



# Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (Zusatzstoffverordnung, ZuV)

Änderung vom 16. Dezember 2016

---

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

I

Die Zusatzstoffverordnung des EDI vom 25. November 2013<sup>1</sup> wird wie folgt geändert:

*Titel*

Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln

*Ingress*

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

*Gliederungstitel vor Art. 1*

## **1. Abschnitt: Begriffe**

*Art. 1*

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

- a. *Funktionsklasse*: eine der in Anhang 1 aufgeführten Gruppen von Zusatzstoffen, geordnet nach der technologischen Funktion in Lebensmitteln;
- b. *Lebensmittel ohne Zuckerzusatz*: Lebensmittel ohne Zusatz von:
  1. Monosacchariden oder Disacchariden,
  2. Lebensmitteln, die Monosaccharide oder Disaccharide enthalten und wegen ihrer süssenden Eigenschaften eingesetzt werden;

<sup>1</sup> SR 817.022.31

<sup>2</sup> SR 817.02

- c. *brennwertvermindertes Lebensmittel*: Lebensmittel mit einem Brennwert, der gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses um mindestens 30 Prozent reduziert ist;
- d. *Süssungsmittelpräparate* oder *Tafelsüssen*: Zubereitungen zugelassener Süssungsmittel, die:
  - 1. andere Zusatzstoffe nach Anhang 3 Ziffer 11.4 und Lebensmittelzutaten enthalten können, und
  - 2. als Ersatz für Zuckerarten nach Artikel 80 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>3</sup> über Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Pilze und Speisesalz verwendet werden.

*Gliederungstitel vor Art. 1a*

## **2. Abschnitt: Anforderungen an Zusatzstoffe und ihre Verwendung**

*Art. 1a* Grundsätze

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

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

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

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

<sup>5</sup> Ein Zusatzstoff muss gemäss guter Herstellungspraxis (GHP) verwendet werden. Die GHP gilt dann als eingehalten, wenn:

- a. der Zusatzstoff in einer Menge verwendet wird, die nicht grösser ist, als es zur Erzielung der gewünschten Wirkung erforderlich ist; und
- b. die Verwendung des Zusatzstoffs für die Konsumentinnen und Konsumenten nicht täuschend ist.

<sup>6</sup> Nicht als Zusatzstoffe gelten:

- a. Verarbeitungshilfsstoffe;
- b. Stoffe, die für den Schutz von Pflanzen oder Pflanzenerzeugnissen verwendet werden;
- c. Stoffe, die Lebensmitteln zu Ernährungszwecken zugefügt werden;
- d. Stoffe zur Behandlung von Trinkwasser;
- e. Monosaccharide, Disaccharide und Oligosaccharide und wegen ihrer süssenden Eigenschaften verwendete Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten;
- f. Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, die bei der Herstellung von zusammengesetzten Lebensmitteln wegen ihrer aromatisierenden,

<sup>3</sup> SR 817.022.17

- geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben;
- g. Stoffe, die zum Umhüllen oder Überziehen verwendet werden, aber nicht Teil der Lebensmittel sind und nicht mit diesem verzehrt werden sollen;
  - h. Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel, aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung daraus durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschliessender teilweiser Neutralisierung mit Natrium oder Kaliumsalzen gewonnen wurden;
  - i. Kaubasen oder Kaumassen zur Herstellung von Kaugummi;
  - j. Weiss- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolytischen Enzymen behandelte Stärke;
  - k. Blutplasma, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiss und Gluten;
  - l. Aminosäuren sowie deren Salze, ausser Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze;
  - m. Kaseinate und Kasein;
  - n. Inulin;
  - o. Aromen;
  - p. Stoffe nach Artikel 2 Buchstaben a und d der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>4</sup> über technologische Verfahren sowie technische Hilfsstoffe zur Behandlung von Lebensmitteln.

## Art. 2 Neue Zusatzstoffe

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

<sup>2</sup> Im Antrag muss nachgewiesen werden, dass die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- a. Die vorgeschlagene Menge ist unbedenklich.
- b. Eine hinreichende technologische Notwendigkeit ist nachgewiesen, und das angestrebte Ziel kann mit anderen, wirtschaftlich und technisch praktikablen Methoden nicht erreicht werden.
- c. Die Konsumentinnen und Konsumenten werden durch die Verwendung des neuen Zusatzstoffs nicht getäuscht.
- d. Der Zusatzstoff bringt für die Konsumentinnen und Konsumenten Vorteile.
- e. Die gesuchstellende Person legt Unterlagen zur Analytik vor.

<sup>4</sup> SR 817.022.42

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

- a. Der Zusatzstoff dient als Zuckerersatz bei der Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln, nicht kariogenen Lebensmitteln oder Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz.
- b. Der Zusatzstoff dient als Zuckerersatz und durch seine Verwendung wird die Haltbarkeit des Lebensmittels verbessert.
- c. Der Zusatzstoff dient der Herstellung von Lebensmitteln nach Artikel 2 Buchstaben d–f der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>5</sup> über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf.

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

- a. Der Zusatzstoff stellt das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wieder her, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb mit nachteiligen Folgen für die optische Akzeptanz beeinträchtigt worden ist.
- b. Der Zusatzstoff macht Lebensmittel äusserlich ansprechender.
- c. Der Zusatzstoff färbt normalerweise farblose Lebensmittel.

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

#### *Art. 4 Abs. 2<sup>bis</sup> und 3*

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

- a. bei zusammengesetzten Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz;
- b. bei brennwertverminderten zusammengesetzten Lebensmitteln;
- c. bei zusammengesetzten Lebensmitteln als Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung;
- d. bei nicht kariogenen zusammengesetzten Lebensmitteln;
- e. bei zusammengesetzten Lebensmitteln mit verlängerter Haltbarkeit.

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

<sup>5</sup> SR 817.022.104

*Art. 6 und 7*

*Aufgehoben*

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

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

*Gliederungstitel vor Artikel 9*

### **3. Abschnitt: Kennzeichnung**

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

Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Etikett zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016<sup>6</sup> betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) folgende Angaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «für Lebensmittel» oder «für Lebensmittel, begrenzte Verwendung» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. die Bezeichnung der Funktionsklasse nach Anhang 1;
- c. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- d. der Verwendungszweck, die Gebrauchsanweisung und die Dosiervorschrift.

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

<sup>1</sup> Werden Süssungsmittelpräparate als solche an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben, so lautet die Sachbezeichnung nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe a LIV<sup>7</sup> «Süssungsmittel auf Grundlage von ...», gefolgt von der Einzelbezeichnung, wie «Saccharin». Anstelle von «Süssungsmittel» kann «Süssstoff», «Tafelsüssstoff» oder «Tafelsüsse» verwendet werden.

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

<sup>6</sup> SR 817.022.16

<sup>7</sup> SR 817.022.16

- a. die Süsskraft, bezogen auf Saccharose, wie «eine Tablette entspricht der Süsskraft von einem Würfelzucker (4 g)»;
- b. der Hinweis «enthält eine Phenylalaninquelle» bei Süssungsmittelpräparaten, die Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) enthalten;
- c. der Hinweis «kann bei übermässigem Verzehr abführend wirken» bei Süssungsmittelpräparaten, die Polyole enthalten.

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

<sup>1</sup> Werden Zusatzstoffe oder Zusatzstoffpräparate nicht als solche an Konsumentinnen oder Konsumenten, sondern zur Weiterverarbeitung abgegeben, so müssen auf der Verpackung oder dem Behältnis zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a, c, e–g, k und m LIV<sup>8</sup> folgende Angaben angebracht werden:

- a. der Hinweis «zur Verwendung in Lebensmitteln» oder ein Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
- b. die Bestandteile mit den festgelegten Bezeichnungen in mengenmässig absteigender Reihenfolge; für Zusatzstoffe sind die Einzelbezeichnungen und die E-Nummern zu verwenden;
- c. alle zur Einhaltung der Vorschriften über die Höchstmengen für Zusatzstoffe und Zutaten in den Endprodukten notwendigen Angaben.

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

*Gliederungstitel vor Art. 10*

#### **4. Abschnitt: Informationspflicht**

*Art. 10 Sachüberschrift*

*Aufgehoben*

*Gliederungstitel vor Artikel 11*

#### **5. Abschnitt: Nachführung der Anhänge**

*Art. 11 Sachüberschrift*

*Aufgehoben*

*Gliederungstitel vor Artikel 12*

**6. Abschnitt: Schlussbestimmungen**

II

<sup>1</sup> Der bisherige Anhang 1 wird zu Anhang 1a und gemäss Beilage geändert.

<sup>2</sup> Die Anhänge 2, 3, 5 und 6 werden gemäss Beilage geändert.

<sup>3</sup> Die Anhänge 1 und 4 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

<sup>4</sup> Anhang 7 wird aufgehoben.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2017 in Kraft.

16. Dezember 2016

Eidgenössisches Departement des Innern:  
Alain Berset

*Anhang 1*  
(Art. 1 Bst. a und 9 Bst. b)

## Funktionsklassen von Zusatzstoffen

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

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



11. «Emulgatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen, wie Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
12. «Schmelzsalze» sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
13. «Festigungsmittel» sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und Frische verleihen oder diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
14. «Geschmacksverstärker» sind Stoffe, die den Geschmack oder den Geruch eines Lebensmittels verstärken.
15. «Schaummittel» sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
16. «Geliermittel» sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine festere Konsistenz verleihen.
17. «Überzugmittel», einschliesslich Gleitmittel, sind Stoffe, die der Aussenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
18. «Feuchthaltemittel» sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern.
19. «Modifizierte Stärken» sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
20. «Packgase» sind Gase ausser Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
21. «Treibgase» sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
22. «Backtriebmittel» sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrössern.
23. «Komplexbildner» sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
24. «Stabilisatoren» sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe:
  - a. die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten;

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

**Liste der zugelassenen Zusatzstoffe**

*Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung*

(Art. 1a Abs. 2 und 2 Abs. 1)

*E-Nummern 172, 534, 1520 und 1521*

E-Nr.	Zusatzstoff	Bemerkungen
<b>c. Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel</b>		
...		
172	Eisenoxide und hydroxide	
...		
534	Eisentartrat	
...		
1520	Propylenglycol	1,2-Propandiol
1521	Polyethylenglycol	

*Anhang 2*

**Gruppen von Zusatzstoffen**

*Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung*

(Art. 1a Abs. 3 und 2 Abs. 1)

## Anwendungsliste

*Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung*

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

*Einleitende Bemerkung vor der Kapitelüberschrift A*

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

*Kap. A Spaltenüberschrift sowie Ziff. 01.6, 01.6.1–01.6.3, 01.9, 12.3 und 12.6*

Ziffer	Lebensmittelkategorie
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
01.9	Nährkaseinate
12.3	Speiseessig und verdünnte Essigsäure (verdünnt mit Wasser auf 4-30 Vol.-%)
12.6	Saucen

*Kap. B Ziff. 00., 01.6., 01.6.1. Überschrift, 01.6.2. Überschrift, 01.6.3., 0.1.9., 0.2.2.2., 04.1.1., 04.2.5.2., 04.2.6., 07.1., 08.3.1., 12., 12.1.1., 12.1.2., 12.3. Überschrift, 12.4., 12.6. Überschrift, 13.1. und 14.1.5.2 sowie Fussnoten 92 und 93*

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
<b>00.</b>		<b>Lebensmittelzusatzstoffe, die in allen Kategorien zugelassen sind</b>			
	E 290 E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Kohlendioxid Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate	GHP 10000	(1) (4) (57)	Nur Trockenlebensmittel in Pulverform, d. h. während der Behandlung getrocknete Lebensmittel und Mischungen davon; ausgenommen sind Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6. E 341 darf nicht in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 459	Beta-Cyclodextrin	GHP		Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées; ausgenommen sind Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6. Darf nicht in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Tal- kum, Magnesiumsilicat	GHP	(1)	Nur Lebensmittel in Form von Komprimaten und Dragées; ausgenommen sind Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6. Darf nicht in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Tal- kum, Magnesiumsilicat	10000	(1) (57)	Nur Trockenlebensmittel in Pulverform, d. h. während der Behandlung getrocknete Lebensmittel und Mischungen davon; ausgenommen sind Lebensmittel in Ziffer 1 des Anhangs 6. Darf nicht in Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder verwendet werden.
	E 938 E 939 E 941 E 942 E 948 E 949	Argon Helium Stickstoff Distickstoffoxid Sauerstoff Wasserstoff	GHP GHP GHP GHP GHP GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
<b>01.6.</b>	<b>Rahm und Rahmpulver (Sahne und Sahnepulver)</b>				
<b>01.6.1.</b>	<b>Nicht aromatisierter pasteurisierter Rahm (ausgenommen fettreduzierter Rahm)</b>				
<b>01.6.2.</b>	<b>Nicht aromatisierte, mit lebenden Bakterien fermentierte Rahmprodukte und Ersatzprodukte mit einem Fettgehalt von weniger als 20 %</b>				
<b>01.6.3.</b>	<b>Sonstige Rahmprodukte</b>				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		Nur aromatisierte Rahmprodukte
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	150		Nur aromatisierte Rahmprodukte
	E 104	Chinolingelb	10	(61)	Nur aromatisierte Rahmprodukte
	E 110	Sunsetgelb FCF/Gelborange S	5	(61)	Nur aromatisierte Rahmprodukte
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	5	(61)	Nur aromatisierte Rahmprodukte
	E 234	Nisin	10		Nur <i>clotted cream</i>
	E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	5000	(1) (4)	Nur sterilisierter, pasteurisierter, ultrahoherhitzter Rahm und Schlagrahm
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren – Zuckerglyceride	5000	(1)	Nur sterilisierter Rahm und sterilisierter fettreduzierter Rahm
<b>01.9.</b>	<b>Nährkaseinate</b>				
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 332	Kaliumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 380	Triammoniumcitrat	GHP		
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		
	E 501	Kaliumcarbonate	GHP		
	E 503	Ammoniumcarbonate	GHP		
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP		
	E 524	Natriumhydroxid	GHP		
	E 525	Kaliumhydroxid	GHP		
	E 526	Calciumhydroxid	GHP		
	E 527	Ammoniumhydroxid	GHP		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 528	Magnesiumhydroxid	GHP		
<b>02.2.2.</b>	<b>Andere Fett- und Ölemulsionen, einschliesslich Streichfette und flüssige Emulsionen</b>				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	GHP		Ausgenommen fettreduzierte Butter
	E 160a	Carotin	GHP		
	E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	10		Ausgenommen fettreduzierte Butter
	E 200–E 203	Sorbinsäure – Sorbate	2000	(1) (2)	Nur Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %
	E 200–E 203	Sorbinsäure – Sorbate	1000	(1) (2)	Nur Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (2)	Nur Bratfett
	E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	100		Nur Bratfett
	E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate	5000	(1) (4)	Nur Streichfette
	E 385	Calcium-Dinatrium- Ethylendiamintetraacetat (Calcium- Dinatrium-EDTA)	100		Nur Streichfette mit einem Fettgehalt von höchstens 41 %
	E 392	Extrakte aus Rosmarin	100	(41) (46)	Nur Streichfette mit einem Fettgehalt von weniger als 80 %
	E 405	Propylenglycolalginat	3000		
	E 432–E 436	Polysorbate	10000	(1)	Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren – Zuckerglyceride	10000	(1)	Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	5000		
	E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	4000		Nur Streichfette mit einem Fettgehalt von höchstens 41 % und ähnliche streichbare Produkte mit einem Fettgehalt von weniger als 10 %
	E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäu- ren	10000		Nur Fettemulsionen für Backzwecke
	E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl, verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speise- fettsäuren	5000		Nur Fettemulsionen für Bratzwecke



Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 481–E 482	Natrium- und Calciumstearoyl-2-lactylat	10000	(1)	
	E 491–E 495	Sorbitester	10000	(1)	
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	30000	(1)	Nur Produkte zum Einfetten von Backformen
	E 900	Dimethylpolysiloxan	10		Nur Bratöl und -fett
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker; ausgenommen Milchstreichfette
<b>04.1.1.</b>	<b>Ganzes frisches Obst und Gemüse</b>				
	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 <sup>9</sup> geforderten verbindlichen Kennzeichnungsangaben; oder – freiwillige Angabe von Markennamen, Produktionsverfahren, PLU-Code, QR-Code oder Strichcode.
	E 200–E 203	Sorbinsäure – Sorbate	20		Nur Oberflächenbehandlung ungeschälter frischer Zitrusfrüchte
	E 220–E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	100	(3)	Nur vakuumverpackter Zuckermais
	E 220–E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	10	(3)	Nur Tafeltrauben, frische Litschis (in den essbaren Teilen) und Heidelbeeren ( <i>vaccinium corymbosum</i> )
	E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	50		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen und Granatäpfeln mit folgendem Ziel:
	E 464	Hydroxypropylmethylcellulose	10		– 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	(1)	Nur Oberflächenbehandlung von frischen Früchten
	E 901	Bienenwachs, weiss und gelb	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen,

<sup>9</sup> SR 817.022.16

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 902	Candelillawachs	GHP		Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Bananen, Mangos, Avocados und Granatäpfeln sowie Überzug für Nüsse Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Ananas und Überzug für Nüsse
	E 903	Carnaubawachs	200		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Granatäpfeln, Mangos, Avocados und Papayas sowie Überzug für Nüsse
	E 904	Schellack	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Ananas, Granatäpfeln, Mangos, Avocados und Papayas sowie Überzug für Nüsse
	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	Polyethylenwachsoxidate	GHP		Nur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten, Melonen, Papayas, Mangos, Avocados und Ananas
<b>04.2.5.2.</b>	<b>Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem</b>				
	Gruppe IV	Polyole	GHP		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 100	Kurkumin	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 120	Echtes Karmin	100	(31) (66)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 140	Chlorophylle, Chlorophylline	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 142	Grün S	100	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 150a-d	Zuckerkulöre	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 160a	Carotin	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 160d	Lycopin	10	(31)	Ausgenommen Maronenkrem

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 161b	Lutein	100	(31)	Ausgenommen Maronenkrem
	E 162	Betanin (Betenrot)	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 163	Anthocyane	GHP		Ausgenommen Maronenkrem
	E 200–E 213	Sorbinsäure – Sorbate; Benzoessäure – Benzoate	1000	(1) (2)	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Aufstriche; Maronencrème, <i>marmeladas</i>
	E 210–E 213	Benzoessäure – Benzoate	500	(1) (2)	Nur zuckerarme, zuckerreduzierte und ähnliche kalorienarme oder zuckerfreie Produkte, <i>marmeladas</i>
	E 220–E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	50	(3)	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	100	(3)	Nur Konfitüren, Gelees und Marmeladen aus geschwefelten Früchten
	E 270	Milchsäure	GHP		
	E 296	Äpfelsäure	GHP		
	E 300	L-Ascorbinsäure	GHP		
	E 327	Calciumlactat	GHP		
	E 330	Citronensäure	GHP		
	E 331	Natriumcitrate	GHP		
	E 333	Calciumcitrate	GHP		
	E 334	Weinsäure, (L+)	GHP		
	E 335	Natriumtartrate	GHP		
	E 350	Natriummalate	GHP		
	E 400–E 404	Alginsäure – Alginate	10000	(32)	
	E 406	Agar-Agar	10000	(32)	
	E 407	Carrageen	10000	(32)	
	E 410	Johannisbrotkermehl	10000	(32)	
	E 412	Guarkernmehl	10000	(32)	
	E 415	Xanthan	10000	(32)	
	E 418	Gellan	10000	(32)	
	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		

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 950	Acesulfam K	1000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 951	Aspartam	1000		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	1000	(51)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	200	(52)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 955	Sucralose	400		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	50		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 959	Neohesperidin DC	5		Nur als Geschmacksverstärker in Fruchtgelees
	E 960	Steviolglycoside	200	(60)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	32		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 961	Neotam	2		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	1000	(11)b (49) (50)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
	E 964	Polyglycitolisirup	500000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte
	E 969	Advantam	10		Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen
<b>04.2.6.</b>	<b>Verarbeitete Kartoffelprodukte</b>				
	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	Carotine	GHP		Nur getrocknete Kartoffeln in Form von Granulat oder

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 200–E 203	Sorbinsäure – Sorbate	2000	(1) (2)	Flocken
	E 220–E 228	Schwefeldioxid – Sulfit	400	(3)	Nur Kartoffelteig und vorgebratene Kartoffelscheiben
	E 220–E 228	Schwefeldioxid – Sulfit	100	(3)	Nur getrocknete Kartoffelprodukte
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	25	(1)	Nur Trockenkartoffeln
	E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	5000	(1) (4)	Auch vorfrittierte gefrorene oder tiefgefrorene Kartoffeln
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	200	(46)	Nur getrocknete Kartoffelprodukte
	E 426	Sojabohnen-Polyose	10000		Nur abgepackte verarbeitete Kartoffelprodukte
<b>0.7.1.</b>	<b>Brot und Brötchen</b>				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
	E 150a-d	Zuckeruläre	GHP		Nur Malzbrot
	E 200–E 203	Sorbinsäure – Sorbate	2000	(1) (2)	Nur abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot sowie vorgebackene und abgepackte Backwaren und brennwertvermindertes Brot für den Einzelhandel
	E 280–E 283	Propionsäure – Propionate	3000	(1) (6)	Nur abgepacktes geschnittenes Brot und Roggenbrot
	E 280–E 283	Propionsäure – Propionate	2000	(1) (6)	Nur brennwertvermindertes Brot, vorgebackenes abgepacktes Brot; abgepackte Brötchen, Tortilla und <i>Pitta</i> , <i>pølsebrød</i> , <i>boller</i> und <i>fløjter</i> , abgepackt
	E 280–E 283	Propionsäure – Propionate	1000	(1) (6)	Nur abgepacktes Brot
	E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	20000	(1) (4)	Nur mit Backpulver hergestelltes Brot ( <i>soda bread</i> )
	E 450	Diphosphate	12000	(4)	Nur gekühlte, abgepackte Teige auf Hefebasis, die als Basis für die Zubereitung von Pizzas, Quiches, Kuchen und ähnlichen Erzeugnissen verwendet werden
	E 450(ix)	Magnesiumdihydrogendiphosphat	15000	(4) (90)	Nur Pizzateig, gefroren oder gekühlt, und Tortilla
	E 481–E 482	Natrium- und Calciumstearoyl-2-lactylat	3000	(1)	Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2
	E 483	Stearyltartrat	4000		Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
<b>08.3.1.</b>		<b>Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse</b>			
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 100	Kurkumin	GHP		Nur <i>pasturmas</i>
	E 100	Kurkumin	20		Nur Würste
	E 101	Riboflavine	GHP		Nur <i>pasturmas</i>
	E 110	Sunsetgelb FCF/Gelborange S	15		Nur <i>sobrasada</i>
	E 120	Echtes Karmin	100	(66)	Nur Würste
	E 120	Echtes Karmin	GHP	(66)	Nur <i>pasturmas</i>
	E 120	Echtes Karmin	200		Nur Chorizo-Wurst/ <i>salchichon</i>
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	50		Nur Chorizo-Wurst/ <i>salchichon</i>
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	50		Nur <i>sobrasada</i>
	E 150a–d	Zuckerulöre	GHP		Nur Würste
	E 160a	Carotin	20		Nur Würste
	E 160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)	10		Nur Würste
	E 162	Betanin (Betenrot)	GHP		Nur Würste
	E 200–E 219	Sorbinsäure – Sorbate; Benzoesäure – Benzoate; p-hydroxybenzoate	GHP	(1) (2)	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischprodukten
	E 235	Natamycin	1	(8)	Nur Oberflächenbehandlung von getrockneten, gepökelten Würsten
	E 249–E 250	Nitrite	150	(7)	
	E 251–E 252	Nitrate	150	(7)	
	E 310–E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (13)	Nur Trockenfleisch
	E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	500	(9)	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 316	Natriumisoascorbat	500	(9)	Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Fleischprodukte
	E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	5000	(1) (4)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	15	(46)	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von höchstens 10 %, ausgenommen getrocknete Würste

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(41) (46)	Nur Fleisch mit einem Fettgehalt von mehr als 10 %, ausgenommen getrocknete Würste Nur Trockenfleisch Nur getrocknete Würste Nur Oberflächenbehandlung von Würsten Nur als Geschmacksverstärker
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	150	(46)	
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	100	(46)	
	E 553b	Talkum	GHP		
	E 959	Neohesperidin DC	5		
<b>12.</b>	<b>Salz, Gewürze, Suppen, Saucen, Salate und Eiweissprodukte</b>				
<b>12.1.1.</b>	<b>Kochsalz</b>				
	E 170	Calciumcarbonat	GHP		Nur Meersalz
	E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	10000	(1) (4)	
	E 500	Natriumcarbonate	GHP		
	E 504	Magnesiumcarbonate	GHP		
	E 511	Magnesiumchlorid	GHP		
	E 530	Magnesiumoxid	GHP		
	E 534	Eisentartrat	110	(92)	
	E 535–E 538	Ferrocyanide	20	(1) (79)	
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Tal- kum, Magnesiumsilicat	10000		
	E 554	Natriumaluminiumsilicat	20 als Restgehalt in Käse	(38)	
<b>12.1.2.</b>	<b>Kochsalzersatz</b>				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	10000	(1) (4)	
	E 534	Eisentartrat	110	(92)	
	E 535–E 538	Ferrocyanide	20	(1) (79)	

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 551–E 553	Siliciumdioxid, Calciumsilicat, Talkum, Magnesiumsilicat	20000		
	E 620–E 625	Glutaminsäure – Glutamate	GHP		
	E 626–E 635	Ribonukleotide	GHP		
<b>12.3.</b>	<b>Speiseessig und verdünnte Essigsäure (verdünnt mit Wasser auf 4-30 Vol.-%)</b>				
<b>12.4.</b>	<b>Senf</b>				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP		
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300		
	Gruppe IV	Polyole	GHP		
	E 104	Chinolingelb	10	(61)	
	E 110	Sunsetgelb FCF/Gelborange S	50	(61)	
	E 124	Cochinillerot A (Ponceau 4R)	35	(61)	
	E 200–E 213	Sorbinsäure – Sorbate; Benzoessäure – Benzoate	1000	(1) (2)	
	E 220–E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	500	(3)	Nur Dijon-Senf
	E 220–E 228	Schwefeldioxid – Sulfite	250	(3)	Ausgenommen Dijon-Senf
	E 392	Extrakt aus Rosmarin	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfam K	350		
	E 951	Aspartam	350		
	E 954	Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze	320	(52)	
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Neohesperidin DC	50		
	E 960	Steviolglycoside	120	(60)	
	E 961	Neotam	12		
	E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	350	(11)b (49) (50)	
	E 969	Advantam	4		
<b>12.6.</b>	<b>Saucen</b>				



Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
<b>13.1.</b>	<b>Säuglings- und Kleinkindnahrung</b>				
<p>EINLEITENDER TEIL, GILT FÜR ALLE UNTERKATEGORIEN  Die angegebenen Höchstmengen beziehen sich auf das verzehrfertige Lebensmittel, das nach den Anweisungen des Herstellers zubereitet wurde.  Für die Verwendung von E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c und E 1450 gelten die in den Anhängen 2, 3, 5 und 6 der Verordnung vom 16. Dezember 2016<sup>10</sup> über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf festgelegten Mengen.</p>					
<b>14.1.5.2.</b>	<b>Sonstige Gruppe I</b>	Zusatzstoffe			
	E 200–E 213	Sorbinsäure – Sorbate; Benzoessäure – Benzoate	600	(1) (2)	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 Nur Teekonzentrate und Früchte- oder Kräutertee-konzentrate, (flüssig)
	E 242	Dimethyldicarbonat	250	(24)	Nur Flüssigteekonzentrat
	E 297	Fumarsäure	1000		Nur Instantprodukte für die Zubereitung von aromatisierten Tees und Kräutertees
	E 338–E 341, E 343 und E 450–E 452	Phosphorsäure – Phosphate – Di-, Tri- und Polyphosphate	2000	(1) (4)	Nur Getränke auf Kaffeebasis für Verkaufsautomaten; Instanttee oder Instantkräutertee
	E 355–E 357	Adipinsäure – Adipate	10000	(1)	Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 363	Bernsteinsäure	3000		Nur Pulver für die Herstellung von Getränken in privaten Haushalten
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren – Zuckerglyceride	10000	(1)	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke
	E 473–E 474	Zuckerester von Speisefettsäuren – Zuckerglyceride	1000	(1)	Nur Kaffee in Dosen, flüssig
	E 481–E 482	Natrium- und Calciumstearoyl-2-lactylat	2000	(1)	Nur Pulver zur Herstellung heisser Getränke

<sup>10</sup> SR 817.022.104

Ziffer	E-Nr.	Zusatzstoff	Höchstmenge (mg/l oder mg/kg)	Fussnote	Einschränkungen / Ausnahmen
	E 491–E 495	Sorbitester	500	(1)	Nur Teekonzentrate und Früchte- oder Kräuterteekonzentrate, flüssig
	E 960	Steviolglycoside	30	(60) (93)	Nur Kaffee-, Tee- und Kräuterteegeränke, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz
	E 960	Steviolglycoside	30	(60) (93)	Nur aromatisierter Instantkaffee und aromatisierte Instant-Cappuccinoprodukte, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz
	E 960	Steviolglycoside	20	(60) (93)	Nur Getränke auf Malzbasis und aromatisierte Schokolade-/Cappuccinogetränke, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz

*Fussnoten*

...

(92) Bezogen auf die Trockensubstanz

(93) Höchstmenge gilt für trinkfertige Produkte (z. B. in Dosen) sowie ihre Mischungen und Konzentrate in zubereitetem und verzehrfertigem Zustand

*Anhang 4*  
(Art. 3)**Spezifische Reinheitskriterien für Zusatzstoffe***Fussnote*

Zusatzstoffe haben den spezifischen Reinheitskriterien zu entsprechen, die in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012<sup>11</sup> festgelegt sind.

<sup>11</sup> Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe, ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2015/1739, ABl. L 253 vom 30.9.2015, S. 3.

*Anhang 5**Verweis auf die den Anhang einführende Bestimmung und Titel*

(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**

*Ziff. 2 E-Nummern 432–436*

E-Nr. des verwendeten Zusatzstoffs	Bezeichnung des verwendeten Zusatzstoffs	Höchstmenge	Zubereitungen von Zusatzstoffen, denen der Zusatzstoff zugesetzt werden darf
...			
432–436	Polysorbate	GHP	Zubereitungen von Farben, Kontrastverstärkern, fettlöslichen Antioxidantien und Überzugsmitteln für Obst
...			

*Ziff. 5 Titel*

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

*Teil A Titel*

**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)**

*Teil B Titel*

**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)**

*Anhang 6*  
(Art. 4 Abs. 2 Bst. a)

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

*Ziff. 1 Titel und neue Zeile am Ende der Tabelle*

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

...

- Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder, diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder

*Ziff. 2 Titel*

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

