

Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen v. a. bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln

1. Einleitung/Ziel

Das vorliegende Merkblatt informiert über die Bestimmungen zur Angabe von Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei der Abgabe nicht vorverpackter Lebensmittel. 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) Nr. 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 nicht vorverpackte Lebensmittel.
- Die Angabe von Zusatzstoffen bei Lebensmitteln in Fertigpackungen (vorverpackte Lebensmittel) richtet sich nach den Vorgaben der LMIV sowie ergänzend nach der LMZDV.
- Die Angabe von Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (siehe § 2 LMZDV) richtet sich nach den Vorgaben des § 5 LMZDV.
- 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 nicht vorverpackt 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 Angaben bei nicht vorverpackte Lebensmitteln

Die Information über enthaltene Zusatzstoffe kann grundsätzlich schriftlich oder mündlich (Voraussetzungen s. u.) erfolgen. Ist gleichzeitig die Angabe von Allergenen notwendig, hat die Kennzeichnung der Zusatzstoffe in gleicher Weise wie die der Allergene zu 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; hier ist die Angabe in leicht verständlichen Fußnoten oder Endnoten möglich, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird
- 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.

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

Was: Der in folgender Tabelle in Spalte 2 (Angaben) aufgeführte Wortlaut muss bei Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln angegeben werden.

Art der Zusatzstoffe (E-Nummer) (Die Nummerierung 1 bis 12 folgt der Nummerierung in § 5 Absatz 1 LMZDV)	Angaben	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*
1. Farbstoffe (E 100 – E 180) z.B. Beta-Carotin, Riboflavin Azofarbstoffe (E 102 Tartrazin, E104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC)	„mit Farbstoff“ „[Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes]: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta), Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Speiseeis, feine Backwaren
2. Konservierungsstoffe (u. a. E 200-219, E 230-235, E 280-285) z. B. Benzoesäure	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaise, Sauerkonserven, Käse
3. Antioxidationsmittel (u.a. E 300-304, E 310-312) z. B. Ascorbinsäure	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
4. Nitrat oder Nitritpökelsalz (E 249-252)	Angaben nach Nr. 2 bzw. 3 oder alternativ: „mit Nitritpökelsalz“ (für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz)	Fleischerzeugnisse

	<p>„mit Nitrat“ (für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat)</p> <p>„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ (wenn beides verwendet wird)</p>	
5. Geschmacksverstärker (E 620-635) z. B. Glutaminsäure, Glutamate	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Würzmittel, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse
6. Eisensalze (E 579, E 585)	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
7. Überzugsmittel/ Oberflächenbehandlung (E 445, E 471, E 473, E 474, E 901-905, E 914) z. B. Bienenwachs, Schellack	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen
8. Stabilisator: Phosphate (E 338-341, E343, E 450-452) z. B. Natriumphosphat	„mit Phosphat“ Kennzeichnung <u>nur</u> bei Fleischerzeugnissen!	Brühwürste, Kochschinken
9. Süßungsmittel /Zuckeraustauschstoffe (u. a. E 950-952, E 420, E 421, E 965-968) z. B. Aspartam, Sorbit	„mit Süßungsmittel(n)“ Gilt nicht für Tafelsüßen!	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Light-Lebensmittel (Cola, Joghurt)
11. Bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	
12. Bei einem Gehalt mehrwertiger Alkohole (E 420, E 421, E 953, E 965-968) von mehr als 10 %	zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Wird <u>Sorbit</u> (E 420) als Stabilisator/Feuchthaltemittel verwendet, erfolgt keine Angabe.
10. Tafelsüßen	„auf der Grundlage von ... [Bezeichnung des verwendeten Süßungsmittels]“	

* Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft.

2.3. Ausnahmen

- Die in der o. a. Tabelle geforderten Angaben hinsichtlich des Zusatzes von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Nitrat oder Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärkern, Eisensalzen, Überzugsmitteln/Mitteln zur Oberflächenbehandlung und Phosphaten (§ 5 Abs. 1 Nr. 1 bis 8 LMZDV) können **entfallen**,
 - wenn ein Zutatenverzeichnis angegeben ist,
 - bei Lebensmitteln, bei denen alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe mit der Bezeichnung ihrer Klasse, gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung ODER ihrer E-Nummer in einem Aushang in der Verkaufsstätte, in einer schriftlichen Aufzeichnung oder in vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellten elektronischen Informationsangeboten (unmittelbar und leicht zugänglich) angegeben werden und auf diese Form bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen wird,

- bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die nur den Zutaten dieses Lebensmittels zugesetzt wurden, sofern die Zusatzstoffe im Enderzeugnis keine technologische Wirkung (z. B. Konservierung) mehr ausüben oder
- bei Lebensmitteln mit Lebenszusatzstoffen, wenn diese als Verarbeitungshilfsstoff gemäß Art. 3 Abs. 2 lit. b) Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 verwendet werden (ebenfalls keine technologische Auswirkung auf das Enderzeugnis).
- Die vorgenannten Ausnahmen gelten **nicht** für Tafelsüßen sowie Lebensmittel, die Süßungsmittel, Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) oder mehrwertige Alkohole (E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968) (§ 5 Abs. 1 Nr. 9 bis 12 LMZDV) enthalten. Hier ist die Angabe immer verpflichtend, wobei diese nicht zwingend auf einem Schild auf dem bzw. am Lebensmittel erfolgen muss, sondern auch die anderen unter 2.2 genannten Möglichkeiten zur Verfügung stehen.

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
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen von Zusatzstoffen
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV

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

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

➔ Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärämter, Düsseldorf Platz 1, 09111 Chemnitz, Tel. 0371 4883901, Fax: 0371 488 3999, email: vetamt@stadt-chemnitz.de) zur Verfügung.

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. Das Merkblatt wurde durch die Landesdirektion Sachsen in Zusammenarbeit mit dem Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz, der Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheits- und Veterinärwesen Sachsen sowie dem LfULG erstellt. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.