

## **Merkblatt über Zusatzstoffe in Lebensmitteln bei loser Abgabe an den Endverbraucher**

Ein Zusatzstoff ist ein Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können.

Darüber hinaus werden eine Reihe von Stoffen den Zusatzstoffen gleichgestellt, darunter auch solche, die nicht technologischen sondern ernährungsphysiologischen Zwecken dienen sollen (Mineralstoffe, Spurenelemente, Aminosäuren, Vitamin A und D, ...) → § 2 Abs. 3 Satz 2 LFGB

### **Die zugelassenen Stoffe werden gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 gegliedert in:**

- Farbstoffe
- Süßungsmittel
- andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel

### **Kenntlichmachung von (Zusatz)Stoffen gemäß § 5 LMZDV bei LOSER Abgabe von Lebensmitteln an den Endverbraucher (und anderen Verordnungen)**

Hier einige (unverbindliche) Anhaltspunkte für Sie als Gewerbetreibender. Wenn Sie die gestellten Fragen mit „ja“ beantworten müssen, sollte eine Kenntlichmachung erwartet werden. Es gilt: „Im Zweifel für die Kenntlichmachung!“

#### **„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“**

Erfüllt der Konservierungsstoff im Enderzeugnis einen technologischen Zweck (z.B. Verlängerung der Haltbarkeit)? Bleibt das konservierte Lebensmittel als separater Bestandteil des Lebensmittels oder des Menüs erhalten?

#### **„mit Antioxidationsmittel“**

Bleiben die damit hergestellten Lebensmittel als separate Bestandteile erhalten oder machen sie mengenmäßig einen erheblichen Anteil am Enderzeugnis aus?

#### **„mit Nitritpökelsatz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“**

Bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben „mit Konservierungsstoff“, „konserviert“ oder „mit Antioxidationsmittel“ durch die oben genannten Angaben ersetzt werden.

**„mit Farbstoff“**

Bewirkt der Farbstoff im Enderzeugnis noch eine Farbänderung? Ist die gefärbte Zutat noch als solche zu erkennen?

**„mit Geschmacksverstärker“**

Bleibt das damit hergestellte Lebensmittel als separater Bestandteil erhalten? Wenn es homogen verteilt wird - ist diese Lebensmittelzutat geschmacklich deutlich wahrnehmbar oder stellt sie einen bedeutenden Anteil dar?

**„geschwärzt“**

Sind die geschwärzten Oliven (Behandlung mit E 579 oder E 585) noch als Bestandteil des Enderzeugnisses erkennbar?

**„gewachst“**

Wird die ganze, ungeschälte frische Frucht (frische Zitrusfrüchte, Äpfel, Melonen, Birnen) angeboten und ist diese mit den Zusatzstoffen E 901 bis E 904, E 912 oder E 914 behandelt?

**„mit Phosphat“**

Ist das mit Phosphaten hergestellte Fleischerzeugnis noch als solches erhalten? Ist das Enderzeugnis noch ein Fleischerzeugnis?

**„mit Süßungsmittel(n)“**

Erfüllt das Süßungsmittel im Enderzeugnis einen technologischen Zweck (z.B. süßende Eigenschaft)?

**Beispiel:** Fanta „mit Farbstoff“

Gurken „mit Süßungsmittel“

Bockwurst „mit Phosphat“

<b>Was?</b>	<b>Wie?</b>
1. Farbstoffe in oder auf dem Lebensmittel	1. „mit Farbstoff“
2. Konservierungsstoffe	2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3. Antioxidationsmittel	3. „mit Antioxidationsmittel“
4. Geschmacksverstärker	4. „mit Geschmacksverstärker“
5. Eisengluconat oder - lactat in Oliven	5. „geschwärzt“
6. Frisches Obst und Gemüse mit Oberflächenbehandlung mit	6. „gewachst“

Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E445, E471, E473, E474, E901 bis E905 und E914	
7. Phosphate bei Fleischerzeugnissen	7. „mit Phosphat“
8. Chininverbindungen in alkoholfreien Erfrischungsgetränken oder Aromen	8. „chininhaltig“
9. Käse, beschichtet mit Kunststoffhülle (Kunststoffhülle = Bedarfsgegenstand)	9. „Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“
10. Lebensmittel in Fertigpackungen mit Schutzatmosphäre zur Verlängerung der Haltbarkeit	10. „unter Schutzatmosphäre verpackt“
11. Süßungsmittel	11. „mit Süßungsmittel(n)“
12. bei Tafelsüßen	12. „auf der Grundlage von ...“ unter Angabe des/der Süßungsmittel(s) in Verbindung mit der Bezeichnung
13. Lebensmittel oder Tafelsüßen mit Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz	13. „enthält eine Phenylalaninquelle“
14. Lebensmittel mit > 10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E420, E421, E953 und E965 bis E968	14. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

### Wo?

<ul style="list-style-type: none"> <li>• bei loser Abgabe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels; auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, durch einen Aushang in der Verkaufsstätte ODER durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind</li> <li>• falls allergene Stoffe enthalten sind, erfolgt die Angabe der Zusatzstoffe in gleicher Art und Weise und über das identische Medium wie die Allergenangabe</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• in Fertigpackungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gültigkeitsbereich der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• im Zutatenverzeichnis mit der Bezeichnung der Zusatzstoffklasse, gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung oder der E-Nummer</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• nicht vorverpackte Lebensmittel, die durch Einsatz von Fernkommunikationstechniken zum Verkauf angeboten werden</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen über Lebensmittel müssen vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein und auf dem Trägermaterial des Fernabsatzgeschäfts erscheinen oder durch andere geeignete Mittel bereitgestellt werden</li></ul>