

# 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 u. a. der Verordnung (EG) 1333/2008 und der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 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 (nicht vorverpackter) Ware richtet sich nach den Vorgaben der LMZDV, insbesondere § 5.
- 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 Zusatzstoffkenntlichmachung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Die Information über enthaltene Zusatzstoffe kann schriftlich **oder** mündlich erfolgen:

#### SCHRIFTLICH / ELEKTRONISCH

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels (auch auf Buffets oder bei der Pausenversorgung von Veranstaltungen)
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen<sup>1)</sup>
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte (z.B. Kladden, Informationsblatt, Rezeptangaben) oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind und beim Lebensmittel oder in einem Aushang darauf hingewiesen wird, wie die Angaben bereitgestellt werden
- Für den Verkauf im Fernabsatz, v.a. Catering, Lieferdienste, muss die Information über Zusatzstoffe in den Medien des Fernabsatzgeschäftes (z.B. Flyer, Internetangebot, Beratung Catering) vor Kaufabschluss zur Verfügung gestellt werden.

1) *Besonderheiten bei der Abgabe von Speisen in Gaststätten bzw. in der Gemeinschaftsverpflegung:*

- die Deklaration der Zusatzstoffe kann in Fußnoten erfolgen, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird
- die Deklaration kann bezogen auf das komplette Gericht erfolgen, wenn dieses nur komplett abgegeben wird; kann das Gericht aus Einzelkomponenten zusammengestellt werden, ist sie bezogen auf die jeweilige Komponente vorzunehmen

MÜNDLICH

- eine mündliche Information ist nur zulässig, wenn beim Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen wird, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt **und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist**
- die mündliche Auskunft muss vor Abgabe des Lebensmittels bzw. vor Kaufabschluss zur Verfügung gestellt werden
- für die mündliche Auskunft muss geschultes Personal zur Verfügung stehen
- die schriftliche Aufzeichnung muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen und sowohl für den Verbraucher als auch die zuständige Kontrollbehörde leicht zugänglich sein

**3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)**

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) sowie die Durchführungsverordnungen
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen von Zusatzstoffen
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

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

Remonteplatz 8 und 10

01558 Großenhain

Tel.: 03521 – 725 3502 / 3504

E-Mail: [lueva@kreis-meissen.de](mailto:lueva@kreis-meissen.de)

i.A. gez.

Klaue

Amtsleiter

Der in der nachfolgend aufgeführten Tabelle in Spalte 2 (Angaben) aufgeführte Wortlaut muss bei Abgabe von nicht verpackter Ware angegeben werden.

<b>Art der Zusatzstoffe (E-Nummer)</b>	<b>Angaben</b>	<b>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*</b>
<p><u>Farbstoffe</u> (E 100 – E 180) z.B. Beta-Carotin, Riboflavin</p> <p><u>Azofarbstoffe</u> (E 102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC)</p>	<p>„mit Farbstoff“</p> <p>„<b>Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.</b>“</p>	<p>Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen</p> <p>Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Speiseeis, feine Backwaren</p>
<p><u>Konservierungsstoffe</u> (u.a. E 200-219, E 230-235, E280-285) z.B. Benzoesäure</p> <p>Bei ausschließlicher Verwendung von: E 249, E 250 E 251, E 252 Oder einem Gemisch</p>	<p>„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“</p> <p>auch zulässig:</p> <p>„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</p>	<p>Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaise, Sauerkonserven, Käse</p> <p>Fleischerzeugnisse</p>
<p><u>Süßstoffe/ Zuckeraustauschstoffe</u> (u.a. E 950 – E 952, E 420, E 421, E 965- E 968) z.B. Aspartam, Sorbit</p>	<p>„mit Süßungsmittel(n)“</p> <p>Bei <u>Aspartam (E 951)</u> zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“</p> <p>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: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</p>	<p>Süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Light-Lebensmittel (Cola, Joghurt);</p> <p>Wird <u>Sorbit (E 420)</u> als Stabilisator/Feuchthaltemittel verwendet, erfolgt keine Angabe.</p>
<p><u>Geschmacksverstärker</u> (E 620 – 635) z.B. Glutaminsäure, Glutamate</p>	<p>„mit Geschmacksverstärker“</p>	<p>Gewürzmischungen, Würzmittel, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse</p>
<p><u>Antioxidationsmittel</u> (u.a. E 300 – E 304, E 310 – E 312) z.B. Ascorbinsäure</p>	<p>„mit Antioxidationsmittel“</p>	<p>Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken</p>
<p><u>Schwefeldioxid/ Sulfite</u> (E 220 – E 228) <b>Ab 10 mg/ kg Endprodukt!</b></p>	<p>„geschwefelt“</p>	<p>Trockenobst (Rosinen), Wein, Kartoffelerzeugnisse (Kloßteig, geschälte Kartoffeln), Meerrettich</p>
<p><u>Eisensalze</u> (E 579, E 585)</p>	<p>„geschwärzt“</p>	<p>Schwarze Oliven</p>
<p><u>Überzugsmittel/ Oberflächenbehandlung</u> (E 901 – E 904, E 912, E 914) z.B. Bienenwachs, Schellack</p>	<p>„gewachst“</p>	<p>Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen</p>
<p><u>Stabilisator: Phosphate</u> (E 338 – E 341, E 450 – E 452) z.B. Natriumphosphat</p>	<p>„mit Phosphat“ Kennzeichnung <u>nur</u> bei Fleischerzeugnissen!</p>	<p>Brühwürste, Kochschinken</p>

\*Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft.