II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG (EU) 2015/647 DER KOMMISSION

vom 24. April 2015

zur Änderung und Berichtigung der Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Verwendung bestimmter Lebensmittelzusatzstoffe

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ([1]), insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe und die Bedingungen für ihre Verwendung.

(2) Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der zur Verwendung in Lebensmittelzusatzstoffen, -enzymen und -aromen sowie Nährstoffen zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe und die Bedingungen für ihre Verwendung.

(3) Diese Listen können nach dem einheitlichen Verfahren gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ([2]) entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.

(4) Festgelegt wurde die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe auf Basis der zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe gemäß den Richtlinien 94/35/EG ([3]), 94/36/EG ([4]) und 95/2/EG ([5]) des Europäischen Parlaments und des Rates sowie nach Überprüfung ihrer Übereinstimmung mit den Artikeln 6, 7 und 8 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008. Die Zusatzstoffe werden nach Kategorien von Lebensmitteln, denen sie zugesetzt werden dürfen, in der EU-Liste geführt.

(5) Aufgrund von Schwierigkeiten bei der Übernahme der Lebensmittelzusatzstoffe in das neue System von Lebensmittelkategorien in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 haben sich Fehler eingeschlichen, die berichtigt werden sollten, und einige Bestimmungen bedürfen einer weiteren Präzisierung.

(6) Anhang II enthält keine Auflistung der verschiedenen Verwendungsformen eines Lebensmittelzusatzstoffs; so gibt es beispielsweise Sorbit (E 420) als Sorbit (E 420 i) oder als Sorbitsirup (E 420 ii). Natriumcitrate (E 331) gibt es

([1]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.
([2]) Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1).
([3]) Richtlinie 94/35/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 3).
([4]) Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 13).
([5]) Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1).

als Mononatriumcitrat (E 331 i), als Dinatriumcitrat (E 331 ii) und als Trinatriumcitrat (E 331 iii). Diese Formen sind in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission [1] spezifiziert. Es sollte klargestellt werden, dass diese verschiedenen Formen der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden dürfen.

(7) Canthaxanthin (E 161g) sollte nicht direkt an die Verbraucher verkauft werden. Daher sollte Anhang II Teil A Abschnitt 2 Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 geändert werden.

(8) Konjak (E 425) sollte nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen. Daher sollte in Anhang II Teil C Abschnitt 1 Gruppe I beim Eintrag für E 425 die Fußnote (2) eingefügt werden.

(9) Für die Lebensmittelkategorien 01.7.2 „Gereifter Käse" und 01.7.6 „Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)" sollte klargestellt werden, dass Natamycin (E 235) nur zur Außenbehandlung von ungeschnittenem Käse und ungeschnittenen Käseprodukten verwendet werden darf.

(10) Die Fußnoten, die sich auf die mit der Verordnung (EU) Nr. 380/2012 der Kommission [2] eingeführten Höchstgehalte an Aluminium aus Aluminiumlacken beziehen, sollten einheitlich formuliert werden. Der Satz „Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden" sollte in alle Fußnoten aufgenommen werden, die sich auf spezifische Lebensmittelzusatzstoffe in folgenden Kategorien beziehen: 01.7.3 „Essbare Käserinde", 01.7.5 „Schmelzkäse", 04.2.5.2 „Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem gemäß der Richtlinie 2001/113/EG", 08.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004", 08.3.1 „Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse", 08.3.2 „Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse", 08.3.3 „Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch" und 09.3 „Fischrogen".

(11) In der Lebensmittelkategorie 02.1 „Fette und Öle, im Wesentlichen wasserfrei (ausgenommen wasserfreies Milchfett)" sollten bestimmte Zusatzstoffe nicht in nativen Ölen und Olivenöl verwendet werden.

(12) In der Lebensmittelkategorie 04.2.3 „Obst- und Gemüsekonserven" sollte die Verwendung von Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) bei verarbeiteten Pilzen zugelassen werden.

(13) In den Lebensmittelkategorien 05.2 „Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren" und 05.4 „Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4" sollte die Höchstmenge an Neotam (E 961) als Geschmacksverstärker in Süßwaren auf Stärkebasis auf 3 mg/kg festgesetzt werden.

(14) In der Lebensmittelkategorie 05.4 „Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4" sollte die Verwendung von Cyclohexylsulfaminsäure und ihren Na- und Ca-Salzen (E 952) in Spritzdosen für aromatisierte Sahne zugelassen werden.

(15) In der Lebensmittelkategorie 06.4.4 „Kartoffelgnocchi" sollte die Verwendung von Zusatzstoffen in frischen gekühlten Kartoffelgnocchi auf eine begrenzte Anzahl an Zusatzstoffen der Gruppe I beschränkt werden.

(16) In der Lebensmittelkategorie 07.2 „Feine Backwaren" sollte die Verwendung von Schwefeldioxid — Sulfite (E 220-228) präzisiert werden.

(17) In der Lebensmittelkategorie 08.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004" sollte der Eintrag zu Kaliumacetat (E 261) durch den richtigen Begriff „Kaliumacetate" ersetzt werden.

(18) In der Lebensmittelkategorie 08.3.1 „Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse" sollten die Doppeleinträge zu Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure) (E 315) und Natriumisoascorbat (E 316) gestrichen werden.

(19) In den Lebensmittelkategorien 08.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004", 08.3.1 „Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse", 08.3.2 „Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse" und 08.3.4 „Auf traditionelle Weise gepökelte Fleischerzeugnisse, für die besondere Bestimmungen über Nitrite und Nitrate gelten" sollte die Angabe der Höchstmengen an Nitriten (E 249-250) und/oder Nitraten (E 251-252) präzisiert werden.

(20) In der Lebensmittelkategorie 08.3.2 „Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse" sollte die Verwendung von Gallaten, TBHQ und BHA (E 310-320) in Trockenfleisch zugelassen werden.

---

[1] Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).

[2] Verordnung (EU) Nr. 380/2012 der Kommission vom 3. Mai 2012 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der für aluminiumhaltige Lebensmittelzusatzstoffe geltenden Verwendungsbedingungen und -mengen (ABl. L 119 vom 4.5.2012, S. 14).

(21) In der Lebensmittelkategorie 08.3.3 „Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch“ sollte die Nummer der Fußnote (80) durch die richtige Fußnote (89) ersetzt werden.

(22) In der Lebensmittelkategorie 08.3.4.2 „Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse“ sollte die Höchstmenge an Nitriten (E 249-250) für *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina* und ähnliche Produkte wieder eingeführt werden.

(23) Für die Lebensmittelkategorien 09.1.2 „Weich- und Krebstiere, nicht verarbeitet“ und 09.2 „Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet“ sollte klargestellt werden, dass die Höchstmengen an Schwefeldioxid — Sulfiten (E 220-228) in Einheiten je Kilogramm angegeben sind, und die Fußnote bezüglich 4-Hexylresorcin (E 586) sollte präzisiert und berichtigt werden.

(24) In der Lebensmittelkategorie 09.2 „Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet“ sollte die Verwendung von Titandioxid (E 171) sowie Eisenoxiden und Eisenhydroxiden (E 172) auf Räucherfisch beschränkt werden.

(25) In der Lebensmittelkategorie 09.2 „Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet“ sollte klargestellt werden, dass die Höchstmenge an Sorbinsäure — Sorbaten; Benzoesäure — Benzoaten (E 200-213) für die Zusatzstoffe einzeln oder in Kombination und für die Summe gilt und dass die Mengen als freie Säure berechnet werden.

(26) In der Lebensmittelkategorie 10.2 „Eier und Eiprodukte, verarbeitet“ sollte die Höchstmenge an Triethylcitrat (E 1505) nur für Trockeneiweiß gelten.

(27) Für die Lebensmittelkategorien 14.2.7.1 „Aromatisierte Weine“ und 14.2.7.2 „Aromatisierte weinhaltige Getränke“ sollte die Verwendung von Farbstoffen der Gruppe II und der Gruppe III entsprechend den Verwendungen von Farbstoffen berichtigt werden, die mit der Richtlinie 94/36/EG zugelassen wurden.

(28) In der Lebensmittelkategorie 17.1 „Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschließlich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen“ sollte die Nummer der Fußnote (79) geändert und die Fußnote in den Eintrag zum Lebensmittelzusatzstoff Dimethylpolysiloxan (E 900) eingefügt werden.

(29) In Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollten in Teil 4 („Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich der Trägerstoffe in Lebensmittelaromen“) die Höchstmengen an octenylbernsteinsäuremodifiziertem Gummi arabicum (E 423) für das Endlebensmittel gelten. In Teil 6 („Bestimmung von Zusatzstoffgruppen für die Teile 1 bis 5“) Tabelle 7 („Alginsäure — Alginate“) sollte Calciumalginat (E 404) aufgenommen werden.

(30) Gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 muss die Kommission die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „die Behörde“) um ein Gutachten ersuchen, um die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aktualisieren zu können, es sei denn, dass diese Aktualisierung keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann. Da die EU-Liste geändert werden soll, um Verwendungen von Zusatzstoffen aufzunehmen, die bereits gemäß den Richtlinien 94/35/EG, 94/36/EG und 95/2/EG zugelassen sind, handelt es sich um eine Aktualisierung, die keine Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit haben kann. Daher braucht kein Gutachten der Behörde eingeholt zu werden.

(31) Die Anhänge II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 sollten daher entsprechend geändert und berichtigt werden.

(32) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 3

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

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

Brüssel, den 24. April 2015

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

ANHANG I

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

I. Teil A wird wie folgt geändert:

(1) Abschnitt 1 erster Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— die Bezeichnung des Lebensmittelzusatzstoffes und seine E-Nummer; alternativ können die in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission (*) aufgeführten spezifischeren E-Nummern und Bezeichnungen — ausgenommen Synonyme — verwendet werden, wenn die bezeichneten Lebensmittelzusatzstoffe einem bestimmten Lebensmittel tatsächlich zugesetzt wurden.

(*) Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).“

(2) Abschnitt 2 Nummer 1 erhält folgende Fassung:

„1. Nur die in Teil B aufgeführten Stoffe gemäß den Spezifikationen in der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 dürfen als Zusatzstoffe in Lebensmitteln verwendet werden, sofern in Teil E nichts anderes festgelegt ist.“

(3) Abschnitt 2 Nummer 5 erhält folgende Fassung:

„5. Die Farbstoffe E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173 und E 180 sowie Mischungen davon dürfen nicht direkt an die Verbraucher verkauft werden.“

II. In Teil C Abschnitt 1 — Gruppe I erhält der Eintrag zu E 425 folgende Fassung:

„E 425	Konjak i) Konjakgummi ii) Konjak-Glucomannan	10 g/kg, einzeln oder kombiniert (1) (2) (3)“

III. Teil E wird wie folgt geändert:

(1) In der Kategorie 01.7.2 „Gereifter Käse“ wird der Eintrag zu E 235 wie folgt geändert:

a) Der Eintrag zu E 235 erhält folgende Fassung:

	„E 235	Natamycin	1 mg/dm² Oberfläche (darf nicht tiefer als 5 mm eindringen)		Nur Außenbehandlung von ungeschnittenem Hartkäse, ungeschnittenem halbfestem Käse und ungeschnittenem halbweichem Käse“

b) Fußnote 8 wird gestrichen.

(2) In der Kategorie 01.7.3 „Essbare Käserinde“ erhält Fußnote 67 folgende Fassung:

„(67): Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von Echtem Karmin (E 120) und Litholrubin BK (E 180): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. Für die Zwecke von Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe g dieser Verordnung gilt dieser Höchstgehalt ab dem 1. Februar 2013.“

(3) In der Kategorie 01.7.5 „Schmelzkäse“ erhält Fußnote 66 folgende Fassung:

„(66): Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von Echtem Karmin (E 120): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. Für die Zwecke von Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe g dieser Verordnung gilt dieser Höchstgehalt ab dem 1. Februar 2013.“

(4) In der Kategorie 01.7.6 „Käseprodukte (ausgenommen Produkte der Kategorie 16)“ erhält der Eintrag zu E 235 folgende Fassung:

	„E 235	Natamycin	1 mg/dm² Oberfläche (darf nicht tiefer als 5 mm eindringen)		Nur Außenbehandlung ungeschnittener harter, halbfester und halbweicher Produkte“

(5) Die Kategorie 02.1 „Fette und Öle, im Wesentlichen wasserfrei (ausgenommen wasserfreies Milchfett)“ wird wie folgt geändert:

a) Der Eintrag zu E 270 erhält folgende Fassung:

	„E 270	Milchsäure	quantum satis		Nur zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl“

b) Der Eintrag zu E 300 erhält folgende Fassung:

	„E 300	Ascorbinsäure	quantum satis		Nur zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl“

c) Der Eintrag zu E 472c erhält folgende Fassung:

	„E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren	quantum satis		Nur zum Kochen und/oder Braten oder für die Zubereitung von Bratensaucen, ausgenommen native Öle und Olivenöl“

(6) In der Kategorie 04.2.3 „Obst- und Gemüsekonserven“ erhält der erste Eintrag zu E 220 — E 228 folgende Fassung:

	„E 220 — E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur weiße Gemüsesorten, auch Hülsenfrüchte und verarbeitete Pilze“

(7) In der Kategorie 04.2.5.2 „Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem gemäß der Richtlinie 2001/113/EG“ erhält Fußnote 66 folgende Fassung:

„(66): Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von Echtem Karmin (E 120): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. Für die Zwecke von Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe g dieser Verordnung gilt dieser Höchstgehalt ab dem 1. Februar 2013.“

(8) In der Kategorie 05.2 „Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren“ erhält der fünfte Eintrag zu E 961 folgende Fassung:

	„E 961	Neotam	3		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süßwaren auf Stärkebasis“

(9) Die Kategorie 05.4 „Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4“ wird wie folgt geändert:

a) Der zweite Eintrag zu E 961 erhält folgende Fassung:

	„E 961	Neotam	3		Nur als Geschmacksverstärker in brennwertverminderten oder ohne Zuckerzusatz hergestellten Süßwaren auf Stärkebasis“

b) Nach dem Eintrag zu E 951 wird folgender neuer Eintrag zu E 952 eingefügt:

	„E 952	Cyclohexylsulfaminsäure und ihre Na- und Ca-Salze	250	(51)	Nur Spritzdosen für aromatisierte Sahne, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz“

(10) Die Kategorie 06.4.4 „Kartoffelgnocchi“ wird wie folgt geändert:

a) Der Eintrag zu Gruppe I erhält folgende Fassung:

	„Gruppe I	Zusatzstoffe			Ausgenommen frische gekühlte Kartoffelgnocchi“

b) Nach dem Eintrag zu E 200 — E 203 werden folgende neue Einträge angefügt:

	„E 270	Milchsäure	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 330	Citronensäure	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 334	Weinsäure (L+)	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi
	E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	quantum satis		Nur frische gekühlte Kartoffelgnocchi“

(11) Die Kategorie 07.2 „Feine Backwaren“ wird wie folgt geändert:

a) Der Eintrag zu E 220 — E 228 erhält folgende Fassung:

	„E 220 — E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	50	(3)	Nur Hartkekse“

b) Nach Fußnote 2 wird folgende Fußnote 3 eingefügt:

„(3): Die Höchstmengen werden als SO_2 ausgedrückt und beziehen sich auf die Gesamtmenge aus allen Quellen; ein SO_2-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden."

(12) Die Kategorie 08.2 „Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004" wird wie folgt geändert:

a) Die Einträge zu E 249 — E 250 und E 261 erhalten folgende Fassung:

	„E 249 — E 250	Nitrite	150	(7)	Nur *lomo de cerdo adobado*, *pincho moruno*, *careta de cerdo adobada*, *costilla de cerdo adobada*, Kasseler, Bräte, Surfleisch, *toorvorst*, *šašlõkk*, *ahjupraad*, *kiełbasa surowa biała*, *kiełbasa surowa metka* und *tatar wołowy* (*danie tatarskie*)
	E 261	Kaliumacetate	quantum satis		Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden"

b) Fußnote 7 erhält folgende Fassung:

„(7): Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$."

c) Fußnote 7 wird gestrichen.

d) Fußnote 66 erhält folgende Fassung:

„(66): Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von Echtem Karmin (E 120): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. Für die Zwecke von Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe g dieser Verordnung gilt dieser Höchstgehalt ab dem 1. Februar 2013."

(13) Die Kategorie 08.3.1 „Nicht wärmebehandelte Fleischerzeugnisse" wird wie folgt geändert:

a) Folgende Einträge zu E 315 und E 316 werden gestrichen:

	„E 315	Isoascorbinsäure (Erythorbinsäure)	500		Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Produkte
	E 316	Natriumisoascorbat	500		Nur gepökelte Produkte und haltbar gemachte Produkte"

b) Fußnote 7 erhält folgende Fassung:

„(7): Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$."

c) Fußnote 66 erhält folgende Fassung:

„(66): Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von Echtem Karmin (E 120): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. Für die Zwecke von Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe g dieser Verordnung gilt dieser Höchstgehalt ab dem 1. Februar 2013."

(14) Die Kategorie 08.3.2 „Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse“ wird wie folgt geändert:

a) Nach dem Eintrag zu E 316 wird folgender neuer Eintrag zu E 310 — E 320 eingefügt:

	„E 310 — E 320	Gallate, TBHQ und BHA	200	(1) (13)	Nur Trockenfleisch“

b) Fußnote 7 erhält folgende Fassung:

„(7): Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$.“

c) Nach Fußnote 9 wird folgende Fußnote 13 eingefügt:

„(13): Höchstmenge bezogen auf den Fettgehalt.“

d) Fußnote 66 erhält folgende Fassung:

„(66): Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von Echtem Karmin (E 120): 1,5 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. Für die Zwecke von Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe g dieser Verordnung gilt dieser Höchstgehalt ab dem 1. Februar 2013.“

(15) Die Kategorie 08.3.3 „Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch“ wird wie folgt geändert:

a) Der Eintrag zu E 339 erhält folgende Fassung:

	„E 339	Natriumphosphate	12 600	(4) (89)	Nur in Wursthüllen aus Naturdarm“

b) Fußnote 78 erhält folgende Fassung:

„(78): Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von Echtem Karmin (E 120): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. Für die Zwecke von Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe g dieser Verordnung gilt dieser Höchstgehalt ab dem 1. Februar 2013.“

c) Fußnote 80 erhält folgende Fassung:

„(89): Übertrag im Endprodukt darf 250 mg/kg nicht überschreiten.“

(16) Die Kategorie 08.3.4.1 „Traditionelle nassgepökelte Erzeugnisse (in eine Pökellösung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, eingelegte Fleischerzeugnisse)“ wird wie folgt geändert:

a) Fußnote 7 erhält folgende Fassung:

„(7): Zugesetzte Höchstmenge, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$.“

b) Fußnote 39 erhält folgende Fassung:

„(39): Höchstrestmenge, Restmenge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$.“

(17) Die Kategorie 08.3.4.2 „Traditionelle trockengepökelte Erzeugnisse (Beim Trockenpökeln wird eine trockene Pökelmischung, die Nitrite und/oder Nitrate, Salz und andere Bestandteile enthält, auf die Oberfläche des Fleisches aufgebracht; eine Stabilisierungs-/Reifezeit schließt sich an.)“ wird wie folgt geändert:

a) Der dritte Eintrag zu E 249 — E 250 erhält folgende Fassung:

	„E 249 — E 250	Nitrite	100	(39)	**Nur *presunto*, *presunto da pá* und *paio do lombo* und ähnliche Produkte:** 10- bis 15-tägige Trockenpökelung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von 30 bis 45 Tagen und eine Reifezeit von mindestens 2 Monaten an. ***Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado* und *cecina* und ähnliche Produkte:** Trockenpökelung; ihr schließt sich eine Stabilisierungszeit von mindestens 10 Tagen und eine Reifezeit von mehr als 45 Tagen an“

b) Fußnote 39 erhält folgende Fassung:

„(39): Höchstrestmenge, Restmenge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$.“

(18) Die Kategorie 08.3.4.3 „Sonstige auf traditionelle Weise gepökelte Erzeugnisse (Kombination von Tauch- und Trockenpökelvorgängen oder Verwendung von Nitrit und/oder Nitrat in einem zusammengesetzten Erzeugnis oder Einspritzen der Pökellösung vor dem Kochen)“ wird wie folgt geändert:

a) Fußnote 7 erhält folgende Fassung:

„(7): Zugesetzte Höchstmenge, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$.“

b) Fußnote 39 erhält folgende Fassung:

„(39): Höchstrestmenge, Restmenge am Ende des Produktionsvorgangs, ausgedrückt als $NaNO_2$ oder $NaNO_3$.“

(19) Die Kategorie 09.1.2 „Weich- und Krebstiere, nicht verarbeitet“ wird wie folgt geändert:

a) Die Einträge zu E 220 — E 228 und E 586 erhalten folgende Fassung:

	„E 220 — E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	150	(3) (10)	Nur Krebstiere und Kopffüßer, frisch, gefroren oder tiefgefroren; Krebstiere der Familien *Penaeidae*, *Solenoceridae* und *Aristaeidae*, bis zu 80 Einheiten je kg
	E 220 — E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	200	(3) (10)	Nur Krebstiere der Familien *Penaeidae*, *Solenoceridae* und *Aristaeidae*, zwischen 80 und 120 Einheiten je kg
	E 220 — E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	300	(3) (10)	Nur Krebstiere der Familien *Penaeidae*, *Solenoceridae* und *Aristaeidae*, mehr als 120 Einheiten je kg
	E 586	4-Hexylresorcin	2	(90)	Nur frische, gefrorene oder tiefgefrorene Krebstiere“

b) Fußnote 42 erhält folgende Fassung:

„(90): Als Restgehalt im Fleisch."

(20) Die Kategorie 09.2 „Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet" wird wie folgt geändert:

a) Der dritte Eintrag zu E 171 erhält folgende Fassung:

	„E 171	Titandioxid	quantum satis		Nur Räucherfisch"

b) Der zweite Eintrag zu E 172 erhält folgende Fassung:

	„E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	quantum satis		Nur Räucherfisch"

c) Der dritte Eintrag zu E 200 — E 213 erhält folgende Fassung:

	„E 200 — E 213	Sorbinsäure — Sorbate; Benzoesäure — Benzoate	6 000	(1) (2)	Nur gekochte *Crangon crangon* und *Crangon vulgaris*"

d) Der zweite Eintrag zu E 220 — E 228 erhält folgende Fassung:

	„E 220 — E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	135	(3) (10)	Nur gekochte Krebstiere der Familien *Penaeidae*, *Solenoceridae* und *Aristaeidae*, bis zu 80 Einheiten je kg"

e) Der dritte Eintrag zu E 220 — E 228 erhält folgende Fassung:

	„E 220 — E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	180	(3) (10)	Nur gekochte Krebstiere der Familien *Penaeidae*, *Solenoceridae* und *Aristaeidae*, zwischen 80 und 120 Einheiten je kg"

f) Der fünfte Eintrag zu E 220 — E 228 erhält folgende Fassung:

	„E 220 — E 228	Schwefeldioxid — Sulfite	270	(3) (10)	Nur gekochte Krebstiere der Familien *Penaeidae*, *Solenoceridae* und *Aristaeidae*, mehr als 120 Einheiten je kg"

(21) In der Kategorie 09.3 „Fischrogen" erhält Fußnote 68 folgende Fassung:

„(68): Höchstgehalt an Aluminium aus Aluminiumlacken von Amaranth (E 123): 10 mg/kg. Es dürfen keine anderen Aluminiumlacke verwendet werden. Für die Zwecke von Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe g dieser Verordnung gilt dieser Höchstgehalt ab dem 1. Februar 2013."

(22) Die Kategorie 10.2 „Eier und Eiprodukte, verarbeitet“ wird wie folgt geändert:

a) Der erste Eintrag zu E 1505 wird gestrichen;

b) der zweite Eintrag zu E 1505 erhält folgende Fassung:

	„E 1505	Triethylcitrat	quantum satis		Nur Trockeneiweiß“

(23) Die Kategorie 14.2.7.1 „Aromatisierte Weine“ wird wie folgt geändert:

a) Folgende Einträge zu den Gruppen II und III sowie zu den Lebensmittelzusatzstoffen E 104, E 110, E 124 und E 160d werden gestrichen:

	„Gruppe II	Farbstoffe *quantum satis*			Ausgenommen *americano, bitter vino*
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	200		Ausgenommen *americano, bitter vino*
	E 104	Chinolingelb	50	(61)	Ausgenommen *americano, bitter vino*
	E 110	Gelborange S	50	(61)	Ausgenommen *americano, bitter vino*
	E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	50	(61)	Ausgenommen *americano, bitter vino*“
	E 160d	Lycopin	10		

b) Nach dem Eintrag zu E 160d wird folgender Eintrag zu E 163 eingefügt:

	„E 163	Anthocyane	quantum satis		Nur *americano*“

(24) Die Kategorie 14.2.7.2 „Aromatisierte weinhaltige Getränke“ wird wie folgt geändert:

a) Die Einträge zu den Gruppen II und III sowie zu E 160d werden gestrichen;

b) die Einträge zu E 104 erhalten folgende Fassung:

	„E 104	Chinolingelb	50	(61)	Nur *bitter soda*“

c) Die Einträge zu E 110 erhalten folgende Fassung:

	„E 110	Gelborange S	50	(61)	Nur *bitter soda*“

d) Die Einträge zu E 124 erhalten folgende Fassung:

	„E 124	Cochenillerot A (Ponceau 4R)	50	(61)	Nur *bitter soda*“

e) Der Eintrag zu E 150a-d erhält folgende Fassung:

	„E 150a-d	Zuckerkulör	quantum satis		Ausgenommen *sangría, clarea, zurra*“

(25) Die Kategorie 17.1 „Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, einschließlich Kapseln, Komprimaten und ähnlichen Formen, ausgenommen kaubare Formen“ wird wie folgt geändert:

a) Der Eintrag zu E 900 erhält folgende Fassung:

	„E 900	Dimethylpolysiloxan	10	(91)	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Brausetabletten“

b) Fußnote 79 erhält folgende Fassung:

„(91): Der Höchstgehalt bezieht sich auf das in 200 ml Wasser gelöste, verzehrfertige Nahrungsergänzungsmittel.“

ANHANG II

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

(1) In Teil 4 („Lebensmittelzusatzstoffe einschließlich der Trägerstoffe in Lebensmittelaromen“) erhält der Eintrag zu E 423 („Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum“) folgende Fassung:

„E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 03: Speiseeis; 07.2: Feine Backwaren; 08.3: Fleischerzeugnisse, nur verarbeitetes Geflügel; 09.2: Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet, und in Kategorie 16: Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4	500 mg/kg im Endlebensmittel
		Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur aromatisierte Getränke, die keine Fruchtsäfte enthalten, und in kohlensäurehaltigen aromatisierten Getränken, die Fruchtsäfte enthalten, und in Kategorie 14.2: Alkoholische Getränke, einschließlich ihrer alkoholfreien Entsprechungen oder ihrer Entsprechungen mit geringem Alkoholgehalt	220 mg/kg im Endlebensmittel
		Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 05.1: Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG; 05.2: Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren; 05.4: Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4, und in Kategorie 06.3: Frühstücksgetreidekost	300 mg/kg im Endlebensmittel
		Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 01.7.5: Schmelzkäse	120 mg/kg im Endlebensmittel
		Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 05.3: Kaugummi	60 mg/kg im Endlebensmittel
		Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 01.8: Milchprodukt-Analoge, auch Getränkeweißer; 04.2.5: Konfitüren, Gelees, Marmeladen und ähnliche Produkte; 04.2.5.4: *Nut butters* und Brotaufstriche auf Nussbasis; 08.3: Fleischerzeugnisse; 12.5: Suppen und Brühen, und in Kategorie 14.1.5.2: Sonstige, nur Instant-Kaffee und -Tee sowie in Fertiggerichten auf Getreidebasis	240 mg/kg im Endlebensmittel
		Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 10.2: Eier und Eiprodukte, verarbeitet	140 mg/kg im Endlebensmittel
		Aromaölemulsionen, verwendet in den Kategorien 14.1.4: Aromatisierte Getränke, nur kohlensäurefreie Getränke, die Fruchtsäfte enthalten; 14.1.2: Fruchtsäfte im Sinne der Richtlinie 2001/112/EG und Gemüsesäfte, nur Gemüsesäfte, und in Kategorie 12.6: Soßen, nur Bratensoßen und süße Soßen	400 mg/kg im Endlebensmittel
		Aromaölemulsionen, verwendet in Kategorie 15: Verzehrfertige süße oder herzhafte Happen und Knabbereien	440 mg/kg im Endlebensmittel“

(2) In Teil 6 Tabelle 7 („Alginsäure — Alginate“) wird nach dem Eintrag zu E 403 ein neuer Eintrag zu E 404 wie folgt angefügt:

„E 404	Calciumalginat“