



BUNDESMINISTERIN

für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz
DR. CHRISTA KRAMMER

A-1031 Wien, Radetzkystraße 2
Telefon: 0222/711 72
Teletex: 322 15 64 BMGSK
DVR: 0649856

GZ 114.140/8-I/D/14/95

Herrn
Präsidenten des Nationalrates
Dr. Heinz FISCHER
Parlament
1017 Wien

XIX. GP-NR
473 /AB
1995-03-30

zu 477 /B

Die Abgeordneten zum Nationalrat Marianne Hagenhofer, Rainer Wimmer, H. Dietachmayr und Genossen haben am 2. Februar 1995 unter der Nr. 477/J an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Produktkennzeichnung-Lebensmittel gerichtet, die folgenden Wortlaut hat:

- "1. Gibt es Vorschriften hinsichtlich der äußeren Gestaltung von Produktkennzeichnung bei Lebensmitteln?
- 1.1. Wenn nein, werden solche erlassen?
2. Ist es zulässig, daß bestimmte Inhaltsstoffe (Zusatzstoffe) nur abgekürzt angegeben werden?
- 2.1. Wenn ja, welche?
- 2.2. Wie kommt der Konsument zu Informationen über Art, mögliche Gefahren (z.B. Allergien) von Inhaltsstoffen (Konservierungsmittel etc.)?
3. Hat der EU-Beitritt Auswirkungen auf die Produktkennzeichnung?
- 3.1. Wenn ja, welche?
- 3.2. Muß das Herkunftsland bei Produktkennzeichnung vorhanden sein?
- 3.3. Gibt es eine Kennzeichnung, die auf den ersten Blick eine Unterscheidung zwischen österreichischen und nicht-österreichischen Produkten ermöglicht?
4. Gibt es spezielle Kennzeichnungsvorschriften bei Bioprodukten?
- 4.1. Wenn ja, welche?

- 2 -

5. Werden Kontrollen bei Produktkennzeichnungen im Handel vorgenommen?
 - 5.1. Wenn ja, in welcher Form?
 - 5.2. Wenn nein, wie soll verhindert werden, daß der Konsument durch mangelhafte Produktkennzeichnung irregeführt werden kann?
6. Welche Sanktionen gibt es bei Verstößen gegen Produktkennzeichnungsvorschriften?"

Diese Anfrage beantworte ich wie folgt:

Zu den Fragen 1 und 1.1:

Gemäß § 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993 (LMKV) müssen die Kennzeichnungselemente leicht verständlich sein und sind an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und dauerhaft auf der Verpackung oder auf einem mit ihr verbundenen Etikett anzubringen; sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden.

Neben dieser grundsätzlichen Bestimmung hinsichtlich der Produktdeklaration enthält die LMKV weitere Bestimmungen, die die Art und Weise der Kennzeichnung regeln, so zum Beispiel:

- sind bestimmte Angaben im gleichen Sichtfeld anzubringen,
- ist das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. das Verbrauchsdatum genau zu definieren (z.B. mindestens haltbar bis...),
- ist dem Verzeichnis der Bestandteile und Zusatzstoffe eine geeignete Bezeichnung voranzustellen, in der das Wort "Zutaten" enthalten ist.

Aufgrund der Veterinärgesetze besteht zusätzlich für Fleisch, das von innergemeinschaftlichen Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben in Verkehr gebracht wird, eine Produktkennzeichnungspflicht hinsichtlich des Herkunftsbetriebes, der durch die Veterinärkontrollnummer identifiziert ist. Diese Nummer wird für jeden Betrieb, der Fleisch oder Fleischerzeugnisse in den

- 3 -

Verkehr bringt, vom Herkunftsland festgelegt und ist im innergemeinschaftlichen Handel auf den Erzeugnissen direkt oder auf der Umhüllung aufzubringen.

Zu den Fragen 2 bis 2.2:

Die Zusatzstoffe - mit Ausnahme der Aromen - sind im Sinne der Bestimmungen der LMKV mit ihren spezifischen Namen (z.B. Sorbinsäure) zu deklarieren.

Gehören diese Zusatzstoffe zu einer der im Anhang II angeführten Klassen (z.B. Konservierungsmittel), sind sie mit dem Namen dieser Klasse zu bezeichnen, dem der spezifische Name oder die EWG-Nummer zu folgen hat (beispielsweise Konservierungsmittel Sorbinsäure oder Konservierungsmittel E 200). Diese Regelung bringt im übrigen gegenüber den bisherigen Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1973 eine Verbesserung der Information des Konsumenten mit sich, da nach dieser Verordnung eine Deklaration des konkreten Zusatzstoffes nicht erforderlich war (so war beispielsweise die Deklaration "chemisch konserviert" ausreichend).

Die verwendeten Zusatzstoffe dürfen unter Bedachtnahme auf die eingesetzten Mengen nicht gesundheitsgefährdend sein. Einzelne Konsumenten können jedoch auf bestimmte Stoffe allergisch reagieren. Durch die verpflichtende Kennzeichnung der Bestandteile und Zusatzstoffe (mit ihrem spezifischen Namen bzw. der EWG-Nummer) kann sich jedoch der Konsument über die Zutaten eines Produktes informieren und somit die ihm bekannten, für ihn allergogenen Stoffe vermeiden.

Der Verein für Konsumenteninformation hat im Auftrag meines Ressorts eine Sonderbeilage zum Testmagazin Konsument 7/94 "Durchblick bei E-Nummern" herausgegeben. Diese Sonderbeilage wurde und wird allen interessierten Verkehrskreisen kostenlos zur Verfügung gestellt (ein Exemplar liegt dieser Beantwortung bei).

- 4 -

Seit Jahren befaßt sich der weltweite Codex mit der Problematik allergogener Lebensmittelzutaten (Bestandteile und Zusatzstoffe) sowie in Lebensmitteln nativ enthaltener allergogener Inhaltsstoffe mit dem Ziel, Kennzeichnungsvorschläge für derartige Stoffe zu erarbeiten; ein Ergebnis dieser Arbeiten liegt jedoch derzeit nicht vor.

Zu den Fragen 3 bis 3.3:

Bereits seit dem Inkrafttreten des EWR-Abkommens war Österreich verpflichtet, die entsprechenden Etikettierungsrichtlinien der EG zu übernehmen und in nationales Recht umzusetzen; durch den EU-Beitritt ist es Österreich aber nunmehr möglich, eigene Verbesserungsvorschläge einzubringen und bei den Verhandlungen in den EU-Organen mitzuwirken.

Nach den Bestimmungen der LMKV muß bei Lebensmittelimporten aus Drittländern das Herkunftsland angegeben werden; bei Einfuhren aus EU-Mitgliedstaaten gilt dies nur dann, wenn ein Irrtum des Verbrauchers möglich wäre.

Diese Bestimmungen sind EU-konform; eine weitergehende Verpflichtung zur Deklaration des Herkunftslandes ist rechtlich nicht möglich. Somit wäre eine verpflichtende Kennzeichnung, die auf den ersten Blick eine Unterscheidung zwischen einem österreichischen und einem nicht-österreichischen Produkt ermöglicht, unzulässig. Eine freiwillige Deklaration - wie "aus Österreich" - ist, wenn sie zutrifft, jederzeit zulässig.

Hinsichtlich der Angabe des Herkunftslandes bei Fleisch und Fleischprodukten verweise ich auf die Beantwortung zu Frage 1.

Zu den Fragen 4 und 4.1:

Auf dem Gebiet der "biologischen Landwirtschaft" hat die EU die Verordnung 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse

- 5 -

und Lebensmittel samt zahlreichen Änderungsverordnungen erlassen.

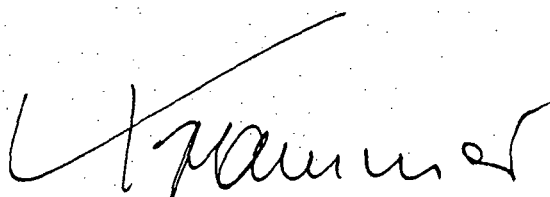
Die Kennzeichnung der Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft unterliegt somit genauen Kennzeichnungsvorschriften, die dem Verbraucher die bestmögliche Gewähr für die Erzeugung, Aufbereitung, Verarbeitung und Verpackung dieser Erzeugnisse bieten. Diese Verordnungen sind auch in Österreich - größtenteils schon seit Juni 1994 (Zusatzpaket zum EWR-Abkommen) - unmittelbar anwendbares Recht.

Zu den Fragen 5 bis 5.2 und 6:

Die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln - sohin auch der Lebensmittelkennzeichnung - obliegt dem Landeshauptmann in mittelbarer Bundesverwaltung. Aufgrund des Proben- und Revisionsplanes, der von meinem Ressort erstellt wird, werden jährlich tausende Proben - auch aus dem Handel - gezogen.

Diese Proben werden von den staatlichen Lebensmitteluntersuchungsanstalten überprüft, wobei jede verpackte Probe auch hinsichtlich der Einhaltung der Bestimmungen der LMKV begutachtet wird.

Stellen die Lebensmitteluntersuchungsanstalten dabei Verstöße gegen die Bestimmungen der LMKV fest, teilen sie dies der zuständigen Behörde (Lebensmittelaufsicht) mit, die ihrerseits Anzeige an die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde erstattet.



LEBENSMITTEL

KENNZEICHNUNGSVERORDNUNG

DURCHBLICK BEI E-NUMMERN

Was in einem Produkt drin ist, muß auf der Verpackung draufstehen. Die neuen E-Nummern sorgen dabei noch immer für Verwirrung.

Da kommen Sie nicht vorbei. Zu verführerisch locken die Knabbersachen im Regal. Also hinein damit in den Einkaufswagen. Wenn auch unentbehrlich für den abendlichen Fernsehspaß, überaus gesund ist das Salzgebäck nicht unbedingt. Das wissen Sie. Was Sie allerdings irritieren könnte, ist der Aufdruck auf der Verpackung. Die Information nämlich, daß das Produkt den „Geschmacksverstärker E 621“ enthält.

Eine chemische Formel? Ein geheimer Code? Nein, die sogenannte E-Nummer. Sie ist eine „Abkürzung“ für den Zusatzstoff. Und „E 621“ steht für Natriumglutamat.

Die E-Nummern-Regelung ist neu in Österreich, in den E-Ländern aber schon seit längerer Zeit üblich. Der Hersteller hat die Freiheit, auf der Verpackung seines Produkts entweder den Zusatzstoff mit ganzem Namen anzugeben oder eben mit einem Code.

Daß der spezielle Zusatzstoff auf verpackten Lebensmitteln genau benannt werden muß, ist durch die sogenannte Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) 1993 gesetzlich geregelt, die die alte von 1973 ablöst. Bisher mußte der Verbraucher sich mit allgemeinen Angaben zufrieden geben, wie beispielsweise „chemisch konserviert“ oder „gefärbt“ oder „mit Farbstoffen“. Durch die neue LMKV, die im Zuge der Angleichung an das europäische Recht im letzten Jahr eingeführt wurde, ist die genauere Kennzeichnung der Zutaten (Lebensmittel-Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe) vorgeschrieben.

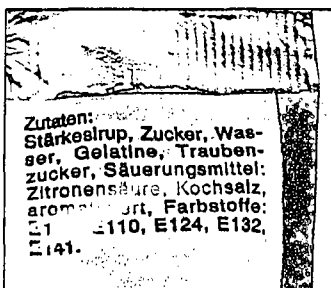
„Auf vielen Packungen lese ich aber nach wie vor nur ‚chemisch konserviert‘, mögen Sie nun einwenden. Viele Firmen verwenden tatsächlich weiterhin ihre alten Verpackungen – und dürfen das auch noch bis Ende

1994. So lange sind in einer Übergangsregelung die alte und die neue LMKV gleichermaßen gültig.

Was sind überhaupt Zusatzstoffe? Das Wort allein hat schon nicht den besten Beigeschmack. Viele denken da sofort an Rückstände aus Pflanzenschutzmitteln oder an Schadstoffe, die aus der Industrieproduktion in die Lebensmittel gelangt sind. Auf diese „Verunreinigungen“ bezieht sich der Begriff allerdings nicht.

Als Zusatzstoffe werden all jene Stoffe definiert, die Lebensmitteln meist aus technologischen Gründen zugesetzt werden, ohne selbst Lebensmittel zu sein. In den meisten Fällen sind es synthetische Stoffe, es können aber auch Naturprodukte sein.

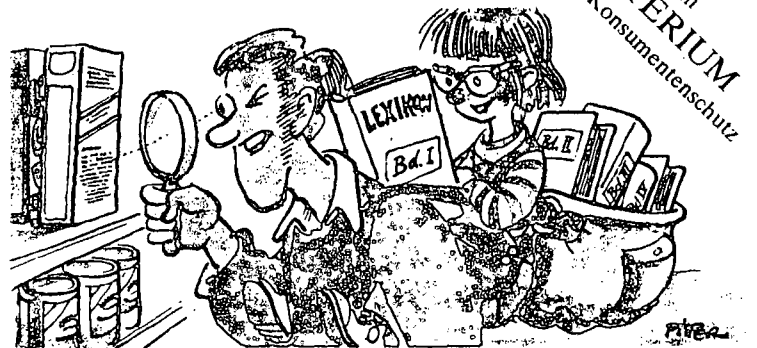
Sind sie also unerlässlich? Ja und nein. Natürlich ist es als ein Fortschritt zu bezeichnen, daß wir heute verarbeitete Lebensmittel kaufen können, die nicht sofort verderben. Und daß wir durch bestimmte Konservierungsstoffe vor der Entwicklung gefährlicher Schimmelpilze beispielsweise bei



Die E-Nummer ist kein Geheimcode, sondern die Abkürzung für einen Zusatzstoff.

Schnittbrot geschützt werden. Auf der anderen Seite: Ist der Zusatz von Farbstoffen unbedingt notwendig, die ja im Grunde nur eine kosmetische Wirkung haben? Nämlich die, uns zum Kauf zu animieren.

In der Bevölkerung gibt es Vorbehalte gegen „Chemie“ in Le-



bensmitteln. Das weiß natürlich auch die Lebensmittelindustrie und hat bereits reagiert. Noch sind in den Geschäften 80 Prozent der Lebensmittel verarbeitete Produkte, doch der Trend geht eindeutig in Richtung mehr Frischware, weniger Zusatzstoffe. Und wenn schon Zusatzstoffe, dann möglichst natürliche.

Zusatzstoffe werden vor ihrer behördlichen Zulassung strengstens auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit hin überprüft. Jedes Gesundheitsrisiko folglich ausgeschlossen? Nein, sagen Kritiker. Sie bemängeln vor allem, daß die Wirkung von Zusatzstoffen auf den menschlichen Organismus immer nur isoliert betrachtet würde. Nicht untersucht würde etwa, inwieweit das Zusammenwirken mehrerer Zusatzstoffe gesundheitsschädliche Folgen haben könnte.

Hinzu kommt, daß die Unbedenklichkeit immer nur aufgrund des jeweiligen Standes der Wissenschaft ausgestellt werden kann. Und der kann sich rasch ändern. Daher die allgemeine Faustregel: Der Kauf von Produkten ohne oder mit wenigen Zusatzstoffen ist meist empfehlenswert. Produktvergleiche lohnen sich.

Zusatzstoffe werden auf der Verpackung unter dem Titel „Zutaten“ angeführt. Zu „Zutaten“ zählt man außerdem jene Lebensmittel, die in dem jeweiligen Produkt mitverarbeitet sind. Die Reihenfolge bestimmt sich nach dem Gewichtsanteil. Was eine nützliche Hilfe beim Einkauf sein kann. Lesen Sie auf einer Müsli-Mischung beispielsweise folgende Zusammensetzung: „Zucker, Haferflocken...“, dann wissen Sie, daß dieses Produkt

mehr Zucker als Haferflocken enthält.

Die alte LMKV legte fest, daß bei bestimmten verpackten Lebensmitteln entweder das Verpackungsdatum oder die empfohlene Aufbrauchsfrist aufzudrucken ist. Die neue LMKV schreibt die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums vor. Bei leicht verderblichen Waren mit genauer Tagangabe (zum Beispiel bei Milchprodukten), mit Monatsangabe bei einer Haltbarkeit über drei Monate (zum Beispiel bei Tiefkühlkost) und mit Jahresangabe bei einer Haltbarkeit über 18 Monate (zum Beispiel bei Konserven).

Eine Sonderregelung gilt für jene Lebensmittel, die in „mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind und folglich schon nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die menschliche Gesundheit bilden“. Dazu zählt beispielsweise Faschiertes. In diesem Fall ist das sogenannte Verbrauchsdatum anzugeben: „verbrauchen bis...“. Ist diese Frist abgelaufen, darf das Produkt nicht mehr im Regal zum Verkauf angeboten werden. Ein weiterer Schutz für den Verbraucher – immer vorausgesetzt, der Kaufmann hält sich ordentlich an Recht und Gesetz...

Weniger streng ist die LMKV 1993 bei den Aromen. Genauere Beschreibungen der Herkunft wie „natürlich“, „naturident“ oder „künstlich“ sind nicht mehr erforderlich. Was gleichzeitig heißt: Wenn „aromatisiert“ draufsteht, handelt es sich immer um eine nachträgliche Aromatisierung. Und diese Verstärkung von Geruch und Geschmack kann natürlich oder künstlich sein. ▶

Gewidmet vom
BUNDESMINISTERIUM
für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz



Andere Stoffe

Unter diesem Begriff werden mehrere Gruppen von Zusatzstoffen zusammengefaßt. Dazu gehören unter anderem:

Geschmacksverstärker: Obwohl selbst geschmacklos, steigern sie den Eigengeschmack von Lebensmitteln.

Schaumverhüter: Verhindern bei der Lebensmittelherstellung störende Schaumbildung.

Antiklumpmittel: Machen rieselfähig und verhindern das Zusammenklumpen von Lebensmitteln wie etwa Salz oder Staubzucker.

E 170	Calciumcarbonat (auch Farbstoff)
E 240	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat
E 262	Natriumdiacetat, Natriumacetat
E 263	Calciumacetat
E 270	Milchsäure
E 290	Kohlendioxid
E 296	Apfelsäure
E 297	Fumarsäure
E 338	Orthophosphorsäure
E 350i,ii	Natriummalat, Natriumhydrogenmalat
E 351i	Kaliummalat
E 352i,ii	Calciummalat, Calciumhydrogenmalat
E 353	Metaweinsäure
E 354	Calciumtartrat
E 355	Adipinsäure
E 356	Natriumsalz der Adipinsäure
E 387	Kaliumsalz der Adipinsäure
E 363	Bernsteinsäure
E 380	Triammoncitrat
E 386	Ca-diNa-ethylendiamintetraacetat
E 422	Glycerin
E 431	Polyoxyethylen(40)stearat
E 445	Glycerinester aus Wurzelsaar
E 500i,ii,iii	Natriumcarbonat, -hydrogencarbonat, -sesquicarbonat
E 501i,ii	Kaliumcarbonat, -hydrogencarbonat
E 503i,ii	Ammoniumcarbonat, -hydrogencarbonat
E 504i,ii	Magnesiumcarbonat, -hydrogencarbonat
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 510	Ammoniumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 512	Zinn(II)-Oxid
E 513	Schwefelsäure
E 514i,ii	Natriumsulfat, Natriumhydrogensulfat
E 515i,ii	Kaliumsulfat, Kaliumhydrogensulfat
E 516	Calciumsulfat
E 518	Magnesiumsulfat
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammonsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 535	Natriumhexacyanoferrat(II)
E 536	Kaliumhexacyanoferrat(II)
E 538	Calciumhexacyanoferrat
E 541	saures Natriumaluminiumphosphat
E 550	Natriumsilikate
E 551	Kieselsäure, Siliziumdioxid
E 552	Calciumsilikate
E 553a	Magnesiumsilikat, Magnesiumtrisilikat
E 553b	Tgikum
E 554	Natriumaluminiumsilikat
E 555	Kaliumaluminiumsilikat
E 556	Calciumaluminiumsilikat
E 558	Bentonit
E 559	Aluminiumsilikat
E 570	Steinsäure (Fettsäuren)
E 572	Magnesiumstearat
E 574	Gluconsäure
E 575	Glucono-delta-lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 579	Eisengluconat
E 585	Eisen (II)-lactat
E 620	Glutaminsäure
E 621	Natriumglutamat
E 622	Kaliumglutamat

E 623	Calciumglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat
E 626	Guanylsäure
E 627	Dinatriumguanylat
E 628	Dikaliumguanylat
E 629	Calciumguanylat
E 630	Inosinsäure
E 631	Dinatriuminosinat
E 632	Dikaliuminosinat
E 633	Calciuminosinat
E 634	Calcium-5'-ribonucleotid
E 635	Dinatrium-5'-ribonucleotid
E 636	Maltol
E 637	Ethylmaltol
E 640	Glycin und Natriumsalze
E 900	Dimethylpolysiloxan
E 901	Bienenwachs
E 902	Candelillawachs
E 903	Caroubawachs
E 904	Schellack
E 912	Montansäureester
E 914	Polyethylenwachsoxidate
E 927b	Carbamid
E 938	Argon
E 939	Helium
E 941	Stickstoff
E 942	Distickstoffmonoxid
E 947	Wasserstoff
E 948	Sauerstoff
E 999	Quillayaeextrakt
E 1103	Invertase
E 1200	Polydextrose
E 1506	Triethylcitrat
E 1518	Glycerintriacetat/Triacetin

Kriminelles Spiel mit der Angst

Nach wie vor kursieren gefälschte E-Nummern-Listen.

Es sind meist arglose Eltern, die fest davon überzeugt sind, eine gute Tat zu vollbringen: Sie verteilen vor Schulen und Kindergärten Flugblätter von anonymen Verfassern, auf denen vor vermeintlich gefährlichen Zusatzstoffen in Lebensmitteln gewarnt wird. Staatschützer vermuten, daß hinter der Kampagne eine rechtsradikale Organisation steckt: „Denken Sie an Ihre Gesundheit und die Ihrer Kinder“, so geben sich die Flugblatt-Verfasser verantwortungsbewußt und weiche Eltern hätten nicht Angst um die Gesundheit ihrer Kinder? Das nutzen die Verfasser schamlos aus: Sie führen einige E-Nummern auf, die sie als „gefährlich“ verächtlich oder „kreberregend“ beschreiben und wollen so bei den Eltern das Vertrauen in die Gesundheitsbehörden und die staatlichen Organe erschüttern: Weitere Fälschungen: Als Urheber des Flugblatts führen sie das Wiener St.-Anna-Kinderspital an. Die Spitalleitung hat sich bereits mehrmals aufs schärfste von dem Machwerk distanziert: 1987, als die Flugblätter erstmals in Österreich aufkamen – vorher kursierten sie in Frankreich und Deutschland – hatte Konsument schon einmal vor ihnen gewarnt. Und wir tun es jetzt noch einmal, da wir immer wieder besorgte Anrufe bekommen: Lassen Sie sich davon nicht beunruhigen! Alle gemachten Angaben sind unseriös, erfunden, falsch!

Krasses Beispiel: Da wird etwa behauptet, der Stoff „E 330“ verursache „Mundfäule“. In Wahrheit handelt es sich hierbei um die völlig unschädliche Zitronensäure, die in allen Süßfrüchten enthalten ist. Alles Unbekannte ist potentiell unheimlich. Die meisten Verbraucher können mit dem sogenannten EAN-Code (europäische Artikelnummerierung) auf der Verpackung nichts anfangen – und auch diese Verunsicherung mißbrauchen die Flugblatt-Verfasser: Sie behaupten, daß die letzten drei Ziffern dieses Zeichens die international gültige Zahlencodierung für Zusatzstoffe sei. Völliger Unsinn! Der EAN-Code gibt ausschließlich Auskunft über Hersteller, Produktbezeichnung, Produktgewicht, Preis und andere interessanter Informationen, aber nur für den Kaufmann.



Der EAN-Code, die europäische Artikelnummerierung, hat mit Zusatzstoffen in Lebensmitteln nichts zu tun.

Der Verbraucher soll Zusatzstoffen gegenüber durchaus kritisch eingestellt sein. Doch zu Panik besteht keinerlei Grund!

E 335i, II	Mono- und Di-Natriumtartrat
E 336i	Monokaliumtartrat/Weinstein
E 336ii	Di-Kaliumtartrat
E 337	Natrium-Kaliumtartrat
E 339a	Mono-Natrium-ortho-phosphat
E 339b	Di-Natrium-ortho-phosphat
E 339c	Tri-Natrium-ortho-phosphat
E 340a	Mono-Kalium-ortho-phosphat
E 340b	Di-Kalium-ortho-phosphat
E 340c	Tri-Kalium-ortho-phosphat
E 341a	Mono-Calcium-ortho-phosphat
E 341b	Di-Calcium-ortho-phosphat
E 341c	Tri-Calcium-ortho-phosphat
E 472c	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren/verestert mit Citronensäure
E 315	Isoscorbinsäure
E 316	Natriumisoascorbat
E 1102	Glucoseoxidase

Emulgatoren

Durch Emulgatoren lassen sich nicht mischbare Flüssigkeiten, etwa Wasser und Öl, mischen.

E 322	Lecithin
E 470a	Na-, K-, Ca-Salze der Stearinsäure
E 471	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
E 472a	verestert mit Essigsäure
E 472b	verestert mit Milchsäure
E 472c	verestert mit Citronensäure
E 472d	verestert mit Weinsäure
E 472e	verestert mit Monoacetyl-/Diacetylweinsäure
E 472f	verestert mit Essigsäure und Weinsäure
E 473	Zuckerester
E 474	Zuckerglyceride
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren
E 481	Natriumstearoyllactyl-2-lactat
E 482	Calciumstearoyllactyl-2-lactat
E 483	Stearoyltartrat
E 432	Polyoxyethyl-sorbitan-monolaurat(20)
E 433	Polyoxyethyl-sorbitan-monoleat(80)
E 434	Polyoxyethyl-sorbitan-monopalmitat(40)
E 435	Polyoxyethyl-sorbitan-monostearat(60)
E 436	Polyoxyethyl-sorbitan-tristearat(65)
E 442	Ammonsalz von Phosphatidsäuren
E 470b	Mg-Salze der Fettsäuren
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat
E 479a	Thermooxidiertes Sojaöl
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 491	Sorbitan-monostearat
E 492	Sorbitan-tristearat
E 493	Sorbitan-monolaurat
E 494	Sorbitan-monoleat
E 495	Sorbitan-monopalmitat

Zuckeraustauschstoffe

Werden als Zuckerersatz verwendet. Da Ihre Süßkraft gering ist, werden sie häufig in Kombination mit künstlichen Süßstoffen eingesetzt. Geben den Produkten „Körper“, was vor allem für die Herstellung von Backwaren, Cremes und Ähnlichem wichtig ist.

E 420i, II	Sorbit/Sorbisirup
E 421	Mannit
E 935	Isomalt
E 965i, II	Maltit/Maltisirup
E 966	Lactit
E 967	Xylit

Süßstoffe

Haben Süßwirkung, aber keinen oder fast keinen Nährwert. Werden als Ersatz von Zucker eingesetzt, beispielsweise in Limonaden.

E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Cyclohexan-Sulfonidäure
E 954	Saccharin
E 957	Thaumatin
E 959	Neohesperidin

Stabilisatoren, Verdickungsmittel und Geliermittel

Erleichtern die technische Verarbeitung und ermöglichen eine größere Stabilität und Formgebung der Lebensmittel. Werden zum Verdicken von Flüssigkeiten verwendet.

E 400	Alginsäure
E 401	Natriumalginat
E 402	Kaliumalginat
E 403	Ammoniumalginat
E 404	Calciumalginat
E 405	Propylenglycolalginat
E 406	Agar-Agar
E 407	Caragen
E 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan
E 416	Karayagummi
E 440a	Pektin
E 440b	Amidiertes Pektin
E 1420	Acetylierte Stärke
E 1422	Acetyliertes Distärkeadipat
E 1404	Oxidierter Stärke
E 1410	Monostärkephosphat
E 1412	Distärkephosphat
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat
E 1440	Hydroxypropylstärke
E 1442	Hydroxypropyl-distärkephosphat
E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat
E 442	Ammonsalze von Phosphatidsäuren (auch Emulgator)
E 450i	Dinatrium-diphosphat
E 450ii	Trinatrium-diphosphat
E 450iii	Tetranatrium-diphosphat
E 450v	Tetrakalium-diphosphat
E 451i	Pentatrium-triphosphat
E 451ii	Pentakalium-triphosphat
E 452i	Natrium-polyphosphat
E 452ii	Kalium-polyphosphat
E 460i	Mikrokristalline Zellulose
E 460ii	Zellulosepulver
E 461	Methylzellulose
E 463	Hydroxypropylzellulose
E 464	Hydroxypropylmethylzellulose
E 465	Ethylmethylzellulose
E 466	Carboxymethylzellulose
E 417	Taraxemehl
E 418	Gellan
E 450iv	Dikalium-diphosphat
E 450vi	Dicalcium-diphosphat
E 450vii	Calciumdihydrogen-diphosphat
E 452iii	Na-Ca-polyphosphat
E 452iv	Calciumpolyphosphat

**Konsument
spezial**



Vorsicht, Salmonellen!

Salmonellen sind weiterhin auf dem Vormarsch.

9300 Erkrankungsfälle registrierten Österreichs Gesundheitsbehörden im Vorjahr. Doch das sind nur die offiziell gemeldeten Fälle. Die Dunkelziffer liegt vermutlich um vieles höher. Trotzdem besteht kein Grund für Hysterie. Mit dem nötigen Wissen können Sie einer Lebensmittelvergiftung, verursacht durch Salmonellen, gezielt vorbeugen. Unser

Konsument-spezial zum Thema „Lebensmittelvergiftungen: Wie man sich schützt“, gibt praktische Tips.

- ⊗ Was sind Salmonellen und woher kommen sie?
- ⊗ Was passiert, wenn die Bösewichter zuschlagen?
- ⊗ Welche Lebensmittel sind besonders heikel?
- ⊗ Worauf müssen Sie beim Einkauf achten?
- ⊗ Wie lagern und verarbeiten Sie Lebensmittel richtig?

⊗ Worauf kommt es beim Kochen mit der Mikrowelle an? Schriftliche Bestellungen richten Sie bitte an das Bundesministerium für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz, Abt. III/B/1, 1031 Wien, Radetzkystraße 2. Hier können Sie sich Ihr Exemplar auch persönlich beim Portier abholen. Das **Konsument-spezial** „Lebensmittelvergiftungen: Wie man sich schützt“ ist kostenlos.

Lexikon der Zusatzstoffe

Lebensmittel-Zusatzstoffe gibt es viele. Unsere Liste sagt Ihnen, was sich hinter den einzelnen E-Nummern verbirgt. Um die Übersicht zu erleichtern, haben wir die Zusatzstoffe nach Gruppen geordnet, wobei einzelne Stoffe verschiedene Wirkungen haben können und daher nicht nur entsprechend der angegebenen Gruppe eingesetzt werden. Die Aufzählung enthält die in Österreich schon lange zugelassenen sowie die durch Inkrafttreten des EWR-Vertrags neu hinzukommenden Zusatzstoffe. Substanzen, die laut einem entsprechenden Vorschlag für eine Richtlinie der EU wahrscheinlich zugelassen werden, finden Sie unter der Rubrik „neu“.

Farbstoffe

Dienen zum Färben und Verschönern von Lebensmitteln. Und sorgen oft nur für ein „appetitregendes“ und verkaufsförderndes Aussehen. Man unterscheidet zwischen natürlichen, synthetischen und anorganischen Farbstoffen sowie färbenden Lebensmitteln. Die meisten Farbstoffe sind nur für bestimmte Lebensmittel zugelassen.

E 100	Kurkumin
E 101I	Riboflavin/Lactoflavin
E 101II	Riboflavin-5-phosphat
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolingelb
E 110	Gelborange S
E 120	Cochinille/Echtes Karmin
E 122	Azorubin
E 123	Amaranth
E 124	Cochinillrot A
E 127	Erythrosin
E 131	Patentblau V
E 132	Indigotin I
E 140	Chlorophyll
E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle
E 142	Brilliantblaugrün
E 150a-d	Zuckercoleur
E 150a	einfaches Zuckercoleur
E 150b	Sulfidlaugen-Zuckercoleur
E 150c	Ammoniak-Zuckercoleur
E 150d	Ammonsulfid-Zuckercoleur
E 151	Brilliant schwarz
E 153	Kohlenschwarz
E 160a	Carotin und Derivate
E 160b	Bixin
E 160c	Capsantin/Capsorubin/Paprikaextrakt
E 160d	Lycopin
E 160e	Beta-Apo-8-carotinal
E 160f	Beta-Apo-8-carotinsäure-ethylester
E 161a-g	Xanthophylle
E 161a	Flavoxanthin
E 161b	Lutein
E 161c	Kryptoxanthin
E 161d	Rubixanthin
E 161e	Violaxanthin
E 161f	Rhodoxanthin
E 161g	Canthaxanthin
E 162	Betanin
E 163	Anthocyane
E 170	Calciumcarbonat
E 171	Titanoxid
E 172	Eisenoxide/Eisenhydroxide
E 173	Aluminium
E 174	Silber
E 175	Gold
E 180	Rubinpigment BK/Lithotrubin
E 128	Rot 2g
E 129	Allurarot ac
E 133	Brilliantblau
E 154	Braun FK
E 155	Braun HT

Konservierungsmittel bzw. auch konservierend wirkende Stoffe

Verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln. Wegen der oft weiten Lieferstrecken sind sie heute fast unabdingbar. Verhindern auch die Entstehung von Schimmelpilzen und damit die Entstehung von Pilzgiften.

E 200	Sorbinsäure
E 201	Natriumsorbat
E 202	Kaliumsorbat
E 203	Calciumsorbat
E 210	Benzoesäure

E 211	Natriumbenzoat
E 212	Kaliumbenzoat
E 213	Calciumbenzoat
E 214	p-Hydroxybenzoesäureethylester
E 215	p-Hydroxybenzoesäureethylester-Natriumverbindung
E 216	p-Hydroxybenzoesäure-n-propylester
E 217	p-Hydroxybenzoesäure-n-propylester-Natriumverbindung
E 218	p-Hydroxybenzoesäuremethylester
E 219	p-Hydroxybenzoesäuremethylester-Natriumverbindung
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfid
E 222	Natriumhydrogensulfid
E 223	Natriumdisulfid
E 224	Kaliumdisulfid
E 225	Kaliumsulfid
E 226	Calciumsulfid
E 227	Calciumhydrogensulfid
E 230	Biphenyl
E 231	Orthophenylphenol
E 232	Natrium-ortho-phenyl-phenolat
E 233	Thiabendazol
E 236	Amfelsensäure
E 237	Natriumformiat
E 238	Calciumformiat
E 239	Hexamethylentetramin
E 249	Kaliumnitrit
E 250	Natriumnitrit
E 251	Natriumnitrat
E 252	Kaliumnitrat
E 228	Kaliumhydrogensulfid
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 242	Dimethylcarbonat
E 280	Propionsäure
E 281	Natriumpropionat
E 282	Calciumpropionat
E 283	Kaliumpropionat
E 284	Borsäure
E 285	Natriumtetraborat (Borax)
E 1105	Lysozym

Antioxydantien und Synergisten

Behindern die Reaktionen von Sauerstoff mit Lebensmittelinhaltsstoffen und damit den Verderb. Bestehen aus teils natürlichen, teils synthetischen Stoffen.

E 270	Milchsäure
E 300	L-Ascorbinsäure/Vitamin C
E 301	Natrium-L-Ascorbat
E 302	Calcium-L-Ascorbat
E 304	6-Palmityl-L-Ascorbinsäure
E 306	Vitamin E
E 307	Alpha-Tocopherol
E 308	Gamma-Tocopherol
E 309	Delta-Tocopherol
E 310	Propylgallat
E 311	Octylgallat
E 312	Dodecylgallat
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)
E 325	Natriumlactat
E 326	Kaliumlactat
E 327	Calciumlactat
E 330	Citronensäure
E 331a	Natriumcitrat
E 331b	Dinatriumcitrat
E 331c	Trinatriumcitrat
E 332a	Kaliumcitrat
E 332b	Trikaliumcitrat
E 333I, II, III	Mono-, Di- und Tri-Calciumcitrat
E 334	Weinsäure