

Merkblatt

zur Kenntlichmachung von Lebensmittelzusatzstoffen (bei loser Abgabe)

(Stand: April 2015)

Was sind Lebensmittelzusatzstoffe?

Lebensmittelzusatzstoffe werden Lebensmitteln aus technologischen Gründen zugesetzt, um Einfluss auf beispielsweise die Struktur, den Geschmack, die Farbe oder die Haltbarkeit der Produkte zu nehmen. Nicht alle Zusatzstoffe sind für die Herstellung aller Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Was ist kenntlich zu machen?

Anhand der Zutatenverzeichnisse auf verpackten Lebensmitteln/Rohstoffen lässt sich prüfen, ob dort die oben genannten Zusatzstoffe/Zutaten enthalten sind. Bei offen bezogenen Lebensmitteln empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. In der folgenden Tabelle finden Sie eine Übersicht der E-Nummern und Beispiele für deren Verwendungen. Die Tabelle soll als Hilfestellung dienen in welchen Produkten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sein könnten, erhebt aber keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin) ----- E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	"mit Farbstoff" ----- Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes/der Farbstoffe: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen ----- Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 ----- bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E251 - E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" ----- ersatzweise auch "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat", "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen ----- Fleischerzeugnisse

Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Alkoholfreie Getränke, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite >10ppm (kein Klassenname) E 220 - E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) zusätzlich "enthält eine Phenylalaninquelle" Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste Kochschinken Anmerkung: Eine entlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorge- schrieben

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer) ----- Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„coffeinhaltig“ ----- „Erhöhter Coffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 ml	koffeinhaltige Erfri- schungsgetränke (außer Getränke auf Kaffee oder Teebasis, wenn die Worte „Kaffee“, Tee“ in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind , z. B. „Eis-Tee“)
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	"chininhaltig"	Chininhaltige Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)

Wie sind Zusatzstoffe kenntlich zu machen?

Die Kenntlichmachung der oben genannten Angaben muss gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar erfolgen.

Wo sind Zusatzstoffe kenntlich zu machen?

- a) **Gaststätten:**
Bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten sind die Angaben in der Speise- und Getränkekarte anzugeben. (keine Alternativen möglich)
- b) **Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:**
Bei Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind die Angaben wie folgt anzugeben:
- auf Speise- und Getränkekarten oder
 - in Preisverzeichnissen
 - oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehängt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.
- c) **Internetverkauf**
- d) **Einzelhandel (Bäckerei, Fleischerei, Feinkostabteilung usw.)**

Was ist kenntlich zu machen?

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in der obigen Tabelle in der Spalte „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden. Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiel für die Fußnotenlösung in Speisekarten

Desserts	
Gemischtes Eis mit Sahne und bunten Streuseln ^{1,9}	3,00 €
Rote Grütze ^{3,4} mit Vanillesauce ¹	2,80 €

Fußnotentext:
¹ mit Farbstoff, ... ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Süßungsmittel, ... ⁹ E 124: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kinder beeinträchtigen.

Rechtliche Grundlagen

- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuLV) vom 29.01.1998
- Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 vom 16.12.2008
- Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung - FrSaftErfrischGetrV) vom 24.05.2004
- Aromenverordnung (AromenV) vom 02.05.2006

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.
Stand: April 2015