



Merkblatt
Verwendung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. Lebensmittel - Zusatzstoffe sind nach § 2 Abs. 3 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) 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“ usw.. zu erfolgen.
3. Zusatzstoffe sind u.a. zu kennzeichnen,
 - bei **loser Abgabe** von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,
 - bei der **Abgabe** von vorverpackten Lebensmitteln, die nach der Lebensmittel- Informationsverordnung zu kennzeichnen sind, 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. Im Einzelhandel (Fleischer oder Bäcker) kann in einem deutlich sichtbaren Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung (auf die ein Aushang hinweist) die Kennzeichnung erfolgen. Hierbei sind aber alle verwendeten Zusatzstoffe mit Klassenname gefolgt von der Verkehrsbezeichnung oder E-Nummer anzugeben. Beispiel: Ein Bäcker müsste im Aushang oder in der schriftlichen Aufzeichnung je nach Produkt alle verwendeten Zusatzstoffe, die über die hier genannten Zusatzstoffe hinausgehen, wie Backtriebmittel, Geliermittel, Mehlbehandlungsmittel usw. angeben.
5. Grundsätzlich hat der Inverkehrbringer in Abhängigkeit seiner Produkte deren Kennzeichnung zu prüfen und durchzuführen.
6. 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 her-

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

gestellt wurden, kann die Angabe durch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ ersetzt werden.

„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 Fertigsoßen, Fertiggerichte und Brühen verwendet.

z.B. Glutaminsäure/
Glutamate E620-625
Guanylsäure, Guanylate
E626-629

Inosinsäure, Inosinate
E630-633
Ribonucleotide
E634-635

„geschwefelt“

Geschälte Kartoffeln sind häufig geschwefelt.

z.B. Schwefeldioxid
E220
Sulfite E221-

228 Eisen-II-gluconat E579
Eisen-II-lactat
E585

„geschwärzt“

Schwarze Oliven sind ein Beispiel.

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

„gewachst“

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

„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)	z.B. Zuckeraustauschstoffe	s.oben
Siehe ebenfalls Punkt „mit Süßungsmittel“		
„koffeinhaltig“ (Erfrischungsgetränke)		
Bei Getränken die Koffein enthalten, ist ein Angabe erforderlich. Die Kennzeichnung auf der Speisekarte ist nötig, wenn die Getränke lose, also nicht in Flaschen abgegeben werden.		
„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.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):
 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) vom 29.01.1998,
 Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV) vom 29.01.1998,
 Verordnung (EU) 1169/2011,
 Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) vom 25.10.2011.

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.