





Genehmigung	Code	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln		Anwendungsbedingungen
			pflanzlichen Ursprungs	tierischen Ursprungs	
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	

(1) 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.

(2) Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

(3) „Dulce di leche“ ist eine geschmeidige, wohlschmeckende Creme von brauner Farbe aus gesüßter, eingedickter Milch.



Genehmigung	Bezeichnung	Aufbereitung von Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs	Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs	Anwendungsbedingungen
A	Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung	X	X	
A	Aktivkohle	X		
A	Talkum	X		In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 553b
A	Bentonit	X		Verdickungsmittel für Met <sup>(1)</sup> In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 558
A	Kaolin	X	X	Propolis <sup>(1)</sup> In Einklang mit den spezifischen Reinheitsnormen für den Lebensmittelzusatzstoff E 559
A	Cellulose	X	X	Gelatineherstellung <sup>(1)</sup>
A	Kieselgur	X	X	Gelatineherstellung <sup>(1)</sup>
A	Perlit	X	X	Gelatineherstellung <sup>(1)</sup>
A	Haselnussschalen	X	X	
A	Reismehl	X		
A	Bienenwachs	X		Trennmittel
A	Carnaubawachs	X		Trennmittel
A		X		

<sup>(1)</sup> Die Einschränkung gilt nur für tierische Erzeugnisse.

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

„ABSCHNITT C — VERARBEITUNGSHILFEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON HEFE UND HEFEPRODUKTEN

Name	Primärhefe	Hefezubereitungen/ -formulierungen	Besondere Bedingungen
Kalziumchlorid	X		
Kohlendioxid	X	X	
Zitronensäure	X		zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Milchsäure	X		zur Regulierung des pH-Werts bei der Hefeherstellung
Stickstoff	X	X	
Sauerstoff	X	X	
Kartoffelstärke	X	X	zur Filterung
Natriumkarbonat	X	X	zur Regulierung des pH-Werts
Pflanzenöle	X	X	Schmier- bzw. Trennmittel oder Schaumverhüter"



### 2.3. Verschiedenes

- Erbsenprotein *Pisum* spp.
- Rum: nur aus Rohrzuckersaft gewonnen.
- Kirsch, hergestellt auf Basis von Früchten und Geschmacksstoffen gemäß Artikel 27 Absatz 1 Buchstabe c.

### 3. TIERISCHE ERZEUGNISSE

Wasserorganismen, nicht aus der Aquakultur, die bei der Herstellung nichtökologischer/nichtbiologischer herkömmlicher Lebensmittel verwendet werden dürfen.

- Gelatine
  - Molkenpulver „Herasuola“
  - Naturdärme
-