

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 1996

Ausgegeben am 8. Oktober 1996

173. Stück

541. Verordnung: Farbstoffverordnung
[CELEX-Nr.: 394L036, 395L045 und 395L002]

541. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Konsumentenschutz über den Zusatz von Farbstoffen zu Lebensmitteln und Verzehrsprodukten (Farbstoffverordnung)

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 12 Abs. 1, 13 und 19 Abs. 1 des Lebensmittelgesetzes 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. Nr. 1105/1994, wird hinsichtlich der §§ 9 und 10 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten verordnet:

§ 1. (1) Farbstoffe sind Stoffe, die einer Ware gemäß den §§ 2 und 3 LMG 1975 (Lebensmittel und Verzehrsprodukte) Farbe geben oder die Farbe in einer Ware wiederherstellen; hiezu gehören auch natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie von natürlichen Ausgangsstoffen, die normalerweise weder als Lebensmittel oder Verzehrsprodukt noch als deren charakteristische Zutat verwendet werden.

(2) Zubereitungen, gewonnen aus Waren und anderen natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische und/oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die – im Vergleich zu ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen – Pigmente selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe.

(3) Nicht als Farbstoffe gelten Lebensmittel, getrocknet oder in konzentrierter Form, und aromatische Stoffe, die bei der Herstellung von Zubereitungen wegen ihrer aromatisierenden, geschmacklichen oder ernährungsphysiologischen Eigenschaften beigegeben werden und eine färbende Nebenwirkung haben, wie Paprika, Kurkuma und Safran.

§ 2. (1) Zum Färben von Waren sind die im Anhang I genannten Farbstoffe, die den im Anhang VI angeführten Reinheitskriterien zu entsprechen haben, zugelassen. %

(2) Den im Anhang II genannten Waren dürfen keine Farbstoffe zugesetzt werden, es sei denn, dies ist gemäß den Anhängen III, IV und V zulässig. %

(3) Den im Anhang III genannten Waren dürfen nur die in diesem Anhang genannten Farbstoffe unter den dort festgelegten Bedingungen zugesetzt werden.

(4) Die im Anhang IV genannten Farbstoffe dürfen nur den in diesem Anhang genannten Waren unter den dort festgelegten Bedingungen zugesetzt werden.

(5) Die im Anhang V Teil 1 genannten Farbstoffe dürfen allen Waren, mit Ausnahme den in den Anhängen II und III genannten, in einer dem Grundsatz „quantum satis“ entsprechenden Menge zugesetzt werden.

(6) Die im Anhang V Teil 2 genannten Farbstoffe dürfen bei den in diesem Teil genannten Waren einzeln oder gemeinsam bis zu der festgelegten Höchstmenge verwendet werden. Bei nichtalkoholischen, mit Aromastoffen versehenen Getränken, Speiseeis, Dessertspeisen, Fein- und Dauerbackwaren und Zuckerwaren darf von den Farbstoffen E 110, E 122, E 124 und E 155 die verwendete Menge jedoch 50 mg/kg oder 50 mg/l je Farbstoff nicht überschreiten.

§ 3. Farbstoffe sind auch zulässig:

1. in zusammengesetzten Waren, die nicht im Anhang II angeführt sind, wenn der Farbstoff in einer der Zutaten der zusammengesetzten Ware zugelassen ist, oder
2. wenn die Ware ausschließlich für die Zubereitung einer zusammengesetzten Ware bestimmt ist und diese zusammengesetzte Ware dieser Verordnung entspricht.

§ 4. (1) Die in den Anhängen festgelegten Höchstmengen beziehen sich auf
– gebrauchsfertige Waren, die gemäß Gebrauchsanleitung zubereitet werden;
– die Mengen des färbenden Grundbestandteiles in der färbenden Zubereitung.

(2) Ist in den Anhängen keine Höchstmenge („quantum satis“) genannt, darf der Farbstoff gemäß der guten Herstellungspraxis und, sofern der Verbraucher dadurch nicht irregeführt wird, nur in der Menge verwendet werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen.

(3) Gemäß dieser Verordnung sind „unbehandelte Waren“ solche, die keinerlei Behandlung unterzogen worden sind, die zu einer wesentlichen Änderung des Originalzustands der Ware führt. Sie können jedoch beispielsweise geteilt, ausgelöst, getrennt, ausgebeint, fein zerkleinert, enthäutet, geschält, gemahlen, geschnitten, gesäubert, garniert, tiefgefroren, gefroren, gekühlt, geschliffen oder enthülst, verpackt oder ausgepackt worden sein.

§ 5. (1) Zur Kennzeichnung gemäß Fleischuntersuchungsgesetz, BGBl. Nr. 522/1982, in der jeweils geltenden Fassung, und für sonstige Kennzeichnungen, die für Fleisch und Fleischerzeugnisse vorgeschrieben sind, dürfen nur E 155, E 133 oder E 129 oder eine entsprechende Mischung von E 133 oder E 129 verwendet werden.

(2) Zum Färben der Schale oder für Stempelaufdrucke auf den Schalen von Eiern gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1274/91 dürfen nur die im Anhang I angeführten Farbstoffe verwendet werden.

§ 6. Nur die im Anhang I angeführten Farbstoffe, mit Ausnahme von E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 und E 180, dürfen direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

Sie dürfen nur in Originalpackungen, deren Beschaffenheit ein Ausfließen oder Verstäuben des Inhalts verhindert, in Verkehr gebracht werden.

§ 7. Werden gefärbte Waren zur industriellen oder gewerblichen Weiterverarbeitung in Verkehr gebracht, ist auf den verwendeten Farbstoff hinzuweisen; bei Farbstoffen, für die Höchstmengen festgelegt sind, hat darüber hinaus ein Hinweis, der es dem Verwender ermöglicht, die diesbezüglichen Bestimmungen der Verordnung einzuhalten, zu erfolgen.

§ 8. Für Farbstoffe dürfen nur die in Anhang V der Richtlinie Nr. 95/2/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Februar 1995 über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. Nr. L 61/1 vom 18. 3. 1995) genannten Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel unter den in dieser Richtlinie angeführten Bedingungen verwendet werden.

§ 9. (1) Bei Waren, ausgenommen solchen, die gemäß der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993, BGBl. Nr. 72, in der jeweils geltenden Fassung, zu kennzeichnen sind, ist der Zusatz von Farbstoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“ oder „mit Lebensmittelfarbstoff“ bzw. „mit Farbstoffen“ oder „mit Lebensmittelfarbstoffen“ kenntlich zu machen; dies gilt nicht für die in § 5 angeführten Anwendungen von Farbstoffen sowie für Waren, die von Einrichtungen der Gemeinschaftsversorgung abgegeben werden.

(2) Die Angabe gemäß Abs. 1 ist an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft auf einem Schild, auch Preisverzeichnis, auf oder nahe bei der Ware oder in sonstigen Fällen auf einem Aushang, den der Letztverbraucher einsehen kann, anzubringen.

§ 10. (1) Waren, die nicht den Anforderungen dieser Verordnung, aber den der Lebensmittelfarbstoffverordnung, BGBl. Nr. 279/1979, in der Fassung BGBl. Nr. 311/1983 entsprechen, dürfen bis 31. Dezember 1996 in Verkehr gebracht und bis zum vollständigen Abbau der Bestände in Verkehr belassen werden.

(2) Die Lebensmittelfarbstoffverordnung, BGBl. Nr. 279/1979, in der Fassung BGBl. Nr. 311/1983 tritt außer Kraft.

Krammer

ANHANG I

LISTE DER ZUGELASSENEN FARBSTOFFE

Anmerkung: Aluminiumlacke aus Farbstoffen, die in diesem Anhang genannt werden, sind erlaubt.

EG-Nr.	Übliche Bezeichnung	CI-Nr. ¹⁾ oder Beschreibung
E 100	Kurkumin	75300
E 101	i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'-Phosphat	

¹⁾ Die CI-Nummern (Colour-Index-Nummern) sind der 3. Auflage 1982, Bände 1–7, 1315, sowie den Änderungen 37–40 (125), 41–44 (127–50), 45–48 (130), 49–52 (132–50) und 53–56 (135) des Colour Index entnommen.

EG-Nr.	Übliche Bezeichnung	CI-Nr. ¹⁾ oder Beschreibung
E 102	Tartrazin	19140
E 104	Chinolingelb	47005
E 110	Sunsetgelb FCF, Gelborange S	15985
E 120	Cochenille, Karminsäure, Karmin	75470
E 122	Azorubin, Carmoisin	14720
E 123	Amaranth	16185
E 124	Ponceau 4R, Cochenillerot A	16255
E 127	Erythrosin	45430
E 128	Rot 2G	18050
E 129	Allurarot AC	16035
E 131	Patentblau V	42051
E 132	Indigotin, Indigokarmin	73015
E 133	Brillantblau FCF	42090
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline:	75810 75815
	i) Chlorophylle	
	ii) Chlorophylline	
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline:	75815
	i) kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle	
	ii) kupferhaltige Komplexe der Chlorophyl- line	
E 142	Grün S	44090
E 150a	Einfaches Zuckerkulör ²⁾	
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör	
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör	
E 151	Brillantschwarz BN, Schwarz PN	28440
E 153	Pflanzkohle	
E 154	Braun FK	
E 155	Braun HT	20285
E 160a	Carotine:	
	i) gemischte Carotine	75130
	ii) Beta-Carotin	40800
E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin	75120
E 160c	Paprikaextrakt	
	Capsanthin, Capsorubin	
E 160d	Lycopin	
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)	40820
E 160f	Beta-apo-8'-Carotinsäure (C 30)	40825
	Ethylester	
E 161b	Lutein	
E 161g	Canthaxanthin	
E 162	Beetenrot, Betanin	
E 163	Anthocyane	Mit physikalischen Methoden aus Obst und Gemüse hergestellt
E 170	Calciumcarbonat	77220
E 171	Titandioxid	77891

¹⁾ Die CI-Nummern (Colour-Index-Nummern) sind der 3. Auflage 1982, Bände 1–7, 1315, sowie den Änderungen 37–40 (125), 41–44 (127–50), 45–48 (130), 49–52 (132–50) und 53–56 (135) des Colour Index entnommen.

²⁾ Unter der Bezeichnung „Zuckerkulör“ werden dunkel- bis schwarzbraune, zum Färben bestimmte Produkte verstanden. Zuckerkulör entspricht nicht dem durch Erhitzen von Zucker erhaltenen süßen, aromatischen Produkt, das zur Geschmacksgebung von Lebensmitteln (zB Zuckerwaren, Backwaren, alkoholische Getränke) verwendet wird.

EG-Nr.	Übliche Bezeichnung	CI-Nr. ¹⁾ oder Beschreibung
E 172	Eisenoxide und -hydroxide	77491 77492 77499
E 173	Aluminium	
E 174	Silber	
E 175	Gold	
E 180	Litholrubin BK	

ANHANG II

WAREN, DIE KEINE FARBSTOFFZUSÄTZE ENTHALTEN DÜRFEN, ES SEI DENN, DIES IST GEMÄSS ANHANG III, ANHANG IV ODER ANHANG V ZULÄSSIG

(Die in Anhang II verwendeten Bezeichnungen beeinträchtigen nicht den „carry over“ Grundsatz in den Fällen, in denen Erzeugnisse Bestandteile mit Farbstoffen enthalten, die für sich genommen zulässig sind)

1. Unbehandelte Waren
2. Jegliches in Flaschen abgefülltes oder verpacktes Wasser
3. Milch, teilentrahmte und entrahmte Milch, pasteurisiert oder sterilisiert (einschließlich Sterilisation durch Ultrahocherhitzung) (nicht aromatisiert)
4. Schokoladenmilch
5. Fermentierte Milch (nicht aromatisiert)
6. Haltbar gemachte Milchsorten gemäß der Richtlinie 76/118/EWG (nicht aromatisiert)
7. Buttermilch (nicht aromatisiert)
8. Obers/Sahne und Obers-/Sahnepulver (nicht aromatisiert)
9. Öle und Fette tierischen und pflanzlichen Ursprungs
10. Eier und Eiprodukte im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 der Richtlinie 89/437/EWG
11. Mehl und andere Müllereierzeugnisse sowie Stärkeerzeugnisse
12. Brot und ähnliche Erzeugnisse
13. Teigwaren und Gnocchi
14. Zucker, einschließlich sämtlicher Mono- und Disaccharide
15. Tomatenmark und Tomatenkonserven
16. Saucen auf Tomatenbasis
17. Fruchtsaft und Fruchtnektar gemäß der Richtlinie 93/77/EWG sowie Gemüsesaft
18. Obst, Gemüse (einschließlich Kartoffeln) und Pilze, konserviert oder getrocknet; Obst, Gemüse (einschließlich Kartoffeln) und Pilze, behandelt
19. Konfitüre extra, Gelee extra und Maronenkrem gemäß der Richtlinie 79/693/EWG, Creme de pruneaux
20. Fisch, Weichtiere und Krebstiere, Fleisch, Geflügel und Wild sowie deren Zubereitungen, ausgenommen zubereitete Mahlzeiten, die diese Zutaten enthalten
21. Kakaoerzeugnisse und Schokoladenbestandteile in Schokoladeerzeugnissen gemäß der Richtlinie 73/241/EWG
22. Röstkaffee, Tee, Zichorie; Tee- und Zichorienextrakte; Tee-, Pflanzen-, Frucht- und Getreideaufguszubereitungen sowie Mischungen und tassenfertige Mischungen dieser Erzeugnisse
23. Salz, Salzsubstitute, Gewürze und Gewürzmischungen
24. Korn, Kornbrand, Obstspirituosen, Obstbrände, Ouzo, Grappa, Tsikoudia aus Kreta, Tsipouro aus Mazedonien, Tsipouro aus Thessalien, Tsipouro aus Tyrnavos, Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise, und London Gin gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89
25. Sambuca, Maraschino und Mistra gemäß der Begriffsbestimmung in der Verordnung (EWG) Nr. 1180/91
26. Weinessig
27. Säuglings- und Kleinkindernahrung gemäß der Richtlinie 89/398/EWG, auch für kranke Säuglinge und Kleinkinder

¹⁾ Die CI-Nummern (Colour-Index-Nummern) sind der 3. Auflage 1982, Bände 1–7, 1315, sowie den Änderungen 37–40 (125), 41–44 (127–50), 45–48 (130), 49–52 (132–50) und 53–56 (135) des Colour Index entnommen.

- 28. Honig
- 29. Malz- und Malzerzeugnisse
- 30. Gereifter und ungereifter Käse (nicht aromatisiert)
- 31. Butter aus Schaf- und Ziegenmilch

ANHANG III**WAREN, DENEN NUR BESTIMMTE ZULÄSSIGE FARBSTOFFE ZUGESETZT WERDEN DÜRFEN**

Waren	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
Malt Bread	E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
Bier Cidre bouché	E 150a Einfache Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
Butter (einschließlich Butter mit reduziertem Fettgehalt sowie Butterschmalz)	E 160a Carotine	Quantum satis
Margarine, Halbfettmargarine, andere Fettemulsionen und wasserfreie Fette	E 160a Carotine E 100 Kurkumin E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Quantum satis Quantum satis 10 mg/kg
Sage-Derby-Käse	E 140 Chlorophylle Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	Quantum satis
gereifter orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nichtaromatisierter Schmelzkäse	E 160a Carotine E 160c Paprika-Extrakt E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Quantum satis Quantum satis 15 mg/kg
Red-Leicester-Käse	E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	50 mg/kg
Mimolette-Käse	E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	35 mg/kg
Morbier-Käse	E 153 Pflanzenkohle	Quantum satis
Rot geädertes Käse	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 163 Anthocyane	125 mg/kg Quantum satis
Essig	E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis

Waren	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
Whisky, Whiskey, Getreide-spirituosen (mit Ausnahme von Korn oder Kornbrand oder Eau-de-vie de seigle Marque nationale luxembourgeoise) Branntwein, Rum, Brandy, Weinbrand, Trester, Tresterbrand (außer Tsikoudia Tsipouro und Eau-de-vie de marc Marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata und Bagaceira velha gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89	E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen- Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	Quantum satis
In Essig, Salzlake oder Speiseöl eingelegtes Gemüse (außer Oliven)	E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'- Phosphat E 140 Chlorophylle und Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör E 160a Carotine E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane	Quantum satis
Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 160a Carotine E 160b Annatto, Bixin, Norbixin E 160c Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin	Quantum satis Quantum satis 25 mg/kg Quantum satis
Mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane	200 mg/kg (einzeln oder in Verbindungen)
Konfitüre, Gelees und Marmeladen gemäß der Richtlinie 79/693/EWG und ähnliche Obstzubereitungen einschließlich kalorienverminderter Produkte	E 100 Kurkumin E 140 Chlorophylle und Chlorophylline E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör E 160a Carotine E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetenrot, Betanin E 163 Anthocyane	Quantum satis

Waren	Zulässiger Farbstoff	Höchstzulässige Menge
	E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S, Sunsetgelb FCF E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A E 142 Grün S E 160d Lycopin E 161b Lutein	100 mg/kg (einzeln oder in Verbindungen)
Wurst, Paté und Schüssel- Pasteten	E 100 Kurkumin E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör E 160a Carotine E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin E 162 Beetenrot, Betanin	20 mg/kg 100 mg/kg Quantum satis Quantum satis Quantum satis Quantum satis 20 mg/kg 10 mg/kg Quantum satis
Luncheon Meat	E 129 Allurarot AC	25 mg/kg
Breakfast Sausages mit einem Ge- treideanteil von mindestens 6%	E 128 Rot 2G E 129 Allurarot AC	20 mg/kg 25 mg/kg
Faschiertes mit einem pflanz- lichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 150a Einfaches Zuckerkulör E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör E 150c Ammoniak-Zuckerkulör E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör	100 mg/kg Quantum satis Quantum satis Quantum satis Quantum satis
Chorizo-Wurst Salchichon	E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Gelborange S, Sunsetgelb FCF E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A	135 mg/kg 200 mg/kg
Pasturmas (eßbarer Überzug)	E 100 Kurkumin E 101 i) Riboflavin ii) Riboflavin-5'- Phosphat E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin	Quantum satis
Kartoffelflocken	E 100 Kurkumin	Quantum satis
Processed Mushy and Garden Peas (Konserven)	E 102 Tartrazin E 133 Brillantblau FCF E 142 Grün S	100 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg

NUR FÜR BESTIMMTE ZWECKE ZULÄSSIGE FARBSTOFFE

Farbstoff	Waren	Höchstzulässige Menge
E 123 Amaranth	Spirituosen sowie Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15%	30 mg/l
	Fischrogen	30 mg/kg
E 127 Erythrosin	Cocktailkirschen	200 mg/kg
	kandierte Kirschen	
	Bigarreaux-Kirschen	150 mg/kg
	Kaiser-Kirschen in Sirup oder in Obstcocktails	
E 128 Rot 2G	Breakfast Sausages mit einem Getreideanteil von mindestens 6%	20 mg/kg
	Faschiertes mit einem pflanzlichen und/oder Getreideanteil von mindestens 4%	
E 154 Braun FK	Kippers	20 mg/kg
E 161g Canthaxanthin	Saucisses de Strasbourg	15 mg/kg
E 173 Aluminium	Überzüge von Zuckerwaren zur Dekoration von Fein- und Dauerbackwaren sowie Konditorwaren	Quantum satis
E 174 Silber	Überzüge von Süßwaren Verzierung von Pralinen Liköre	Quantum satis
E 175 Gold	Überzüge von Süßwaren Verzierung von Pralinen Liköre	Quantum satis
E 180 Litholrubin BK	Eßbare Käserinde	Quantum satis
E 160b Annatto, Bixin, Norbixin	Margarine, Half fettmargarine, andere Fett-emulsionen und wasserfreie Fette	10 mg/kg
	Dekorationen und Überzüge	20 mg/kg
	Fein- und Dauerbackwaren	10 mg/kg
	Speiseeis	20 mg/kg
	Liköre sowie zugesetzten Alkohol enthaltende Getränke mit weniger als 15 Volumenprozent Alkohol	10 mg/l
	Gereifter orangefarbener, gelber und perlweißer Käse; nichtaromatisierter oder aromatisierter Schmelzkäse	15 mg/kg
	Dessertspeisen	10 mg/kg
	„Snacks“: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:	
	– extrudierte oder expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse	20 mg/kg
	– sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Haselnüssen	10 mg/kg
	Räucherfisch	10 mg/kg
	Eßbare Käserinde und eßbare Wursthäute	20 mg/kg
	Red-Leicester-Käse	50 mg/kg
	Mimolette-Käse	35 mg/kg
	Extrudierte, gepuffte und/oder mit Fruchtgeschmack aromatisierte Frühstücksgetreideprodukte	25 mg/kg

ANHANG V**ZUGELASSENE FARBSTOFFE IN WAREN, DIE IN DEN ANHÄNGEN II UND III NICHT ANGEFÜHRT SIND****Teil 1**

(siehe § 2 Abs. 5)

- E 101 i) Riboflavin
- ii) Riboflavin-5'-phosphat
- E 140 Chlorophylle und Chlorophylline
- E 141 Kupferhaltige Komplexe von Chlorophyllen und Chlorophyllinen
- E 150a Einfaches Zuckerkulör
- E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör
- E 150c Ammoniak-Zuckerkulör
- E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör
- E 153 Pflanzenkohle
- E 160a Carotine
- E 160c Paprika-Extrakt, Capsanthin, Capsorubin
- E 162 Beetenrot, Betanin
- E 163 Anthocyane
- E 170 Calciumcarbonat
- E 171 Titandioxid
- E 172 Eisenoxide und -hydroxide

Teil 2

(siehe § 2 Abs. 6)

- E 100 Kurkumin
- E 102 Tartrazin
- E 104 Chinolingelb
- E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S
- E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin
- E 122 Azorubin, Carmoisin
- E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A
- E 129 Allurarot AC
- E 131 Patentblau V
- E 132 Indigotin, Indigokarmin
- E 133 Brillantblau FCF
- E 142 Grün S
- E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN
- E 155 Braun HT
- E 160d Lycopin
- E 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)
- E 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure(C 30)-Ethylester
- E 161b Lutein

Waren	Höchstzulässige Menge
Nichtalkoholische, mit Aromastoffen versehene Getränke	100 mg/l
Kandierte Früchte und Gemüse; Mostarda di frutta	200 mg/kg
Rote Obstkonserven	200 mg/kg
Zuckerwaren	300 mg/kg
Dekorationen und Überzüge	500 mg/kg
Fein- und Dauerbackwaren (zB Kekse, Kuchen und Waffeln)	200 mg/kg
Speiseeis	150 mg/kg
Aromatisierter Schmelzkäse	100 mg/kg
Dessertspeisen einschließlich aromatisierter Milcherzeugnisse	150 mg/kg
Saucen, Würzmittel (zB Currypulver, Tandoori), Pickles, Appetithappen, Chutney und Piccalilli	500 mg/kg

Waren	Höchstzulässige Menge
Senf	300 mg/kg
Fisch- und Krustentierpasten	100 mg/kg
Vorgekochte Krustentiere	250 mg/kg
Lachsersatz	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Fischrogen	300 mg/kg
Räucherfisch	100 mg/kg
„Snacks“: gesalzene und trockene Knabbererzeugnisse auf Basis von Kartoffeln, Getreide oder Stärke:	
– extrudierte oder expandierte gesalzene Knabbererzeugnisse	200 mg/kg
– sonstige gesalzene Knabbererzeugnisse sowie gesalzene Knabbererzeugnisse auf der Basis von Nüssen und Haselnüssen	100 mg/kg
Eßbare Käserinde und eßbare Wursthäute	Quantum satis
Vollständige Zubereitungen, die als Mahlzeit oder Tagesration für Übergewichtige bestimmt sind	50 mg/kg
Vollständige Zubereitungen und Ernährungszusätze, die unter ärztlicher Kontrolle eingenommen werden	50 mg/kg
Verzehrprodukte/Nahrungsergänzungsmittel/Diätergänzungsstoffe	
– in flüssiger Form	100 mg/l
– fester Form	300 mg/kg
Suppen	50 mg/kg
Fleisch- und Fischersatz auf Pflanzeneiweißbasis	100 mg/kg
Spirituosen sowie Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15% vol, mit Ausnahme der in Anhang II oder Anhang III aufgeführten Spirituosen	200 mg/l

ANHANG VI