

# Merkblatt

## über

### die Angabe von Zusatzstoffen

#### 1. Einleitung/ Ziel

Das vorliegende Merkblatt informiert über die Bestimmungen zur Angabe von Zusatzstoffen in Lebensmitteln 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. Die entsprechenden Verwendungsbedingungen sind der Verordnung (EG) 1333/2008 zu entnehmen.

#### 2. Inhalt und spezielle Anforderungen

##### 2.1. Allgemeine Anforderungen

- Die Pflicht zur Angabe von Zusatzstoffen gilt nicht ausschließlich für vorverpackte Lebensmittel, sondern auch für lose abgegebene Lebensmittel.
- Die Angabe von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in Fertigpackungen (vorverpackte Lebensmittel) richtet sich nach den Vorgaben der LMIV.
- Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Ware richtet sich nach den Vorgaben des § 9 der ZZuV.
- Die Notwendigkeit für die Angabe von Zusatzstoffen ergibt sich aus den eingesetzten Rohstoffen bzw. verwendeten Lebensmitteln sowie ggf. deren Zutaten. Bei vorverpackten Lebensmitteln (auch wenn diese weiterverarbeitet werden) sind Zusatzstoffe im Zutatenverzeichnis anzugeben. Bei lose bezogenen Lebensmitteln für die Weiterverarbeitung muss die Information über Zusatzstoffe vom Lieferanten beigebracht werden, z.B. über Begleitdokumente (Produktspezifikationen).

##### 2.2. Art und Weise der Kenntlichmachung bei loser Ware

- Wie: gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift, unverwischbar, in deutscher Sprache
- Wo:
  - Bei loser Abgabe auf einem Schild, welches auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen ist (in Verbindung mit der Angabe der Bezeichnung, z.B. Preisschild) <sup>1)</sup>
  - Bei Abgabe in Umhüllungen oder Fertigpackungen (Herstellung in der Verkaufsstätte im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf; Abgabe nicht zur Selbstbedienung) auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Die Angaben können auch in einer schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Katalog, Kladde) gemacht werden, die alle verwendeten Zusatzstoffe des jeweiligen Lebensmittels auflisten muss. Auf diesen Katalog ist in geeigneter Weise hinzuweisen, z.B. allgemeiner Kundenhinweis.

- In Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten. <sup>2)</sup>
- In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten; in Preisverzeichnissen oder einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung. <sup>2)</sup>
  - <sup>2)</sup> Die Angaben dürfen in Fußnoten erfolgen, wenn zusammen mit der Bezeichnung darauf hingewiesen wird.
- Bei Abgabe im Versandhandel (z.B. Pizzaservice) auch in den Angebotslisten.
- Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe) sind immer zusammen mit der Bezeichnung (z.B. Schild an der Ware) anzugeben. Ausgenommen hiervon sind Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Hier kann die Angabe auch in Fußnoten erfolgen.

- Was: Der in der nachfolgend aufgeführten Tabelle in Spalte 2 (Angaben) aufgeführte Wortlaut muss bei Abgabe von loser Ware angegeben werden.

Art der Zusatzstoffe (E-Nummer)	Angaben	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*
<u>Farbstoffe</u> (E 100 – E 180) z.B. Beta-Carotin, Riboflavin  <u>Azofarbstoffe</u> (E 102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC)	„mit Farbstoff“  <b>„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“</b>	Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen  Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Speiseeis, feine Backwaren
<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	<b>„mit Konservierungsstoff“</b> oder <b>„konserviert“</b>  auch zulässig:  <b>„mit Nitritpökelsalz“</b> <b>„mit Nitrat“</b> <b>„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</b>	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaise, Sauerkonserven, Käse  Fleischerzeugnisse
<u>Süßstoffe/</u> <u>Zuckeraustauschstoffe</u> (u.a. E 950 – E 952, E 420, E 421, E 965- E 968) z.B. Aspartam, Sorbit	<b>„mit Süßungsmittel(n)“</b>  Bei <u>Aspartam (E 951)</u> zusätzlich: <b>„enthält eine Phenylalaninquelle“</b>  Bei einem Gehalt von <u>E 420, E421, E 953, E 965-967</u> von <b>mehr als 100 g/kg bzw. g/l</b> zusätzlich: <b>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</b>	Süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Light-Lebensmittel (Cola, Joghurt);  Wird Sorbit (E 420) als Stabilisator/Feuchthaltemittel verwendet, erfolgt keine Angabe.
<u>Geschmacksverstärker</u> (E 620 – 635) z.B. Glutaminsäure, Glutamate	<b>„mit Geschmacksverstärker“</b>	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 <b>10 mg/ kg</b> 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 <u>nur</u> bei Fleischerzeugnissen!	Brühwürste, Kochschinken
<u>Schutz- und Packgase</u> (E 290, E 941, E948)	„unter Schutzatmosphäre verpackt“	Fleischwaren in Verpackungen zur alsbaldigen Abgabe

\*Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft.

### 2.3. Hinweis

- Die in der o.a. Tabelle geforderten Angaben für Lebensmittel können außer bei Süßungsmitteln entfallen, wenn diese Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem End-Lebensmittel keine technologische Wirkung (z.B. Konservierung) mehr ausüben.

### 3. Allgemeine rechtliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie die Durchführungsverordnungen
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen von Zusatzstoffen
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)

Die rechtlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

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

Datenbank Zusatzstoffe: [https://webgate.ec.europa.eu/sanco\\_foods/main/?sector=FAD](https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD)

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.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (Stadt Chemnitz, Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt, Düsseldorf Platz 1, 09111 Chemnitz, Tel. 0371 4883901, Fax: 0371 488 3999, email: [vetamt@stadt-chemnitz.de](mailto:vetamt@stadt-chemnitz.de)) zur Verfügung.