

**RICHTLINIE 2003/114/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES**  
**vom 22. Dezember 2003**  
**zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel**

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,

nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses <sup>(1)</sup>,

gemäß dem Verfahren des Artikels 251 des Vertrags <sup>(2)</sup>,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Lebensmittelzusatzstoffe dürfen nur dann zur Verwendung in Lebensmitteln zugelassen werden, wenn sie Anhang II der 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>(3)</sup>, entsprechen.
- (2) Die Richtlinie 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel <sup>(4)</sup> enthält eine Liste von Lebensmittelzusatzstoffen, die in der Gemeinschaft verwendet werden dürfen, und legt deren Verwendungsbedingungen fest.
- (3) Seit der Verabschiedung der Richtlinie 95/2/EG hat sich der Bereich der Lebensmittelzusatzstoffe technisch weiterentwickelt. Sie sollte angepasst werden, um diesen Entwicklungen Rechnung zu tragen.
- (4) Die Richtlinie 88/388/EWG des Rates vom 22. Juni 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Aromen zur Verwendung in Lebensmitteln und über Ausgangsstoffe für ihre Herstellung <sup>(5)</sup> schreibt die Annahme eines Verzeichnisses von Zusatzstoffen vor, die zur Lagerung und Verwendung von Aromen erforderlich sind, sowie die Annahme sämtlicher besonderer Bedingungen für die Verwendung dieser Zusatzstoffe, die zum Schutz der öffentlichen Gesundheit und zur Gewährleistung eines fairen Handels erforderlich sein könnten.

- (5) Es ist angezeigt, diese Bestimmungen über Zusatzstoffe, die für die Lagerung und Verwendung von Aromen erforderlich sind, in die Richtlinie 95/2/EG aufzunehmen, um zur Transparenz und Kohärenz des Gemeinschaftsrechts beizutragen und um den Lebensmittelherstellern, vor allem kleinen und mittelgroßen Unternehmen, die Einhaltung der gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe zu erleichtern. Hinzu kommt, dass gemäß 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>(6)</sup> die Aromen unter den Begriff „Lebensmittel“ fallen.
- (6) Einerseits sollte zwar die Verwendung von Zusatzstoffen, die zur Gewährleistung der Sicherheit und Qualität von Aromen und zur Erleichterung ihrer Lagerung und Verwendung erforderlich sind, zugelassen werden, andererseits sollte aber die Menge der in diesen Aromen enthaltenen Zusatzstoffe das zur Erzielung der beabsichtigten Wirkung erforderliche Minimum nicht übersteigen. Außerdem sollte gewährleistet werden, dass den Verbrauchern korrekte, angemessene und nicht in die Irre führende Angaben über die Verwendung von Zusatzstoffen gemacht werden.
- (7) Die Verwendung eines Aromas hat in der Regel das Vorhandensein nur einer geringen Menge eines Zusatzstoffs in dem betreffenden Lebensmittel zur Folge, und dieser hat dort keine technologische Wirkung. Hat jedoch unter bestimmten Umständen der Zusatzstoff eine technologische Wirkung in dem zusammengesetzten Lebensmittel, so sollte er nicht als Zusatzstoff des Aromas, sondern als Zusatzstoff des zusammengesetzten Lebensmittels betrachtet werden, und es sollten die einschlägigen Vorschriften für den Zusatzstoff in dem betreffenden Lebensmittel gelten, einschließlich der Etikettierungsvorschriften der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. März 2000 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür <sup>(7)</sup>.
- (8) Gemäß der Richtlinie 88/388/EWG sollten die Lebensmittelhersteller über die Konzentrationen aller Zusatzstoffe in Aromen informiert werden, damit sie die gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften einhalten können. Die genannte Richtlinie schreibt auch die mengenmäßige Angabe jedes Bestandteils vor, für den eine mengenmäßige Beschränkung in dem betreffenden Lebensmittel gilt. Eine mengenmäßige Beschränkung wird entweder numerisch oder nach dem Grundsatz „quantum satis“ ausgedrückt.

<sup>(1)</sup> ABl. C 208 vom 3.9.2003, S. 30.

<sup>(2)</sup> Stellungnahme des Europäischen Parlaments vom 3. Juli 2003 (noch nicht im Amtsblatt veröffentlicht) und Beschluss des Rates vom 1. Dezember 2003.

<sup>(3)</sup> ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 27. Geändert durch die Richtlinie 94/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates (ABl. L 237 vom 10.9.1994, S. 1).

<sup>(4)</sup> ABl. L 61 vom 18.3.1995, S. 1. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/52/EG (ABl. L 178 vom 17.7.2003, S. 23).

<sup>(5)</sup> ABl. L 184 vom 15.7.1988, S. 61. Geändert durch die Richtlinie 91/71/EWG der Kommission (ABl. L 42 vom 15.2.1991, S. 25).

<sup>(6)</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).

<sup>(7)</sup> ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29. Zuletzt geändert durch die Richtlinie 2003/89/EG (ABl. L 308 vom 25.11.2003, S. 15).

- (9) Nach dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit ist es zur Verwirklichung des grundlegenden Ziels des einheitlichen Marktes und eines hohen Maßes an Verbraucherschutz erforderlich und angemessen, Vorschriften für die Verwendung von Zusatzstoffen in Aromen zu erlassen. Diese Richtlinie geht gemäß Artikel 5 Absatz 3 des Vertrags nicht über das zur Erreichung der angestrebten Ziele erforderliche Maß hinaus.
- (10) Entsprechend dem Antrag eines Mitgliedstaats und der Stellungnahme des mit dem Beschluss 97/579/EG der Kommission vom 23. Juli 1997 zur Einsetzung der Wissenschaftlichen Ausschüsse im Bereich der Verbrauchergesundheit und der Lebensmittelsicherheit<sup>(1)</sup> eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses „Lebensmittel“ sollte hydriertes Poly-1-decen, das gemäß der Richtlinie 89/107/EWG auf nationaler Ebene zugelassen wurde, auch auf Gemeinschaftsebene zugelassen werden.
- (11) Biphenyl (E 230), Orthophenylphenol (E 231) und Natriumorthophenylphenol (E 232) sind in der Richtlinie 95/2/EG als Konservierungsmittel für Zitrusfrüchte aufgeführt. Sie fallen jedoch unter die Definition der Pflanzenschutzmittel der Richtlinie 91/414/EWG des Rates vom 15. Juli 1991 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln<sup>(2)</sup>. Daher sollten sie nicht mehr in den Geltungsbereich der Richtlinie 95/2/EG fallen. Die Mitgliedstaaten und die Kommission sollten dafür sorgen, dass keine Regelungslücke im Hinblick auf diese Stoffe besteht. Die Zulassung dieser Stoffe zur Vermarktung als Pflanzenschutzmittel sollte möglichst rasch erfolgen.
- (12) Der Wissenschaftliche Ausschuss „Lebensmittel“ hat am 4. April 2003 erklärt, dass der vorläufige Wert für die annehmbare tägliche Aufnahme von E 214 bis E 219 p-Hydroxybenzoesäure-Alkylestern und deren Natriumsalzen aufgehoben werden sollte, wenn keine weiteren Daten in Bezug auf Aufnahme und Toxizität vorgelegt werden.
- (13) Die Richtlinie 95/2/EG sollte daher entsprechend geändert werden.
- (14) Die Richtlinie 67/427/EWG des Rates vom 27. Juni 1967 über die Verwendung gewisser konservierender Stoffe für die Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten sowie über Überwachungsmaßnahmen zum Nachweis und zur Bestimmung der konservierenden Stoffe in und auf Zitrusfrüchten<sup>(3)</sup> legt Überwachungsmaßnahmen für konservierende Stoffe in und auf Zitrusfrüchten fest. Da diese Stoffe gemäß der Richtlinie 95/2/EG nicht mehr zur Verwendung in Zitrusfrüchten zugelassen sind, muss die Richtlinie 67/427/EWG aufgehoben werden.
- (15) Gemäß Artikel 6 der Richtlinie 89/107/EWG wurde der Wissenschaftliche Ausschuss „Lebensmittel“ zur Annahme von Bestimmungen konsultiert, die Auswirkungen auf die öffentliche Gesundheit haben können —

HABEN FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

### Artikel 1

Die Richtlinie 95/2/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Absatz 3 Buchstabe v) erhält folgende Fassung:

„v) ‚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 Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierte Lebensmittel ermöglichen.“

2. Artikel 3 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Zusatzstoffe in Lebensmitteln sind zulässig,

a) wenn bei zusammengesetzten Lebensmitteln, die nicht in Artikel 2 Absatz 3 aufgeführt sind, der Zusatzstoff in einem der Bestandteile des zusammengesetzten Lebensmittels zugelassen ist,

b) wenn bei Lebensmitteln, denen ein Aroma zugesetzt wurde, der Lebensmittelzusatzstoff gemäß dieser Richtlinie in dem Aroma zulässig ist und über das Aroma in das Lebensmittel gelangt ist, sofern der Lebensmittelzusatzstoff keine technologische Wirkung in dem fertigen Lebensmittel ausübt, oder

c) wenn das Lebensmittel ausschließlich für die Zubereitung eines zusammengesetzten Lebensmittels bestimmt ist und dieses zusammengesetzte Lebensmittel den Bestimmungen dieser Richtlinie genügt.“

b) Folgender Absatz wird angefügt:

„(3) Die Menge der in Aromen enthaltenen Zusatzstoffe muss auf das zur Gewährleistung der Sicherheit, Qualität und besseren Lagerfähigkeit der Aromen erforderliche Mindestmaß begrenzt sein. Außerdem darf das Vorhandensein von Zusatzstoffen in den Aromen die Verbraucher nicht in die Irre führen und keine Gefahr für ihre Gesundheit darstellen. Übt das Vorhandensein eines Zusatzstoffs in einem Lebensmittel infolge der Verwendung eines Aromas in dem Lebensmittel eine technologische Wirkung aus, so ist er als Zusatzstoff des Lebensmittels und nicht als Zusatzstoff des Aromas zu betrachten.“

3. Die Anhänge werden gemäß dem Anhang der vorliegenden Richtlinie geändert.

### Artikel 2

(1) Die Kommission und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit überprüfen vor dem 1. Juli 2004 die Bedingungen für die Verwendung der Zusatzstoffe E 214 bis E 219.

<sup>(1)</sup> ABl. L 237 vom 28.8.1997, S. 18. Geändert durch den Beschluss 2000/443/EG (AbI. L 179 vom 18.7.2000, S. 13).

<sup>(2)</sup> ABl. L 230 vom 19.8.1991, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 (AbI. L 122 vom 16.5.2003, S. 1).

<sup>(3)</sup> ABl. 148 vom 11.7.1967, S.1.

(2) Die Kommission legt dem Europäischen Parlament und dem Rat vor dem 27. Januar 2006 einen Bericht über die Fortschritte bei der erneuten Bewertung von Zusatzstoffen vor. Diese erneute Bewertung konzentriert sich insbesondere auf E 432 bis E 436 (Polysorbate), E 251 und E 252 (Nitrate) sowie E 249 und E 250 (Nitrite).

*Artikel 3*

Die Richtlinie 67/427/EWG wird aufgehoben.

*Artikel 4*

(1) Die Mitgliedstaaten setzen die Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, die erforderlich sind, um dieser Richtlinie nachzukommen, so dass:

- der Handel mit Erzeugnissen, die dieser Richtlinie entsprechen, sowie die Verwendung dieser Erzeugnisse bis zum 27. Juli 2005 zugelassen wird,
- der Handel mit Erzeugnissen, die dieser Richtlinie nicht entsprechen, sowie die Verwendung dieser Erzeugnisse bis zum 27. Januar 2006 verboten wird; Erzeugnisse, die vor diesem Datum in Verkehr gebracht oder etikettiert wurden und die dieser Richtlinie nicht entsprechen, können jedoch bis zum Abbau der Vorräte vermarktet werden.

Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

(2) Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten der Bezugnahme.

*Artikel 5*

Diese Richtlinie tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

*Artikel 6*

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 22. Dezember 2003.

*Im Namen des Europäischen  
Parlaments  
Der Präsident  
P. COX*

*Im Namen des Rates  
Der Präsident  
A. MATTEOLI*

## ANHANG

Die Anhänge der Richtlinie 95/2/EG werden wie folgt geändert:

1. Anhang I wird wie folgt geändert:

a) Bemerkung 2 erhält folgende Fassung:

„2. Die unter E 407, E 407a und E 440 aufgeführten Stoffe können mit Zuckerarten standardisiert werden, wenn dies neben der Nummer und der Bezeichnung zusätzlich vermerkt wird.“

b) In der Liste der Zusatzstoffe:

- wird der gesamte Eintrag für E 170 durch „E 170 Calciumcarbonat“ ersetzt,
- wird im Eintrag für E 466 die Bezeichnung „Cellulosegummi“ hinzugefügt und
- wird im Eintrag für E 469 die Bezeichnung „Enzymatisch hydrolysiertes Cellulosegummi“ hinzugefügt.

2. Anhang II wird wie folgt geändert:

a) Die Bezeichnung „E 170 Calciumcarbonate“ wird im gesamten Text durch „E 170 Calciumcarbonat“ ersetzt.

b) In der Liste der Zusatzstoffe und der Höchstmengen wird unter der Rubrik „Kakao- und Schokoladenerzeugnisse gemäß Richtlinie 2000/36/EG“ Folgendes hinzugefügt:

	„E 472c Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	quantum satis“
--	--	----------------

c) In der Liste der Zusatzstoffe und der Höchstmengen wird unter der Rubrik „Nicht verarbeitetes Obst und Gemüse, gefroren oder tiefgefroren; nicht verarbeitetes verzehrfertiges Obst und Gemüse, vorverpackt und gekühlt, und nicht verarbeitete und geschälte Kartoffeln, vorverpackt“ Folgendes eingefügt:

	„E 296 Apfelsäure	quantum satis (nur für geschälte Kartoffeln)“
--	-------------------	---

d) In der Liste der Zusatzstoffe und der Höchstmengen wird unter der Rubrik „Obstkompott“ Folgendes hinzugefügt:

	„E 440 Pektin E 509 Calciumchlorid	quantum satis (ausgenommen Apfelkompott)“
--	---------------------------------------	---

e) In der Liste der Zusatzstoffe und der Höchstmengen wird unter der Rubrik „Mozzarella- und Molkenkäse“ Folgendes eingefügt:

	„E 460ii Cellulosepulver	quantum satis (nur für zerkleinerten Käse und Schnittkäse)“
--	--------------------------	---

f) Am Ende des Anhangs werden die folgenden Zeilen hinzugefügt:

„UHT-Ziegenmilch	E 331 Natriumcitrate	4 g/l
Kastanien in Flüssigkeit	E 410 Johannisbrotkernmehl E 412 Guarkernmehl E 415 Xanthan	quantum satis“

3. Anhang III wird wie folgt geändert:

A. Teil A wird wie folgt geändert:

a) Die Rubrik „Vorgebackene und abgepackte Backwaren für den Einzelhandel“ erhält folgende Fassung: „Für den Einzelhandel bestimmte vorgebackene und abgepackte Backwaren und für den Einzelhandel bestimmtes brennwertvermindertes Brot“.

b) Am Ende dieses Teils werden die folgenden Zeilen hinzugefügt:

„Gekochte Edelkrebsschwänze sowie abgepackte marinierte, gekochte Weichtiere	2 000				
Aromen				1 500“	

B. Teil C wird wie folgt geändert:

a) Folgende Zeilen werden gestrichen:

„E 230	Biphenyl, Diphenyl	Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	70 mg/kg
E 231	Orthophenylphenol (*)	} Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	12 mg/kg einzeln oder in Kombination, ausgedrückt als Orthophenylphenol
E 232	Natriumorthophenylphenol (*)		

(\*) Die Streichung von E 231 Orthophenylphenol und E 232 Natriumorthophenylphenol tritt in Kraft, sobald Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln, die mit diesen Substanzen behandelt wurden, durch gemeinschaftliche Rechtsvorschriften über den Höchstgehalt an Pestizidrückständen anwendbar sind.“

b) unter „E 1105“ wird folgendes Lebensmittel hinzugefügt:

		„Wein im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 (*) und ihrer Durchführungsverordnung (EG) Nr. 1622/2000 (**)	zur Erinnerung
--	--	--	----------------

(\*) Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1795/2003 der Kommission (ABl. L 262 vom 14.10.2003, S. 13).

(\*\*) \*\* Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 der Kommission vom 24. Juli 2000 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen (ABl. L 194 vom 31.7.2000, S. 1). Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1410/2003 (ABl. L 201 vom 8.8.2003, S. 9).“

C) Teil D wird wie folgt geändert:

a) Am Ende dieses Teils werden folgende Lebensmittel und Höchstmengen hinzugefügt:

„E 310	Propylgallat	Ätherische Öle	1 000 mg/kg (Gallate und BHA, einzeln oder in Kombination)
E 311	Octylgallat		
E 312	Dodecylgallat		
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Andere Aromen als ätherische Öle	100 mg/kg (Gallate, einzeln oder in Kombination) oder 200 mg/kg (BHA)“

b) In der Liste der Lebensmittel zu E 315 und E 316 erhält die Rubrik „Haltbar gemachte und teilweise haltbar gemachte Fleischerzeugnisse“ folgende Fassung: „Gepökelte Fleischerzeugnisse und haltbar gemachte Fleischerzeugnisse“.

4. Anhang IV wird wie folgt geändert:

a) Bei E 338 bis E 452 werden folgendes Lebensmittel und folgende Höchstmenge hinzugefügt:

		„Aromen	40 g/kg“
--	--	---------	----------

b) Bei E 338 bis E 452 werden folgende Lebensmittel und folgende Höchstmenge gestrichen:

		„Apfel- und Birnenwein	2 g/l“
--	--	------------------------	--------

c) Bei E 416 werden folgendes Lebensmittel und folgende Höchstmenge hinzugefügt:

		„Aromen	50 g/kg“
--	--	---------	----------

d) Bei E 432 bis E 436 werden folgende Lebensmittel und folgende Höchstmengen hinzugefügt:

		„Aromen, ausgenommen flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin (*)	10 g/kg
		Lebensmittel, die flüssige Raucharomen und Aromen auf der Basis von Gewürzoleoresin enthalten	1 g/kg

(\*) Gewürzoleoresin ist definiert als Gewürzextrakt, bei dem das Extraktionslösungsmittel verdampft wurde, so dass ein Gemisch des flüchtigen Öls und des harzigen Materials des Gewürzes übrigbleibt“

e) Bei E 444 werden folgendes Lebensmittel und folgende Höchstmenge hinzugefügt:

		„aromatisierte trübe Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %“	300 mg/l“
--	--	--	-----------

f) Nach der Liste der Lebensmittel und der Höchstmengen für E 535 bis E 538 wird folgender Eintrag betreffend E 551 eingefügt:

„E 551	Siliciumdioxid	Aromen	50 g/kg“
--------	----------------	--------	----------

g) Bei E 900 werden folgendes Lebensmittel und folgende Höchstmenge hinzugefügt:

		„Aromen	10 mg/kg“
--	--	---------	-----------

h) In der Liste der Lebensmittel und der Höchstmengen für E 901 bis E 904 wird der Eintrag „E 903 Carnaubawachs“ gestrichen und nach dem Eintrag „E 904 Schellack“ wird folgender Eintrag zu E 903 hinzugefügt:

„E 903	Carnaubawachs	Als Überzugmittel nur für: — Süßwaren (auch Schokolade) — mit Schokolade überzogene kleine feine Backwaren — Knabbererzeugnisse — Nüsse — Kaffeebohnen — Nährstoffzusätze — Frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Ananas (nur Oberflächenbehandlung)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (nur für Kaugummi) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg“
--------	---------------	--	--

i) Bei E 459 werden folgende Lebensmittel und folgende Höchstmengen hinzugefügt:

		„Eingekapselte Aromen in — aromatisiertem Tee und sofort löslichem aromatisiertem Getränkpulver — aromatisierten Knabbererzeugnissen	500 mg/l  1 g/kg in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln“
--	--	--	---

j) Am Ende des Anhangs werden die folgenden Zeilen hinzugefügt:

„E 907	Hydriertes Poly-1-decen	Als Überzugmittel für — Zuckerwaren — Trockenfrüchte	2 g/kg 2 g/kg
E 1505 E 1517 E 1518 E 1520	Triethylcitrat Glycerindiacetat (Diacetin) Glycerintriacetat (Triacetin) 1,2-Propandiol (Propylenglykol)	Aromen	3 g/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln, einzeln oder kombiniert. Bei Getränken beträgt die Höchstmenge an E 1520 1 g/l
E 1519	Benzylalkohol	Aromen für — Liköre, aromatisierte Weine, aromatisierte Getränke auf Weinbasis, aromatisierte Weinerzeugnisse, Cocktails — Süßwaren, einschließlich Schokolade, und feine Backwaren	100 mg/l  250 mg/kg aus allen Quellen in verzehrfertigen oder nach den Anweisungen des Herstellers rekonstituierten Lebensmitteln“

## 5. Anhang V wird wie folgt geändert:

## a) Am Ende wird die folgende Zeile hinzugefügt:

„E 555	Kaliumaluminiumsilicat	In E 171 Titandioxid und E 172 Eisenoxide und hydroxide (maximal 90 %, bezogen auf das Pigment)“
--------	------------------------	--

## b) Für E 468 wird die Bezeichnung „Vernetzter Cellulosegummi“ hinzugefügt.

## 6. Anhang VI wird wie folgt geändert:

## a) In der einführenden Anmerkung wird nach dem ersten Absatz folgender Absatz eingefügt:

„Säuglings- und Kleinkindernahrung und Beikost darf durch den Zusatz von Vitaminpräparaten oder von Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren bedingtes E 1450 Stärkenatriumoctenylsuccinat enthalten. In dem verzehrfertigen Erzeugnis dürfen nicht mehr als 100 mg/kg E 1450 aus Vitaminpräparaten und 1 000 mg/kg E 1450 aus Zubereitungen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren vorhanden sein.“

## b) Teil 4 wird wie folgt geändert:

— Der Titel erhält folgende Fassung:

„LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE, DIE IN DIÄTETISCHER SÄUGLINGS- UND KLEINKINDERNÄHRUNG FÜR BESONDERE MEDIZINISCHE ZWECKE IM SINNE DER RICHTLINIE 1999/21/EG (\*) ZUGELASSEN SIND

(\*) Richtlinie 1999/21/EG der Kommission vom 25. März 1999 über diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (ABl. L 91 vom 7.4.1999, S. 29).“

— In der Tabelle wird folgende Zeile hinzugefügt:

„E 472c	Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren	7,5 g/l für Erzeugnisse, die als Pulver verkauft werden 9 g/l für Erzeugnisse, die als Flüssigkeit verkauft werden	Ab Geburt“
---------	--	---	------------