

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 | | |
| Kandiertes, 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 Früchtebasis | 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 Herzkeirschen, 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 Milchkischgetränke 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 Tauchpökellung und Vorkochen.
- (1.4) Einspritzen von Pökellösung in das Fleisch und anschließende Tauchpökellung. Die Pökellzeit beträgt 14 bis 21 Tage, ihr schließt sich eine Reifung durch Kalträucherung von 4 bis 5 Wochen an.
- (1.5) 4- bis 5-tägige Tauchpökellung 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) Trockenpökellung mit anschließender Reifung von mindestens 4 Tagen.
- (2.2) Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an.
- (2.3) 10- bis 15-tägige Trockenpökellung; ihr schließt sich eine Stabilisationszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an.
- (2.4) Trockenpökellung 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 Trockenpökellvorgängen 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 Trockenpökellung (ohne Einspritzen der Pökellösung). Die Pökeldauer beträgt je nach Form und Gewicht der Fleischstücke ungefähr 14 bis 35 Tage mit anschließender Stabilisation/Reifung.
- (3.2) Einspritzen einer Pökellösung und nach Ablauf von mindestens 2 Tagen Kochen in kochendem Wasser bis zu 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); geändert. mWv 26. 1. 2005 durch VO v. 20. 1. 2005 (BGBl. I S. 128); geändert. mWv 7. 3. 2006 durch VO v. 22. 2. 2006 (BGBl. I S. 444); Teil A, Teil B, Teil C, Teil D geändert. mWv 15. 2. 2008 durch VO v. 30. 1. 2008 (BGBl. I S. 132); Teil A - D geändert. 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.