

### Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe in Fleischzubereitungen und ihre Verwendungsbedingungen

E-Nummer	Bezeichnung	Höchstmenge (mg/l bzw. mg/kg)	Verwendungsbeschränkungen/Ausnahmen	Fußnoten
E 100	Kurkumin	20	Nur merguez-Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> und <i>chorizo fresco</i>	(1)
E 120	Echtes Karmin	100	Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % (das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), merguez-Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>cevapcici</i> und <i>pljeskavice</i> .	(1)
E 129	Allurarot AG	25	Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem unter das Fleisch gemischten Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Produkt sein typisches Aussehen erhält.	(1)
E 150 a-d	Zuckerulör	Quantum satis	Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % (das enthaltene Fleisch wird	(1)

			so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält), merguez-Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>mici</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> und <i>chorizo fresco</i> .	
E 160b(i)	Annatto Bixin	20	Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält.	(1) (8)
E 160b(ii)	Annatto Norbixin	20	Nur <i>breakfast sausages</i> mit einem Getreideanteil von mindestens 6 % und <i>burger meat</i> mit einem Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %. Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält.	(1) (8)
E 160c	Paprikaextrakt	10	Nur merguez-Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> , <i>chorizo fresco</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> und <i>kebap</i> .	(1)
E 162	Betanin	Quantum satis	Nur merguez-Erzeugnisse, <i>salsicha fresca</i> , <i>butifarra fresca</i> , <i>longaniza fresca</i> und <i>chorizo fresco</i> .	(1)
E 220 – 228	Schwefeldioxid - Sulfite	450	Nur <i>breakfast sausages</i> und <i>burger meat</i> mit einem unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %.	(1) (2) (3)

E 220 – 228	Schwefeldioxid - Sulfite	450	Nur <i>salsicha fresca, longaniza fresca, butifarra fresca.</i>	(1) (2) (3)
E 249 – 250	Nitrite	150	Nur <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, tatar wołowy (danie tatarskie) und golonka peklowana.</i>	(1) (4)
E 260	Essigsäure	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 261	Kaliumacetate	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 262	Natriumacetate	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 263	Calciumacetat	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 270	Milchsäure	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 300	Ascorbinsäure	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 301	Natriumascorbat	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)

E 302	Calciumascorbat	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 325	Natriumlactat	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 326	Kaliumlactat	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 327	Calciumlactat	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (5)
E 330	Citronensäure	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (6)
E 331	Natriumcitrate	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (6)
E 332	Kaliumcitrate	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (6)
E 333	Calciumcitrate	Quantum satis	Nur abgepackte Zubereitungen aus frischem Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, denen andere Zutaten als Zusatzstoffe oder Salz beigegeben wurden.	(1) (6)
E 338 - 452	Phosphorsäure - Phosphate - Di-, Tri- und Polyphosphate	5 000	Nur <i>breakfast sausages</i> : Das enthaltene Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch das Erzeugnis sein typisches Aussehen erhält; Finnischer Weihnachtsschinken, <i>burger meat</i>	(1) (2) (7)

			mit einem unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 %, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, Bílá klobása, Vinná klobása, Sváteční klobása, Syrová klobása</i> und tiefgefrorene vertikale Fleischdrehspieße aus mit Flüssigwürze behandeltem Schaf-, Lamm-, Kalb- und/oder Rindfleisch oder aus mit oder ohne Flüssigwürze behandeltem Geflügelfleisch, das jeweils allein und/oder kombiniert sowie in Scheiben und/oder zerkleinert verwendet wird und dazu bestimmt ist, von einem Lebensmittelunternehmer gegrillt und anschließend vom Endverbraucher verzehrt zu werden.	
E 401	Natriumalginat	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	(1)
E 402	Kaliumalginat	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	(1)
E 403	Ammoniumalginat	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die	(1)

			unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	
E 404	Calciumalginat	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	(1)
E 407	Carrageen	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	(1)
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	(1)
E 410	Johannisbrotkernmehl	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	(1)
E 412	Guarkernmehl	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden;	(1)

			Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	
E 413	Traganth	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	(1)
E 415	Xanthan	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>gyros</i> und <i>souvlaki</i> .	(1)
E 500	Natriumcarbonate	Quantum satis	Nur Zubereitungen aus Geflügelfleisch, <i>mici</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> , <i>seftalia</i> , <i>čevapčići</i> und <i>pljeskavice</i> .	(1)
E 553b	Talkum	Quantum satis	Nur Oberflächenbehandlung von Würsten.	(1)
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; <i>gyros</i> , <i>souvlaki</i> , <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> und <i>seftalia</i> .	(1)
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat	Quantum satis	Nur Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in	(1)

			Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind; <i>gyros, souvlaki, bifteki, soutzoukaki, kebab</i> und <i>seftalia</i> .	
--	--	--	--	--

(1): Die Beachtung der Verwendungsbeschränkungen, die in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 für den Gebrauch von bestimmten Zusatzstoffen in ganz spezifischen Arten von Fleischzubereitungen festgelegt sind, ist unerlässlich. Eine Beschreibung dieser Fleischzubereitungen finden Sie in dem Leitfaden zur Beschreibung der Lebensmittelkategorien des Anhangs II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, welcher auf der Website der Europäischen Kommission veröffentlicht ist: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_improvement\\_agents/additives/eu\\_rules\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en).

Dabei ist es entscheidend, um was für ein Lebensmittel es sich auf der Grundlage der Beschreibung der Kategorien und spezifischen Fleischzubereitungen in der vorgenannten Verordnung über Zusatzstoffe handelt. Dies muss berücksichtigt werden und nicht deren Bezeichnung.

Beispiel 1: „Chipolatas“: Die für „breakfast sausages“ zugelassenen Zusatzstoffe können verwendet werden, wenn die Chipolatas der Beschreibung von „breakfast sausages“ entsprechen, insbesondere in Bezug auf die homogene Verteilung des Muskel- und Fettgewebes.

Beispiel 2: „Hamburger“: Um zu der Kategorie „burger meat“ zu zählen und die dafür zulässigen Zusatzstoffe enthalten zu dürfen, müssen die Hamburger einen unter das Fleisch gemischten Gemüse- und/oder Getreideanteil von mindestens 4 % aufweisen und das Fleisch wird so weit zerkleinert, dass die Faserstruktur aufgelöst ist und Muskel- und Fettgewebe homogen verteilt sind, wodurch sie ihr typisches Aussehen erhalten.

(2): Wird eine Gruppe von Zusatzstoffen angeführt, können die Zusatzstoffe dieser Gruppe einzeln oder in Kombination verwendet werden.

(3): Die Höchstmengen werden berechnet als SO<sub>2</sub> und beziehen sich auf die Gesamtmenge, aus allen Quellen; ein SO<sub>2</sub>-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l gilt als nicht vorhanden.

(4): Höchstmenge, die bei der Herstellung zugesetzt werden darf - Die Höchstmenge wird als Natriumnitrat ausgedrückt.

(5): Unter einer anderen Zutat werden zum Beispiel Gewürze, Gemüse usw. verstanden.

(6): Gehakt: Hackfleisch/Faschiertes, bei dem es sich nicht um Separatorenfleisch handelt und dessen Fettgehalt unter 25 % liegt. Dieses Fleisch stammt von einem oder mehreren Tieren und wird durch das Schneiden in Stücke, Mahlen oder ein anderes Verfahren zerkleinert; es wird so durchgeknetet, dass es in verschiedene Formen gebracht werden kann (Quelle: Leitfaden der Europäischen Kommission zur Beschreibung der Lebensmittelkategorien des Anhangs II Teil E der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008).

(7): Die Höchstmenge wird berechnet als P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

(8): Werden E 160b(i) (Annatto Bixin) und E 160b(ii) (Annatto Norbixin) in Kombination verwendet, so gilt für die Summe der höhere Einzelhöchstwert, jedoch dürfen die einzelnen Höchstwerte nicht überschritten werden.