

Anlage 2 ELV — (zu § 2 Absatz 2 Nummer 2 und § 3) Beschränkt verwendbare Extraktionslösungsmittel

Extraktionslösungsmittelverordnung

Stand: 01.01.2025 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(Fundstelle: BGBl. I 2018, 370 bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

Nr. Stoff verwendbar für Restgehalt in extrahierten Lebensmitteln höchstens

1 2 3 4

1. Hexan[1] Herstellung oder Fraktionierung von Fetten und Ölen und Herstellung von Kakaobutter 1 mg/kg im Fett oder Öl oder in der Kakaobutter

Herstellung von entfetteten Proteinerzeugnissen und entfettetem Mehl 10 mg/kg im Lebensmittel, das die entfetteten Proteinerzeugnisse und das entfettete Mehl enthält 30 mg/kg in entfetteten Sojaerzeugnissen, wie sie an den Verbraucher verkauft werden

Herstellung von entfetteten Getreidekeimen 5 mg/kg in entfetteten Getreidekeimen

2. 2-Methyloxolan Herstellung oder Fraktionierung von Fetten und Ölen und Herstellung von Kakaobutter 1 mg/kg im Fett oder Öl oder in der Kakaobutter

Herstellung von entfetteten Proteinerzeugnissen und entfettetem Mehl 10 mg/kg im Lebensmittel, das die entfetteten Proteinerzeugnisse und das entfettete Mehl enthält 30 mg/kg in entfetteten Sojaerzeugnissen, wie sie an den Endverbraucher verkauft werden

Herstellung von entfetteten Getreidekeimen 5 mg/kg in entfetteten Getreidekeimen

3. Methylacetat Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee 20 mg/kg in Kaffee oder Tee

Herstellung von Zucker aus Melasse 1 mg/kg in Zucker

4. Ethylmethylether[2] Fraktionierung von Fetten und Ölen 5 mg/kg in Fett und Öl

Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee 20 mg/kg in Kaffee

und Tee

5. Dichlormethan Extraktion von Koffein, Reizstoffen und Bitterstoffen aus Kaffee und Tee 2 mg/kg in geröstetem Kaffee und 5 mg/kg in Tee

6. Methanol Lebensmittel allgemein 10 mg/kg

7. Propan-2-ol Lebensmittel allgemein 10 mg/kg

8. Dimethylether Herstellung von entfetteten Proteinerzeugnissen, einschließlich

Gelatine[3] 0,009 mg/kg in entfetteten tierischen Proteinerzeugnissen, einschließlich

Gelatine

Herstellung von Kollagen[4] und Kollagenderivaten, ausgenommen Gelatine 3 mg/kg in Kollagen und Kollagenderivaten, ausgenommen Gelatine

1 Erzeugnis, das hauptsächlich aus aliphatischen gesättigten Kohlenwasserstoffen mit 6 Kohlenstoffatomen besteht und zwischen 64 °C und 70 °C destilliert. Die gleichzeitige Verwendung mit Ethylmethylether ist nicht zulässig.

2 Die gleichzeitige Verwendung mit Hexan ist nicht zulässig.

3 Erzeugnisse im Sinne des Artikels 2 Nummer 3 in Verbindung mit Anhang I Nummer 7.7. der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55).

4 Erzeugnisse im Sinne des Artikels 2 Nummer 3 in Verbindung mit Anhang I Nummer 7.8. der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Zitiervorschlag: Anlage 2 ELV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/ELV/anlage-2>