

## 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 Kennzeichnung von 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 ZZuIV
- 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).
- Bei direkter Verwendung von Zusatzstoffen dürfen nur die in der Gemeinschaftsliste in Anhang II VO (EG) 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe als solche in Verkehr gebracht und unter den darin festgelegten Bedingungen in Lebensmitteln verwendet werden. Die verwendeten Zusatzstoffe müssen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 231/2012 (Spezifikationen) entsprechen.

##### 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 Verkehrsbezeichnung, z.B. Preisschild).

---

**Landratsamt Nordsachsen**

**Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt / Sachgebiet Lebensmittelhygiene**

LÜVA  
Richard-Wagner-Str. 7a  
04509 Delitzsch  
Tel. 034202 988 5202

Außenstelle Torgau  
Südring 17  
04860 Torgau  
Tel. 03421 758 5258

- Bei Abgabe in Umhüllungen oder Fertigpackungen (Herstellung in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe; Abgabe nicht zur Selbstbedienung) auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung oder auf der Fertigpackung
- Bei Abgabe im Versandhandel (z.B. Pizzaservice) auch in den Angebotslisten.
- In Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten. <sup>1)</sup>
- In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten; in Preisverzeichnissen oder einem sonstigen Aushang (z.B. Kladden) oder einer schriftlichen Mitteilung. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Die Angaben dürfen in Fußnoten erfolgen, wenn zusammen mit der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

- Die Angaben können auch in einer schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Katalog) gemacht werden, der alle verwendeten Zusatzstoffe des jeweiligen Lebensmittels auführen muss. Auf diesen Katalog ist in geeigneter Weise hinzuweisen, z.B. allgemeiner Kundenhinweis.
- Süßungsmittel (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe) sind immer zusammen mit der Verkehrsbezeichnung (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	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
<u>Azofarbstoffe</u> (E 102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC)	<b>„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“</b>	Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Speiseeis, feine Backwaren
<u>Konservierungsstoffe</u> (u.a. E 200-219, E 230-235, E280-285) z.B. Benzoesäure	<b>„mit Konservierungsstoff“</b> oder <b>„konserviert“</b>	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaise, Sauerkonserven, Käse
Bei ausschließlicher Verwendung von: E 249, E 250 E 251, E 252 Oder einem Gemisch	auch zulässig:  <b>„mit Nitritpökelsalz“</b> <b>„mit Nitrat“</b> <b>„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</b>	Fleischerzeugnisse

Landratsamt Nordsachsen

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt / Sachgebiet Lebensmittelhygiene

LÜVA  
Richard-Wagner-Str. 7a  
04509 Delitzsch  
Tel. 034202 988 5202

Außenstelle Torgau  
Südring 17  
04860 Torgau  
Tel. 03421 758 5258

<u>Süßstoffe/ 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 <u>Sorbit (E 420)</u> 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	<b>„mit Antioxidationsmittel“</b>	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
<u>Schwefeldioxid/ Sulfite</u> (E 220 – E 228) <b>Ab 10 mg/ kg Endprodukt!</b>	<b>„geschwefelt“</b>	Trockenobst (Rosinen), Wein, Kartoffelerzeugnisse (Kloßteig, geschälte Kartoffeln), Meerrettich
<u>Eisensalze</u> (E 579, E 585)	<b>„geschwärzt“</b>	Schwarze Oliven
<u>Überzugsmittel/ Oberflächenbehandlung</u> (E 901 – E 904, E 912, E 914) z.B. Bienenwachs, Schellack	<b>„gewachst“</b>	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen
<u>Stabilisator: Phosphate</u> (E 338 – E 341, E 450 – E 452) z.B. Natriumphosphat	<b>„mit Phosphat“</b>  Kenntlichmachung <u>nur</u> bei Fleischerzeugnissen!	Brühwürste, Kochschinken
<u>Schutz- und Packgase</u> (E 290, E 941, E948)	<b>„unter Schutzatmosphäre verpackt“</b>	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

**Landratsamt Nordsachsen**

**Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt / Sachgebiet Lebensmittelhygiene**

LÜVA  
 Richard-Wagner-Str. 7a  
 04509 Delitzsch  
 Tel. 034202 988 5202

Außenstelle Torgau  
 Südring 17  
 04860 Torgau  
 Tel. 03421 758 5258

- 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  
[hier: *Angabe von Anschrift, Telefonnummer, ggf. Ansprechpartner*]  
zur Verfügung.