

Merkblatt

über die Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten

1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt informiert über die Bestimmungen zur Angabe von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten bei der Abgabe an den *Verbraucher*. Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen darüber, welche Zusatzstoffe für welche Lebensmittel zugelassen sind.

2. Inhalt und Anforderungen

2.1. Allgemeine Anforderungen

- Die Pflicht zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten gilt nicht nur für verpackte Lebensmittel, sondern auch für lose Lebensmittel bei Abgabe an den Verbraucher.
- Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen kann entfallen, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben. Ausnahme: Süßungsmittel sind immer anzugeben.
- Die Zusatzstoffe, die in den Rohstoffen/Zutaten enthalten sind, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen oder die entsprechenden Informationen sind über den Lieferanten einzuholen.
- Bei direkter Verwendung von Zusatzstoffen müssen diese Zusatzstoffe den Anforderungen der Zusatzstoffverkehrsverordnung entsprechen.

2.2. Art und Weise der Kenntlichmachung

- Wie: gut sichtbar, leicht lesbar, nicht verwischbare Schrift, in deutscher Sprache
- Wo:
 - a. bei loser Abgabe in Verbindung mit der Angabe der Verkehrsbezeichnung, z.B. Preisschild ¹⁾
 - b. bei Abgabe in Fertigpackungen auf der Verpackung oder einem Etikett ¹⁾
 - c. bei Abgabe in Gaststätten auf Speise- und Getränkearten ^{1) 2)}
 - d. bei Abgabe in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkearten oder in Preisverzeichnissen ^{1) 2)}
 - e. bei Abgabe im Versandhandel (z.B. Pizzaservice) auch in den Angebotslisten ¹⁾
 - f. Die Angaben über Zusatzstoffe können auch in einem Aushang oder einer Aufzeichnung gemacht werden, dann müssen jedoch **alle** verwendeten Zusatzstoffe des jeweiligen Lebensmittels (so auch Verdickungsmittel oder Säuerungsmittel usw.) angegeben werden. Auf diese Aufzeichnung muss beim Lebensmittel oder in einem Aushang gut sichtbar hingewiesen werden. ¹⁾

¹⁾ Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe) sind immer zusammen mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben.

²⁾ In den Fällen c. und d. dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten erfolgen, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

- Was ist kenntlich zu machen:
 - Bei Abgabe in Fertigpackungen muss in der Zutatenliste sowohl der Klassenname als auch die Bezeichnung (Name des Zusatzstoffes oder E-Nummer) aufgeführt werden, d.h. z. B. Farbstoff Riboflavin oder Farbstoff E 101; Konservierungsstoff: Benzoesäure oder Konservierungsstoff: E 210
 - Der in der nachfolgend aufgeführten Tabelle in Spalte 2 (Angaben) aufgeführte Wortlaut muss bei loser Abgabe von Lebensmitteln angegeben werden:

Zusatzstoffe (Klassenname und Bezeichnung)	Angaben	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*
<u>Farbstoffe</u> (E 100 – E 180) z.B. Beta-Carotin, Riboflavin	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
<u>Konservierungsstoffe</u> (u.a. E 200-219, E 230-235, E280-285) z.B. Benzoesäure Bei ausschließlicher Verwendung von: E 249, E 250 E 251, E 252 Oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ auch zulässig: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaise, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven, Rote Beete), Käse Fleischerzeugnisse
<u>Süßstoffe/ Zuckeraustauschstoffe</u> (u.a. E 950 – E 952, E 420, E 421, E 965- E 968) z.B. Aspartam, Sorbit	„mit Süßungsmittel(n)“ Bei <u>Aspartam (E 951)</u> zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle “ Bei einem Gehalt von <u>E 420, E421, E 953, E 965-967</u> von mehr als 100 g/ kg bzw. g/l zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken “	Süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Diät-/Light-Lebensmittel (Cola, Joghurt); Diabetikerbackwaren Wird <u>Sorbit (E 420)</u> als Stabilisator verwendet, erfolgt keine Angabe.
<u>Geschmacksverstärker</u> (E 620 – 635) z.B. Glutaminsäure, Glutamate	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Würzmittel, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse
<u>Antioxidationsmittel</u> (u.a. E 300 – E 304, E 310 – E 312) z.B. Ascorbinsäure	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
<u>Schwefeldioxid/ Sulfite</u> (E 220 – E 228) Ab 10 mg/ kg Endprodukt!	„geschwefelt“	Trockenobst (Rosinen), Wein, Kartoffelerzeugnisse (Kloßteig, geschälte Kartoffeln), Meerrettich
<u>Eisensalze</u> (E 579, E 585)	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
<u>Überzugsmittel/ Oberflächenbehandlung</u> (E 901 – E 904, E 912, E 914) z.B. Bienenwachs, Schellack	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen
<u>Stabilisator: Phosphate</u> (E 338 – E 341, E 450 – E 452) z.B. Natriumphosphat	„mit Phosphat“ Kenntlichmachung nur bei Fleischerzeugnissen!	Brühwürste, Kochschinken

Angabe weiterer Zutaten:		
Coffein	„ coffeinhaltig “	Alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke; kein Kaffee oder Tee
Chinin, Chininsalze	„ chininhaltig “	Bitter-Lemon
Gentechnisch veränderte Bestandteile aus z.B. Mais oder Soja	„ genetisch verändert “ oder „ aus gentechnisch verändertem (...) hergestellt “	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch verändertem Soja, Mais

*Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft.

3. Rechtsgrundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerKV)
- Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung genetisch veränderter Organismen und daraus hergestellter Produkte

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt Meißen

Dresdner Straße 25
01662 Meißen
Tel.: 03521 – 725 3533

Standort Großenhain
Remonteplatz 8
01558 Großenhain
Tel.: 03522 – 303 3502