

Merkblatt

über die Verwendung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. Lebensmittel - Zusatzstoffe sind nach § 2 Abs. 3 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in Verbindung mit der Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 Artikel 3 Nr. 2a „Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Zutat eines Lebensmittel verwendet werden und die einem Lebensmittel aus technologischen Gründen beim Herstellen oder Behandeln zugesetzt werden, wodurch sie selbst oder ihre Abbau- oder Reaktionsprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können“.
2. Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln ist bei der Abgabe an Verbraucher gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.
Sie hat in den Oberbegriffen wie „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ u.s.w. zu erfolgen.
3. Zusatzstoffe sind u.a. zu kennzeichnen,
 - bei **loser Abgabe** von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel nur mit dem Klassennamen,
 - bei der **Abgabe** von Lebensmitteln **in Umhüllungen oder Fertigpackung in Bedienung** auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung,
 - bei der **Abgabe** von Lebensmitteln **in Fertigpackungen**, die nach der Lebensmittel- Kennzeichnungs-Verordnung zu kennzeichnen sind (**zur Selbstbedienung**), auf der Fertigpackung oder dem mit ihr verbundenen Etikett,
 - bei der **Abgabe** von Lebensmitteln in **Gaststätten, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung** auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen kann die Kennzeichnung mit Fußnoten erfolgen, z.B. Zahlen, die in einem leicht einsehbaren Aushang erklärt werden.
4. Grundsätzlich hat der Inverkehrbringer in Abhängigkeit seiner Produkte deren Kennzeichnung zu prüfen und durchzuführen.
5. Die Verwendung von Zusatzstoffen muss mit den folgenden auszugsweise aufgeführten Bezeichnungen gekennzeichnet werden:

„mit Farbstoff“

Es sind sämtliche Farbstoffe zu kennzeichnen. Unbeachtlich dabei ist, ob die Farbstoffe natürlicher oder chemischer Natur sind.

z.B.	Beta-Carotin	E160a
	Riboflavin	E101
	einfaches Zuckerkulör	E150a
	Beetenrot	E162

„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“

Ausnahme: Bei loser Abgabe von Waren, die unter Verwendung von Nitritpökelsalz und/oder Nitrat hergestellt wurden, kann die Angabe durch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ ersetzt werden.

z.B.	Sorbinsäure	E200-203
	Benzoessäure	E210-213
	Nitrit in Nitritpökelsalz	E250

„mit Antioxidationsmittel“

Antioxidationsmittel werden für die haltbar- oder teilweise Haltbarmachung von Fleischerzeugnissen verwendet.

z.B.	Ascorbinsäure	E300-304
	Tocopherol	E306-309
	Gallate	E310-312
	Isoascorbinsäure	E315

„mit Geschmacksverstärker“

Geschmacksverstärker werden häufig für Fertigsoußen, Fertigerichte und Brühen verwendet.

z.B.	Glutaminsäure, Glutamate	E620-625
	Guanylsäure, Guanylate	E626-629
	Inosinsäure, Inosinate	E630-633
	Ribonucleotide	E634-635

„geschwärzt“

Schwarze Oliven sind ein Beispiel.

z.B.	Eisen-II-gluconat	E579
	Eisen-II-lactat	E585

„gewachst“

Am Obst u. Gemüseregal ist eine solche Kennzeichnung häufig bei Äpfeln und Birnen erforderlich.

z.B.	Bienenwachs	E901
	Candelilla	E902
	Carnaubawachs	E903
	Schellack	E904
	Montansäureester	E912
	Polyethylenwachsoxidate	E914

„mit Phosphat“

Ein typisches Beispiel für die Kennzeichnung ist die Currywurst.

z.B.	Phosphate	E338-341 E450-452
------	-----------	----------------------

„mit Süßungsmittel“

Diese Zusatzstoffe findet man u.a. in Diätprodukten, „Light“-Produkten und Energydrinks etc.

Süßstoffe

z.B.	Acesulfam	E950
	Aspartam	E951
	Cyclamat	E952
	Saccharin	E954
	Thaumatococcus	E957
	Neohesperidin	E959

Zuckeraustauschstoffe

z.B.	Sorbit	E420
	Mannit	E421
	Isomalt	E953
	Maltit	E965
	Lactit	E966
	Xylit	E967

„enthält eine Phenylalaninquelle“

Für Beispiele siehe Punkt „mit Süßungsmittel“

z.B.	Aspartam	E951
------	----------	------

„kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“
(bei Gehalt > 100g/kg) Siehe auch „mit Süßungsmittel“

z.B. Zuckeraustauschstoffe s. oben

„chininhaltig“ (Erfrischungsgetränke)

Die Angabe ist erforderlich bei Getränken, die Chinin enthalten, wie z.B. Bitter Lemon

„Schale nicht zum Verzehr geeignet“

z.B.	Orthophenylphenol	E231
	Wird zur Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten verwendet.	

Bei Kennzeichnung in einem Aushang oder separaten Verzeichnis sind alle verwendeten Zusatzstoffe mit Klassenname gefolgt von Verkehrsbezeichnung oder E-Nummer anzugeben, unter anderem:

„mit Milcheiweiß“ (Fleischerzeugnisse)	Wird teilweise bei Brühwurstherzeugnissen verwendet
„mit Milchpulver“ (Fleischerzeugnisse)	s. oben
„mit Molkenpulver“ (Fleischerzeugnisse)	s. oben
„unter Verwendung von Milch“ (Fleischerzeugnisse)	s. oben
„unter Verwendung von Sahne“ (Fleischerzeugnisse)	s. oben
„mit Eiklar“ (Fleischerzeugnisse)	Wird teilweise zum Herstellen von Frikadellen verwendet.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV) vom 02.06.2021 (BGBl. I S. 1362), Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Bekanntmachung vom 03.06.2013 (BGBl. I S. 1426), Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25.10.2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) (ABl. L 304, S.18); Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354, S. 16);