

## Lebensmittelzusatzstoffe

zur Herstellung von verarbeiteten ökologischen/biologischen Lebensmitteln

Anmerkungen:

A: zugelassen gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und übernommen durch Artikel 21 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

B: zugelassen gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007

	Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
			pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
A	E 153	Pflanzenkohle		X	Geaschter Ziegenkäse Morbier-Käse
A	E 160b*	Annatto, Bixin, Norbixin		X	Roter Leicester-Käse Double-Gloucester-Käse Cheddar Mimolette-Käse
A	E 170	Calcium-carbonat	X	X	Darf nicht als Farb- oder Calciumzusatz verwendet werden
A	E 220 oder	Schwefeldioxid	X	X	Obstweine (*) ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein) sowie Met: 50 mg (**)
	E 224	Kaliummeta-bisulfit	X	X	Bei Apfel- und Birnenwein unter Zusatz von Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentierung: 100 mg (**)
					(*) Als Obstwein gilt in diesem Zusammenhang Wein aus anderem Obst als Weintrauben (**) Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Be- standteilen enthaltene Ge- samtmenge, ausgedrückt in mg/l SO <sub>2</sub>
B	E 223	Natriummeta-bisulfit		X	Krebstiere <sup>(2)</sup>
A	E 250 oder	Natriumnitrit		X	Fleischerzeugnisse <sup>(1)</sup> ;
	E 252	Kaliumnitrat		X	E 250: Richtwert für die Zugabemenge, ausge- drückt in NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg E 252: Richtwert für die Zugabemenge, ausge- drückt in NaNO <sub>3</sub> : 80 mg/kg E 250: Rückstandshöchst- menge, ausgedrückt in NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg E 252: Rückstandshöchst- menge, ausgedrückt in NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
A	E 270	Milchsäure	X	X	
A	E 290	Kohlendioxid	X	X	
A	E 296	Äpfelsäure	X		
A	E 300	Ascorbinsäure	X	X	Fleischerzeugnisse <sup>(1)</sup>
A	E 301	Natrium-ascorbat		X	Fleischerzeugnisse <sup>(2)</sup> in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat
A	E 306*	Stark toco-pherolhaltige Extrakte	X	X	Antioxidans für Fette und Öle
A	E 322*	Lecithin	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>

A	E 325	Natriumlactat		X	Milch- und Fleisch- erzeugnisse
A	E 330	Zitronensäure	X		
B	E 330	Zitronensäure		X	Krebs- und Weichtiere <sup>(2)</sup>
A	E 331	Natriumcitrat		X	
A	E 333	Calciumcitrat	X		
A	E 334	Weinsäure (L(+)-)	X		
A	E 335	Natriumtartrat	X		
A	E 336	Kaliumtartrat	X		
A	E 341 (i)	Monocalcium- phosphat	X		Triebmittel als Mehlzusatz
B	E 392*	Extrakte aus Rosmarin	X	X	Nur aus ökologischer/ biologischer Produktion
A	E 400	Alginsäure	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 401	Natriumalginat	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 402	Kaliumalginat	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 406	Agar-Agar	X	X	Milch- und Fleisch- erzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 407	Carrageen	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 410*	Johannisbrot- kernmehl	X	X	
A	E 412*	Guarkernmehl	X	X	
A	E 414*	Gummi arabicum	X	X	
A	E 415	Xanthan	X	X	
A	E 422	Glycerin	X		Für Pflanzenextrakte
A	E 440* (i)	Pektin	X	X	Milcherzeugnisse <sup>(2)</sup>
A	E 464	Hydroxypropyl- methyl- cellulose	X	X	Herstellung von Kapselhüllen
A	E 500	Natrium- carbonat	X	X	„Dulce de leche“ <sup>(3)</sup> und Sauerrahmbutter und Sauermilchkäse <sup>(2)</sup>
A	E 501	Kalium- carbonat	X		
A	E 503	Ammonium- carbonat	X		
A	E 504	Magnesium- carbonat	X		
A	E 509	Calciumchlorid		X	Milchgerinnung
A	E 516	Calciumsulfat	X		Träger
A	E 524	Natrium- hydroxid	X		Oberflächenbehandlung von Laugengebäck
A	E 551	Siliciumdioxid	X		Rieselhilfsstoff für Kräuter und Gewürze
A	E 553b	Talkum	X	X	Überzugmittel für Fleischerzeugnisse
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Helium	X	X	
A	E 941	Stickstoff	X	X	
A	E 948	Sauerstoff	X	X	

<sup>(1)</sup> Dieser Zusatzstoff darf nur verwendet werden, wenn der zuständigen Behörde glaubhaft nachgewiesen wurde, dass keine technologische Alternative zur Verfügung steht, die dieselben Garantien bietet und/oder die es gestattet, die besonderen Merkmale des Erzeugnisses beizubehalten.

<sup>(2)</sup> Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

<sup>(3)</sup> „Dulce de leche“ ist eine geschmeidige, wohlschmeckende Creme von brauner Farbe aus gesüßter, eingedickter Milch.

© Behr's Verlag/BLL

Quelle: Lebensmittelrecht 234. Akt.-Lfg.: Stand Nov. 2009