

**DE**

023079/EU XXIII.GP  
Eingelangt am 25/10/07

**DE**

**DE**



KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

Brüssel, 24.10.2007  
KOM(2007) 673 endgültig

2006/0145 (COD)

Geänderter Vorschlag für eine

**VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
über Lebensmittelzusatzstoffe**

(Vorlage der Kommission gemäß Artikel 250 Absatz 2 EG-Vertrag)

## **BEGRÜNDUNG**

### **I. VERFAHREN**

1. Am 28. Juli 2006 verabschiedete die Kommission den Vorschlag für eine Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe [Dokument KOM(2006) 428 endgültig] als Teil eines Pakets von vier Vorschlägen zu Stoffen zur Verbesserung von Lebensmitteln. Der Vorschlag wurde dem Rat und dem Europäischen Parlament am 28. Juli 2006 vorgelegt.
2. Der Wirtschafts- und Sozialausschuss gab seine Stellungnahme am 25. April 2007 ab.
3. Der Rat einigte sich auf der Sitzung des Rats „Beschäftigung, Sozialpolitik, Gesundheit und Verbraucherschutz“ am 31. Mai 2007 auf eine „allgemeine Ausrichtung“.
4. Das Europäische Parlament gab am 10. Juli 2007 in erster Lesung eine befürwortende Stellungnahme zu dem Vorschlag ab.
5. Mit dem vorliegenden Vorschlag wird der ursprüngliche Vorschlag [KOM(2006) 428 – 2006/0145(COD)] unter Berücksichtigung der von der Kommission akzeptierten Abänderungen des Europäischen Parlaments geändert.
6. Zu dem ursprünglichen Vorschlag nahm das Europäische Parlament 59 Abänderungen an. Kommissar Kyriacou hatte auf der Plenarsitzung am 9. Juli 2007 erklärt, die Kommission könne viele der Abänderungen – teilweise oder ganz, und vorbehaltlich einer Umformulierung – akzeptieren. Folgende Abänderungen kann die Kommission nicht akzeptieren: 10, 11, 12, 20, 24, 25, 29, 30, 34, 38, 40, 45, 47, 52, 54, 5, 6, 69/rev, 73 und 78.
7. Im geänderten Vorschlag sind die Änderungen **fett und unterstrichen** dargestellt. Einige Abänderungen wurden im Sinne terminologischer Einheitlichkeit im Vorschlag selbst und mit den anderen Vorschlägen des Pakets sowie zur Anpassung des Textes an die Ausrichtung des Rates, der ähnliche Änderungen vorgeschlagen hat, umformuliert.
8. Die Nummerierung der Artikel wurde mit Rücksicht auf eine Reihe von Abänderungen angepasst.

### **II. ZIELE DES VORSCHLAGS**

Die Kommission kündigte in ihrem Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit (KOM(1999) 719 endg.) die Absicht an, die geltenden Gemeinschaftsvorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe zu aktualisieren und zu vereinfachen (Aktion 11 des Weißbuchs). Dieser Vorschlag zielt ab auf die

- Vereinfachung der Rechtsvorschriften über Zusatzstoffe durch ein einziges Instrument für Grundsätze, Verfahren und Zulassungen;

- Ermächtigung der Kommission zur Aktualisierung der Gemeinschaftsliste der zugelassenen Zusatzstoffe;
- Einbeziehung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit in die Sicherheitsbewertung von Zusatzstoffen;
- Aufstellung eines Programms für die erneute Bewertung bestehender Zusatzstoffe;
- Verpflichtung zur Zulassung von Zusatzstoffen, die aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen, solche enthalten oder aus ihnen hergestellt sind, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel.

### **III. ÜBERBLICK ÜBER DIE ABÄNDERUNGEN DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS**

#### **9. Technische/redaktionelle Abänderungen**

Eine Reihe der vorgeschlagenen Abänderungen zielt darauf ab, den Vorschlag unter technischen und redaktionellen Gesichtspunkten zu verbessern. Diese Abänderungen wurden von der Kommission weitgehend übernommen, in einigen Fällen mit redaktioneller Überarbeitung (betroffene Abänderungen: 3, 8, 13, 14, 15, 16, 18, 19, 21, 22, 33 (teilweise), 36, 37, 39, 42, 43, 44, 46, 48,67rev, 79, 68rev, 80, 51, 55, 56, 57, 58, 59 , 60 und 64/rev).

#### **10. Anwendungsbereich (Artikel 2)**

Abänderung **10** kann nicht akzeptiert werden, da Pflanzenschutzerzeugnisse, die nach der Ernte angewendet werden, bereits gesonderten Gemeinschaftsvorschriften unterliegen. Fällt ein Stoff, der für die Behandlung nach der Ernte verwendet wird, jedoch nicht unter die Definition der Pflanzenschutzerzeugnisse, so ist er als Lebensmittelzusatzstoff zu betrachten, sofern er eine konservierende Wirkung hat.

Die Kommission hat die Abänderung **11** nicht in den geänderten Vorschlag übernommen, die mikrobielle Kulturen aus dem Anwendungsbereich der Verordnung ausschließen würde. Einige Kulturen werden Lebensmitteln kurz vor Ende des Produktionsprozesses zu Konservierungszwecken zugesetzt und sind daher als Lebensmittelzusatzstoffe zu betrachten. Daher ist es nicht angebracht, solche Stoffe aus einer Rechtsvorschrift über Lebensmittelzusatzstoffe auszuschließen.

## **11. Komitologie**

Der Vorschlag der Kommission verwies auf das übliche Regelungsverfahren, da das Paket ungefähr zu der Zeit angenommen wurde, als der Beschluss 2006/512/EG zur Änderung des Beschlusses 1999/468/EG zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse verabschiedet wurde. Die Anpassung des geänderten Vorschlags an den Beschluss 2006/512/EG wird daher generell von der Kommission begrüßt.

Abänderung **12** führt jedoch das Regelungsverfahren mit Kontrolle im Hinblick auf die Frage ein, ob ein bestimmter Stoff in den Anwendungsbereich der Verordnung fällt. Die Anwendung dieser Bestimmung stellt die Durchführung der Regeln im Basisrechtsakt (Definition „Lebensmittelzusatzstoff“) dar und fällt daher nicht unter das neue Regelungsverfahren mit Kontrolle. Daher sollte das normale Regelungsverfahren gelten. Ähnlich können auch die Abänderungen **40** und **47** nicht akzeptiert werden, da sie sich ebenfalls auf Bestimmungen beziehen, deren Anwendung die Durchführung von Regeln im Basisrechtsakt darstellt und daher nicht unter das neue Regelungsverfahren mit Kontrolle fällt.

## **12. Verbot nicht den Anforderungen der Verordnung entsprechender Lebensmittelzusatzstoffe (Artikel 5)**

Mit den Abänderungen **9** und **22** soll klargestellt werden, dass kein Lebensmittelzusatzstoff und/ oder Lebensmittel, der bzw. das einen solchen Lebensmittelzusatzstoff enthält, in Verkehr gebracht werden darf, wenn die Verwendung dieses Lebensmittelzusatzstoffs nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht. Diese Klarstellung wird durch den neuen Artikel 5 in den geänderten Vorschlag übernommen.

## **13. Kriterien für die Zulassung (Artikel 6)**

Im Kommissionsvorschlag sind Kriterien für die Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen festgelegt. Lebensmittelzusatzstoffe müssen unbedenklich sein, es muss eine technologische Notwendigkeit für ihre Verwendung bestehen und der Verbraucher darf nicht über ihre Verwendung getäuscht werden. Die Kommission hat in den geänderten Vorschlag unter Erwägungsgrund 7 eine Klarstellung aufgenommen, was unter Irreführung des Verbrauchers zu verstehen ist (Abänderungen **3** und **26**). Die Abänderung **28** wurde in Erwägungsgrund 8 des geänderten Vorschlags aufgenommen, wobei wiederholt wird, dass bei der Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen die in der Verordnung genannten Kriterien berücksichtigt werden müssen.

Die Abänderung **78** fordert jedoch, dass die Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen gemäß dem Vorsorgeprinzip erfolgt. Das Vorsorgeprinzip und die Bedingungen für seine Anwendung sind bereits im allgemeinen Lebensmittelrecht (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) festgelegt und sollten in der vorgeschlagenen Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe nicht wiederholt werden.

In Abänderung **24** wird die technische Notwendigkeit eines Lebensmittelzusatzstoffes mit dem Nutzen für den Verbraucher verknüpft. Die technische Funktion eines Lebensmittelzusatzstoffes kann in vielen Fällen von Vorteil für den Hersteller sein, ohne eine nachteilige Wirkung oder einen direkten Nutzen für den Verbraucher zu haben. Ein Beispiel hierfür könnte der Fall sein, dass der Einsatz eines Lebensmittelzusatzstoffes Ausschuss während des Produktionsprozesses verringert.

Umweltauswirkungen fallen nicht unter die allgemeinen Bedingungen für die Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen, sind aber selbstverständlich ein Faktor, der berücksichtigt werden kann. So können, wenn schädliche Auswirkungen auf die Umwelt festgestellt werden, diese bei der Zulassung oder bei der Überprüfung der Verwendungsbedingungen eines Lebensmittelzusatzstoffes berücksichtigt werden. Somit kann die Abänderung **25** zwar nicht akzeptiert werden, es können jedoch andere Änderungen in den Text eingeführt werden, die den Umweltaspekt untermauern. In ähnlicher Weise kann auch Abänderung **7** nur mit entsprechender Anpassung akzeptiert werden, mit der die anderen Grundsätze des allgemeinen Lebensmittelrechts berücksichtigt werden, wonach die Bestimmungen über die in Lebensmitteln verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe das ordnungsgemäße Funktionieren des Binnenmarktes, ein hohes Gesundheits- und Verbraucherschutzniveau und den Schutz der Verbraucherinteressen, einschließlich des Verbots unlauterer Handelspraktiken, sowie den Schutz der Umwelt gewährleisten müssen.

Abänderung **1** in Bezug auf die Allergenizität von Lebensmitteln (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen) ist bereits durch die Bestimmungen über Kennzeichnung in Richtlinie 2000/13/EG abgedeckt. Die Kommission kann eine explizite Beschränkung der Verwendung von potenziell allergenen Lebensmittelzusatzstoffen zwar nicht akzeptieren, andererseits kann die Allergenizität selbstverständlich als legitimer Faktor bei der Zulassung eines Lebensmittelzusatzstoffes berücksichtigt werden. Dieser Grundsatz wurde daher in Erwägungsgrund 7 bekräftigt.

#### **14. Kriterien für die Zulassung (Süßungsmittel) (Artikel 7)**

Abänderungen **20** und **29** können nicht akzeptiert werden. Die aktuellen Kriterien für die Verwendung von Süßungsmittel beschränken ihre Verwendung auf brennwertverminderte Lebensmittel und Lebensmittel ohne Zuckerzusatz. Damit ist gewährleistet, dass der Verbraucher von der Verwendung solcher Süßungsmittel dadurch profitiert, dass der Brennwert erheblich (30 %) vermindert wird oder das Produkt keinen Zuckerzusatz enthält. Das hier vorgeschlagene neue Kriterium könnte zu einer Ausweitung der Bandbreite von Lebensmitteln führen, denen Süßungsmittel zugesetzt werden dürfen, und könnten so zum verstärkten Verzehr solcher Zusatzstoffe beitragen. Zudem kann in einigen Fällen der Vorteil für den Verbraucher dadurch, dass 30 % des Zuckergehalts ersetzt werden, nur geringfügig sein.

Süßungsmittel sind nicht dazu bestimmt, die Haltbarkeit von Lebensmitteln durch Konservierung zu verlängern. Die Verwendung von Süßungsmitteln kann jedoch dazu führen, dass die Haltbarkeit durch das Fehlen gärfähigen Zuckers, an dessen Stelle das Süßungsmittel tritt, verlängert wird; daher kann die Kommission die Abänderung 73 nicht akzeptieren.

## **15. Kriterien für die Zulassung (Farbstoffe) (Artikel 8)**

Die allgemeinen Kriterien für die Verwendung von Zusatzstoffen in Artikel 6 legen bereits fest, dass die Verwendung von Zusatzstoffen den Verbraucher nicht irreführen dürfen. Weiterhin bestehen allgemeine Kennzeichnungsvorschriften, damit gewährleistet ist, dass der Verbraucher über die Zusammensetzung und die Inhaltsstoffe der Lebensmittel informiert ist. Farbstoffe werden herkömmlicherweise in bestimmten Lebensmitteln verwendet, um bestimmte Geschmacksrichtungen zu unterscheiden, etwa bei nichtalkoholischen Getränken und Süßwaren. In diesen Fällen deutet nichts darauf hin, dass der Verbraucher über die Inhaltsstoffe dieser Lebensmittel getäuscht wird. Daher wurde gemäß dem bereits in Artikel 6 enthaltenen Grundsatz die Abänderung 30 nicht in den geänderten Vorschlag übernommen.

## **16. Gemeinschaftsliste der Lebensmittelzusatzstoffe (Artikel 4 und 10, Anhänge II und III)**

Abänderung 34 sieht vor, dass in die Gemeinschaftsliste ein Hinweis auf andere Lebensmittelzusatzstoffe aufgenommen wird, die in Verbindung mit dem jeweiligen Lebensmittelzusatzstoff nicht verwendet werden dürfen. Die Kommission hat diese Abänderung nicht übernommen, da sie der Ansicht ist, dass ein solcher Hinweis bereits unter Punkt „c“, der die Angabe der Bedingungen für die Verwendung vorschreibt, abgedeckt ist. In Fällen, in denen Bedenken hinsichtlich der kombinierten Verwendung im Gutachten der EFSA hervorgehoben werden, sind bei Zulassung des Zusatzstoffes entsprechende Bedingungen für die Verwendung festzulegen.

## **17. Beziehung zur Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel (Artikel 13)**

Der Kommissionsvorschlag zielt darauf ab, alle Lebensmittelzusatzstoffe abzudecken, also auch solche, die aus genetisch veränderten Organismen (GVO) oder durch (Gärung vermittels) genetisch veränderte(r) Mikroorganismen (GVM) hergestellt werden. Lebensmittelzusatzstoffe, die unter Verwendung von GVM hergestellt werden, fallen nicht unter die Verordnung 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, sie sind hinsichtlich Bewertung und Zulassung umfassend durch die Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe abgedeckt. Lebensmittelzusatzstoffe, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallen, unterliegen dieser Verordnung im Hinblick auf die Sicherheitsbewertung der genetischen Veränderung, während andere Sicherheitsaspekte, die Berücksichtigung sonstiger Kriterien und die endgültige Zulassung unter die Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe fallen. Die beiden Bewertungs- und Zulassungsverfahren können parallel laufen.

Abänderungen **4** und **63** stellen klar, dass die beiden Verfahren in Übereinstimmung mit der guten Verwaltungspraxis gleichzeitig laufen können. Die vorgeschlagene Klarstellung wird von der Kommission vorbehaltlich einiger Umformulierungen, um die Bestimmungen in Einklang mit der Verordnung 1829/2003 zu bringen, übernommen. Abänderung **38** sieht jedoch die Einführung zusätzlicher Kennzeichnungsbestimmungen vor. Die Kennzeichnung von GVO unterliegt horizontalen Bestimmungen aus der Verordnung 1829/2003, daher ist es nicht angebracht, im Rahmen dieser vertikalen Rechtsvorschrift über Lebensmittelzusatzstoffe spezifische Maßnahmen einzuführen.

## **18. Kennzeichnung (Artikel 21 bis 24)**

Mit Abänderung **45** würde die Anforderung eingeführt, bei Vorhandensein von Azofarbstoffen eine Warnung für Allergiker aufzunehmen. Die Kennzeichnung von Allergenen wird horizontal unter Richtlinie 2000/13/EG behandelt, daher sollte die Frage der Allergenkennzeichnung weiter nach der genannten Rechtsvorschrift auf der Grundlage eines EFSA-Gutachtens entschieden werden.

### Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die für den Verkauf zwischen Unternehmen oder an den Endverbraucher bestimmt sind

Die Abänderungen **42**, **43** und **44** sind annehmbar, da sie einige nützliche Elemente für die Kennzeichnungsvorschriften beim Handel zwischen Unternehmen enthalten. Insbesondere Abänderung **44** sieht eine praxisorientierte Ausnahmeregelung vor, nach der bestimmte Informationen bei Schüttguttransport von Zusatzstoffen (etwa in Tankwagen) auf den Begleitpapieren statt auf der Verpackung angegeben werden können.

In ihrem ursprünglichen Vorschlag hatte die Kommission die Kennzeichnungsvorschriften für Zusatzstoffe denen für Enzyme angeglichen. Das Europäische Parlament hat an dem Vorschlag über Enzyme eine Reihe von Abänderungen vorgenommen, durch die die Kennzeichnungsvorschriften für Enzyme beim Verkauf zwischen Unternehmen oder an den Endverbraucher anders gefasst und vereinfacht werden. Die Kommission hat dementsprechend den Grundgedanken dieser Abänderungen auch in den geänderten Vorschlag über Lebensmittelzusatzstoffe übernommen.

Da Lebensmittelzusatzstoffe, die zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind, als Lebensmittel gelten und den einschlägigen Kennzeichnungsvorschriften der Richtlinie 2000/13/EG über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür entsprechen müssen, wurde der Text weiter vereinfacht, um eine Wiederholung der Bestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG zu vermeiden.

## **19. Änderungen im Produktionsprozess oder in den Ausgangsstoffen für einen Lebensmittelzusatzstoff (Artikel 11)**

Mit der Abänderung 35 würden getrennte Grenzwerte für nanotechnische Lebensmittelzusatzstoffe eingeführt; die Kommission glaubt nicht, dass eine solche Änderung notwendig ist, da spezifische Einschränkungen bereits bei den Verwendungsbedingungen festgelegt werden könnten, falls dies für notwendig erachtet wird.

Da es sich jedoch um einen wichtigen Aspekt handelt, ist es von Nutzen, den Text zu wiederholen und klarzustellen, dass nanotechnische Zusatzstoffe vor ihrer Verwendung von der EFSA bewertet werden müssen, da sie sich anders verhalten und damit die Sicherheit beeinträchtigen könnten.

Der geänderte Kommissionsvorschlag enthält einen neuen Artikel 11, der Anforderungen an Lebensmittelzusatzstoffe enthält, die bereits in der Gemeinschaftsliste stehen, jedoch mit Produktionsverfahren oder Ausgangsstoffen hergestellt werden, die sich deutlich von den in der Risikobewertung der Behörde berücksichtigten unterscheiden. Dieser Artikel entspricht dem in Erwägungsgrund 14 des Kommissionsvorschlags genannten Grundsatz.

## **20. Überprüfung und Neubewertung (Artikel 29 und 30)**

Die Kommission hat vorgeschlagen, die bestehenden Zulassungen für Lebensmittelzusatzstoffe nach einer Überprüfung der Kriterien mit Ausnahme der Sicherheit in die neuen Anhänge zu übernehmen. Diese Überprüfung wird etwa zwei Jahre in Anspruch nehmen. Gleichzeitig wurde die EFSA mit einer Neubewertung der Sicherheit aller derzeit zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe beauftragt, was mehrere Jahre dauern wird. Sollten während der Neubewertung durch die EFSA spezifische Bedenken auftreten, können notwendige Änderungen jederzeit vorgenommen werden. Angesichts des unterschiedlichen Zeitrahmens ist es nicht angebracht, diese beiden getrennten Überprüfungen zu verknüpfen. Im Sinne der Klarheit ist es zudem angebracht, die Anhänge so früh wie möglich fertigzustellen. Die Abänderungen 52, 6 und 69/rev würden diese beiden Aspekte miteinander verknüpfen und können daher aus den genannten Gründen von der Kommission nicht akzeptiert werden. Der Grundgedanke der Abänderung 55 kann jedoch akzeptiert werden, und Artikel 29 wurde dahingehend geändert, dass deutlich gemacht wird, dass beim Aufbau des Anhangs II nicht mehr notwendige Verwendungen von Lebensmittelzusatzstoffen nicht aufgenommen werden.

In Abänderung **57** wird vorgeschlagen, die Definition von Trägerstoffen so zu ändern, dass sie auch Stoffe abdeckt, die verwendet werden, um Nährstoffe und/oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu ernährungsmäßigen oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren. Abänderung **60** sieht vor, dass solche Stoffe in Anhang III aufgenommen werden. Die Kommission kann diese Abänderungen übernehmen, die den Anwendungsbereich ausweiten und den Bereich Lebensmittelzusatzstoffe weiter harmonisieren. Der geänderte Vorschlag wurde daher so gefasst, dass diese Abänderungen und dadurch notwendige andere Änderungen in die entsprechenden Bestimmungen aufgenommen wurden. Da diese Veränderung im Anwendungsbereich eine Neuerung in den Rechtsvorschriften für Lebensmittelzusatzstoffe darstellt, verzögert sich das Inkrafttreten genauso wie bei den anderen neuen Bestimmungen über Lebensmittelzusätze in Lebensmittelzusätzen und -enzymen.

Weitere Abänderungen wurden vorgeschlagen mit der Folge, dass die Lebensmittelzusatzstoffe, die in Lebensmittelaromen zugelassen sind, statt wie ursprünglich vorgesehen in Anhang II jetzt in Anhang III aufgeführt werden (Abänderungen **58** und **59**). Die Kommission kann diese Abänderung akzeptieren, mit der Lebensmittelzusatzstoffe, die in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen verwendet werden, in gleicher Weise behandelt werden, und hat den Vorschlag entsprechend angepasst; einige sich daraus ergebende Änderungen anderer Elemente des Vorschlags wurden ebenso vorgenommen. Die Auflistung der Tabellen im Anhang wurde jedoch angepasst, um die unterschiedlichen Anforderungen und insbesondere die Unterschiede im Datum des Inkrafttretens bzw. der Fertigstellung zu berücksichtigen.

## **21. Neubewertungsprogramm**

Abänderungen **5** und **54** sehen die Forderung nach einem kontinuierlichen Neubewertungsprogramm vor. Lebensmittelzusatzstoffe sind, sobald sie eine Zulassung erhalten haben, Gegenstand ständiger Beobachtung und werden neubewertet, sobald neue wissenschaftliche Daten vorliegen, die sich auf die Ergebnisse einer früheren Bewertung auswirken können. Eine regelmäßige Überprüfung ist daher nicht notwendig, damit würde die administrative Belastung für Kommission und EFSA erhöht.

## **22. Übergangsbestimmungen (Artikel 32)**

Da einige Abänderungen, insbesondere zum Thema Kennzeichnung, Änderungen gegenüber dem bestehenden Recht einführen, ist es angebracht, Übergangsbestimmungen einzuführen, wie in Abänderung **56** vorgeschlagen. Daher wurde in Artikel 32 eine geeignete Bestimmung aufgenommen, die es ermöglicht, dass Lebensmittelzusatzstoffe, die ordnungsgemäß gekennzeichnet waren, bis zu ihrem Mindesthaltbarkeitsdatum weiter vermarktet werden dürfen.

## **23. Gemäß Artikel 250 Absatz 2 EG-Vertrag ändert die Kommission ihren Vorschlag wie oben beschrieben.**

Geänderter Vorschlag für eine

## **VERORDNUNG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**

### **über Lebensmittelzusatzstoffe**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION –

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 95,

auf Vorschlag der Kommission<sup>1</sup>,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses<sup>2</sup>,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 EG-Vertrag,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der freie Verkehr mit sicheren und gesunden Lebensmitteln ist ein wichtiger Aspekt des Binnenmarkts und trägt wesentlich zum Schutz der Gesundheit und des Wohlergehens der Bürger und zur Wahrung ihrer sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei.
- (2) Bei der Durchführung der Politik der Gemeinschaft ist ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen zu gewährleisten.
- (3) Diese Verordnung ersetzt bisherige Richtlinien und Entscheidungen über Zusatzstoffe, die zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind, um durch umfassende und straffe Verfahren das ordnungsgemäße Funktionieren des Binnenmarkts sowie ein hohes Maß an Gesundheits- und Verbraucherschutz zu gewährleisten.

---

<sup>1</sup> ABl. C [...] vom [...], S. [...].

<sup>2</sup> ABl. C **168 vom 20.7.2007**, S. 34.

- (4) Diese Verordnung harmonisiert die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in der Gemeinschaft. Betroffen sind auch die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln, für welche die Richtlinie 89/398/EWG des Rates vom 3. Mai 1989 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind<sup>3</sup>, gilt, sowie die Verwendung einiger Farbstoffe zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit von Fleisch und zur Verzierung und Kennzeichnung von Eiern. Sie harmonisiert zudem die Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmittelzusatzstoffen und -enzymen, wodurch sie deren Sicherheit und Qualität gewährleistet und deren Lagerung und Verwendung erleichtert. Für diese letzte Kategorie gab es auf Gemeinschaftsebene bisher keine Vorschriften.
- (5) Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die in der Regel nicht selbst als Lebensmittel verzehrt, sondern Lebensmitteln aus technologischen Gründen, wie etwa zu deren Konservierung, zugesetzt werden. Stoffe, die zur Aromatisierung und/oder Geschmacksverstärkung zugesetzt werden, sollten allerdings nicht als Lebensmittelzusatzstoffe gelten. Die Verordnung sollte auch nicht auf Stoffe Anwendung finden, die als Lebensmittel gelten und für einen technologischen Zweck verwendet werden, wie etwa Natriumchlorid oder Safran zum Färben, sowie Lebensmittelenzyme. Lebensmittelenzyme werden von der Verordnung (EG) Nr. ... [über Lebensmittelenzyme]<sup>4</sup> abgedeckt, welche die Anwendung der vorliegenden Verordnung ausschließt.
- (6) Stoffe, die selbst nicht als Lebensmittel verzehrt, aber bei der Verarbeitung von Lebensmitteln verwendet werden und als Rückstand im Enderzeugnis verbleiben, in dem sie keinen technologischen Zweck erfüllen (Verarbeitungshilfen), sollten von dieser Verordnung ausgenommen sein.
- (7) Lebensmittelzusatzstoffe sollten nur zugelassen und verwendet werden, wenn sie den in dieser Verordnung festgelegten Kriterien genügen. Zusatzstoffe müssen in ihrer Verwendung sicher sein, es muss ein technologisches Erfordernis für ihre Verwendung geben, die Verbraucher dürfen über ihre Verwendung nicht irregeführt werden und die Verwendung muss diesen einen Nutzen bringen. **Die Irreführung des Verbrauchers kann Fragen im Zusammenhang mit der Qualität der verwendeten Zutaten, der Natürlichkeit eines Erzeugnisses oder des Herstellungsverfahrens, seinem Nährwert und seinem Gehalt an Früchten und Gemüse betreffen, ist aber nicht darauf beschränkt. Bei der Zulassung von Lebensmittelzusatzstoffen sollten auch andere für die zu prüfenden Fragen relevante Faktoren wie gesellschaftliche, wirtschaftliche, traditionsbezogene, ethische und ökologische Aspekte sowie die Praktikabilität von Kontrollen berücksichtigt werden. Bei der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und der Festlegung von Höchstwerten sollte auch die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen aus anderen Quellen sowie die Exposition besonderer Verbrauchergruppen (etwa Verbraucher mit Allergien) gegenüber den Lebensmittelzusatzstoffen berücksichtigt werden.**

<sup>3</sup> ABl. L 186 vom 30.6.1989. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 284 vom 31.10.2003, S. 1).

<sup>4</sup> ABl. [...] vom TT/MM/JJ, S. [...].

- (8) **Bei der Aufnahme eines Lebensmittelzusatzstoffes in die Anhänge ist auf die Berücksichtigung der Kriterien gemäß der vorliegenden Verordnung zu verweisen.**
- (9) Lebensmittelzusatzstoffe müssen jederzeit den genehmigten Spezifikationen entsprechen. Die Spezifikationen sollten eine verlässliche Identifizierung des Zusatzstoffs, auch seines Ursprungs, erlauben und die annehmbaren Reinheitskriterien beschreiben. Die bisherigen Spezifikationen für Zusatzstoffe in den Kommissionsrichtlinien 95/31/EG vom 5. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>5</sup>, 95/45/EG vom 26. Juli 1995 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Lebensmittelfarbstoffe<sup>6</sup> und 96/77/EG vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel<sup>7</sup> sollten solange gelten, bis die entsprechenden Zusatzstoffe Bestandteil der Anhänge dieser Verordnung sind. Dann sollten die Spezifikationen für solche Zusatzstoffe in einer Verordnung geregelt werden. Sie sollten einen direkten Bezug zu den Zusatzstoffen in den Gemeinschaftslisten in den Anhängen dieser Verordnung aufweisen. Da solche Spezifikationen aber im Interesse der Klarheit komplex und umfangreich sein werden, sollten sie nicht Teil dieser Gemeinschaftslisten sein, sondern in einer oder mehreren Verordnungen festgelegt werden.
- (10) Einige Zusatzstoffe dürfen für bestimmte erlaubte Verfahren bei der Weinherstellung verwendet werden. Dabei sollten diese Verordnung und die besonderen Bestimmungen der einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften beachtet werden.
- (11) Im Interesse der Einheitlichkeit sollten die Risikobewertung und die Zulassung von Zusatzstoffen gemäß dem Verfahren erfolgen, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Genehmigungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen<sup>8</sup> vorgesehen ist.
- (12) Nach der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit<sup>9</sup> ist die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit („die Behörde“) in allen Fragen anzuhören, welche die öffentliche Gesundheit betreffen können.

---

<sup>5</sup> ABl. L 178 vom 28.7.1995, S. 1. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2004/46/EG (ABl. L 114 vom 21.4.2004, S. 15).

<sup>6</sup> ABl. L 226 vom 22.9.1995, S. 1. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2004/47/EG (ABl. L 113 vom 20.4.2004, S. 24).

<sup>7</sup> ABl. L 339 vom 30.12.1996, S. 1. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2004/45/EG (ABl. L 113 vom 20.4.2004, S. 19).

<sup>8</sup> ABl. L [...] vom [...], S. [...].

<sup>9</sup> ABl. L 31 vom 1.2.2002, S. 1. Geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1642/2003 (ABl. L 245 vom 29.9.2003, S. 4).

- (13) Ein Zusatzstoff, der in den Geltungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel<sup>10</sup> fällt, sollte ~~zunächst nach dieser und anschließend dem Zulassungsverfahren der genannten Verordnung in Bezug auf die Sicherheitsbewertung der genetischen Veränderung unterliegen, während die endgültige Zulassung der Lebensmittelzusatzstoffe~~ nach der vorliegenden Verordnung erteilt werden sollte.
- (14) Nach dieser Verordnung bereits zugelassene Zusatzstoffe, die mit Produktionsmethoden oder Ausgangsstoffen zubereitet werden, für die keine vergleichbare Risikobewertung durch die Behörde vorliegt oder keine der festgelegten Spezifikationen gelten, sollten der Behörde zur Bewertung vorgestellt werden, die sich vor allem auf die Spezifikationen erstrecken sollte. Nicht vergleichbar sind Produktionsmethoden und Ausgangsstoffe beispielsweise dann, wenn ein Produkt nicht mehr durch Pflanzenextraktion, sondern durch Gärung mit Hilfe eines Mikroorganismus oder durch eine gentechnisch veränderte Variante des ursprünglichen Mikroorganismus hergestellt wird.
- (15) Lebensmittelzusatzstoffe müssen unter ständiger Beobachtung stehen und erforderlichenfalls unter Berücksichtigung geänderter Verwendungsbedingungen und neuer wissenschaftlicher Informationen neu eingestuft werden.
- (16) Mitgliedstaaten, die das Verbot der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe in Lebensmitteln beibehalten haben, die als traditionell gelten und auf ihrem Gebiet hergestellt werden, sollten dieses Verbot weiterhin anwenden dürfen. Bei Produkten wie „Feta“ und „Salame cacciatore“ steht diese Verordnung nicht strenger Bestimmungen über die Verwendung bestimmter Bezeichnungen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel<sup>11</sup> und der Verordnung (EWG) Nr. 2082/92 des Rates vom 14. Juli 1992 über Bescheinigungen besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln<sup>12</sup> entgegen.
- (17) Für die Zusatzstoffe gelten weiterhin die allgemeinen Kennzeichnungsbestimmungen der Richtlinie 2000/13/EG und gegebenenfalls der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003. In dieser Verordnung sollte zudem die Kennzeichnung der als solche an die Hersteller oder Endverbraucher verkauften Zusatzstoffe geregelt werden.
- (18) Die zur Durchführung dieser Verordnung erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse<sup>13</sup> beschlossen werden.

<sup>10</sup> ABl. L 268 vom 18.10.2003, S. 1.

<sup>11</sup> ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 (ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 1).

<sup>12</sup> ABl. L 208 vom 24.7.1992, S. 9. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003.

<sup>13</sup> ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

- (19) **Die Kommission sollte insbesondere die Befugnis erhalten, die Anhänge zu dieser Verordnung zu ändern und geeignete Übergangsmaßnahmen zu erlassen. Da es sich hierbei um Maßnahmen von allgemeiner Tragweite handelt, die eine Änderung nicht wesentlicher Bestimmungen dieser Verordnung oder eine Ergänzung um neue nicht wesentliche Bestimmungen bewirken, sind diese Maßnahmen nach dem Regelungsverfahren mit Kontrolle des Artikels 5a des Beschlusses 1999/468/EG zu erlassen.**
- (20) Für eine verhältnismäßige und effiziente Fortentwicklung und Aktualisierung des Gemeinschaftsrechts auf dem Gebiet der Zusatzstoffe ist es notwendig, Daten zu erheben, Informationen auszutauschen und die Arbeit der Mitgliedstaaten zu koordinieren. Zu diesem Zweck wäre es sinnvoll, den Beschlussfassungsprozess durch Studien über einzelne Themen zu beschleunigen. Es ist zweckmäßig, dass die Gemeinschaft solche Studien aus ihrem Haushalt finanziert. Die Finanzierung solcher Maßnahmen wird von Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz<sup>14</sup> abgedeckt und infolgedessen wird die gesetzliche Grundlage für die Finanzierung der obengenannten Maßnahmen Verordnung (EG) Nr. 882/2004 sein.
- (21) Die Mitgliedstaaten führen amtliche Kontrollen durch, um die Einhaltung der vorliegenden Verordnung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 durchzusetzen.
- (22) Da das Ziel der vorliegenden Maßnahme, nämlich die Festlegung von Gemeinschaftsvorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe, auf Ebene der Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden kann und daher wegen der Einheitlichkeit des Marktes und einem hohen Verbraucherschutzniveau besser auf Gemeinschaftsebene zu erreichen ist, kann die Gemeinschaft im Einklang mit dem in Artikel 5 des Vertrags niedergelegten Subsidiaritätsprinzip tätig werden. Entsprechend dem in demselben Artikel genannten Verhältnismäßigkeitsprinzip geht diese Verordnung nicht über das für die Erreichung dieser Ziele erforderliche Maß hinaus.
- (23) Nach Erlass dieser Verordnung sollte die Kommission mit Unterstützung des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit die geltenden Zulassungen auf alle Kriterien außer Sicherheit (nämlich Aufnahmemengen, technologische Notwendigkeit und Gefahr einer Irreführung der Verbraucher) prüfen. Alle Zusatzstoffe, für die weiterhin eine Zulassung in der Gemeinschaft erforderlich sein soll, sollten in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III dieser Verordnung aufgenommen werden. Anhang III dieser Verordnung sollte gemäß der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Genehmigungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen um die übrigen in Zusatzstoffen und Enzymen **sowie in Trägerstoffen für Zusatzstoffe** verwendeten Zusatzstoffe und die Bedingungen für ihre Verwendung ergänzt werden. Um eine angemessene Übergangsfrist einzuräumen, sollten die Bestimmungen in Anhang III, außer den Bestimmungen über Trägerstoffe für Zusatzstoffe **und über Lebensmittelzusatzstoffe in Lebensmittelaromen**, nicht vor dem [1.1.2011] gelten.

<sup>14</sup>

ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1. Berichtigte Fassung (ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1).

- (24) Ungeachtet der Ergebnisse dieser Prüfung sollte die Kommission spätestens ein Jahr nach Erlass dieser Verordnung der Behörde ein Programm zur Neubewertung der Sicherheit der bereits in der Gemeinschaft zugelassenen Zusatzstoffe vorgeben. In dem Programm sollten die Notwendigkeit und die Reihenfolge der Schwerpunkte für die Prüfung der zugelassenen Zusatzstoffe festgelegt sein.
- (25) Diese Verordnung hebt die folgenden Rechtsakte auf und ersetzt sie: Richtlinie 62/2645/EWG des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für färbende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>15</sup>, Richtlinie 65/66/EWG des Rates vom 26. Januar 1965 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für konservierende Stoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>16</sup>, Richtlinie 78/663/EWG des Rates vom 25. Juli 1978 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>17</sup>, Richtlinie 78/664/EWG des Rates vom 25. Juli 1978 zur Festlegung der spezifischen Reinheitskriterien für Stoffe mit antioxydierender Wirkung, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>18</sup>, Erste Richtlinie 81/712/EWG der Kommission vom 28. Juli 1981 zur Festlegung gemeinschaftlicher Analysemethoden für die Überwachung der Reinheitskriterien bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe<sup>19</sup>, Richtlinie 89/107/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>20</sup>, Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>21</sup>, Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen<sup>22</sup>, Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel<sup>23</sup>, Entscheidung Nr. 292/97/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. Dezember 1996 über die Aufrechterhaltung einzelstaatlicher Verbote der Verwendung bestimmter Zusatzstoffe bei der Herstellung einiger Lebensmittel<sup>24</sup> und Entscheidung 2002/247/EG der Kommission vom 27. März 2002 über die Aussetzung des Inverkehrbringens und der Einfuhr von Gelee-Süßwaren mit dem Lebensmittelzusatzstoff E 425 Konjak<sup>25</sup>. Einige Bestimmungen dieser Rechtsakte sollten jedoch übergangsweise Gültigkeit behalten, bis die Gemeinschaftslisten in den Anhängen dieser Verordnung ausgearbeitet sind –

---

<sup>15</sup> ABl. L 115 vom 11.11.1962, S. 2645/62. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/45/EG (ABl. L 226 vom 22.9.1995, S. 1).

<sup>16</sup> ABl. 22 vom 9.2.1965, S. 373. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/77/EG der Kommission (ABl. L 339 vom 30.12.1996, S. 1).

<sup>17</sup> ABl. L 223 vom 14.8.1978, S. 7. Zuletzt geändert durch Richtlinie 92/4/EG der Kommission (ABl. L 55 vom 29.2.1992, S. 96).

<sup>18</sup> ABl. L 223 vom 14.8.1978, S. 30. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 96/77/EG der Kommission.

<sup>19</sup> ABl. L 257 vom 10.9.1981, S. 1.

<sup>20</sup> ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates.

<sup>21</sup> ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

<sup>22</sup> ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

<sup>23</sup> ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 3. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1882/2003.

<sup>24</sup> ABl. L 48 vom 19.2.1997, S. 13.

<sup>25</sup> ABl. L 84 vom 28.3.2002, S. 69.

HABEN FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

## **KAPITEL I**

### **GEGENSTAND, ANWENDUNGSBEREICH UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN**

#### *Artikel 1* *Gegenstand*

Diese Verordnung enthält Bestimmungen über die in Lebensmitteln verwendeten Zusatzstoffe und soll das ordnungsgemäße Funktionieren des Binnenmarkts sowie ein hohes Gesundheits- und Verbraucherschutzniveau gewährleisten Schutzniveau für die Gesundheit der Menschen und die Interessen der Verbraucher gewährleisten; dies schließt auch lautere Gepflogenheiten im Lebensmittelhandel unter angemessener Berücksichtigung des Umweltschutzes ein.

Zu diesem Zweck legt die Verordnung Folgendes fest:

- a) Gemeinschaftslisten der Zusatzstoffe;
- b) Bedingungen für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln; einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmittelenzymen gemäß der Verordnung (EG) Nr. ..../... [über Lebensmittelenzyme] und Lebensmittelaromen gemäß der Verordnung (EG) Nr. ..../... [über Lebensmittelaromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften];
- c) Regeln für die Kennzeichnung der als solche verkauften Lebensmittelzusatzstoffe.

#### *Artikel 2* *Anwendungsbereich*

1. Diese Verordnung gilt für Lebensmittelzusatzstoffe.
2. Diese Verordnung gilt für die folgenden Stoffe nur, wenn sie als Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden:
  - a) Verarbeitungshilfsstoffe;
  - b) Stoffe, die gemäß den Gemeinschaftsbestimmungen über Pflanzenschutz für den Schutz von Pflanzen oder Pflanzerzeugnissen verwendet werden;
  - c) Stoffe, die Lebensmitteln zu Ernährungszwecken beigefügt werden;

- d) Stoffe, mit denen Wasser für den menschlichen Gebrauch aufbereitet wird und die unter die Richtlinie 98/83/EG des Rates<sup>26</sup> fallen.
3. Diese Verordnung gilt nicht für Lebensmittelenzyme, die unter die Verordnung (EG) Nr. [...] [über Lebensmittelenzyme] fallen.
  4. Diese Verordnung gilt unbeschadet einzelner anderer Gemeinschaftsbestimmungen über die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen:
    - a) in bestimmten Lebensmitteln;
    - b) für Zwecke, die von dieser Verordnung nicht abgedeckt sind.
  5. Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 28<sup>27</sup> Absatz 2 entschieden werden, ob diese Verordnung für einen bestimmten Stoff gilt oder nicht.

*Artikel 3  
Begriffsbestimmungen*

1. Für die Zwecke dieser Verordnung gelten die Begriffsbestimmungen der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002 und 1829/2003.
2. Weiterhin bedeutet:
  - a) „Lebensmittelzusatzstoff“: ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden kann/können;  
folgende Stoffe gelten jedoch nicht als Lebensmittelzusatzstoffe:
    - i) Lebensmittel, die Monosaccharide, Disaccharide oder Oligosaccharide sowie Lebensmittel, die diese enthalten und wegen ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden als Süßungsmittel enthalten;
    - ii) Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, mit aromatischen Stoffen, die bei der Herstellung von Lebensmittelzubereitungen wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung oder eine zusätzliche technologische Wirkung haben;
    - iii) Stoffe, die zum Abdecken oder Überziehen verwendet werden, aber nicht Teil der Lebensmittel sind und nicht mit diesen Lebensmitteln verzehrt werden sollen;

---

<sup>26</sup>

ABl. L 330 vom 5.12.1998, S. 32.

- iv) Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung von beiden gewonnen wurden, und zwar durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen („flüssiges Pektin“);
  - v) Kaubasen zur Herstellung von Kaugummi;
  - vi) Weiß- oder Gelbdextrin, geröstete oder dextrinierte Stärke, durch Säure- oder Alkalibehandlung modifizierte Stärke, gebleichte Stärke, physikalisch modifizierte Stärke und mit amylolitischen Enzymen behandelte Stärke;
  - vii) Ammoniumchlorid;
  - viii) Blutplasma, **Blutproteine**, Speisegelatine, Proteinhydrolysate und deren Salze, Milcheiweiß und Gluten;
  - ix) Aminosäuren sowie deren Salze (außer Glutaminsäure, Glycin, Cystein und Cystin sowie deren Salze), die nicht die Funktion eines Zusatzstoffes haben;
  - x) Kaseinate und Kasein;
  - xi) Inulin;
- b) „Verarbeitungshilfsstoff“: ein Stoff, der
- i) nicht als Lebensmittel verzehrt wird;
  - ii) bei der Verarbeitung von Ausgangsstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet wird und
  - iii) unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen kann, sofern diese Rückstände gesundheitlich unbedenklich sind und sich technologisch nicht auf das Enderzeugnis auswirken.
- c) „Funktionsgruppe“: Gruppen von Zusatzstoffen gemäß Anhang I nach ihrer technologischen Funktion in Lebensmitteln;
- d) „unbehandelte Lebensmittel“: Lebensmittel, die keiner Herstellung oder Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer substanzialen Änderung des Originalzustands der Lebensmittel führt; eine substanziale Änderung liegt insbesondere nicht vor, wenn die Lebensmittel geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren, eingefroren, gekühlt, geschliffen oder enthüllst, verpackt oder ausgepackt worden sind;

- e) „Lebensmittel ohne Zuckerzusatz“: Lebensmittel ohne
  - i) Zusatz von Monosacchariden, oder Disacchariden oder Oligosacchariden oder
  - ii) Zusatz von Lebensmitteln, die Monosaccharide, oder Disaccharide oder Oligosaccharide als Süßungsmittel enthalten;
- f) Lebensmittel mit einem Brennwert, der gegenüber dem Brennwert des ursprünglichen Lebensmittels oder eines gleichartigen Erzeugnisses mindestens um 30% vermindert ist;
- g) „Tafelsüße“: Zubereitungen zugelassener Süßungsmittel, die andere Lebensmittelzusatzstoffe und/oder Lebensmittelzutaten enthalten können und die als Zuckeraustauschstoffe Austauschstoffe für die verschiedenen Zuckerarten zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt sind;
- h) „quantum satis“ keine Angabe einer Höchstmenge. Zusatzstoffe sind jedoch gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zu verwenden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, dass der Verbraucher nicht irregeführt wird.**

## **KAPITEL II GEMEINSCHAFTSLISTEN DER ZUGELASSENEN ZUSATZSTOFFE**

### *Artikel 4 Gemeinschaftslisten der Zusatzstoffe*

1. Nur die in der Gemeinschaftsliste in Anhang II aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe dürfen als solche in Verkehr gebracht und in Lebensmitteln verwendet werden, auch in Lebensmitteln für besondere Ernährungszwecke, für die die Richtlinie 89/398/EWG gilt.
2. Nur die in der Gemeinschaftsliste in Anhang III aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe dürfen in Lebensmittelzusatzstoffen, in und Lebensmittelenzymen und in Lebensmittelaromen unter den in dieser Liste festgelegten Bedingungen für die Verwendung verwendet werden.
3. Die Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II richtet sich nach den Kategorien von Lebensmitteln, denen sie zugesetzt werden dürfen.
4. Die Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang III richtet sich danach, welchen Lebensmittelzusatzstoffen, oder Lebensmittelenzymen, Lebensmittelaromen und Nährstoffen bzw. Kategorien davon sie zugesetzt werden dürfen.
5. Die Lebensmittelzusatzstoffe müssen jederzeit den in Artikel 1214 genannten Merkmalen entsprechen.

### Artikel 5

#### Verbot von Lebensmittelzusatzstoffen und/oder Lebensmitteln, die nicht den Anforderungen dieser Verordnung entsprechen

**Es darf kein Lebensmittelzusatzstoff und/ oder Lebensmittel, der bzw. das einen solchen Lebensmittelzusatzstoff enthält, in Verkehr gebracht werden, wenn dieser Lebensmittelzusatzstoff oder seine Verwendung nicht den Anforderungen dieser Verordnung entspricht.**

### Artikel 56

#### *Allgemeine Bedingungen für die Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen in die Gemeinschaftsliste sowie für deren Verwendung*

1. Ein Lebensmittelzusatzstoff darf nur in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III aufgenommen werden, wenn – ggf. unter Berücksichtigung anderer legitimer Faktoren –:
  - a) er bei der vorgeschlagenen Dosis für den Verbraucher gesundheitlich unbedenklich ist, soweit die verfügbaren wissenschaftlichen Daten ein Urteil hierüber erlauben;
  - b) eine hinreichende technische Notwendigkeit besteht und andere, wirtschaftlich und technisch praktikable Methoden nicht zur Verfügung stehen;
  - c) der Verbraucher nicht über seine Verwendung getäuscht wird.
2. Lebensmittelzusatzstoffe werden nur in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III aufgenommen, wenn sie für die Verbraucher Vorteile bringen, wie etwa:
  - a) zur Erhaltung der ernährungsphysiologischen Qualität des Lebensmittels;
  - b) als Zutaten oder Bestandteile von Lebensmitteln, die für Gruppen von Verbrauchern mit besonderen Ernährungswünschen bestimmt sind;
  - c) zur Förderung der gleich bleibenden Qualität oder Stabilität eines Lebensmittels oder Verbesserung seiner organoleptischen Eigenschaften, vorausgesetzt, dass dies sich nicht so auf Art, Substanz oder Qualität des Lebensmittels auswirkt, dass der Verbraucher getäuscht wird;
  - d) als Hilfsstoffe bei Produktion, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Transport oder Lagerung von Lebensmitteln, vorausgesetzt, dass der Zusatzstoff nicht verwendet wird, um die Auswirkungen der Verwendung von schlechten Grundstoffen oder unerwünschten (auch unhygienischen) Verfahren oder Techniken im Verlauf einer dieser Tätigkeiten zu vertuschen.

3. Abweichend von Absatz 2 Buchstabe a kann ein Lebensmittelzusatzstoff, der die ernährungsphysiologische Qualität eines Lebensmittels vermindert, in die Gemeinschaftsliste in Anhang II aufgenommen werden, wenn:
- a) dieses Lebensmittel kein wichtiger Bestandteil einer normalen Ernährung ist, oder
  - b) der Lebensmittelzusatzstoff für die Erzeugung von Lebensmitteln für Gruppen von Verbrauchern mit besonderen Ernährungswünschen benötigt wird.

*Artikel 67*  
*Besondere Bedingungen für Süßungsmittel*

Ein Lebensmittelzusatzstoff darf nur in die Gemeinschaftsliste in Anhang II in der Klasse Süßungsmittel aufgenommen werden, wenn er einem oder mehreren der in Artikel 56 Absatz 2 aufgeführten Zwecken dient oder:

- a) als Zuckerersatz bei der Herstellung von brennwertverminderten Lebensmitteln, von nicht kariogenen Lebensmitteln oder von Lebensmitteln ohne Zuckerzusatz eingesetzt wird;
- b) als Zuckerersatz die Haltbarkeit verbessert;
- c) bei der Herstellung von Lebensmitteln für besondere Ernährungswünsche gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a Verwendung findet.

*Artikel 78*  
*Besondere Bedingungen für Farbstoffe*

Ein Lebensmittelzusatzstoff darf nur in die Gemeinschaftsliste in Anhang II in der Klasse Farbstoffe aufgenommen werden, wenn er einem oder mehreren der in Artikel 56 Absatz 2 aufgeführten Zwecken dient oder:

- a) das ursprüngliche Erscheinungsbild von Lebensmitteln wiederherstellt, deren Farbe durch Verarbeitung, Lagerung, Verpackung und Vertrieb so beeinträchtigt wurde, dass sie nicht mehr appetitlich aussehen;
- b) Lebensmittel äußerlich ansprechender macht;
- c) normalerweise farblose Lebensmittel färbt.

*Artikel 89*  
*Einteilung der Lebensmittelzusatzstoffe nach Funktionsgruppen*

1. Die Lebensmittelzusatzstoffe werden nach ihrer bedeutendsten technischen Funktion den einzelnen Klassen in Anhang I zugeordnet.

Diese Zuordnung schließt nicht aus, dass sie auch für andere Zwecke verwendet werden können.

2. Je nach Stand des wissenschaftlichen Fortschritts oder der technologischen Entwicklung kann können Maßnahmen zur Änderung nicht wesentlicher Elemente dieser Verordnung in Bezug auf zusätzliche Klassen, um die Anhang I ergänzt werden soll, nach dem Regelungsverfahren gemäß Artikel 2827 Absatz 23 um weitere Klassen ergänzt verabschiedet werden.

### *Artikel 910*

#### *Inhalt der Gemeinschaftslisten von Lebensmittelzusatzstoffen*

1. Ein Lebensmittelzusatzstoff, der die in den Artikeln 56 bis 78 genannten Bedingungen erfüllt, kann nach dem in der Verordnung (EG) Nr. [einheitliche Verfahren] festgelegten Verfahren Eingang finden in:
  - a) die Gemeinschaftsliste in Anhang II der vorliegenden Verordnung und/oder
  - b) die Gemeinschaftsliste in Anhang III der vorliegenden Verordnung.
2. Der Eintrag eines Lebensmittelzusatzstoffes in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III erfolgt mit den nachstehenden Angaben:
  - a) Bezeichnung des Zusatzstoffes und gegebenenfalls seine E-Nummer;
  - b) Lebensmittel und/oder Lebensmittelzusatzstoffe und/oder Lebensmittelenzyme und/oder Lebensmittelaromen, denen der Stoff zugesetzt werden darf;
  - c) Bedingungen für die Verwendung des Zusatzstoffes;
  - d) gegebenenfalls Beschränkungen der direkten Abgabe des Lebensmittelzusatzstoffes an die Verbraucher.
3. Änderungen der Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III erfolgen gemäß dem Verfahren, das in der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Genehmigungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen vorgesehen ist.

### *Artikel 11*

#### *Änderungen im Produktionsprozess oder in Ausgangsstoffen für einen Lebensmittelzusatzstoff, der bereits in der Gemeinschaftsliste enthalten ist*

*Wenn bei einem Lebensmittelzusatzstoff, der bereits in der Gemeinschaftsliste steht, die Produktionsverfahren oder Ausgangsstoffe eine deutliche Änderung erfahren, so ist dieser nach den neuen Verfahren oder mit den neuen Ausgangsstoffen hergestellte Lebensmittelzusatzstoff als ein anderer Zusatzstoff anzusehen und es ist ein neuer Eintrag in die Gemeinschaftsliste bzw. eine Änderung der Spezifikationen erforderlich, bevor der Zusatzstoff in Verkehr gebracht werden kann.*

*Artikel 1012*  
*Festlegung der Höchstmengen*

1. Bei der Festlegung der in Artikel 910 Absatz 2 Buchstabe c genannten Bedingungen ist Folgendes zu berücksichtigen:
  - a) als Höchstmenge gilt die geringste Dosis, die notwendig ist, um den gewünschten Effekt zu erzielen;
  - b) dabei sind zu berücksichtigen:
    - i) die annehmbare Tagesdosis oder Ergebnisse gleichrangiger Bewertungen für Lebensmittelzusatzstoffe und deren voraussichtliche tägliche Aufnahme aus den verschiedensten Quellen;
    - ii) bei Lebensmittelzusatzstoffen in Lebensmitteln, die von speziellen Verbrauchergruppen verzehrt werden, die voraussichtliche tägliche Aufnahme des Lebensmittelzusatzstoffes durch die Verbraucher in diesen Gruppen.
2. In bestimmten Fällen wird keine Höchstmenge für Lebensmittelzusatzstoffe festgelegt (*quantum satis*). Zusatzstoffe werden dann nach dem Quantum-satis-Prinzip verwendet, gemäß der guten Herstellungspraxis nur in der Menge zugesetzt, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen, und unter der Voraussetzung, dass die Verbraucher nicht irrgeführt werden.
3. Die in Anhang II genannten Höchstmengen der Lebensmittelzusatzstoffe gelten für Fertiggerichte, sofern sie – außer bei ausdrücklicher Abweichung – vorschriftsmäßig zubereitet wurden. Für getrocknete und/oder konzentrierte Lebensmittel, die rekonstituiert werden müssen, gelten die Höchstmengen für das Lebensmittel in rekonstituierter Form unter Berücksichtigung des Mindestverdünnungsfaktors.
4. Die in Anhang II genannten Höchstmengen der Farbstoffe gelten für die Mengen des färbenden Grundbestandteils in der färbenden Zubereitung, sofern nicht anders angegeben.

*Artikel 1113*  
*Lebensmittelzusatzstoffe nach der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003*

Ein unter die Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 fallender Lebensmittelzusatzstoff kann nur in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III nach Maßgabe der vorliegenden Verordnung aufgenommen werden, wenn für ihn eine Zulassung er gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 zugelassen wurde vorliegt.

*Artikel 1214*  
*Spezifikationen von Lebensmittelzusatzstoffen*

Die Spezifikationen der Lebensmittelzusatzstoffe, insbesondere in Bezug auf Ursprung, Reinheit und sonstige notwendige Informationen, werden nach dem Verfahren der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen beim ersten Eintrag eines Zusatzstoffes in die Gemeinschaftslisten in den Anhängen II und III festgelegt.

**KAPITEL III**  
**VERWENDUNG VON ZUSATZSTOFFEN IN**  
**LEBENSMITTELN**

*Artikel 1315*  
*Verwendung von Zusatzstoffen in unbehandelten Lebensmitteln*

Zusatzstoffe dürfen in unbehandelten Lebensmitteln nur in den Fällen verwendet werden, die in Anhang II ausdrücklich vorgesehen sind.

*Artikel 1416*  
*Verwendung von Farbstoffen und Süßungsmitteln in Säuglings- und Kleinkindnahrung*

Farbstoffe und Süßungsmittel dürfen in Kleinkind- und Säuglingsnahrung gemäß der Richtlinie 89/398/EWG – auch in diätetischen Lebensmitteln für Säuglinge und Kleinkinder für besondere medizinische Zwecke – nur in den Fällen verwendet werden, die in Anhang II dieser Verordnung vorgesehen sind.

*Artikel 1517*  
*Verwendung von Farbstoffen zur Kennzeichnung*

Nur in Anhang II dieser Verordnung aufgeführte Farbstoffe sind für die Kennzeichnung der Genusstauglichkeit gemäß der Richtlinie 91/497/EWG des Rates<sup>27</sup> und für andere vorgeschriebene Kennzeichnungen bei Fleisch sowie für das Erzielen von Farbeffekten und für Stempelaufdrucke auf der Schale von Eiern gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 der Kommission<sup>28</sup> zugelassen.

---

<sup>27</sup> ABl. L 268 vom 24.9.1991, S. 69.

<sup>28</sup> ABl. L 121 vom 16.5.1991, S. 11.

*Artikel 4618*  
*Migrationsgrundsatz*

1. Ein Lebensmittelzusatzstoff darf enthalten sein:
  - a) in einem zusammengesetzten Lebensmittel, das nicht in Anhang II aufgeführt ist, falls der Zusatzstoff in einer der Zutaten des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist;
  - b) in einem Lebensmittel mit zugesetzten **Lebensmittelzusatzstoffen, Lebensmittelenzymen oder Aromastoffen**, falls der Zusatzstoff:
    - i) nach dieser Verordnung im **Lebensmittelzusatzstoff, Lebensmittelenzym oder Aromastoff** zugelassen ist;
    - ii) durch den **Lebensmittelzusatzstoff, das Lebensmittelenzym oder den Aromastoff** in das Lebensmittel migriert ist;
    - iii) in dem endgültigen Lebensmittel keine technische Funktion erfüllt;
  - c) in einem Lebensmittel, das ausschließlich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendet wird, sofern letzteres dieser Verordnung genügt.
2. Absatz 1 gilt nur in ausdrücklichen Ausnahmefällen für Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung, Getreidebeikost und Säuglingsnahrung sowie diätetische Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 89/398/EWG.
3. Wird ein Zusatzstoff in einem Aromastoff, Lebensmittelzusatzstoff oder Lebensmittelenzym einem Lebensmittel zugefügt und erfüllt in diesem Lebensmittel eine technische Funktion, so gilt er als Zusatzstoff dieses Lebensmittels und nicht des zugefügten Aromastoffs, Lebensmittelzusatzstoffs oder Lebensmittelenzyms.
4. Unbeschadet Absatz 1 sind Süßungsmittel zugelassen in Lebensmittelzubereitungen ohne zugefügten Zucker oder mit verminderter Brennwert sowie in Lebensmittelzubereitungen für kalorienreduzierte Diäten und mit langer Haltbarkeit, sofern das Süßungsmittel für eine der Zutaten der Lebensmittelzubereitung zugelassen ist.

*Artikel 4719*  
*Auslegungsentscheidungen*

Gegebenenfalls kann nach dem Verfahren des Artikels 2827 Absatz 2 entschieden werden, ob:

- a) ein bestimmtes Lebensmittel einer der Gruppen in Anhang II angehört, oder

- b) ein in den Anhängen II und III aufgeführter und in beliebiger Höhe zugelassener Lebensmittelzusatzstoff gemäß den in Artikel 4012 Absatz 2 aufgeführten Kriterien verwendet wird.

*Artikel 4820  
Traditionelle Lebensmittel*

Die in Anhang IV aufgeführten Mitgliedstaaten dürfen weiterhin verbieten, dass bestimmte Gruppen von Zusatzstoffen bei der Herstellung der in diesem Anhang aufgeführten traditionellen Lebensmittel auf ihrem Hoheitsgebiet verwendet werden.

**KAPITEL IV  
KENNZEICHNUNG**

**ABSCHNITT I**

**~~KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELZUSATZSTOFFEN, DIE NICHT FÜR DEN VERKAUF AN DEN ENDVERBRAUCHER BESTIMMT SIND~~**

*Artikel 4921*

*Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind*

- 1.** Nicht zum Verkauf an den Endverbraucher bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe, die einzeln oder gemischt mit anderen Zusatzstoffen und/oder anderen Zutaten gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Richtlinie 2000/13/EG angeboten werden, dürfen nur dann in den Handel kommen, wenn ~~die Angaben~~ die Kennzeichnungsvorschriften gemäß ~~den Artikeln 2022 bis 23 der vorliegenden Verordnung~~ erfüllt sind und diese Kennzeichnung gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar auf ihren Verpackungen oder Behältnissen ~~angebracht sind~~ vorhanden ist. Die Angaben nach Artikel 22 müssen für den Käufer leicht verständlich formuliert sein.
- 2.** Der Mitgliedstaat, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, kann im Einklang mit dem Vertrag vorschreiben, dass diese Angaben in einer oder mehreren, von ihm zu bestimmenden Amtssprachen der Gemeinschaft gemacht werden. Das schließt nicht aus, dass die Angaben in mehreren Sprachen gemacht werden.

Artikel 2022

**Allgemeine Vorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind**  
Angaben zur Kennlichmachung von Lebensmittelzutaten

1. Nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe, die einzeln oder gemischt mit anderen Zusatzstoffen und/oder anderen Zutaten und/oder unter Zugabe anderer Stoffe angeboten werden, müssen folgende Angaben zu den einzelnen Zusatzstoffen tragen:
  - a) Bezeichnung und/oder E-Nummer gemäß dieser Verordnung für jeden Lebensmittelzusatzstoff; oder eine Verkehrsbezeichnung, die die Bezeichnung und/oder E-Nummer jedes Lebensmittelzusatzstoffs enthält;
  - b) ~~eine klare und Verwechslungen mit anderen Stoffen ausschließende Beschreibung des Zusatzstoffes, falls die Angaben nach Buchstabe b) fehlen.~~
  - b) entweder die Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genauereren Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
  - c) gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Lagerung und/oder Verwendung;
  - d) eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie oder des Loses;
  - e) eine Gebrauchsanweisung, wenn der Lebensmittelzusatzstoff sonst nicht sachgemäß verwendet werden könnte;
  - f) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers;
  - g) gegebenenfalls eine Angabe zur Höchstmenge jedes Bestandteils oder jeder Gruppe von Bestandteilen, vorbehaltlich einer Mengenbegrenzung in Lebensmitteln und/oder entsprechender, klarer und leichtverständlicher Informationen, die es dem Käufer ermöglichen, den Bestimmungen der vorliegenden Verordnung und anderen einschlägigen Gemeinschaftsvorschriften nachzukommen; gilt diese Mengenbegrenzung für eine Gruppe von Bestandteilen, die einzeln oder gemeinsam verwendet werden, so kann der gemeinsame Prozentsatz als einziger Wert angegeben werden; die mengenmäßige Begrenzung wird entweder zahlenmäßig oder nach dem „Quantum-satis-Prinzip“ ausgedrückt;
  - h) Nettomenge;
  - i) Mindesthaltbarkeitsdatum;

- j) gegebenenfalls Informationen zu Lebensmittelzusatzstoffen oder anderen Stoffen gemäß diesem Artikel, die in Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG aufgelistet sind, um dem Käufer die Einhaltung der genannten Richtlinie zu ermöglichen.
2. Werden Lebensmittelzusatzstoffe gemischt mit anderen Zusatzstoffen und/oder mit anderen Lebensmittelzutaten zum Verkauf angeboten, muss die Verpackung oder das Behältnis des resultierenden Produkts eine Liste der Inhaltsstoffe sind für jeden einzelnen Zusatzstoff in absteigender Reihenfolge ihres Anteils am Gesamtgewicht die Angaben gemäß Absatz 1 zu machentragen.
3. Werden den Lebensmittelzusatzstoffen Stoffe (einschließlich Lebensmittelzusatzstoffen oder anderen Lebensmittelzutaten) hinzugefügt, die die Lagerung, den Verkauf, die Standardisierung, die Verdünnung oder die Auflösung erleichtern sollen, so muss die Verpackung oder das Behältnis eine Liste aller solchen Stoffe in absteigender Reihenfolge ihres Anteils am Gesamtgewicht tragen.
4. Abweichend von den Absätzen 1, 2 und 3 brauchen die in Absatz 1 Buchstaben e bis g und j sowie in den Absätzen 2 und 3 vorgesehenen Angaben nur in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren von Sendungen gemacht zu werden, sofern die Angabe „für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses erscheint.
5. Abweichend von den Absätzen 1, 2 und 3 brauchen bei Lebensmittelzusatzstoffen, die in Tankwagen angeliefert werden, die genannten Informationen lediglich in den bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren von Sendungen zu erscheinen.

#### *Artikel 21*

*Angaben bei Beimengung anderer Stoffe oder Lebensmittelzutaten zu den Lebensmittelzusatzstoffen*

Enthalten nicht für die Abgabe an Endverbraucher bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe Beimengungen anderer Stoffe oder Lebensmittelzutaten mit Ausnahme anderer Lebensmittelzusatzstoffe die die Lagerung, den Verkauf, die Standardisierung, die Verdünnung oder die Auflösung erleichtern sollen, so sind auf der Verpackung, dem Behältnis oder den Begleitdokumenten die Angaben gemäß Artikel 20 zu machen, und es ist zudem in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils anzugeben, welche Zusatzstoffe enthalten sind.

#### *Artikel 22*

*Angaben bei der Mischung von Lebensmittelzusatzstoffen mit anderen Lebensmittelzutaten*

Sind nicht für die Abgabe an Endverbraucher bestimmte Lebensmittelzusatzstoffe mit anderen Lebensmittelzutaten vermischt, so tragen ihre Verpackungen oder Behältnisse eine Liste mit den einzelnen Bestandteilen in absteigender Reihenfolge des Gewichtsanteils.

*Artikel 23*  
*Allgemeine Angaben über Lebensmittelzusatzstoffe*

1. ~~Verpackungen oder Behältnisse von Lebensmittelzusatzstoffen, die nicht für die Abgabe an Endverbraucher bestimmt sind, tragen die folgenden Angaben:~~
  - a) entweder die Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“ oder die Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einen genaueren Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung in Lebensmitteln;
  - b) gegebenenfalls besondere Anweisungen für die Lagerung und Verwendung;
  - c) eine Gebrauchsanweisung, wenn der Lebensmittelzusatzstoff sonst nicht sachgemäß verwendet werden könnte;
  - d) eine Angabe zur Kennzeichnung der Partie oder des Loses;
  - e) Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, Verpackers oder Verkäufers;
  - f) falls für einen Bestandteil des Lebensmittelzusatzstoffes eine mengenmäßige Begrenzung bei der Verwendung in Lebensmitteln gilt, eine Angabe seines Anteils am Zusatzstoff oder eine ausreichende Angabe über die Zusammensetzung des Zusatzstoffes, die es dem Käufer ermöglicht, die Höchstmenge einzuhalten; gilt diese Mengenbegrenzung für eine Gruppe von Bestandteilen, die einzeln oder gemeinsam verwendet werden, so kann der gemeinsame Prozentsatz als einziger Wert angegeben werden; die mengenmäßige Begrenzung wird entweder zahlenmäßig oder nach dem „Quantum satis Prinzip“ ausgedrückt;
  - g) Nettomenge;
  - h) gegebenenfalls Angaben über einen Lebensmittelzusatzstoff oder sonstige Stoffe, die in den Artikeln 20, 21 und 22 dieser Verordnung genannt und in Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführt sind, im Hinblick auf die Zutaten von Lebensmitteln.
2. Abweichend von Absatz 1 brauchen die in den Buchstaben c) bis f) und h) dieses Absatzes vorgesehenen Angaben nur in den vor oder bei der Lieferung vorzulegenden Begleitpapieren von Sendungen gemacht zu werden, sofern die Angabe „für die Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, nicht für den Verkauf im Einzelhandel“ an gut sichtbarer Stelle auf der Verpackung oder dem Behältnis des betreffenden Erzeugnisses erscheint.

## **ABSCHNITT 2**

### **KENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELZUSATZSTOFFEN, DIE FÜR DEN VERKAUF AN DEN ENDVERBRAUCHER BESTIMMT SIND**

#### *Artikel 2423*

*Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind*

1. Unbeschadet der Richtlinie 2000/13/EG, der Richtlinie 89/396/EWG und der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 dürfen zur Abgabe an Endverbraucher bestimmte, einzelne oder gemischt mit anderen Zusatzstoffen und/oder anderen Zutaten verkauft Lebensmittelzusatzstoffe nur in den Verkehr gebracht werden, wenn ihre Verpackung mit folgenden Angaben versehen ist, die gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzubringen sind:
  - a) die Verkehrsbezeichnung Name und E-Nummer;, diese Bezeichnung ergibt sich aus den wie sie in dieser Verordnung für jeden Lebensmittelzusatzstoff festgelegt sind, oder eine Verkehrsbezeichnung, die den Namen und die E-Nummer jedes einzelnen Lebensmittelzusatzstoffs enthält Gemeinschaftsbestimmungen, die für den Zusatzstoff gelten, und seiner E-Nummer;
  - b) entweder der Angabe „zur Verwendung in Lebensmitteln“ oder der Angabe „für Lebensmittel, begrenzte Verwendung“ oder einem genaueren Hinweis auf die beabsichtigte Verwendung den Angaben, die in den Artikeln 20, 21 und 22 sowie Artikel 23 Absatz 1 Buchstaben a) bis e), g) und h) vorgeschrieben sind.
2. Abweichend von Absatz 1 Buchstabe a muss die Verkehrsbezeichnung von Tafelsüßen muss mit dem Hinweis versehen sein „Tafelsüße auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch den bzw. die Namen der für die Zusammensetzung der Tafelsüße verwendeten Süßungsmittel.
3. Die Kennzeichnung von Tafelsüßen, die Polyole und/oder Aspartam enthalten, muss folgende Warnhinweise umfassen:
  - a) Polyole: „Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“;
  - b) Aspartam/Aspartam-Acesulfamsalz: „Enthält eine Phenylalaninquelle“.
4. Für die in den Absätzen 1 bis 3 vorgesehenen Informationen gilt Artikel 13 Absatz 2 der Richtlinie 2000/13/EG entsprechend.

## **ABSCHNITT 3**

### **SONSTIGE KENNZEICHNUNGSERFORDERNISSE**

#### *Artikel 2524* *Sonstige Kennzeichnungserfordernisse*

1. — Die Artikel 1921 bis 2423 lassen genauere oder weitergehende Rechts- oder Verwaltungsvorschriften über Gewichte und Maße oder über die Aufmachung, Einstufung, Verpackung und Etikettierung gefährlicher Stoffe und Zubereitungen oder über die Beförderung solcher Stoffe unberührt.
2. — Die Angaben nach den Artikeln 19 bis 24 müssen für den Käufer leicht verständlich formuliert sein.

*Der Mitgliedstaat, in dem das Erzeugnis in Verkehr gebracht wird, kann im Einklang mit dem Vertrag vorschreiben, dass diese Angaben in einer oder mehreren, von ihm zu bestimmenden Amtssprachen der Gemeinschaft gemacht werden. Der erste und zweite Unterabsatz dieses Absatzes schließen nicht aus, dass diese Angaben in mehreren Sprachen erfolgen.*

## **KAPITEL V**

### **VERFAHRENVORSCHRIFTEN UND DURCHFÜHRUNG**

#### *Artikel 2625* *Informationspflichten*

1. Der Erzeuger oder Benutzer eines Lebensmittelzusatzstoffes teilt der Kommission unverzüglich jede neue wissenschaftliche oder technische Information mit, die die Bewertung der Sicherheit des Zusatzstoffes berühren könnte.
2. Der Erzeuger oder Benutzer eines Lebensmittelzusatzstoffes unterrichtet die Kommission auf deren Aufforderung über die tatsächliche Verwendung des Zusatzstoffes.

#### *Artikel 2726* *Überwachung der Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen*

1. Die Mitgliedstaaten überwachen systematisch den Verbrauch und die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen auf einem risikobasierten Ansatz und erstatten der Kommission und der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit („die Behörde“) jährlich Bericht über die Ergebnisse.
2. Nach Anhörung der Behörde kann nach dem Verfahren des Artikels 2827 Absatz 2 eine einheitliche Methode für die Erhebung von Daten über die Aufnahme von Zusatzstoffen über die Nahrung durch die Mitgliedstaaten festgelegt werden.

*Artikel 2827  
Ausschuss*

1. Die Kommission wird vom Ständigen Ausschuss für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit („der Ausschuss“) unterstützt.
2. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EG wird auf drei Monate festgesetzt.

- 3. Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten Artikel 5a Absätze 1 bis 4 und Artikel 7 des Beschlusses 1999/468/EG unter Beachtung von dessen Artikel 8.**
- ~~3. Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.~~

*Artikel 2928  
Gemeinschaftliche Finanzierung einer harmonisierten Politik*

Die gesetzliche Grundlage für die Finanzierung der aus dieser Verordnung resultierenden Maßnahmen ist Artikel 66 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 882/2004.

## **KAPITEL VI ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

*Artikel 3029  
Erstellung der Gemeinschaftslisten von Zusatzstoffen*

1. Zusatzstoffe, die vor Inkrafttreten dieser Verordnung gemäß den Richtlinien 94/35/EG, 94/36/EG und 95/2/EG für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen wurden, werden mit ihren Verwendungsbedingungen in Anhang II der Verordnung aufgenommen, nachdem ~~mit dem Verfahren nach Artikel 2827 Absatz 23~~ geprüft wurde, ob sie den Artikeln 56, 67 und 78 der Verordnung entsprechen. **Die Maßnahmen im Zusammenhang mit der Aufnahme solcher Zusatzstoffe in Anhang II, die der Änderung nicht wesentlicher Elemente dieser Verordnung dienen, werden nach dem in Artikel 27 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen.** Diese Prüfung erfolgt ohne eine neue Risikobewertung durch die Behörde. Die Prüfung ist ~~bis zum [...] innerhalb von zwei Jahren ab dem Tag der Veröffentlichung dieser Verordnung~~ abzuschließen. **Lebensmittelzusatzstoffe und Verwendungen, die nicht länger gebräuchlich sind, werden nicht in den Anhang aufgenommen.**

2. Zusatzstoffe, die als erlaubte Trägerstoffe nach Anhang V der Richtlinie 95/2/EG für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen wurden, werden mit ihren Verwendungsbedingungen in Teil 1 von Anhang III dieser Verordnung aufgenommen, nachdem ~~mit dem Verfahren nach Artikel 2827 Absatz 23~~ geprüft wurde, ob sie Artikel 56 der Verordnung entsprechen. Die Maßnahmen im Zusammenhang mit der Aufnahme solcher Zusatzstoffe in Anhang II, die der Änderung nicht wesentlicher Elemente dieser Verordnung dienen, werden nach dem in Artikel 27 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen. Diese Prüfung erfolgt ohne eine neue Risikobewertung durch die Behörde. Die Prüfung ist ~~bis zum [...] innerhalb von zwei Jahren ab dem Tag der Veröffentlichung dieser Verordnung~~ abzuschließen. Lebensmittelzusatzstoffe und Verwendungen, die nicht länger gebräuchlich sind, werden nicht in den Anhang aufgenommen.
  3. Zusatzstoffe, die gemäß Richtlinie 95/2/EG für die Verwendung in Lebensmittelaromen zugelassen wurden, werden mit ihren Verwendungsbedingungen in Teil 4 von Anhang III dieser Verordnung aufgenommen, nachdem geprüft wurde, ob sie Artikel 6 der Verordnung entsprechen. Die Maßnahmen im Zusammenhang mit der Aufnahme solcher Zusatzstoffe in Anhang III, die der Änderung nicht wesentlicher Elemente dieser Verordnung dienen, werden nach dem in Artikel 27 Absatz 3 genannten Regelungsverfahren mit Kontrolle erlassen. Diese Prüfung erfolgt ohne eine neue Risikobewertung durch die Behörde. Die Prüfung ist innerhalb von zwei Jahren ab dem Tag der Veröffentlichung dieser Verordnung abzuschließen. Lebensmittelzusatzstoffe und Verwendungen, die nicht länger gebräuchlich sind, werden nicht in den Anhang aufgenommen.
34. Die Merkmale der in den Absätzen 1, und 2 und 3 dieses Artikels genannten Lebensmittelzusatzstoffe werden nach der Verordnung (EG) Nr. [...] zur Festlegung eines einheitlichen Zulassungsverfahrens für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen beim ersten Eintrag dieser Zusatzstoffe in die Anhänge gemäß dem in diesen Absätzen beschriebenen Verfahren festgelegt.
45. Maßnahmen im Zusammenhang mit geeigneten Geeignete Übergangsmaßnahmen werden können nach dem in Artikel 2827 Absatz 23 genannten festgelegten Regelungsv erfahren mit Kontrolle erlassen werden.

*Artikel 3430  
Erneute Bewertung zugelassener Zusatzstoffe*

1. Lebensmittelzusatzstoffe, die vor Inkrafttreten dieser Verordnung zugelassen wurden, werden von der Behörde einer neuen Risikobewertung unterzogen.
2. Nach Anhörung der Behörde wird für solche Zusatzstoffe spätestens ein Jahr nach Inkrafttreten dieser Richtlinie gemäß dem in Artikel 2827 Absatz 2 festgelegten Verfahren ein Bewertungsprogramm aufgestellt. Das Programm wird im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

*Artikel 3231*  
*Aufhebung von Rechtsakten*

1. Folgende Rechtsakte werden aufgehoben:
  - a) Richtlinie 62/2645/EWG,
  - b) Richtlinie 65/66/EWG,
  - c) Richtlinie 78/663/EWG,
  - d) Richtlinie 78/664/EWG,
  - e) Richtlinie 81/712/EWG,
  - f) Richtlinie 89/107/EWG,
  - g) Richtlinie 94/35/EG,
  - h) Richtlinie 94/36/EG,
  - i) Richtlinie 95/2/EG,
  - j) Entscheidung 292/97/EG,
  - k) Entscheidung 2002/247/EG.
2. Bezugnahmen auf die aufgehobenen Rechtsakte gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung.

*Artikel 3332*  
*Übergangsbestimmungen*

Abweichend von Artikel 3231 gelten bis zum [...] weiterhin die folgenden Bestimmungen:

- a) Artikel 2 Absätze 1, 2 und 4 der Richtlinie 94/35/EG sowie deren Anhang;
- b) Artikel 2 Absätze 1, 6, 8, 9 und 10 der Richtlinie 94/36/EG sowie deren Anhänge I bis V;
- c) Artikel 2 und 4 der Richtlinie 95/2/EG sowie deren Anhänge I bis VI.

Unbeschadet Buchstabe c) wird die mit der Richtlinie 95/2/EG erfolgte Zulassung von E 1103 Invertase und E 1105 Lysozym mit Wirkung vom Datum des Geltungsbeginns der Gemeinschaftsliste von Lebensmittelenzymen gemäß Artikel 4817 der [Verordnung über Lebensmittelenzyme] aufgehoben.

**Lebensmittelzusatzstoffe, die den Anforderungen dieser Verordnung nicht entsprechen, aber vor dem [12 Monate vor der Veröffentlichung der vorliegenden Verordnung] rechtmäßig in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet wurden, dürfen noch bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums vertrieben werden.**

## *Artikel 3433 Inkrafttreten*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab [ein Jahr nach dem Datum der Veröffentlichung dieser Verordnung].

Artikel 45 Absatz 2 gilt dagegen für die Teile 2, 3 und Teil 35 von Anhang III ab [1. Januar 2011].

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den [...]

## **ANHANG I**

Funktionsgruppen von Zusatzstoffen in Lebensmitteln und Zusatzstoffen in Zusatzstoffen und Lebensmittelenzymen

1. „Süßungsmittel“ sind Stoffe (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe), die zum Süßen von Lebensmitteln und für 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 noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden. Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische und/oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteile selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinne dieser Verordnung.
3. „Konservierungsmittel“ sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von 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 Farbveränderungen schützen.
5. „Trägerstoffe“ sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe und/oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel (oder Nahrungsmittel und/oder Nahrungsergänzungsmittel) aus ernährungsmäßigen 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 und/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 z. B. 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 bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
14. „Geschmacksverstärker“ sind Stoffe, die den Geschmack und/oder 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 verfestigte Form geben.
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 wurden.
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, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird, und Stoffe, die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschließlich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Verbindung von Lebensmittelstücken zu rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.

25. „Verdickungsmittel“ sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
26. „Mehlbehandlungsmittel“ sind Stoffe außer Emulgatoren, die dem Mehl oder Teig zugefügt werden, um dessen Backfähigkeit zu verbessern.

## **ANHANG II**

Gemeinschaftsliste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.

### **ANHANG III**

Gemeinschaftsliste der für die Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, und -enzymen und -aromen zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.  
**Gemeinschaftsliste der Trägerstoffe in Nährstoffen mit den Bedingungen für ihre Verwendung**

Teil 1 Trägerstoffe in Zusatzstoffen

Teil 2 Zusatzstoffe außer Trägerstoffe in Zusatzstoffen

Teil 3 Zusatzstoffe einschließlich Trägerstoffen in Lebensmittelenzymen

**Teil 4 Zusatzstoffe einschließlich Trägerstoffen in Lebensmittelaromen**

**Teil 5 Trägerstoffe in Nährstoffen**

## **ANHANG IV**

**Traditionelle Erzeugnisse, für die einzelne Mitgliedstaaten das Verbot der Verwendung bestimmter Zusatzstoffkategorien aufrechterhalten können**

Mitgliedstaat	Lebensmittel	Zusatzstoffkategorien, für die ein Verbot aufrechterhalten werden kann
Deutschland	Nach deutschem Reinheitsgebot gebrautes Bier	alle, ausgenommen Treibgase
Frankreich	Brot nach französischer Tradition	alle
Frankreich	Trüffelkonserven nach französischer Tradition	alle
Frankreich	Schneckenkonserven nach französischer Tradition	alle
Frankreich	Eingelegtes Gänse- und Entenfleisch nach französischer Tradition („Confit“)	alle
Österreich	„Bergkäse“ nach österreichischer Tradition	alle, ausgenommen Konservierungsmittel
Finnland	„Mämmi“ nach finnischer Tradition	alle, ausgenommen Konservierungsmittel
Schweden Finnland	Obstsirupe nach schwedischer bzw. finnischer Tradition	Farbstoffe
Dänemark	„Kødboller“ nach dänischer Tradition	Konservierungsmittel und Farbstoffe
Dänemark	„Leverpostej“ nach dänischer Tradition	Konservierungsmittel (ausgenommen Sorbinsäure) und Farbstoffe
Spanien	„Lomo embuchado“ nach spanischer Tradition	alle, ausgenommen Konservierungs- und Antioxidationsmittel
Italien	„Mortadella“ nach italienischer Tradition	alle, ausgenommen Konservierungs- und Antioxidationsmittel, Säureregulatoren, Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und Packgase
Italien	„Cotechino e zampone“ nach italienischer Tradition	alle, ausgenommen Konservierungs- und Antioxidationsmittel, Säureregulatoren, Geschmacksverstärker, Stabilisatoren und Packgase