

## MERKBLATT: DIE NEUE ZUSATZSTOFFVERORDNUNG

(STAND: 15. JULI 2021)

Seit dem 9. Juni 2021 gelten neue Bestimmungen für die Information der Verbraucher über Zusatzstoffe. Sofern gastronomische Betriebe in den angebotenen Speisen und Getränken Zutaten verwenden, in denen die in diesem Merkblatt aufgezeigten Zusatzstoffe enthalten sind, müssen die Gäste darüber in bestimmter Art und Weise unterrichtet werden.

### I. Um was geht es konkret?

**Zusatzstoffe** sind Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelmischung verwendet werden. Lebensmittelzusatzstoffe sollen die **Eigenschaften von Lebensmitteln verbessern**, ihren **Geschmack beeinflussen**, das **Aussehen**, die **Haltbarkeit verbessern** oder die **technologische Verarbeitung erleichtern**.

Zusatzstoffe können anhand

- der **chemischen Stoffbezeichnung**,
- des **Klassennamens** (dieser beschreibt die Funktion des Zusatzstoffes)
- und der **E-Nummer**

benannt werden.

Beispiel: Der Zusatzstoff Kurkumin (=chemische Stoffbezeichnung) ist der Klasse der Farbstoffe (=Klassenname) zuzuordnen und trägt die **E-Nummer E-100**.

Eine **Informationspflicht** gegenüber Verbrauchern besteht für Zusatzstoffe nicht nur bei vorverpackten Lebensmitteln aus dem Supermarkt, sondern auch beim Angebot von Speisen und Getränken **in Gaststätten** oder beim Verkauf von Speisen und Getränken über **Internetseiten oder mittels Flyer**.

### II. Was galt bisher und was hat sich geändert?

Bei der Abgabe von **loser Ware** galt bisher: Anders als bei der Allergeninformation musste über Zusatzstoffe bisher immer schriftlich informiert werden. Eine mündliche Information über Zusatzstoffe erfüllte in der Vergangenheit nicht die gesetzlichen Vorgaben. **Das hat sich nun geändert!** Gastronomische Betriebe dürfen bei der Information über Zusatzstoffe jetzt dieselben Informationsmöglichkeiten wie bei der Allergeninformation nutzen. Das heißt, dass über Zusatzstoffe **unter bestimmten Voraussetzungen auch mündlich informiert werden darf** (Siehe Kapitel V dieses Merkblattes). Die neuen Regelungen sind mit der Veröffentlichung der **Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)** am 9. Juni 2021 in Kraft getreten. Gleichzeitig sind die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung und die Zusatzstoff-Verkehrsverordnung außer Kraft getreten.

### III. Über welche Zusatzstoffe muss informiert werden?

Bevor die neuen Vorschriften zur Art und Weise der Zusatzstoffinformation erläutert werden, muss zunächst geklärt werden, über welche Zusatzstoffe bei loser Ware überhaupt informiert werden muss. Im Folgenden werden die informationspflichtigen Zusatzstoffe bei loser Ware nebst der gesetzlich vorgeschriebenen Angabe (sofern schriftlich informiert wird) und Beispielen für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet. Bei den Beispielen handelt es sich um eine nicht abschließende Aufzählung von Lebensmitteln, welche kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten können.

#### 1. **Farbstoffe** („mit **Farbstoff**“)

- E-Nummern: E 100 – E 180
- Beispiele: alkoholfreie Getränke, Campari, Backwaren mit Füllungen, Speiseeis, Desserts, Obstsalat mit Kirschen, Lachsersatz

#### 2. **Konservierungsstoffe** („mit **Konservierungsstoff**“ oder „**konserviert**“)

- E-Nummern: E 200 – E 219, E 230 – E 285, E 1105
- Beispiele: Feinkostsalate, Fleisch, Lachsersatz, Kartoffelklöße, Käse, Mayonnaise, Sauerkonserven (Essigurken, Mais)

#### 3. **Antioxidationsmittel** („mit **Antioxidationsmittel**“)

- E-Nummern: E 300 – E 321
- Beispiele: Brühen, Schinken, Trockensuppen, Würzmittel, alkoholfreie Erfrischungsgetränke

→ Bei Lebensmitteln mit **Nitrat** oder **Nitritpökelsalz** (**Konservierungsstoffe** bzw. **Antioxidationsmittel** - Verwendung in der Regel bei Fleischerzeugnissen) können die Angaben nach Nummer 2 und 3 durch folgende Angaben ersetzt werden:

- a) für Lebensmittel mit **Nitritpökelsalz** durch die Angabe „mit **Nitritpökelsalz**“ (E-Nummern E 249 und E 250)
- b) für Lebensmittel mit **Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt**, durch die Angabe „mit **Nitrat**“ (E-Nummern E 251 und E 252) und
- c) für Lebensmittel mit **Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat**, jeweils auch gemischt, durch die Angabe „mit **Nitritpökelsalz und Nitrat**“

#### 4. **Geschmacksverstärker** („mit **Geschmacksverstärker**“)

- E-Nummern: E 620 – E 640
- Beispiele: Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse

5. **Eisen-II-gluconat** oder **Eisen-II-lactat bei Oliven (beides Stabilisatoren)**  
(„*geschwärzt*“)  
→ E-Nummern: E 579 und E 585  
→ Beispiele: Schwarze Oliven
6. **Überzugsmittel**, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, bei frischem Obst und Gemüse („*gewachst*“)  
→ E-Nummern: E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905, und E 914  
→ Beispiele: Äpfel, Birnen, Citrusfrüchte, Melonen
7. **Fleischerzeugnisse mit Phosphaten (Stabilisatoren)** („*mit Phosphat*“)  
→ E-Nummern: E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452  
→ Beispiele: Brühwürste, Kochschinken, Fleischdrehspieße
8. **Süßungsmittel** (mit Ausnahme von Tafelsüßen) („*mit Süßungsmittel(n)*“)  
→ E-Nummern: E 420, E 421, E 950, 952 - 955, E 957, E 959, E 961, E 965 - E 967  
→ Beispiele: Soßen, Senf, süß-saure Konserven, Feinkostsalate, gewichtsreduzierte Kost, Diabetiker-Lebensmittel, Lightprodukte
- bei **Tafelsüßen (Süßungsmittel)** durch den Hinweis „*auf der Grundlage von ...*“, ergänzt durch die **Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel**
  - bei Lebensmitteln mit **Aspartam (E 951)** oder **Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)**, **beides Süßungsmittel**, durch den Hinweis „*enthält eine Phenylalaninquelle*“
  - bei Lebensmitteln mit **über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968** durch den Hinweis „*kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*“

#### IV. Zusatzstoffe identifizieren

Bevor Sie die Gäste über die oben aufgezeigten Zusatzstoffe informieren, müssen Sie diese Zusatzstoffe zunächst einmal **identifizieren**. Werden vorverpackte Lebensmittel für die Zubereitung der Speisen bezogen, so lassen sich die unter Kapitel III aufgelisteten Zusatzstoffe mit einem Blick in das **Zutatenverzeichnis** identifizieren, denn die Hersteller vorverpackter Lebensmittel sind dazu verpflichtet, die verwendeten Zusatzstoffe im Zutatenverzeichnis der Lebensmittel aufzuführen.

Die Zusatzstoffe sind im Zutatenverzeichnis der vorverpackten Lebensmittel folgendermaßen gekennzeichnet:

- Mit dem **Klassennamen**, z.B. „**Farbstoff, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoff, Stabilisator, Antioxidationsmittel...**“

und

- Mit ihrer **chemischen Bezeichnung** (z.B. „...Kurkumin“) oder mit ihrer **E-Nummer** (z.B. „...E 100“)

Im Zutatenverzeichnis der vorverpackten Lebensmittel finden Sie dann beispielsweise entweder die Bezeichnung „**Farbstoff Kurkumin**“ oder alternativ „**Farbstoff E 100**“. Ein weiteres Beispiel wäre „**Stabilisator Eisen-II-gluconat**“ oder alternativ „**Stabilisator E 579**“ als aufgeführter Zusatzstoff im Zutatenverzeichnis.

- Achtung: Es genügt nicht, die Zutatenverzeichnisse nach E-Nummern abzusuchen, da sich die Hersteller vorverpackter Produkte aussuchen dürfen, ob Sie neben dem **stets erforderlichen Klassennamen** auch die E-Nummer angeben oder stattdessen die chemische Bezeichnung. **Überprüfen Sie die Zutatenverzeichnisse der verwendeten Lebensmittel daher stets auf eventuell vorhandene Klassennamen der unter Kapitel III aufgelisteten Zusatzstoffe.**
- Beachten Sie außerdem, dass in den verwendeten Zutaten neben den in diesem Merkblatt aufgelisteten Zusatzstoffen auch weitere Zusatzstoffe enthalten sein können, wie z. B. Emulgatoren, Komplexbildner oder Festigungsmittel. Über diese weiteren Zusatzstoffe muss bei loser Ware nicht zwingend informiert werden, sondern stets nur über die unter Kapitel III genannten Zusatzstoffe.
- Sofern Produkte ohne Zutatenverzeichnis bezogen werden, z.B. offen bezogene Lebensmittel, sind die Informationen über eine Anfrage und ggf. eine Dokumentation beim Lieferanten über die enthaltenen Zutaten einzuholen.

## V. Art und Weise der Zusatzstoffinformation

Seit dem 9. Juni 2021 stehen Ihnen bei der Zusatzstoffinformation für lose Ware dieselben Möglichkeiten zur Verfügung wie bei der Allergeninformation!

Sie dürfen Ihre Gäste wie folgt über Zusatzstoffe informieren:

### 1. Schriftliche/Elektronische Zusatzstoffinformation

- **Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels**

oder

- **Auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (Fußnoten sind zulässig)**

oder

- **Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte**

oder

- **Durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind (in diesem Fall muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang darauf hingewiesen werden, wie die Angaben bereitgestellt werden.)**
  
- ➔ *Bei der schriftlichen/elektronischen Zusatzstoffinformation gilt: Achten Sie darauf, ausschließlich die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben zu verwenden, also z. B. „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“, „mit Antioxidationsmittel“ usw. (siehe Kapitel III dieses Merkblattes).*
  
- ➔ *Die Angaben sind so bereitzustellen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels von ihnen Kenntnis nehmen kann.*
  
- ➔ *Die Angaben dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt oder undeutlich gemacht werden.*

## **2. Mündliche Zusatzstoffinformation**

Außerdem steht Ihnen und Ihren Mitarbeitern seit 9. Juni 2021 auch die Möglichkeit zur Verfügung, **Ihre Gäste unter den folgenden Voraussetzungen mündlich über Zusatzstoffe zu informieren**:

1. Die erforderlichen Angaben müssen Ihren Gästen auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden **und**
  
  2. es liegt eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vor, die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich ist **und**
  
  3. bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist. Dieser Hinweis darf dabei in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt oder undeutlich gemacht werden.
- 
- ➔ *Bei der mündlichen Zusatzstoffinformation muss das Personal hinreichend über die Verwendung der Zutaten unterrichtet sein. Es dürfen immer nur wahrheitsgemäße und vollständige Informationen erteilt werden.*

## VI. Ausnahmeregelung, Allergenkennzeichnung, Selbstbedienung und Fernabsatz

### • Ausnahmeregelung

Sofern in den angebotenen Lebensmitteln Zutaten verwendet werden, in denen informationspflichtige Zusatzstoffe enthalten sind, **diese Zusatzstoffe im Enderzeugnis jedoch keine technologische Wirkung mehr entfalten**, darf auf eine Information über derartige Zusatzstoffe verzichtet werden. Ob ein Zusatzstoff eine technologische Wirkung im Enderzeugnis ausübt, kann nur im Einzelfall beurteilt werden. Es kann z. B. bei Verwendung einer konservierten Margarine zur Herstellung von Kuchen eine Kennzeichnung unterbleiben, wenn der Konservierungsstoff im Kuchen keine konservierende Wirkung mehr ausübt.

### • Allergenkennzeichnung

Sofern in den angebotenen Lebensmitteln **sowohl informationspflichtige Zusatzstoffe als auch informationspflichtige Allergene enthalten sind**, muss sowohl über die Zusatzstoffe als auch über die Allergene **in gleicher Art und Weise über das identische Medium** informiert werden. Es ist dann beispielsweise nicht möglich, über die Allergene mündlich zu informieren und über die Zusatzstoffe schriftlich auf der Speisekarte.

Die DEHOGA Publikation „Allergeninformation – Leitfaden für Gastronomie und Hotellerie“ finden Sie [hier](#).

### • Selbstbedienung

Eine Ausnahme zu den unter Kapitel V aufgezeigten Informationsmöglichkeiten gilt in bestimmten Situationen bei Selbstbedienung:

Sofern Lebensmittel

- **im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt**

und

- **den Gästen zur Selbstbedienung angeboten werden,**

müssen folgende Informationen zwingend auf der Verpackung, z. B. einem Etikett, erbracht werden:

*Bezeichnung des Lebensmittels, Zutatenverzeichnis (inklusive Zusatzstoffe), Allergenkennzeichnung, Menge bestimmter Zutaten, MHD bzw. Verbrauchsdatum, ggfls. Anweisungen für Aufbewahrung oder Verwendung, Name der Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers, evtl. Ursprungsland oder Herkunftsort, evtl. Gebrauchsanleitung, für Getränke mit Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent die Angabe des Alkoholgehalts.*

**Die unter Kapitel V dargestellten weiteren Informationsmöglichkeiten wie etwa die mündliche Information sind in dieser speziellen Abgabesituation nicht zulässig.**

**Beispiel:** Salate oder Sandwiches in Betriebskantinen, die morgens zubereitet und verpackt werden, um dann im Laufe des Tages oder spätestens am nächsten Tag in Selbstbedienung abverkauft zu werden.

- **Fernabsatz (Verkauf über Internet, Telefon und Fax)**

Wird lose Ware mit Hilfe von Fernkommunikationsmitteln (z.B. über eine **Bestellfunktion auf der Webseite** bzw. über ein **Lieferportal** oder mittels einer **Bestell-Hotline auf einem Flyer**) vertrieben, müssen die Verbraucher **vor der bindenden Bestellung** und **zum Zeitpunkt der Lieferung** unter anderem auch über Zusatzstoffe korrekt und vollumfänglich informiert werden. Sofern der Verkauf über eine Webseite stattfindet, müssen die Zusatzstoffinformationen direkt auf der Webseite zur Verfügung gestellt werden.

Sofern Flyer zur Bewerbung eines Lieferdienstes verwendet werden, können die Zusatzstoffinformationen direkt auf den Flyern abgedruckt werden. Sofern dies aus Platzgründen nicht möglich ist, empfiehlt sich alternativ ein **eindeutiger** Verweis auf die Webseite oder auf eine Verbraucherhotline bzgl. der Informationen über die angebotenen Lebensmittel. Dieser Hinweis könnte wie folgt lauten:

*„Vollständige Informationen über die hier angebotenen Lebensmittel erhalten Sie unter [www.WebsiteURL.de](#)“ bzw. „Vollständige Informationen über die hier angebotenen Lebensmittel erhalten Sie über unsere Verbraucher-Hotline unter [...]“*

Es muss selbstverständlich gewährleistet werden, dass die Informationen über Zusatzstoffe dann auch auf der Webseite leicht auffindbar und korrekt dargestellt werden bzw. hinreichend unterrichtete Mitarbeiter telefonisch korrekte Auskünfte über die Zusatzstoffe erteilen können.

Die Zusatzstoffinformationen müssen außerdem auch **zum Zeitpunkt der Lieferung** bereitgestellt werden, etwa auf der Verpackung, in einer Rechnungs- bzw. Bestätigungsmail, auf mitgelieferten Flyern bzw. Speisekarten oder anhand sonstiger schriftlicher oder elektronischer Kommunikationsmittel. In einer Bestätigungsmail kann beispielsweise auch ein Link zu einer entsprechenden Webseite übersendet werden, wo dann die verpflichtenden Informationen bereitgestellt werden.

## **VII. Sanktionen**

Verstöße gegen die Vorgaben der neuen Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung gelten als Ordnungswidrigkeit und können mit einem Bußgeld von bis zu 50.000 € geahndet werden.

Bei nicht vorhandener oder unrichtiger Zusatzstoffinformation im Rahmen des Verkaufs über eine Internetseite (eigene Internetseite oder Lieferportal) oder mittels eines Flyers drohen außerdem Abmahnungen von Abmahnverbänden.

**Rechtlicher Hinweis:** *Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität dieser Publikation. Sie soll gastgewerblichen Betrieben als Überblick über die wichtigsten Vorschriften dienen und sie diesbezüglich sensibilisieren. Sie ist jedoch keine Rechtsberatung und vermag eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen.*