

Anlage 5 [1]

(zu § 5 Abs. 1 und § 7)

Zusatzstoffe, die für Lebensmittel zur Konservierung oder als Antioxidationsmittel zulassen sind**Teil A****Liste 1 Zugelassene Sorbate, Benzoate und p-Hydroxybenzoate**

E-Nummer	Zusatzstoff	Abkürzung
1	2	3
E 200	Sorbinsäure	Ss
E 202	Kaliumsorbat	
E 203	Calciumsorbat	
E 210	Benzoessäure	Bs
E 211	Natriumbenzoat	
E 212	Kaliumbenzoat	
E 213	Calciumbenzoat	
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat	PHB
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat	
E 219	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat	

Liste 2 Zulassungen

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs *1)	Ss + PHB *2)	Ss + Bs + PHB *3)
1	2	3	4	5	6	7
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke (ausgenommen Getränke auf Milchbasis)	300	150		250 Ss + 150 Bs		
Teekonzentrate; Früchte- oder Kräuterteekonzentrate (Flüssigkeit)				600		
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung				2 000		
Obst-/Fruchtwein (auch alkoholfrei); Made wine	200					
Sød ...saft oder Sødet ...saft	500	200				
Alkoholfreies Bier im Fass		200				
Met	200					
Spirituosen mit weniger als 15 Vol.-% Alkohol	200	200		400		
Füllungen von Ravioli und ähnlichen Erzeugnissen	1 000					
Zuckerarme Konfitüren, Gelees, Marmeladen sowie ähnliche Erzeugnisse mit reduziertem Brennwert oder zuckerfrei und andere Aufstriche auf Früchtebasis; Marmeladas		500		1 000		
Kandierte, kristallisiertes oder glasiertes Obst und Gemüse				1 000		
Trockenfrüchte	1 000					
Frugtgrød oder Rote Grütze	1 000	500				
Früchte- oder Gemüsezubereitungen, einschließlich Saucen auf Früchtebasis (ausgenommen Konserven von Mark, Mousse, Kompott, Salaten und ähnlichen Erzeugnissen)	1 000					
Gemüse in Essig, Lake oder Öl (ausgenommen Oliven)				2 000		
Kartoffelteig oder vorgebackene Kartoffeln, geschnitten	2 000					
Gnocchi	1 000					
Polenta	200					
Oliven oder Zubereitungen auf Olivenbasis	1 000	500		1 000		
Geleeüberzug von gekochten, gepökelten oder getrockneten Fleischerzeugnissen;					1 000	

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs *1)	Ss + PHB *2)	Ss + Bs + PHB *3)
1	2	3	4	5	6	7
Pasteten						
Oberflächenbehandlung von getrockneten Fleischerzeugnissen						qs
Teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse, einschließlich Fischgenerzeugnisse				2 000		
Gesalzener, getrockneter Fisch				200		
Crangon crangon und Crangon vulgaris, gekocht				6 000		
Abgepackter und geschnittener Käse	1 000					
Nicht reifender Käse	1 000					
Schmelzkäse	2 000					
Schichtkäse und Käse mit beigegebenen Lebensmitteln	1 000					
Nicht hitzebehandelte Dessertspeisen auf Milchbasis				300		
Dickgelegte Milch	1 000					
Flüssigei (Eiklar, Eigelb oder Vollei)				5 000		
Eiprodukte, getrocknet, konzentriert, gefroren oder tiefgefroren	1 000					
Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	2 000					
Vorgebackene und abgepackte Backwaren und brennwertvermindertes Brot für den Einzelhandel	2 000					
Feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	2 000					
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis sowie überzogene Nüsse					1 000 (davon 300 PHB max.)	
Rührteig; Panaden	2 000					
Süßwaren (außer Schokolade)						1 500 (davon 300 PHB max.)
Kaugummi				1 500		
Überzüge, Toppings (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchlischgetränke und Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	1 000					
Fettemulsionen (ausgenommen Butter) mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1 000					
Fettemulsionen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2 000					
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von 60 % oder mehr	1 000	500		1 000		
Emulgierte Saucen mit einem Fettgehalt von weniger als 60 %	2 000	1 000		2 000		
Nicht emulgierte Saucen				1 000		
Feinkostsalate				1 500		
Senf				1 000		
Würzmittel				1 000		
Flüssige Suppen und Brühen (außer in Dosen)				500		
Aspik	1 000	500				
Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke; Diätahrung, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt ist				1 500		
Flüssige Tafelsüßen mit einem Wassergehalt von mehr als 75 vom Hundert	500					
Pektinlösungen zur Behandlung von Trockenobst einschließlich Weinbeeren	10 000					
Flüssige Enzymzubereitungen:						
Lab und Labaustauscher	12 000	12 000	10 000			
andere Enzyme	5 000	5 000	5 000			
...Mehu und Makeutettu	500	200				
...Mehu						
Fleisch-, Fisch-, Krebstier- und Kopffüßeranaloge und Käse auf der Grundlage von Eiweiß	2 000					

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als freie Säure					
	Ss	Bs	PHB	Ss + Bs *1)	Ss + PHB *2)	Ss + Bs + PHB *3)
1	2	3	4	5	6	7
Dulce de membrillo		1 000				
Marmelada				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Käse und Käseanaloge (nur Oberflächenbehandlung)	qs					
Gekochte rote Rüben		2 000				
Häute auf Kollagenbasis mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,6	qs					
Eiermalfarbe		4 000	4 000	5 000		
Krebstiere und Weichtiere, gekocht		1 000		2 000		
Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form				2 000		
Aromen				1 500		
Fischerzeugnis-Imitate auf Algenbasis	1 000	500				
Bier im Fass, das mehr als 0,5 % vergärbaren Zucker und/oder Fruchtsäfte oder Fruchtsaftkonzentrate enthält	200	200		400		
Ungeschälte frische Zitrusfrüchte (nur Oberflächenbehandlung)	20					
Nahrungsergänzungsmittel in trockener Form, die Zubereitungen von Vitamin A oder von Kombinationen aus Vitamin A und D enthalten				1 000 im verzehrfertigen Erzeugnis		

Teil B**Liste 1 Zugelassene(s) Schwefeldioxid und Sulfite**

E-Nummer	Zusatzstoff
1	2
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit
E 222	Natriumhydrogensulfit
E 223	Natriummetabisulfit
E 224	Kaliummetabisulfit
E 226	Calciumsulfit
E 227	Calciumbisulfit
E 228	Kaliumbisulfit

Liste 2 Zulassungen **)

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO ₂
1	2
Burger meat mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca und Butifarra fresca	450
Getrocknete und gesalzene Dorschfische (Gadidae)	200
Krebstiere und Kopffüßer:	
- frisch, gefroren und tiefgefroren	150
- Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	
- weniger als 80 Einheiten	150
- zwischen 80 und 120 Einheiten	200
- mehr als 120 Einheiten	300
Krebstiere und Kopffüßer:	
- gekocht	50

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO ₂
1	2
- gekochte Krebstiere der Familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	
- weniger als 80 Einheiten	135
- zwischen 80 und 120 Einheiten	180
- mehr als 120 Einheiten	270
Hartkekse	50
Stärke	50
Sago	30
Graupen	30
Kartoffeltrockenerzeugnisse	400
Knabbererzeugnisse auf Getreide- oder Kartoffelbasis	50
Geschälte Kartoffeln	50
Verarbeitete (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene) Kartoffeln	100
Kartoffelteig	100
Weißes Gemüsesorten, getrocknet	400
Weißes Gemüsesorten, verarbeitet (einschließlich gefrorene oder tiefgefrorene weiße Gemüsesorten)	50
Getrockneter Ingwer	150
Getrocknete Tomaten	200
Meerrettichzubereitung	800
Pulpe von Speisezwiebeln, Knoblauch und Schalotten	300
Gemüse und Obst in Essig, Öl oder Lake (ausgenommen Oliven und gelbe Paprika in Lake)	100
Gelbe Paprika in Lake	500
Verarbeitete Pilze (einschließlich gefrorene Pilze)	50
Trockenpilze	100
Trockenfrüchte	
- Aprikosen, Pfirsiche, Trauben, Pflaumen oder Feigen	2 000
- Bananen	1 000
- Äpfel oder Birnen	600
- Andere (einschließlich Nüsse mit Schale)	500
Getrocknete Kokosnüsse	50
Obst, Gemüse, Angelikawurzel und Zitruschalen, kandiert, kristallisiert oder glasiert	100
Konfitüren, Gelees und Marmeladen (ausgenommen Konfitüre extra oder Gelee extra) oder ähnliche Fruchtaufstriche, einschließlich brennwertverminderte Erzeugnisse	50
Jams, jellies und marmelades aus geschwefelten Früchten	100
Pastetenfüllungen auf Fruchtbasis	100
Würzmittel auf Zitrusfruchtbasis	200
Traubensaftkonzentrat zur Selbstherstellung von Wein	2 000
Mostarda di frutta	100
Obstgelees und flüssiges Pektin zur Abgabe an den Verbraucher im Sinne des § 2 Nr. 5 Halbsatz 1	800
Weißes Herzkiesschen, rehydratisierte Trockenfrüchte und Litschis in Gläsern	100
Zitronenscheiben in Gläsern	250
Zuckerarten im Sinne der Zuckerartenverordnung, ausgenommen Glukosesirup, auch getrocknet	10
Glukosesirup, auch getrocknet	20
Speisesirup oder Melasse	70
Andere Zuckerarten	40
Überzüge (Sirup für Pfannkuchen, aromatisierter Sirup für Milchkochgetränke oder Speiseeis; ähnliche Erzeugnisse)	40
Orangen-, Grapefruit-, Apfel- und Ananassaft für die Abgabe aus Großbehältern in der Gastronomie und in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung	50
Limonen- oder Zitronensaft	350
Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften mit mindestens 2,5 % Gerste (barley water)	350
Andere Konzentrate auf der Basis von Fruchtsäften oder zerkleinerten Früchten; capilé groselha	250
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke, die Fruchtsaft enthalten	20 (nur als Gehalt aus dem Konzentrat)
Nichtalkoholische, aromatisierte Getränke mit mindestens 235 g/l Glukosesirup	50
Traubensaft, unvergoren, zur sakramentalen Verwendung	70

Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg bzw. mg/l), berechnet als SO ₂
1	2
Süßwaren auf Glukosesirupbasis	50 (nur als Gehalt aus dem Glukosesirup)
Bier	20
Bier mit Nachgärung im Fass	50
Alkoholfreier Wein	200
Made wine	260
Obst-/Fruchtwein, Obst-/Fruchtschaumwein (jeweils einschließlich alkoholfreie Erzeugnisse)	200
Met	200
Gärungsessig	170
Senf, außer Dijon-Senf	250
Dijon-Senf	500
Gelatine	50
Fleisch-, Fisch- oder Krebstieranaloge auf Proteinbasis	200
Marinierte Nüsse	50
Zuckermais, vakuumverpackt	100
Destillierte alkoholische Getränke mit ganzen Birnen	50
Salsicha fresca	450
Tafeltrauben	10
Frische Litschis	10 (in den essbaren Teilen)
Heidelbeeren (nur Vaccinium corymbosum)	10
Zimt (nur Cinnamomum ceylanicum)	150

**) [Amtl. Anm.]: Ein SO₂-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l wird als nicht vorhanden betrachtet.

Teil C Andere Konservierungsstoffe

Liste 1 Nitrite und Nitrate

E-Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO ₂) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO ₂) mg/kg
E 249	Kaliumnitrit *1)	Fleischerzeugnisse	150	
E 250	Natriumnitrit *1)	Sterilisierte Fleischerzeugnisse (Fo > 3,00) *2)	100	
		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1):		
		Wiltshire bacon(1.1); Entremeada entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado(1.2) und ähnliche Erzeugnisse		175
		Wiltshire ham (1.1) und ähnliche Erzeugnisse		100
		Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse		50
		Cured tongue (1.3)		50
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):		
		Dry cured bacon (2.1) und ähnliche Erzeugnisse		175
		Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2)		100
		Presunto, presunto da pá und paio do lombo (2.3) und ähnliche Erzeugnisse		
		Rohschinken trockengepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		50
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):		
		Vysoèina Selský salám Turistický trvanlivýsalám Poličan	180	

E-Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO ₂) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO ₂) mg/kg
		Herkules Loveckýsalám Dunajská klobása Paprikáš (3.5) und ähnliche Erzeugnisse		
		Rohschinken trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse Jellied veal and brisket (3.2)		50

E-Nummer	Bezeichnung	Lebensmittel	Verwendete Höchstmenge (berechnet als NaNO ₃) mg/kg	Höchstmenge (§ 2 Nr. 2) (berechnet als NaNO ₃) mg/kg
E 251	<i>Kaliumnitrat</i> [2] *3)	Nicht wärmebehandelte	150	
E 252	<i>Natriumnitrat</i> [3] *3)	Fleischerzeugnisse		
		Traditionelle nassgepökelte Fleischerzeugnisse (1):		
		Kylmäsavustettu poronliha Kallrökt renkött (1.4)	300	
		Wiltshire bacon und Wiltshire ham (1.1); Entremeada Entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), Toucinho fumado (1.2) Rohschinken nassgepökelt (1.6) und ähnliche Erzeugnisse		250
		Bacon, Filet de bacon (1.5); und ähnliche Erzeugnisse		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		Cured tongue (1.3)		10
		Traditionelle trockengepökelte Fleischerzeugnisse (2):		
		Dry cured bacon and Dry cured ham (2.1); Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina (2.2) Presunto, presunto da pá und paio do lombo (2.3); Rohschinken trockengepökelt (2.5) und ähnliche Erzeugnisse		250
		Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)		250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)
		Andere traditionell gepökelte Fleischerzeugnisse (3):		
		Rohwürste (Salami und Kantwurst) (3.3)	300 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		Rohschinken trocken-/nassgepökelt (3.1) und ähnliche Erzeugnisse		250
		Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4); Saucissons secs (3.6) und ähnliche Erzeugnisse	250 (ohne Zusatz von E 249 oder E 250)	
		Jellied veal and brisket (3.2)		10
		Hartkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse	150 (in der Käseemilch oder gleichwertige Menge bei Zusatz nach Entzug von Molke und Zusatz von Wasser)	
		Käseanaloge auf Milchbasis		
		Eingelegte Heringe und Sprotten	500	

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

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

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

- (1.3) Mindestens 4-tägige Tauchpökung und Vorkochen.
- (1.4) Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökung. Die Pökzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.
- (1.5) 4- bis 5-tägige Tauchpökung bei 5 bis 7 °C, normalerwe Reifung von 24 bis 40 Stunden bei 22 °C, mögliche 24-stündige Räucherung bei 20 bis 25 °C und 3- bis 6-wöchige Lagerung bei 12 bis 14 °C.
- (1.6) Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 2 Tage/kg mit anschließender Stabilisation/Reifung.
- (2) Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisations-/Reifezeit schließt sich an. Die Fleischerzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.
- (2.1) Trockenpökung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.
- (2.2) Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.
- (2.3) 10- bis 15-tägige Trockenpökung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an.
- (2.4) Trockenpökung von 3 Tagen + 1 Tag/kg; an den Salzungsvorgang schließt sich ein Zeitraum von 1 Woche und eine Alterungs-/Reifezeit von 45 Tagen bis 18 Monaten an.
- (2.5) Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 10 bis 14 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.
- (3) Kombination von Tauch- und Trockenpökungsvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen. Die Erzeugnisse können weiteren Behandlungen, zum Beispiel Räucherung, unterzogen werden.
- (3.1) Kombination von Nass- und Trockenpökung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.
- (3.2) Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 3 Stunden lang.
- (3.3) Das Erzeugnis hat eine Reifedauer von mindestens 4 Wochen und ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.
- (3.4) Reifedauer von mindestens 30 Tagen.
- (3.5) Getrocknetes Erzeugnis, das auf 70 °C erhitzt und anschließend einem 8- bis 12-tägigen Trocknungs- oder Räucherverfahren unterzogen wird. Fermentierte Erzeugnisse werden einem 14- bis 30-tägigen dreistufigen Fermentierungsverfahren unterzogen und anschließend geräuchert.
- (3.6) Rohe fermentierte getrocknete Wurst ohne Zusatz von Nitriten. Das Erzeugnis wird bei Temperaturen zwischen 18 und 22 °C oder weniger (10 bis 12 °C) fermentiert; daran schließt sich eine Alterungs-/ Reifezeit von mindestens 3 Wochen an. Das Erzeugnis hat ein Wasser-Eiweiß-Verhältnis unter 1,7.

Liste 2 Andere Konservierungsmittel

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge
1	2	3	4
E 231	Orthophenylphenol	Zitrusfrüchte	12 mg/kg, berechnet als Orthophenylphenol
E 232	Natriumorthophenylphenol (jeweils nur zur Oberflächenbehandlung)		
E 234	Nisin		
E 235	Natamycin (nur zur Oberflächenbehandlung)	Hartkäse, Schnittkäse und halbfester Schnittkäse; getrocknete, gepökelte Würste	1 mg/dm ² Oberfläche (5 mm unter der Oberfläche nicht nachweisbar)
E 239	Hexamethylentetramin	Provolone-Käse	25 mg/kg, berechnet als Formaldehyd
E 280	Propionsäure	Abgepacktes und geschnittenes Brot und Roggenbrot	3000 mg/kg
E 281	Natriumpropionat		
E 282	Calciumpropionat		
E 283	Kaliumpropionat		
E 284	Borsäure	Störrogen (Kaviar)	4 g/kg,
E 285	Natriumtetraborat (Borax)		berechnet als Borsäure
E 1105	Lysozym	Gereifter Käse	qs

Teil D Antioxidationsmittel für bestimmte Lebensmittel

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
E 310	Propylgallat	Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln	200 **) (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 311	Octylgallat		100 **) (BHT)
E 312	Dodecylgallat	Bratöl oder -fett, außer Oliventresteröl	
E 319	Tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)	Schmalz; Fischöl; Rinder-, Geflügel- und Schaffett	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Kuchenmischungen Knabbererzeugnisse auf Getreidebasis Milchpulver für Verkaufsautomaten	200 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Trockensuppen und -brühen Saucen Trockenfleisch Verarbeitete Nüsse Vorgekochte Getreidekost	jeweils auf den Fettgehalt bezogen
		Würzmittel	200 (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination) auf den Fettgehalt bezogen
		Trockenkartoffeln	25 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Kaugummi Nahrungsergänzungsmittel	400 (Gallate, TBHQ, BHT und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Etherische Öle	1 000 (Gallate, TBHQ und BHA, einzeln oder in Kombination)
		Andere Aromen als etherische Öle	100 **) (Gallate, einzeln oder in Kombination) 200 **) (TBHQ, BHA, einzeln oder in Kombination)
E 315	Isoascorbinsäure	Gepökelte Fleischerzeugnisse oder haltbar gemachte Fleischerzeugnisse	500
E 316	Natriumisoascorbat	Haltbar gemachte oder teilweise haltbar gemachte Fischerzeugnisse Fisch mit roter Haut, gefroren oder tiefgefroren	1 500 1 500 jeweils berechnet als Isoascorbinsäure
E 392	Extrakt aus Rosmarin	Pflanzenöle (ausgenommen natives Öl und Olivenöl) und Fett, sofern der Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren mehr als 15 % (Massenanteil) des Gesamtfettsäuregehalts beträgt, zur Verwendung in nicht wärmebehandelten Lebensmitteln	30 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Fischöle und Algenöl	50 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Schmalz, Rinder-, Geflügel-, Schaf- und Schweinefett Fette und Öle für die gewerbliche Herstellung von wärmebehandelten Lebensmitteln Bratöl und -fett, außer Olivenöl und Oliventresteröl Knabbererzeugnisse (Snacks auf Getreide-, Kartoffel- oder Stärkebasis)	
		Saucen	100 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Feine Backwaren	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Nahrungsergänzungsmittel	400 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenkartoffeln Eierzeugnisse Kaugummi	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Milchpulver für Verkaufsautomaten Würzmittel Verarbeitete Nüsse	200 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen

E-Nummer	Zusatzstoff	Lebensmittel	Höchstmenge (mg/kg)
1	2	3	4
		Trockensuppen und -brühen	50 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenfleisch	150 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Fleisch- und Fischerzeugnisse, außer Trockenfleisch und getrockneter Wurst	150 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure) auf den Fettgehalt bezogen
		Getrocknete Wurst	100 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Aromen	1 000 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
		Trockenmilch zur Herstellung von Speiseeis	30 mg/kg (ausgedrückt als Summe aus Carnosol und Carnosolsäure)
E 586	4-Hexylresorcin	Frische, gefrorene und tiefgefrorene Krebstiere	2 als Rückstand in Krebstierfleisch

[1] Anl. 5 neu gef. mWv 25. 11. 2000 durch VO v. 13. 11. 2000 (BGBl. I S. 1520); geänd. mWv 26. 1. 2005 durch VO v. 20. 1. 2005 (BGBl. I S. 128); geänd. mWv 7. 3. 2006 durch VO v. 22. 2. 2006 (BGBl. I S. 444); Teil A, Teil B, Teil C, Teil D geänd. mWv 15. 2. 2008 durch VO v. 30. 1. 2008 (BGBl. I S. 132); Teil A - D geänd. mWv 1. 4. 2011 durch VO v. 28. 3. 2011 (BGBl. I S. 530).

*1) [Amtl. Anm.:] Ss + Bs: Ss und Bs einzeln oder in Kombination verwendet.

*2) [Amtl. Anm.:] Ss + PHB: Ss und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.

*3) [Amtl. Anm.:] Ss + Bs + PHB: Ss, Bs und PHB einzeln oder in Kombination verwendet.

*1) [Amtl. Anm.:] Zusatz zu Lebensmitteln nur als Nitritpökelsalz.

*2) [Amtl. Anm.:] Fo-Wert 3 entspricht 3 Minuten Erhitzung auf 121 °C (Verminderung der Bakterienlast von einer Milliarde Sporen je 1 000 Dosen auf eine Spore in 1 000 Dosen).

[2] Richtig wohl: „Natriumnitrat“.

*3) [Amtl. Anm.:] Aufgrund der natürlichen Umwandlung von Nitriten in Nitrate in säurearmem Milieu können manche wärmebehandelten Fleischerzeugnisse Nitrate enthalten.

[3] Richtig wohl: „Kaliumnitrat“.

** [Amtl. Anm.:] Bei gemeinsamer Verwendung von Gallaten, TBHQ, BHA und BHT sind die Einzelmengen prozentual zu reduzieren.