

Der Oberbürgermeister

Fachbereich IV
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Großflecken 23
Postanschrift: Großflecken 63
24534 Neumünster
Tel.: 04321 / 942-2470 und 2454
Fax: 04321 / 942-2082

Merkblatt

über die Verwendung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Wichtige Hinweise:

Dieses Merkblatt bezieht sich nicht auf die Abgabe von vorverpackten Lebensmitteln zur Abgabe in Selbstbedienung! Hier sind auf der Packung bzw. dem Etikett umfangreiche weitere Angaben notwendig, die nicht Gegenstand dieses Merkblattes sind! Dieses Merkblatt bezieht sich auch nicht auf die Allergenkennzeichnung! Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

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“ u.s.w. zu erfolgen (sog. Klassenname).
3. Zusatzstoffe sind u.a. zu kennzeichnen,
 - Bei der Abgabe von **nicht vorverpackten** (losen) Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel nur mit dem Klassennamen,
 - bei der Abgabe von **vorverpackten** Lebensmitteln **in Bedienung** auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung,
 - 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 (z.B. 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 je Produkt 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 u.s.w. 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:

Zusatzstoffangabe**Beispiele:****„mit Farbstoff“ / „mit färbendem Lebensmittel“**

Es sind sämtliche Farbstoffe zu kennzeichnen. Unbeachtlich dabei ist, ob die Farbstoffe natürlicher oder chemischer Natur sind.

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

Sorbinsäure	E200-203
Benzoessäure	E210-213
Nitrit in Nitritpökelsalz	E250

„mit Antioxidationsmittel“

Antioxidationsmittel werden für die Haltbarmachung und Farbstabilisation eingesetzt.

Ascorbinsäure	E300-304
Tocopherol	E306-309
Gallate	E310-312
Isoascorbinsäure	E315

„mit Geschmacksverstärker“

Geschmacksverstärker werden häufig für Fertiggerichte, Fertiggerichte und Brühen verwendet.

Glutaminsäure, Glutamate	E620-625
Guanylsäure, Guanylate	E626-629
Inosinsäure, Inosinate	E630-633
Ribonucleotide	E634-635

„geschwefelt“

Geschälte Kartoffeln sind häufig geschwefelt.

Auch Weine sind häufig „mit Sulfiten“ behandelt worden.

Schwefeldioxid	E220
Sulfite	E221-228

„geschwärzt“

Schwarze Oliven sind ein Beispiel.

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

„gewachst“

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

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

„mit Phosphat“

Ein typisches Beispiel für die Kennzeichnung ist die Currywurst.

Phosphate	E338-341
	E450-452

„mit Süßungsmittel“

Diese Zusatzstoffe findet man u.a. in Diätprodukten, „Light“-Produkten und Energydrinks etc. Die Kennzeichnung auf der Speisekarte ist nötig, wenn die Getränke lose, also nicht in Flaschen oder Dosen abgegeben werden.

Süßstoffe

Acesulfam	E950
Aspartam	E951
Cyclamat	E952
Saccharin	E954
Thaumatococin	E957
Neohesperidin	E959

Zuckeraustauschstoffe

Sorbit	E420
Mannit	E421
Isomalt	E953
Maltit	E965
Lactit	E966
Xylit	E967

„enthält eine Phenylalaninquelle“

z.B. Aspartam

E951

Für Beispiele siehe Punkt „mit Süßungsmittel“
Die Kennzeichnung auf der Speisekarte ist
nötig, wenn die Getränke lose, also nicht in
Flaschen oder Dosen abgegeben werden.

**„kann bei übermäßigen Verzehr abführend
wirken“**

z.B. Zuckeraustauschstoffe s.oben

(bei Gehalt > 100g/kg) Siehe auch „mit
Süßungsmittel“ Die Kennzeichnung auf der
Speisekarte ist nötig, wenn die Getränke lose,
also nicht in Flaschen oder Dosen abgegeben
werden.

„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 oder Dosen abgegeben werden.

„chininhaltig“ (Erfrischungsgetränke)

Die Angabe ist erforderlich bei Getränken die Chinin enthalten, wie z.B. Bitter Lemon. Die Kennzeichnung auf der Speisekarte ist nötig, wenn die Getränke lose, also nicht in Flaschen oder Dosen abgegeben werden.

„Schale nicht zum Verzehr geeignet“

z.B. Orthophenylphenol

E231

Wird zur Oberflächenbehandlung von
Zitrusfrüchten verwendet.