriumhydroxid	GHP	GHP	GHP	
E 525	Kaliumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge in der Enzymzubereitung	Höchstmenge im Lebensmittel- endprodukt ausser Getränke	Höchstmenge in Getränken	Verwendung als Trägerstoff möglich?
E 526	Calciumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 527	Ammoniumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 528	Magnesiumhydroxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 529	Calciumoxid	GHP	GHP	GHP	Ja
E 530	Magnesiumoxid	GHP	GHP	GHP	
E 551	Siliciumdioxid	50 000 mg/kg in der pulverförmigen Trockenzubereitung	GHP	GHP	Ja
E 570	Speisefettsäuren	GHP	GHP	GHP	
E 574	Gluconsäure	GHP	GHP	GHP	Ja
E 575	Glucono- δ -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	Distickstoffdioxid	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)
E 1200	Polydextrose	GHP	GHP	GHP	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-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 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1420	Acetylierte Stärke	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1440	Hydroxypropylstärke	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1442	Hydroxypropyl- distärkephosphat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1450	Stärke- natrium- octenylsuc- cinat	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP	GHP	GHP	Ja
E 1520	Propylengly- col (1,2- Propandiol)	500 g/kg	**	**	Ja (nur als Träger- stoff)

* = 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 Zusatzstoffes	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
Gruppe I Anhang 2		Alle Aromen	GHP
420	Sorbit	Alle Aromen	Ausser zum Süssen
421	Mannit		GHP, nicht als Geschmacksverstärker
953	Isomalt		
965	Maltit		
966	Lactit		
967	Xylit		
968	Erythrit		
200–202	Sorbinsäure und Kaliumsorbat	Alle Aromen	1500 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als freie Säure) in Aromen
210	Benzoessäure		
211	Natriumbenzoat		
212	Kaliumbenzoat		
213	Calciumbenzoat		
310	Propylgallat	Etherische Öle	1000 mg/kg (Propylgallat, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in etherischen Ölen
319	Tertiär-Butylhydrochinon (TBHQ)		
320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Anderer Aromen als etherische Öle	100 mg/kg* (Propylgallat) 200 mg/kg* (TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination) in Aromen
338–452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	Alle Aromen	40 000 mg/kg (einzeln oder in Kombination berechnet als P ₂ O ₅) in Aromen
392	Extrakt aus Rosmarin	Alle Aromen	1000 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) in Aromen
416	Karayagummi	Alle Aromen	50000 mg/kg in Aromen
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 03: Speiseeis; 07.2: Feine Backwaren; 08.3: Fleischerzeugnisse, nur verarbeitetes Geflügel; 09.2: Fisch und Fischereiprodukte, einschliesslich Weich- und Krebstiere, verarbeitet, und in Kategorie 16: Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4.	500 mg/kg im Endlebensmittel

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur aromatisierte Getränke, die keine Fruchtsäfte enthalten, und in kohensäurehaltigen aromatisierten Getränken, die Fruchtsäfte enthalten, und in Kategorie 14.2: Alkoholische Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	220 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 05.1: Kakao- und Schokoladeprodukte; 05.2: Sonstige Süsswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüsswaren; 05.4: Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4, und in Kategorie 06.3: Frühstücksgetreidekost.	300 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 01.7.5: Schmelzkäse.	120 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, die verwendet werden in der Kategorie 05.3: Kaugummi.	60 mg/kg im Endlebensmittel
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 01.8: Milchprodukt-Analoga, 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 Fertigerichten 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 kohensäurefreie Getränke, die Fruchtsäfte enthalten; 14.1.2: Frucht- und Gemüsesäfte, nur Gemüsesäfte, und in Kategorie 12.6: Sossen, nur Bratensossen und süsse Sossen.	400 mg/kg im Endlebensmittel

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
423	Octenylbernsteinsäure-modifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in der Kategorie 15: Verzehrfertige süsse oder herzhafte Happen und Knabbereien.	440 mg/kg im Endlebensmittel
425 432–436	Konjak Polysorbate	Alle Aromen Alle Aromen ausser flüssigen Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin** Flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthaltende Lebensmittel	GHP 10 000 mg/kg in Aromen 1000 mg/kg im Lebensmittelendprodukt
459	Beta-Cyclodextrin	Eingekapselte Aromen in: – aromatisierten Tees und aromatisierten sofort-löslichen Getränkepulvern – aromatisierten Snacks	500 mg/l im Lebensmittelenderzeugnis 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 End-erzeugnis
551	Siliciumdioxid	Alle Aromen	50 000 mg/kg in Aromen
900	Dimethylpolysiloxan	Alle Aromen	10 mg/kg in Aromen
901	Bienenwachs	Aromen in nichtalkoholischen aromatisierten Getränken	200 mg/l in aromatisierten Getränken
1505	Triethylcitrat	Alle Aromen	3000 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder kombiniert. Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1000 mg/l aus allen Quellen.
1517	Glycerindiacetat (Diacetin)		
1518	Glycerintriacetat (Triacetin)		
1520	Propylenglycol (1,2-Propandiol)		
1519	Benzylalkohol	Aromen für: – Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails – Süsswaren, einschliesslich Schokolade und feine Backwaren	100 mg/l im Lebensmittelenderzeugnis 250 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Kategorien von Aromen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf	Höchstmenge
* Proportionalitätsprinzip: Wenn Kombinationen von Gallaten, TBHQ und BHA verwendet werden, sind die Einzelmengen entsprechend zu reduzieren. ** Gewürzoleoresin ist definiert als Gewürzextrakt, bei dem das Extraktionslösungsmittel verdampft wurde, so dass ein Gemisch des flüchtigen Öls und des harzigen Materials des Gewürzes übrigbleibt.			

ENTWURF

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	Ja
308	Gamma-Tocopherol	GHP	Alle Nährstoffe	
309	Delta-Tocopherol	GHP	Alle Nährstoffe	
322	Lecithine	GHP	Alle Nährstoffe	
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 ₂ O ₅ in der Nährstoffzubereitung	Alle Nährstoffe	
350	Natriummalate	GHP	Alle Nährstoffe	
351	Kaliummalat	GHP	Alle Nährstoffe	
352	Calciummalate	GHP	Alle Nährstoffe	
354	Calciumtartrat	GHP	Alle Nährstoffe	
380	Triammoniumcitrat	GHP	Alle Nährstoffe	
392	Extrakt aus Rosmarin	1000 mg/kg in der Zubereitung von Beta-Carotin, 5 mg/kg im Endprodukt berechnet als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure	Zubereitungen von Beta-Carotin und Lycopin	
400–404	Alginsäure – Alginate	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
406	Agar-Agar	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
407	Carrageen	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
410	Johannisbrotkernmehl	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
412	Guarkernmehl	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
413	Traganth	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
414	Gummi arabicum	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
415	Xanthan	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
417	Tarakerkmehl	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 Lebensmittellendzeugnis 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 Zusatzstoffs	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
	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

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
473	Zuckerester von Speisefettsäuren	GHP	In Zubereitungen von Beta-Carotin, Lutein, Lycopin und Vitamin E.	Ja
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) 10 000 mg/kg in der Zubereitung (nur E 551)	In pulverförmigen Trockenzubereitungen aller Nährstoffe In Zubereitungen von Kaliumchlorid für Salzsubstitute	

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
552	Calciumsilicat	50 000 mg/kg in der pulverförmigen Trockenzubereitung (einzeln oder in Kombination) 10 000 mg/kg in der Zubereitung (nur E 551)	In pulverförmigen Trockenzubereitungen aller Nährstoffe In Zubereitungen von Kaliumchlorid für Salzsubstitute	
554	Natriumaluminiumsilicat	15 000 mg/kg in der Zubereitung	In fettlöslichen Vitaminzubereitungen	
570	Speisefettsäuren	GHP	Alle ausser ungesättigte Fettsäuren enthaltenden Nährstoffe	
574	Gluconsäure	GHP	Alle Nährstoffe	
575	Glucono-delta-Lacton	GHP	Alle Nährstoffe	
576	Natriumgluconat	GHP	Alle Nährstoffe	
577	Kaliumgluconat	GHP	Alle Nährstoffe	
578	Calciumgluconat	GHP	Alle Nährstoffe	
640	Glycin und seine Natriumsalze	GHP	Alle Nährstoffe	
900	Dimethylpolysiloxan	200 mg/kg in der Zubereitung, 0,2 mg/l im Lebensmittelendprodukt	In Zubereitungen von Beta-Karotin und Lycopin	
901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
938	Argon	GHP	Alle Nährstoffe	
939	Helium	GHP	Alle Nährstoffe	
941	Stickstoff	GHP	Alle Nährstoffe	
942	Distickstoffoxid	GHP	Alle Nährstoffe	
948	Sauerstoff	GHP	Alle Nährstoffe	
949	Wasserstoff	GHP	Alle Nährstoffe	
953	Isomalt	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
965	Maltit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
966	Lactit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
967	Xylit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
968	Erythrit	GHP	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
1103	Invertase	GHP	Alle Nährstoffe	
1200	Polydextrose	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1404	Oxidierter Stärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1410	Monostärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1412	Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja

E-Nr. des Zusatzstoffs	Zusatzstoffname des zugefügten Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Verwendung als Trägerstoff möglich?
1413	Phosphatiertes Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1414	Acetyliertes Distärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1420	Acetylierte Stärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1422	Acetyliertes Distärkeadipat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1440	Hydroxypropylstärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1451	Acetylierte oxidierte Stärke	GHP	Alle Nährstoffe	Ja
1452	Stärkealuminiumoctenylsuccinat	35 000 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis	In Nahrungsergänzungsmitteln wegen der Verwendung in Vitaminzubereitungen nur zum Einkapseln	Ja
1518	Glycerintriacetat (Triacetin)	*	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
1520*	Propylenglycol (1,2-Propandiol)	1000 mg/kg im Lebensmittelenderzeugnis (als Restgehalt)	Alle Nährstoffe	Ja, nur als Trägerstoff
* Höchstmenge an E 1518 und E 1520 aus allen Quellen in Lebensmitteln: 3000 mg/kg (einzeln oder in Kombination mit E 1505 und E 1517). Bei Getränken mit Ausnahme von Sahnelikören beträgt die zulässige Höchstmenge an E 1520 1000 mg/l aus allen Quellen.				

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

E-Nr. des Zusatzstoffs	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 301	Natriumascorbat	100 000 mg/kg im Vitamin-D-Präparat und 1 mg/l maximaler Restgehalt im zubereiteten Produkt 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 Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 304 (i)	Ascorbylpalmitat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 307	Alpha-Tocopherol	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird		
E 308	Gamma-Tocopherol			
E 309	Delta-Tocopherol			
E 322	Lecithine	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 330	Citronensäure	GHP	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 331	Natriumcitrate	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 332	Kaliumcitrate	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 333	Calciumcitrate	Restgehalt insgesamt 0,1 mg/kg berechnet als Calcium und im Rahmen der für die Lebensmittelkategorie festgelegten Höchstmenge für Calcium und das Verhältnis Calcium/Phosphor	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 341 (iii)	Tricalciumphosphat	Maximaler Restgehalt von 150 mg/kg P ₂ O ₅ und innerhalb des in der Verordnung über Speziallebensmittel festgelegten Grenzwertes für Calcium, für Phosphor und für das Verhältnis Calcium/Phosphor	Alle Nährstoffe	Säuglingsanfangsnahrung und Folognahrung
		Höchstwert von 1000 mg/kg berechnet als P ₂ O ₅ aus allen Quellen in Endlebensmitteln gemäss Anhang 3 Ziffer 13.1.3 wird nicht überschritten	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 401	Natriumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 402	Kaliumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 404	Calciumalginat	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 414	Gummi arabicum	150 000 mg/kg in der Nährstoffzubereitung und 10 mg/kg Restgehalt im Endprodukt	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 415	Xanthan	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 421	Mannit	1000 Mal höher als Vitamin B12, 3 mg/kg Restgehalt insgesamt	Als Trägerstoff für Vitamin B12	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 440	Pektine	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Folgenahrung, Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 466	Natrium-Carboxymethylcellulose, Cellulosegummi	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten und die dort festgelegten Verwendungsbedingungen eingehalten werden	Alle Nährstoffe	Säuglings- und Kleinkindnahrung
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung für gesunde Säuglinge und Kleinkinder
E 551	Siliciumdioxid	10 000 mg/kg in Nährstoffzubereitungen	Trockene Nährstoffzubereitungen in Pulverform	Säuglings- und Kleinkindnahrung

E-Nr. des Zusatzstoffes	Bezeichnung des Zusatzstoffs	Höchstmenge	Nährstoff, dem der Lebensmittelzusatzstoff zugesetzt werden darf	Lebensmittelkategorie
E 1420	Acetylierte Stärke	Für die Verwendung in Nährstoffzubereitungen, sofern die Höchstmenge in den in Anhang 3 Ziffer 13.1.3 genannten Lebensmitteln nicht überschritten wird	Alle Nährstoffe	Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder
E 1450	Stärke-natriumoctenylsuccinat	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



Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln (Zusatzstoffverordnung, ZuV)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Zusatzstoffverordnung wird wie folgt geändert:

Art. 11

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

² Es kann Übergangsbestimmungen festlegen.

Art. 13b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Anhänge 1a, 2, 3, 4 und 5 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

RS ...

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset



Verordnung des EDI über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM)

Änderung vom ...

Das Eidgenössische Departement des Inneren (EDI)

verordnet:

I

Die Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016¹ über den Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen in Lebensmitteln (VZVM) wird wie folgt geändert:

Art. 1 Abs. 3 Bst. b

³ Diese Verordnung gilt nicht für:

- b. Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf nach der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016² über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.

Art. 2 Abs. 2 Bst. a und 2^{bis}

² Zulässig ist der Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und sonstigen Stoffen:

- a. nach Anhang 1;

^{2bis} Für die sonstigen Stoffe gelten die Einschränkungen nach Anhang 2.

Art. 4 Mindest- und Höchstmengen

¹ Der Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen oder sonstigen Stoffen muss so bemessen sein, dass eine signifikante Menge dieser Stoffe enthalten ist. Die Menge gilt als signifikant, wenn sie den Anforderungen von Anhang 10 Teil A Ziffer 2 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016³ betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) entspricht.

SR

- ¹ SR **817.022.32**
- ² SR **817.022.104**
- ³ SR **817.022.16**

² Für den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen gelten pro Tagesration nach Anhang 7 die Höchstmengen nach Anhang 1.

³ Für den Zusatz sonstiger Stoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung gelten pro Tagesration nach Anhang 7 die Höchstmengen nach Anhang 2.

⁴ Damit Verluste an Vitaminen während der Lagerung ausgeglichen werden können, muss der Anfangsgehalt im Lebensmittel für jedes Vitamin so bemessen sein, dass zum Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumentinnen und Konsumenten die deklarierte Menge an Vitaminen garantiert werden kann.

⁵ Beim Zusatz von lebenden Bakterienkulturen müssen mindestens 10^8 KBE⁴ in der Tagesration nach Anhang 7 enthalten sein.

Art. 6 Abs. 1 und 1^{bis}

¹ Wird einem Lebensmittel ein Mineralstoff oder ein sonstiger Stoff mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkung zugesetzt, so ist im Verzeichnis der Zutaten des Lebensmittels auf die zugesetzte Verbindung hinzuweisen.

^{1bis} Werden einem Lebensmittel lebende Bakterienkulturen zugesetzt, so ist im Verzeichnis der Zutaten auf die spezifische wissenschaftliche Nomenklatur hinzuweisen.

Art. 8a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht genügen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

¹ Die Anhänge 1, 2, 4 und 5 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

² Der Anhang 8 wird aufgehoben.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

⁴ KBE = koloniebildende Einheiten

Anhang 1
(Art. 2 Abs. 2 Bst. a und 5 sowie 4 Abs. 1 und 2)

Vitamine und Mineralstoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen

Stoff	Höchstmenge pro Tagesdosis
1 Vitamine	
Vitamin A(Beta-Carotin)	3.2 mg
Vitamin D	20 µg
Vitamin E	25 mg
Vitamin C	250 mg
Vitamin B ₁ oder Thiamin	keine
Vitamin B ₂ oder Riboflavin	keine
Niacin oder Vitamin PP	200 mg
Vitamin B ₆	5 mg
Folsäure/ Vitamin B ₁₂	250 µg keine
Biotin	keine
Pantothensäure	keine
2 Mineralstoffe	
Kalzium	700 mg Nur Ersatzprodukte für Milch und Milchprodukte
Eisen	7 mg
Iod	200 µg
Selen	55 µg
Chrom	60 µg
Molybdän	100 µg
Kalium	750 mg

Anhang 2
(Art. 2 Abs. 2^{bis} und 5 sowie 4 Abs. 1 und 2)

Höchstmengen für den Zusatz von sonstigen Stoffen in Lebensmitteln

Stoff	Höchstmenge pro Tagesdosis
Lactulose	3.5 mg

Anhang 4
(Art. 2 Abs. 4)

Stoffe, die Lebensmitteln nicht zugesetzt werden dürfen

Folgende Stoffe dürfen Lebensmitteln nicht zugesetzt werden:

1. Dimethylamylamin
2. 2,4-Dinitrophenol
3. Melatonin
4. *Monascus purpureus*

ENTWURF

Anhang 5
(Art. 3 Abs. 2)**Zulässige Verbindungen der Vitamine, der Mineralstoffe
und der sonstigen Stoffe**

Nummer	Bezeichnung
1	Vitamine
1.1	Vitamin A Beta-Carotin
1.2	Vitamin D Vitamin D3 oder Cholecalciferol Vitamin D2 oder Ergocalciferol
1.3	Vitamin E D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat D-alpha-Tocopherylsäuresuccinat
1.4	Vitamin C L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Kalzium-L-ascorbat Kalium-L-ascorbat L-Ascorbyl-6-palmitat
1.5	Vitamin B1 Thiaminhydrochlorid Thiaminmononitrat
1.6	Vitamin B2 Riboflavin Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
1.7	Niacin Nicotinamid
1.8	Vitamin B6 Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat Pyridoxindipalmitat
1.9	Folsäure Pteroylglutaminsäure

Calcium-L-methylfolat

1.10 **Vitamin B12**

Cyanocobalamin
Hydroxocobalamin

1.11 **Biotin**

D-Biotin

1.12 **Pantothensäure**

Kalzium-D-pantothenat
Natrium-D-pantothenat
D-Panthenol

Nummer	Bezeichnung
--------	-------------

L-Ascorbyl-6-palmitat

2 **Mineralstoffe**

2.1 **Kalzium**

Kalziumcarbonat
Kalziumchlorid
Kalziumcitratmalat
Kalziumsalze der Zitronensäure
Kalziumgluconat
Kalziumglycerophosphat
Kalziumlaktat
Kalziumsalze der Orthophosphorsäure
Kalziumhydroxid

Nummer	Bezeichnung
--------	-------------

Kalziummalat
Kalziumoxid
Kalziumsulfat
Calcium-Phosphoryl-Oligosaccharide
Fossiles Korallenpulver oder Scleratinia⁵

2.2 **Eisen**

Eisenbisglycinat

⁵ Die verkalkten Algen der Gattungen Lithothamnium corallioides und Phymatolithon calcareum oder Mischungen davon.

Eisencarbonat
Eisencitrat
Eisenammoniumcitrat
Eisengluconat
Eisensulfat
Eisennatriumdiphosphat
Eisenlaktat
Eisensulfat
Eisen(II)-Ammoniumphosphat
Eisen(III)-Natrium-EDTA
Eisendiphosphat (Eisenpyrophosphat)
Eisensaccharat
elementares Eisen (elektrolytisch, carbonyl- oder
wasserstoffreduziert)

2.3 Iod

Kaliumiodid
Kaliumiodat
Natriumiodid
Natriumiodat

2.4 Selen

Selen-angereicherte Hefe⁶
Natriumselenat
Natriumhydrogenselenit
Natriumselenit

2.5 Chrom

Chrom(III)-chlorid und sein Hexahydrat
Chrom(III)-sulfat und sein Hexahydrat
Chrompicolinat
Chrom(III)-lactattrihydrat

2.6 Molybdän

Ammoniummolybdat (Molybdän [VI])
Natriummolybdat (Molybdän [VI])

2.7 Kalium

Kaliumbicarbonat
Kaliumcarbonat
Kaliumchlorid

⁶ Arten von Selenhefe, die in Gegenwart von Natriumselenit als Selenquelle in Kultur gewonnen werden und in handelsüblicher getrockneter Form nicht mehr als 2,5 mg Se/g enthalten. Die in der Hefe vorherrschende organische Selenart ist Selenmethionin (zwischen 60 und 85 % des im Produkt enthaltenen Selen). Der Gehalt an anderen organischen Selenverbindungen, einschliesslich Selencystein, darf 10 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten. Der Gehalt an anorganischem Selen darf üblicherweise 1 % des gesamten Selenextraktes nicht überschreiten.

Kaliumcitrat
Kaliumgluconat
Kaliumglycerophosphat
Kaliumlactat
Kaliumhydroxid
Kaliumsalze der Orthophosphorsäure

ENTWURF



Verordnung des EDI über Aromen und Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in und auf Lebensmitteln (Aromenverordnung)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern
verordnet:*

I

Die Aromenverordnung vom 16. Dezember 2016¹ wird wie folgt geändert:

Art. 4 Abs. 2 Bst. d und 9

² Folgende Aromen und Ausgangsstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie in Anhang 3 aufgeführt sind:

d. *Aufgehoben*

⁹ Raucharomen dürfen nur verwendet werden, wenn die Bedingungen für die Herstellung nach Artikel 5 Absätze 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 2065/2003² eingehalten werden.

Art. 11b Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Keine Übergangsfrist gilt für die Stoffe in Anhang 3 Teil B, die im Rahmen der vorliegenden Änderung gestrichen werden.

II

¹ Anhang 3 Teil B wird gemäss Beilage geändert.

SR

¹ SR **817.022.41**

² Verordnung (EG) Nr. 2065/2003 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 10. November 2003 über Raucharomen zur tatsächlichen oder beabsichtigten Verwendung in oder auf Lebensmitteln, ABl. L 309 188 vom 26.11.2003, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 596/2009, ABl. L 188 vom 17.8.2009, S. 14.

² Anhang 6 erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Anhang 3
(Art. 4 Abs. 2 und 3 Bst. b, 5 Abs. 2 und 6 Abs. 1)

Teil B: Tabelle

Die folgenden Einträge ersetzen:

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CASRN	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes	Kategorie Höchstmengen	Stand der Bewertung	Bewertet durch
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	01. Milchprodukte und Analoge 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	02. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	03. Speiseeis 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	04.2 Verarbeitetes Obst und Gemüse 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	05.3 Kaugummi 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	05. Süßwaren 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	06. Getreide und Getreideprodukte 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA

05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	07. Backwaren 5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	08. Fleisch 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	09. Fisch und Fischereiprodukte 3 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	10. Eier und Eiprodukte 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	11. Zucker- und Siruparten, Honig und Tafelzüssen 7.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte 10 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	14.1 Nichtalkoholische Getränke 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA

05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	14.2 Alkoholisches Getränke, einschliesslich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt 1 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	15. Verzehrferstige süsse oder herzhaft Happen und Knabbereien 20 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
05.140	Deca-2(trans),4(trans)-dienal	25152-84-5	1190	2120	Mindestens 89 %; sekundäre Komponenten 3–4 % Mischung aus (cis-cis)-, (cis-trans)- und (trans-cis)-2,4-Decadienalen; 3–4 % Aceton und Isopropanolspur	16. Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4 1.5 mg/kg	noch nicht abgeschlossen	EFSA
09.931	2,6-Dimethyl-2,5,7-octatrien-1-olacetat		1226		Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
12.054	2-Ethylthiophenol	4500-58-7	529	11666	Mindestens 95 %		abgeschlossen	JECFA
13.058	3-(5-Methyl-2-furyl)butanal	31704-80-0	1500	10355	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
15.004	5-Methyl-2-thiophencarbaldehyd	13679-70-4	1050	2203	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA

15.057	4,6-Dimethyl-2-(1-methylethyl)dihydro-1,3,5-dithiazin	104691-40-9			Mindestens 44 % Isopropyl-4,6-dimethyl und 27 % 4-Isopropyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 24 % 2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5-dithiazin; 6-Methyl-2,4-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 4-Methyl-2,6-diisopropyl-1,3,5-dithiazin; 2,4,6-Triisopropyl-dihydro-1,3,5-dithiazin		abgeschlossen	EFSA
15.079	2-Isobutyldihydro-4,6-dimethyl-1,3,5-dithiazin	101517-87-7			Mindestens 64 % 2-Isobutyl-4,6-dimethyl und 18 % 4-Isobutyl-2,6-dimethyl; sekundäre Komponenten mindestens 13 % 2,4,6-Trimethyl-1,3,5-dithiazin; 2,4-Diisobutyl-6-methyl-1,3,5-dithiazin; 2,6-Dimethyl-4-butyldihydro-1,3,5-dithiazin; substituiertes 1,3,5-Thiadiazin		abgeschlossen	EFSA
15.109	2,4,6-Trimethyldihydro-1,3,5(4H)-dithiazin	638-17-5	1049	11649	Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
15.113	5,6-Dihydro-2,4,6-tris(2-methyl-propyl)4H-1,3,5-dithiazin	74595-94-1	1048		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	01. Milchprodukte und Analoge 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	03. Speiseeis 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	05. Süßwaren 100 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.016	Coffein	58-08-2		11741	Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 150 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.032	Theobromin	83-67-0			Mindestens 95 %	01. Milchprodukte und Analoge 70 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
16.032	Theobromin	83-67-0			Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 100 mg/kg	abgeschlossen	EFSA

16.090	3-(3,4-Dimethoxyphenyl)-N-[2-(3,4-dimethoxyphenyl)-ethyl]-acrylamid	69444-90-2	1777		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
16.111	N-[[[(1R,2S,5R)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexyl]carbonyl]-glycinethylester	68489-14-5	1776		Mindestens 95 %		abgeschlossen	EFSA
16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				01. Milchprodukte und Analoge 1 mg/kg	Stereoisomere n: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) und 50% (1S,2R)	EFSA
16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweissprodukte 6 mg/kg	Stereoisomere n: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) und 50% (1S,2R)	EFSA
16.119	N-(2-Methylcyclohexyl)-2,3,4,5,6-pentafluorbenzamid	1003050-32-5				14.1 Nichtalkoholische Getränke 3 mg/kg	Stereoisomere n: - 60-80% trans-, bestehend aus 50% (1S,2S) und 50% (1R,2R), und - 20-40% cis-, bestehend aus 50% (1R,2S) und 50% (1S,2R)	EFSA

17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	5-oxo-L-prolyl-L-valyl-glycin (PCA-Val-Gly) und L-alpha-Glutamyl-L-valyl-glycin weniger als 0,7 %, L-gamma-Glutamyl-L-valyl-glycin weniger als 2,0 % Toluol nicht nachweisbar (Nachweigenze 10 mg /kg)	01. Milchprodukte und Analoge 50 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	02. Fette und Öle sowie Fett- und Ölemulsionen 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	05. Süßwaren 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	06.3 Frühstücksgetreidekost 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	07.2 Feine Backwaren 60 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	08. Fleisch 45 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	12. Salz, Gewürze, Suppen, Sossen, Salate und Eiweißprodukte 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	14.1 Nichtalkoholische Getränke 15 mg/kg	abgeschlossen	EFSA

17.038	Gamma-Glutamyl-valyl-glycin	38837-70-6		2123	Mindestens 95 %	15. Verzehrfertige süsse oder herzhafte Happen und Knabbereien 160 mg/kg	abgeschlossen	EFSA
21.001	Pyrolignoses Destillat							(bestimmt mittels Gaschromatog- rafie/Flammen ionisationsdet- ektor): über 40 % Massenanteil), Ethylacetat: weniger als 25 % Massenanteil, Ethylformiat: weniger als 2 % Massenanteil), Ethylpropiona- t: weniger als 4 % Massenanteil, Ethylbutyrat: weniger als 1,5

Die folgenden Einträge werden gestrichen:

FL-Nr.	Chemische Bezeichnung	CASRN	JECFA-Nr.	CoE-Nr.	Reinheit des genannten Stoffes	Kategorie Höchstmengen	Stand der Bewertung	Bewertet durch
07.127	p-Mentha-1,4(8)-dien-3-on	491-09-8	757	11189	Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
11.008	2-Aminoacetophenon	551-93-9		2041	Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA
13.175	4-Acetyl-2,5-dimethylfuran-3(2H)-on				Mindestens 95 %		noch nicht abgeschlossen	EFSA

Anhang 6
(Art. 4 Abs. 7)

Liste der Lebensmittel, in denen Aromen nicht zulässig sind

Nummer	Lebensmittel	Bemerkung
1	Säuglingsanfangs- und Folgenahrung	nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig
2	Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge	nur Vanille-Extrakt und Vanillin sind zulässig



Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

Die Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel vom 23. November 2005¹ wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 31 Absatz 4, 32 Absatz 2, 33 Absatz 4, 34 Absatz 2, und 37 Absätze 2, und 3 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016² (LGV),

Gliederungstitel vor Art. 1

1. Abschnitt: Gegenstand und Geltungsbereich

Art. 1 Sachüberschrift

Aufgehoben

Art. 2

Aufgehoben

Art. 3 Abs. 2 Bst. c

² Es muss die folgenden Angaben enthalten:

- c. die Angaben nach Artikel 28 der Freisetzungsverordnung vom 10. September 2008³.

SR

¹ SR 817.022.51

² SR 817.02

³ SR 814.911

Art. 4 Prüfung der Unterlagen

¹ Das BLV prüft das Gesuch und erstellt einen Bericht. Es berücksichtigt dabei die Beurteilungen ausländischer Behörden, sofern diese ein Verfahren angewendet haben, das mit demjenigen nach der LGV und nach dieser Verordnung vergleichbar ist.

² Das BAFU beurteilt die Aspekte einer potenziellen Umweltgefährdung. Diese Beurteilung wird in den Bericht des BLV integriert.

Art. 5 Abs. 1

¹ Das BLV erteilt die Bewilligung, wenn das GVO-Erzeugnis den Anforderungen nach Artikel 31 Absatz 2 LGV genügt.

Art. 6a

¹ Ohne Bewilligung toleriert werden geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, wenn:

- a. die Anteile den Wert von 0,5 Massenprozent, bezogen auf die Zutat, nicht überschreiten;
- b. geeignete Nachweisverfahren und Referenzmaterialien öffentlich verfügbar sind; und
- c. eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:
 1. Eine Gesundheitsgefährdung kann aufgrund einer Beurteilung durch das BLV nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden.
 2. Die Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden, sind von einer ausländischen Behörde in einem Verfahren, das mit demjenigen nach der LGV und nach dieser Verordnung vergleichbar ist, als geeignet für die Verwendung in Lebensmitteln beurteilt worden.

² Handelt es sich um geringe Anteile von Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Pflanzen sind oder enthalten, so setzt die Tolerierung zudem voraus, dass eine Umweltgefährdung aufgrund einer Beurteilung durch das BAFU nach dem Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann. Das BAFU nimmt innerhalb von 30 Tagen zu Handen des BLV Stellung.

³ Das BLV kann das Inverkehrbringen von Erzeugnissen nach Absatz 1 und 2 einschränken oder mit Auflagen versehen.

⁴ Gentechnisch veränderte Materialien, die nach Absatz 1 in Lebensmitteln toleriert werden, werden in Anhang 2 aufgeführt.

Art. 7 Abs. 1, 8 und 9

¹ Lebensmittel, die GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis «aus gentechnisch verändertem X⁴ hergestellt» oder «aus genetisch verändertem X hergestellt» zu kennzeichnen.

⁸ Aufgehoben

⁹ Andere Hinweise als die Hinweise nach diesem Artikel sind nicht zulässig. Davon ausgenommen ist der Hinweis nach Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003⁵ über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

Art. 8 Inhalt

¹ Aus der Dokumentation nach Artikel 33 LGV muss hervorgehen:

- a. die Tatsache, dass das Lebensmittel ein GVO-Erzeugnis ist;
- b. die Bezeichnung der GVO, die im Lebensmittel enthalten sind;
- c. die Bezeichnung des Warenloses, sofern eine solche nach Artikel 19 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016⁶ betreffend die Information über Lebensmittel erforderlich ist; und
- d. die Namen und die Adressen der Personen, die das GVO-Erzeugnis abgeben, und der Personen, die es entgegennehmen.

² Die Bezeichnung der GVO hat mit dem Erkennungsmarker nach dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 65/2004⁷ zu erfolgen. Fehlt ein solcher, so ist die Identität der Organismen unter Angabe der wesentlichen Eigenschaften und Merkmale zu bezeichnen

³ Das BLV kann in einer Verordnung die Lebensmittel, die der Dokumentationspflicht unterliegen, genauer bezeichnen und die Art und Weise der Dokumentation regeln.

Art. 10 Einleitungssatz und Bst. a

Wer mit Lebensmitteln umgeht, die GVO sind oder enthalten, muss zur Gewährleistung der Trennung des Warenflusses nach Artikel 34 LGV über ein geeignetes System zur Qualitätssicherung verfügen, das namentlich Folgendes umfassen muss:

- a. die Identifikation von Punkten entlang des Warenflusses beim Umgang mit Lebensmitteln, an denen unerwünschte Vermischungen auftreten können;

⁴ X = Name des gentechnisch veränderten Organismus.

⁵ Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EG) Nr. 298/2008 ABl. L 97 vom 9.4.2008, S. 64.

⁶ SR **817.022.16**

⁷ Verordnung (EG) Nr. 65/2004 der Kommission vom 14. Januar 2004 über ein System für die Entwicklung und Zuweisung spezifischer Erkennungsmarker für genetisch veränderte Organismen, Fassung gemäss ABl. L 10 vom 16.1.2004, S. 5.

Art. 10a Anpassung des Anhangs 2

¹ Das BLV aktualisiert Anhang 2 dieser Verordnung aufgrund der Beurteilungen nach Artikel 6a.

² Es kann Übergangsbestimmungen festlegen.

Art. 12a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom nicht entsprechen, dürfen noch bis zum ... [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt oder hergestellt und bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset



Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung EDI, HyV)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016¹ wird wie folgt geändert:

Art. 4 Abs. 2 Bst. c und 5

² Ein mikrobiologisches Kriterium ist ein Kriterium, das die Akzeptabilität eines Produkts, einer Partie Lebensmittel oder eines Prozesses anhand des Nichtvorhandenseins, des Vorhandenseins oder der Anzahl von Mikroorganismen oder anhand der Menge ihrer Toxine oder Metaboliten pro definierte Einheit festlegt. Es wird unterschieden zwischen:

- c. mikrobiologischem Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis.

⁵ Ein mikrobiologischer Richtwert für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis bezeichnet die Anzahl Mikroorganismen, die erfahrungsgemäss in hergestellten, verarbeiteten oder zubereiteten Produkten während ihrer Haltbarkeitsdauer nicht überschritten wird, wenn die Rohstoffe sorgfältig ausgewählt werden, die gute Verfahrenspraxis eingehalten und das Produkt sachgerecht aufbewahrt wird.

Art. 29 Abs. 3, 4^{bis} und 4^{ter}

³ Fleisch und dessen Verarbeitungserzeugnisse, die zum Tiefgefrieren bestimmt sind, müssen unverzüglich tiefgefroren und andauernd tiefgefroren gelagert und transportiert werden. Vor dem Gefrieren ist erforderlichenfalls eine gewisse Reifungszeit zulässig. Einzelhandelsbetriebe sind von diesen Anforderungen ausgenommen, sofern die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet bleibt.

^{4^{bis}} Der Transport von Schlacht tierkörpern, -hälften oder -vierteln oder in drei Teile zerlegten Schlacht tierkörperhälften von Schafen, Ziegen, Rindern oder Schweinen

¹ SR 817.024.1

kann erfolgen, bevor die in Absatz 1 Buchstabe a vorgegebene Kerntemperatur erreicht ist, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Der Transport erfolgt im Inland und dauert maximal sechs Stunden.
 - b. Die Kerntemperatur wird im Rahmen der Selbstkontrollmassnahmen im Schlachtbetrieb oder im an den Schlachtbetrieb angrenzenden Zerlegebetrieb überwacht und dokumentiert; die Oberflächentemperatur auf den zu transportierenden Fleischteilen darf 7°C nicht überschreiten.
 - c. Die Behörde, die für die lebensmittelrechtliche Überwachung im Schlachtbetrieb oder im an den Schlachtbetrieb angrenzenden Zerlegebetrieb zuständig ist, wird über den bevorstehenden Transport informiert; sie kann den Transport vor Erreichen der vorgeschriebenen Kerntemperatur untersagen, wenn die Transportbedingungen nicht eingehalten werden.
 - d. Ein Lebensmittelbetrieb, der zum ersten Mal Schlachttierkörper, Schlachttierkörperhälften oder -viertel oder in drei Teile zerlegte Schlachttierkörperhälften erhält, die vor dem Transport nicht auf die in Absatz 1 Buchstabe a vorgeschriebene Kerntemperatur abgekühlt wurden, unterrichtet die zuständige Behörde am Bestimmungsort vorgängig über diesen Sachverhalt.
 - e. Das Transportfahrzeug ist mit einem Instrument ausgestattet, das die Lufttemperatur im Innern des Fahrzeugs und die Transportzeit überwacht und aufgezeichnet, so dass die Einhaltung der Vorgaben überprüft werden kann.
 - f. Das Transportfahrzeug lädt pro Beförderung nur Fleisch von einem einzigen Schlachtbetrieb.
 - g. Fleischteile, die nach den Bestimmungen dieses Absatzes transportiert werden, dürfen nur dann im selben Abteil wie bereits auf die Temperatur nach Absatz 1 Buchstabe a abgekühlten Fleischteilen transportiert werden, wenn sie zu Beginn des Transports eine Kerntemperatur von maximal 15°C aufweisen.
 - h. Der Sendung liegt eine Erklärung (z B. ein Lieferschein) des Schlachtbetriebs oder des angrenzenden Zerlegebetriebs bei, aus der hervorgeht, bei welchen Fleischteilen der Transport nach den Bestimmungen dieses Absatzes erfolgt.
- ^{4ter} Bei Transporten von mehr als 6 Stunden und bei grenzüberschreitenden Transporten in die Europäische Union gelten hinsichtlich der Temperaturen während der Beförderung des Fleisches die Transportbedingungen nach Artikel 1 der Verordnung (EU) Nr. 2017/1981².

Art. 30 Abs. 1^{bis}

^{1bis} Schlachttierkörper, Schlachttierkörperhälften oder -viertel oder in höchstens drei Teile zerlegte Schlachttierkörperhälften können vor dem Erreichen der in Artikel 29 Absatz 1 Buchstabe a genannten Temperatur zerlegt und entbeint werden, wenn sie

² Verordnung (EU) Nr. 2017/1981 der Kommission vom 31. Oktober 2017 zur Änderung des Anhangs III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Temperaturbedingungen während der Beförderung von Fleisch, Fassung gemäss ABl. L 285 vom 1.11.2017, S. 10.

gemäss der Ausnahmeregelung nach Artikel 29 Absatz 4^{bis} befördert wurden. In diesem Fall muss das Fleisch bei einer Lufttemperatur zerlegt und entbeint werden, die eine kontinuierliche Senkung der Temperatur des Fleisches gewährleistet. Sobald das Fleisch zerlegt und gegebenenfalls verpackt ist, muss es auf die Temperatur nach Artikel 29 Absatz 1 Buchstabe a abgekühlt werden.

Art. 32 Abs. 6

⁶ Separatorenfleisch, das die mikrobiologischen Kriterien gemäss Anhang 1 nachweislich nicht erfüllt, darf nur zur Herstellung hitzebehandelter Fleischerzeugnisse in Lebensmittelbetrieben verwendet werden, die nach Artikel 21 LGV bewilligt sind.

Art. 36 Abs. 3

³ Für das Verfahren zur Herstellung von Kollagen für den menschlichen Konsum gilt Folgendes:

- a. Knochenmaterial von Wiederkäuern wird einem Verarbeitungsprozess unterzogen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heissem Wasser entfettet und für mindestens 2 Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 Prozent konzentriert und $\text{pH} < 1,5$) behandelt wird; nach dieser Behandlung wird der pH-Wert unter Verwendung von Säure oder Lauge wie folgt angepasst:
 1. mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen sowie anschliessendem Filtrieren, Mahlen oder Extrudieren; oder
 2. durch ein zugelassenes gleichwertiges Verfahren.
- b. Andere Rohstoffe müssen einem Verarbeitungsprozess unterzogen werden, der das Waschen und eine pH-Anpassung unter Verwendung von Säure oder Lauge umfasst, gefolgt von:
 1. einem oder mehreren Spülvorgängen und anschliessendem Filtrieren, Mahlen oder Extrudieren; oder
 2. einem zugelassenen gleichwertigen Verfahren.

Art. 66 Abs. 1 Bst. c und 4

¹ Die verantwortliche Person muss im Rahmen ihrer Selbstkontrolle alle notwendigen Massnahmen treffen, um sicherzustellen, dass:

- c. hergestellte, verarbeitete oder zubereitete Produkte während ihrer Haltbarkeitsdauer die mikrobiologischen Richtwerte für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis einhalten.

⁴ Zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis hat die verantwortliche Person hergestellte, verarbeitete oder zubereitete Produkte während ihrer Haltbarkeitsdauer nach den mikrobiologischen Richtwerten gemäss Branchenleitlinien nach Artikel 80 LGV zu untersuchen. Hat die Branche keine mikrobiologischen Richtwerte festgelegt, so kann das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) Richtwerte festlegen.

Art. 68 Abs. 3

³ Die verantwortliche Person eines Schlachtbetriebs oder eines Lebensmittelbetriebs, der Hackfleisch, Fleischzubereitungen, Separatorenfleisch oder frisches Geflügelfleisch herstellt, hat mindestens einmal wöchentlich Proben zur mikrobiologischen Untersuchung zu entnehmen. Der Tag der Probenahme ist wöchentlich zu ändern, um sicherzustellen, dass jeder Wochentag abgedeckt ist.

Art. 71 Abs. 1 Bst. d

¹ Führt die Untersuchung anhand der in Anhang 1 festgelegten Kriterien zu unbefriedigenden Ergebnissen, so hat die verantwortliche Person die im Rahmen der Selbstkontrolle festgelegten Korrekturmassnahmen sowie folgende Massnahmen zu ergreifen:

- d. Bei Überschreitung von mikrobiologischen Richtwerten gilt die gute Verfahrenspraxis als nicht erfüllt. Es sind die erforderlichen Korrekturmassnahmen zu treffen.

Art. 72 Abs. 1

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

Art. 74a Übergangsbestimmung zur Änderung vom ...

Lebensmittel, die der Änderung vom ... nicht entsprechen, dürfen noch bis zum [1 Jahr] nach bisherigem Recht eingeführt und hergestellt und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Anhang 1 wird gemäss Beilage geändert.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

ENTWURF

Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel

Teil 1 Lebensmittelsicherheitskriterien

a. *In der Spalte «Analytische Referenzmethode» wird:*

1. *bei den Ziffern 1.4 bis 1.20, 1.22 und 1.23 «EN/ISO 6579» ersetzt durch «EN ISO 6579-1»;*
2. *in Ziffer 1.21 «Europäisches Screening-Verfahren des Gemeinschaftlichen Referenzlaboratoriums für koagulasepositive Staphylokokken ersetzt durch «EN ISO 19020»;*
3. *in Ziffer 1.24 «ISO/TS 22964» ersetzt durch «EN ISO 22964»;*
4. *in Ziffer 1.26 bis 1.27a «HPLC» ersetzt durch «EN ISO 19343»;*
5. *in Ziffer 1.28 «EN/ISO 6579 (für den Nachweis), White-Kaufmann-LeMinor-Schema (für die Serotypisierung)» ersetzt durch «EN ISO 6579-1 (für den Nachweis), White-Kaufmann-LeMinor-Schema (für die Serotypisierung)».*

- b. In Ziffer 1.20 erhält in der Spalte «Lebensmittelkategorie» der Eintrag «Nicht pasteurisierte, genussfertige Obst- und Gemüsesäfte» folgende Fassung:
Nicht pasteurisierte ^(neue Fussnote), genussfertige Obst- und Gemüsesäfte»
- c. Neue Fussnote: «Nicht pasteurisiert» bedeutet, dass der Saft keiner Pasteurisierung durch Zeit-/Temperaturkombination bzw. keinen anderen validierten Verfahren unterzogen wurde, mit denen eine der Pasteurisierung im Hinblick auf ihre Wirkung auf Salmonellen gleichwertige bakterizide Wirkung erzielt wird.
- d. In Ziffer 1.24 werden in der Spalte «Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten» die Worte «(Enterobacter sakazakii)» gestrichen;
- e. In Ziffer 1.28 wird in der Spalte «Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten» «Salmonella typhimurium Salmonella enteritidis» ersetzt durch «Salmonella Typhimurium Salmonella Enteritidis».
- f. Die Fussnote 15 wird ersetzt durch «Bei Nummern 1.1–1.25, 1.27a, 1.28 und 1.30: m = M.
- g. In den Fussnoten 17 und 21 zweiter Gedankenstrich wird «ausgenommen Keimlinge» gestrichen.
- h. Die Fussnoten 27, 33, 36 und 38 werden gestrichen.
- i. In Fussnote 28 wird «(Enterobacter sakazakii)» gestrichen.
- j. Unter der Überschrift «Interpretation der Untersuchungsergebnisse» wird «Enterobacter sakazakii» ersetzt durch «Cronobacter spp.».
- k. Eine neue Ziffer 1.30 ist vorgesehen:

1.30	Reptilienfleisch ^(Neue Fusszeile) <i>Salmonella</i>	5	0	In 25g nicht nachweisbar	EN ISO 6579-1	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer
------	--	---	---	--------------------------	---------------	--

Neue Fussnote: «Reptilienfleisch»: Essbare Teile, unverarbeitet oder verarbeitet, von Zucht reptilien der Arten Alligator mississippiensis, Crocodylus johnstoni, Crocodylus niloticus, Crocodylus porosus, Timon Lepidus, Python reticulatus, Python molurus bivittatus oder Pelodiscus sinensis.

Teil 2 Prozesshygienekriterien

- a. In der Spalte «Analytische Referenzmethode» wird:
 1. in den Ziffern 2.1.1, 2.1.2, 2.1.7 und 2.1.8 «ISO 4833-1» ersetzt durch «EN ISO 4833-1».
 2. in den Ziffern 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1, 2.2.7, 2.2.8 und 2.3.1 «ISO 21528-2» ersetzt durch «EN ISO 21528-2».
 3. in den Ziffern 2.1.3 und 2.1.4 «EN/ISO 6579» ersetzt durch «EN ISO 6579-1».
 4. in Ziffer 2.1.5 «EN/ISO 6579 (für den Nachweis) » ersetzt durch «EN ISO 6579-1».
 5. in Ziffer 2.2.9 und 2.2.10 «ISO 21528-1» ersetzt durch «EN ISO 21528-1».
- b. Abschnitt 2.1 «Fleisch und Fleischerzeugnisse»:
 1. In Ziffer 2.1.9 erhalten die Spalten «n» und «c» folgende Einträge:
 $n=5$, $c=2$.
 2. Die Fussnote 51 wird ersetzt durch «Bei Nummern 2.1.3 bis 2.1.6: $m = M$ ».
 3. Die Fussnote 53 erhält folgende Fassung:
«Wird *Salmonella* spp. nachgewiesen, werden die Isolate für den Nachweis von *Salmonella* Typhimurium bzw. *Salmonella* Enteritidis weiter serotypisiert, damit die Einhaltung des mikrobiologischen Kriteriums gemäss Teil 1 Nummer 1.28 verifiziert werden kann.».
 4. Unter der Überschrift «Interpretation der Untersuchungsergebnisse» wird der Eintrag zu *Campylobacter* ersetzt durch:
 - a. *Campylobacter* in Schlachttierkörpern von Masthühnern:
 - befriedigend, wenn höchstens c/n Werte $> m$ sind,
 - unbefriedigend, wenn mehr als c/n Werte $> m$ sind;
- c. In Abschnitt 2.2. «Milch und Milcherzeugnisse» wird in Fussnote 71 «(*E. sakazakii*)» gestrichen.
- d. In Abschnitt 2.5 «Gemüse, Obst und daraus hergestellte Erzeugnisse» erhält Ziffer 2.5.2 in der Spalte «Lebensmittelkategorie» der Eintrag «Nicht pasteurisierte, genussfertige Obst- und Gemüsesäfte» folgende Fassung: «Nicht pasteurisierte ^(neue Fussnote), genussfertige Obst- und Gemüsesäfte».

Neue Fussnote: «Nicht pasteurisiert» bedeutet, dass der Saft keiner Pasteurisierung durch Zeit-/Temperaturkombination bzw. keinen anderen validierten Verfahren unterzogen wurde, mit denen eine der Pasteurisierung im Hinblick auf ihre Wirkung auf E.Coli gleichwertige bakterizide Wirkung erzielt wird.

Teil 3

Aufgehoben

ENTWURF



Verordnung des EDI über die Hygiene beim Schlachten (VHyS)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 23. November 2005¹ über die Hygiene beim Schlachten wird gemäss Beilage geändert.

II

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

¹ SR 817.190.1

Anhang 3
(Art. 3)

Hygienemassnahmen in Schlacht- und Wildbearbeitungsbetrieben

2 Besondere Hygienevorschriften: Schlachtvieh und Gehegewild

Ziff. 2.1 Abs. 2

² Erlaubt sind ferner:

- a. das Zerteilen der Schlachttierkörper in Hälften, Viertel und Sechstel;

Ziff. 2.3 Abs. 6^{bis}

^{6bis} Abweichend von Absatz 6 Buchstabe a muss der Magen von Kälbern, wenn er für die Labproduktion bestimmt ist, nur entleert werden.

Anhang 5
(Art. 5 Abs. 1 und 12 Abs. 1)

Vorbereitung des Schlachttierkörpers zur Fleischuntersuchung

Ziff. 1 Titel und 2 Titel

- 1 Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate**
- 2 Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate**

ENTWURF

Anhang 6
(Art. 6 Abs. 1 und 12 Abs. 1)

Untersuchungsvorschrift für die Fleischuntersuchung

Ziff. 1. Titel und 2. Titel

Körperteil	Tätigkeit
1	Tiere der Rindergattung, die älter sind als acht Monate
2	Tiere der Rindergattung, die jünger sind als acht Monate

Anhang 7
(Art. 6 Abs. 2^{bis}, 7 Abs. 2 und 10 Abs. 2 und 3)

Beanstandungsgründe und Massnahmen bei der Fleischuntersuchung

Ziff. 1.1.5 Bst. b

1.1 Ganzer Schlachttierkörper genussuntauglich

Der Schlachttierkörper sowie die Teile davon, einschliesslich des Blutes, müssen als tierische Nebenprodukte entsorgt werden, wenn Folgendes festgestellt wird:

- 1.1.5 hochgradige akute Veränderungen mit Störung des Allgemeinbefindens aufgrund von entzündlichen Erkrankungen, namentlich Entzündungen an folgenden Orten:
 - b. Herz und Herzbeutel;



Verordnung des EDI über die Hygiene bei der Milchproduktion (VHyMP)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung des EDI vom 23. November 2005¹ über die Hygiene bei der Milchproduktion wird wie folgt geändert:

*Art. 10 Abs. 1 Bst. h
Aufgehoben*

II

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset



Verordnung des EDI über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen (TBDV)

Änderung vom ...

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)
verordnet:*

I

Die Verordnung über Trinkwasser sowie Wasser in öffentlich zugänglichen Bädern und Duschanlagen wird wie folgt geändert:

Art. 16 Abs. 1

¹ *Aufgehoben*

II

Anhang 2 wird gemäss beiliegendem Text geändert.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2020 in Kraft.

...

Eidgenössisches Departement des
Innern:

Alain Berset

Anhang 2
(Art. 3 Abs. 2)

Chemische Anforderungen an Trinkwasser

Folgenden Eintrag ergänzen:

Parameter	Höchstwerte	Einheiten	Bemerkungen
Perchlorat	4	µg/l	



Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten

(EDAV-DS)

Änderung vom ...

Entwurf vom 03.04.2019

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 18. November 2015¹ über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit Drittstaaten wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 6 Absatz 3, 7 Absatz 1, 9, 14 Absatz 1, 15a Absatz 2 und 32 Absatz 1 des Tierschutzgesetzes vom 16. Dezember 2005², auf Artikel 44 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014³ (LMG) und auf die Artikel 24 Absatz 1, 25 Absatz 1, 53a Absatz 2 und 56 Absatz 1 des Tierseuchengesetzes vom 1. Juli 1966⁴ (TSG) sowie in Ausführung von Anhang 11 des Abkommens vom 21. Juni 1999⁵ zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen (Agrarabkommen),

Ersatz eines Ausdrucks

Im ganzen Erlass wird «GVDE» ersetzt durch «GGED».

SR

- ¹ SR **916.443.10**
- ² SR **455**
- ³ SR **817.0**
- ⁴ SR **916.40**
- ⁵ SR **0.916.026.81**

Art. 3 Abs. 1

¹ Soweit diese Verordnung keine besondere Regelung enthält, sind die Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁶ (TSV), die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenstandsverordnung vom 16. Dezember 2016⁷ (LGV) sowie die Verordnung vom ... 2019⁸ über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung anwendbar.

Art. 4 Bst. c Ziff. 3, d–g, h und o

In dieser Verordnung bedeuten:

- c. *Tierprodukte*:
 - 3. tierische Samen, Eizellen und Embryonen zu Zuchtzwecken;
- d. *tierische Nebenprodukte*: Tierkörper und Schlacht tierkörper sowie Teile von beiden, Erzeugnisse tierischen Ursprungs und Speisereste nach Artikel 3 Buchstabe p der Verordnung vom 25. Mai 2011⁹ über tierische Nebenprodukte (VTNP), die nicht verzehrt werden dürfen oder aus der Lebensmittelkette ausgeschlossen worden sind, sowie Eizellen, Embryonen und Samen zu anderen als Zuchtzwecken;
- e. *Gesundheitsbescheinigung*: Dokument in Papierform oder elektronischer Form, das die Herkunft einer Sendung und die Einhaltung der tierseuchenpolizeilichen, tierschutzrechtlichen und lebensmittelhygienischen Anforderungen belegt;
- f. *gemeinsames Gesundheitseingangsdokument (GGED)*: Dokument nach den Artikeln 56–58 der Verordnung (EU) 2017/625¹⁰, das dazu verwendet wird, die Ankunft von Sendungen an der Grenzkontrollstelle anzumelden und das Ergebnis der Kontrollen sowie die Massnahmen des grenztierärztlichen Dienstes betreffend die Sendung, die es begleitet, zu vermerken;
- g. *«Trade Control and Expert System» (TRACES)*: eine in das Informationsmanagementsystem für amtliche Kontrollen der EU integrierte Systemkomponente nach den Artikeln 131–136 der Verordnung (EU) 2017/625;

⁶ SR **916.401**

⁷ SR **817.02**

⁸ SR **817.042**

⁹ SR **916.441.22**

¹⁰ Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/478, ABL. L 82 vom 25.3.2019, S. 4.

- h. *Sendung*: eine Anzahl Tiere oder eine Menge Tierprodukte, für die die gleiche Gesundheitsbescheinigung oder das gleiche andere Begleitdokument gilt, die mit dem gleichen Transportmittel befördert werden, vom gleichen Herkunftsort stammen, für den gleichen Bestimmungsbetrieb bestimmt sind und die der gleichen Art und Klasse angehören oder für die dieselbe Beschreibung gilt;
- o. *Grenzkontrollstelle*: Ort mit den dazu gehörenden Einrichtungen, an dem die grenztierärztlichen Kontrollen durchgeführt werden;

Art. 11 Wiedereinfuhr zurückgewiesener oder abgelehnter Sendungen

¹ Tierprodukte dürfen nach der Ausfuhr in einen Drittstaat nur wiedereingeführt werden, wenn die Ausfuhrbescheinigung im Original oder als beglaubigte Kopie vorliegt und die zuständige Behörde im Drittstaat die Gründe für die Rückweisung oder Ablehnung angibt sowie bescheinigt, dass:

- a. die Bedingungen für die Lagerung und den Transport der Produkte eingehalten worden sind;
- b. zu keinem Zeitpunkt die Gefahr einer Kreuzkontamination bestanden hat;
- c. keine Manipulation an der Sendung vorgenommen worden ist.

² Befinden sich die Tierprodukte in versiegelten Behältnissen und ist das Siegel ungebrochen, so genügt eine schriftliche Bestätigung des Speditionsunternehmens, dass die Voraussetzungen nach Absatz 1 Buchstaben a und b erfüllt sind.

³ Wiedereingeführte Tierprodukte dürfen nur in den auf der Ausfuhrbescheinigung angegebenen Herkunftsbetrieb verbracht werden.

Art. 12 Abs. 1 Bst. b und 3

¹ Das BLV kann die Einfuhr von Tierprodukten, die den harmonisierten Einfuhrbedingungen der EU nicht entsprechen, bewilligen, wenn die Tierprodukte vorgesehen sind als:

- b. Proben für Forschung, Diagnose und Analyse.

³ Ist der Verwendungszweck erfüllt, so müssen die Tierprodukte wieder in ihren Herkunftsstaat ausgeführt oder nach der VTNP¹¹ entsorgt werden.

Art. 14 Brief- und Paketsendungen an Privatpersonen

Für Brief- und Paketsendungen mit Tierprodukten, die aus Drittstaaten zum Eigengebrauch an Privatpersonen im Einfuhrgebiet gesendet werden, gilt Artikel 13 Absatz 1 sinngemäss.

¹¹ SR 916.441.22

Art. 15 Abs. 1

¹ Das EDI legt fest, für welche Tiere und Tierprodukte bei der Einfuhr eine grenztierärztliche Kontrolle der Sendungen vorgeschrieben ist.

Art. 17 Abs. 2, 3, 5 und 8

² Natürliche oder juristische Personen, die sich als Bestimmungsbetriebe und/oder als Importeure registrieren lassen wollen, müssen die Registrierung bei der zuständigen kantonalen Behörde beantragen.

³ Natürliche oder juristische Personen, die sich anmeldepflichtige Personen registrieren lassen wollen, müssen die Registrierung beim BLV beantragen.

⁵ Für den Zugang zu TRACES ist der Nachweis einer Schulung zu erbringen. Der Nachweis kann erbracht werden durch:

- a. den Besuch einer vom BLV angebotenen Schulung; oder
- b. die Bestätigung einer in TRACES registrierten Person aus dem gleichen Betrieb wie die Antragstellerin oder der Antragsteller, dass diese oder dieser über das erforderliche Wissen verfügt.

⁸ Das BLV bietet die Schulung nach Absatz 5 Buchstabe a unentgeltlich an.

Art. 18 Abs. 2^{bis}

^{2bis} Wurden Daten zur Sendung durch die für den Export zuständige Stelle im Herkunftsstaat bereits in TRACES erfasst oder elektronisch an TRACES übermittelt, so sind für die Voranmeldung diese Daten direkt zu übernehmen.

Art. 22 Abs. 1^{bis}

^{1bis} Die Sendungen müssen so verpackt sein, dass keine Tierprodukte oder tierischen Ausscheidungen ausfliessen oder herausfallen können.

Art. 23 Sachüberschrift

Temperaturen bei Transport und Lagerung

Art. 24 Abs. 2

² Sie muss unmittelbar nach der Landung des Flugzeugs:

- a. die Tiere und Tierprodukte auf direktem Weg in die Grenzkontrollstelle überführen;
- b. dem grenztierärztlichen Dienst die erforderlichen Begleitdokumente aushändigen oder in elektronischer Form zur Verfügung stellen.

Art. 31 Schlachtvieh

Schlachtvieh darf nur in einen Grossbetrieb nach Artikel 3 Buchstabe l der Verordnung vom 16. Dezember 2016¹² über das Schlachten und die Fleischkontrolle (VSFK) verbracht werden.

Art. 39 Bst. e

Die folgenden Bestimmungen zur Einfuhr gelten sinngemäss auch für die Durchfuhr:

- e. die Artikel 22 Absätze 1 und 1^{bis} und 23 (Transport);

Art. 51 Abs. 4

⁴ Die Kontrollen nach den Vorgaben des Bestimmungsstaates können gleichzeitig mit den Kontrollen durchgeführt werden, denen die nach Artikel 21 LGV¹³ bewilligten Betriebe unterliegen.

Art. 52 Abs. 1 Bst. a Fussnote

¹ Folgende tierische Nebenprodukte dürfen nur mit Bewilligung des BLV ausgeführt werden:

- a. tierische Nebenprodukte der Kategorien 1 und 2 nach den Artikeln 5 und 6 VTNP¹⁴, mit Ausnahme von Proben für Forschungs- und Diagnosezwecke sowie von Handelsmustern und Ausstellungsstücken nach den Artikeln 11 und 12 der Verordnung (EU) Nr. 142/2011¹⁵.

Art. 58 Abs. 2

² Er kann insbesondere die Verpackung, das Transportmittel, die Kennzeichnung sowie bei Tierprodukten zusätzlich die Temperatur und den pH-Wert kontrollieren.

Art. 64 Abs. 3

³ Bei einer Lage mit generell erhöhtem Risiko in Bezug auf die Einhaltung der tierseuchenrechtlichen oder lebensmittelhygienischen Vorschriften in einem Herkunftsstaat, einer Herkunftsregion oder einem Herkunftsbetrieb kann das BLV anordnen, dass grenztierärztlich kontrollpflichtige Sendungen mit Tierprodukten bei jeder Einfuhr und bei jeder Durchfuhr in einen EU-Mitgliedstaat, nach Island oder

¹² SR **817.190**

¹³ SR **817.02**

¹⁴ SR **916.441.22**

¹⁵ Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäss der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren, ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/319, ABl. L 61 vom 28.2.2019, S. 1.

Norwegen einer Laboruntersuchung unterzogen und nur bei günstigem Laborbefund freigegeben werden.

Art. 65 Reduktion der Kontrollen

Das BLV kann bei einem geringen tierseuchenpolizeilichen oder lebensmittelhygienischen Risiko für die Einfuhr und die Durchfuhr von Tieren und Tierprodukten die Häufigkeit der Kontrollen reduzieren.

Art. 67 Bst. b und h–j

Eine Sendung ist mangelhaft, wenn die Kontrollen durch den grenztierärztlichen Dienst ergeben, dass sie den Ein-, Durch- oder Ausfuhrbedingungen nicht entspricht. Sie ist insbesondere mangelhaft, wenn:

- b. bei Lebensmitteln die nach Lebensmittelrecht zugelassenen Transporttemperaturen überschritten werden oder der in der Gesundheitsbescheinigung angegebene Temperaturbereich während des Transports oder der Lagerung nicht eingehalten worden ist;
- h. die Gesundheitsbescheinigung oder das GGED nicht den Vorschriften entsprechen;
- i. die Grenzkontrollstelle für die Kategorie der Tiere oder Tierprodukte nicht zugelassen ist; oder
- j. die Verpackung nicht den Anforderungen nach Artikel 22 Absatz 1^{bis} entspricht.

Art. 68 Abs. 1 Bst. c und 2^{bis}

¹ Ist eine Einfuhr- oder eine Durchfuhrsendung mangelhaft, so verfügt der grenztierärztliche Dienst eine der folgenden Massnahmen:

- c. Verarbeitung oder Behandlung;

^{2bis} Er kann ausnahmsweise die Massnahme nur in Bezug auf einen Teil der Sendung verfügen, sofern sie geeignet ist, die Einhaltung der Ein- oder Durchfuhrbedingungen zu gewährleisten, kein Risiko darstellt und die amtliche Kontrolle nicht beeinträchtigt.

Art. 70 Rückweisung

¹ Bei mangelhaften Ein- oder Durchfuhrsendungen verfügt der grenztierärztliche Dienst die Rückweisung, sofern keine Gründe des Tierseuchen-, Tierschutz- oder Lebensmittelrechts dagegen sprechen.

² Er legt für die Rücksendung zurückgewiesener Sendungen eine Frist fest. Die Frist darf längstens 10 Tage betragen.

³ Eine Rücksendung kann erfolgen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

- a. Der Bestimmungsort wurde mit dem für die Sendung verantwortlichen Importeur vereinbart.

- b. Die Rücksendung erfolgt auf dem Luftweg über einen Schweizer Flughafen direkt in den Bestimmungsstaat.
- c. Der für die Sendung verantwortliche Importeur hat den grenztierärztlichen Dienst schriftlich darüber informiert, dass die zuständigen Behörden des Bestimmungsstaats über die Gründe und Umstände unterrichtet wurden, die zur Rückweisung führten.
- d. Falls der Bestimmungsstaat nicht der Herkunftsstaat ist, haben die dort zuständigen Behörden dem grenztierärztlichen Dienst mitgeteilt, in Kenntnis des Rückweisungsgrunds mit der Annahme der Sendung einverstanden zu sein.

⁴ Liegen Gründe gegen eine Rückweisung vor, so dürfen Tierprodukte trotzdem zurückgewiesen werden, wenn der Importeur mit einem Dokument der zuständigen Behörde des Herkunftsstaats nachweist, dass diese aufgrund von unterschiedlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen die Rücksendung in den Herkunftsstaat zulässt.

⁵ Soweit zweckdienlich informiert der grenztierärztliche Dienst bei einer Rückweisung die zuständigen Behörden des Herkunftsstaats über die Art der Sendung sowie über die Gründe.

Art. 71 Verarbeitung oder Behandlung

¹ Bei Tieren und Tierprodukten mit geringfügigen Mängeln kann der grenztierärztliche Dienst anstelle einer Rückweisung die Verarbeitung oder Behandlung verfügen.

² Die Verarbeitung oder Behandlung muss geeignet sein:

- a. die Einhaltung der Ein- oder Durchfuhrbedingungen zu gewährleisten; oder
- b. die Tierprodukte für den sicheren Verzehr durch Tiere oder Menschen oder für einen anderen zulässigen Zweck geeignet zu machen.

³ Die Verarbeitung oder Behandlung ist zu dokumentieren und unter der Kontrolle der zuständigen Behörde durchzuführen. Sie muss wirksam sein und darf kein Risiko für die Gesundheit von Mensch oder Tier darstellen.

⁴ Für die Verarbeitung oder Behandlung dürfen nur Methoden verwendet werden, die nach dem Lebensmittel-, Futtermittel- und Tierseuchenrecht zugelassen sind. Die Verdünnung ist verboten.

⁵ Bei Tieren und Tierprodukten mit geringfügigen Mängeln, die kein tierseuchenpolizeiliches oder lebensmittelhygienisches Risiko darstellen, kann eine andere Massnahme verfügt werden. Diese muss die Einhaltung der Ein- oder Durchfuhrbedingungen gewährleisten und die Sendung gegebenenfalls einer anderen als der ursprünglich geplanten Bestimmung zuführen.

Art. 72 Abs. 1 Bst. c und e

¹ Der grenztierärztliche Dienst zieht ein:

- c. offensichtlich verdorbene Tierprodukte sowie Tierprodukte, bei denen eine Überschreitung der nach Artikel 10 Absatz 4 Buchstabe e der Lebensmittel und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016¹⁶ festgelegten Höchstwerte für Rückstände und Kontaminanten festgestellt worden ist;
- e. Tiere und Tierprodukte, die aus tierseuchenrechtlichen oder lebensmittelhygienischen Gründen nicht zurückgesendet oder weitertransportiert werden können.

Art. 81 Sachüberschrift

Betrifft nur den französischen Text.

Art. 82 Massnahmen im Schiffsverkehr auf dem Rhein und an Flughäfen
ohne zugelassene Grenzkontrollstelle

¹ Stellt die Zollstelle im Schiffsverkehr auf dem Rhein oder an Flughäfen ohne zugelassene Grenzkontrollstelle grenztierärztlich kontrollpflichtige Sendungen fest, so hält sie diese zurück und informiert die zuständige Behörde des Kantons, auf dessen Gebiet die Zollstelle liegt. Die zuständige kantonale Behörde trifft die zum Schutz der Gesundheit von Mensch und Tier erforderlichen Massnahmen.

² Bei Tierprodukten kann die zuständige kantonale Behörde die Beschlagnahme, die Rückweisung, die Verarbeitung, die Behandlung oder die Einziehung der gesamten Sendung verfügen. Für die Rückweisung, Verarbeitung oder Behandlung gelten die Artikel 70 und 71 sinngemäss. Allfällige nachträgliche grenztierärztliche Kontrollen müssen vorgängig mit der entsprechenden Grenzkontrollstelle abgesprochen werden. Eingezogene Sendungen werden von der zuständigen kantonalen Behörde nach der VTNP¹⁷ entsorgt, oder eine solche Entsorgung wird angeordnet.

³ Für lebende Tiere veranlasst die zuständige kantonale Behörde umgehend den gesicherten Transport zu einer zugelassenen Grenzkontrollstelle.

Art. 84 Abs. 4

⁴ Bei Tierprodukten kann die zuständige kantonale Behörde die Massnahmen nach Artikel 82 Absatz 2 ergreifen.

Art. 98 Abs. 1 Einleitungssatz und Bst. g

¹ Die folgenden Behörden, Institutionen und Personen müssen in TRACES registriert sein:

- g. die Laboratorien, die vom grenztierärztlichen Dienst mit der Untersuchung von Proben beauftragt werden.

¹⁶ SR 817.02

¹⁷ SR 916.441.22

Art. 103 Abs. 1 Bst. c und e^{bis}

¹ Dem Importeur werden im Zusammenhang mit der Einfuhr folgende Gebühren und Kosten in Rechnung gestellt:

- c. die Kosten für Laboruntersuchungen nach Artikel 64 Absätze 2 und 3;
- e^{bis}. die Kosten, die durch vorübergehend zu treffende Schutzmassnahmen nach Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe e verursacht werden;

Art. 107 Abs. 2

² Einsprachen und Beschwerden im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung richten sich nach den Artikeln 67–71 LMG.

Art. 109 Abs. 4

⁴ Vorbehalt bleibt Artikel 37 LMG.

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident: Ueli Maurer

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr



Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen

(EDAV-EU)

Änderung vom ...

Entwurf vom 03.04.2019

*Der Schweizerische Bundesrat
verordnet:*

I

Die Verordnung vom 18. November 2015¹ über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten im Verkehr mit den EU-Mitgliedstaaten, Island und Norwegen wird wie folgt geändert:

Ingress

gestützt auf die Artikel 6 Absatz 3, 7 Absatz 1, 9, 14 Absatz 1, 15a Absatz 2 und 32 Absatz 1 des Tierschutzgesetzes vom 16. Dezember 2005², auf Artikel 44 des Lebensmittelgesetzes vom 20. Juni 2014³ (LMG) und auf die Artikel 24 Absatz 1, 25 Absatz 1, 53a Absatz 2 und 56 Absatz 1 des Tierseuchengesetzes vom 1. Juli 1966⁴ (TSG) sowie in Ausführung von Anhang 11 des Abkommens vom 21. Juni 1999⁵ zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Europäischen Gemeinschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen (Agrarabkommen),

SR

- 1 SR **916.443.11**
- 2 SR **455**
- 3 SR **817.0**
- 4 SR **916.40**
- 5 SR **0.916.026.81**

Art. 3 Abs. 1

¹ Soweit diese Verordnung keine besondere Regelung enthält, sind die Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995⁶, die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016⁷ sowie die Verordnung vom ...⁸ über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung anwendbar.

Art. 4 Bst. c Ziff. 3, d-g

In dieser Verordnung bedeuten:

- c. *Tierprodukte*:
 - 3. tierische Samen, Eizellen und Embryonen zu Zuchtzwecken;
- d. *tierische Nebenprodukte*: Tierkörper und Schlacht tierkörper sowie Teile von beiden, Erzeugnisse tierischen Ursprungs und Speisereste nach Artikel 3 Buchstabe p der Verordnung vom 25. Mai 2011⁹ über tierische Nebenprodukte (VTNP), die nicht verzehrt werden dürfen oder aus der Lebensmittelkette ausgeschlossen worden sind, sowie Eizellen, Embryonen und Samen zu anderen als Zuchtzwecken;
- e. *Gesundheitsbescheinigung*: Dokument in Papierform oder elektronischer Form, das die Herkunft einer Sendung und die Einhaltung der tierseuchenpolizeilichen, tierschutzrechtlichen und lebensmittelhygienischen Anforderungen belegt;
- f. *«Trade Control and Expert System» (TRACES)*: eine in das Informationsmanagementsystem für amtliche Kontrollen der EU integrierte Systemkomponente nach den Artikeln 131–136 der Verordnung (EU) 2017/625¹⁰;
- g. *Sendung*: eine Anzahl Tiere oder eine Menge Tierprodukte, für die die gleiche Gesundheitsbescheinigung oder das gleiche andere Begleitdokument gilt, die mit dem gleichen Transportmittel befördert werden, vom gleichen Herkunftsort stammen, für den gleichen Bestimmungsbetrieb bestimmt sind und die der gleichen Art und Klasse angehören oder für die dieselbe Beschreibung gilt;

⁶ SR **916.401**

⁷ SR **817.02**

⁸ SR **817.042**

⁹ SR **916.441.22**

¹⁰ Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen), zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/478, ABl. L 82 vom 25.3.2019, S. 4.

Art. 7 Abs. 1 Bst. b

¹ Eine Bewilligung des BLV ist erforderlich für die Einfuhr von:

- b. tierischen Nebenprodukten der Kategorien 1 und 2 nach den Artikeln 5 und 6 VTNP, mit Ausnahme von Proben für Forschungs- und Diagnosezwecke sowie von Handelsmustern und Ausstellungsstücken nach den Artikeln 11 und 12 der Verordnung (EU) Nr. 142/2011¹¹;

*Art. 16 Sachüberschrift**Temperaturen bei Transport und Lagerung**Art. 18 Schlachtvieh*

Schlachtvieh darf nur in einen Grossbetrieb nach Artikel 3 Buchstabe l der Verordnung vom 16. Dezember 2016¹² über das Schlachten und die Fleischkontrolle verbracht werden.

Art. 24 Abs. 3 Bst. f

³ Es sind dabei die folgenden Bestimmungen sinngemäss anwendbar:

- f. Artikel 16 (Temperaturen bei Transport und Lagerung);

Art. 25 Abs. 1 Bst. e

¹ Für die Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten aus dem Einfuhrgebiet gelten sinngemäss die folgenden Bestimmungen zur Einfuhr:

- e. Artikel 16 (Temperaturen bei Transport und Lagerung).

Art. 28 Bst. b

Folgende tierische Nebenprodukte dürfen nur ausgeführt werden, wenn der Sendung eine via TRACES ausgestellte Gesundheitsbescheinigung beiliegt:

- b. verarbeitetes tierisches Protein nach Artikel 3 Buchstabe h^{bis} VTNP¹³.

¹¹ Verordnung (EU) Nr. 142/2011 der Kommission vom 25. Februar 2011 zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte sowie zur Durchführung der Richtlinie 97/78/EG des Rates hinsichtlich bestimmter gemäss der genannten Richtlinie von Veterinärkontrollen an der Grenze befreiter Proben und Waren, ABl. L 54 vom 26.2.2011, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/319, ABl. L 61 vom 28.2.2019, S. 1.

¹² SR **817.190**

¹³ SR **916.441.22**

Art. 46 Abs. 2

² Einsprachen und Beschwerden im Geltungsbereich der Lebensmittelgesetzgebung richten sich nach den Artikeln 67–71 LMG.

Art. 48 Abs. 4

⁴ Vorbehalten bleibt Artikel 37 LMG.

II

Diese Verordnung tritt am ... in Kraft.

...

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates

Der Bundespräsident: Ueli Maurer

Der Bundeskanzler: Walter Thurnherr