

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam)
13. gewachst (Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt)
14. mit Taurin

Lebensmittelzusatzstoffe sind Verbindungen, die Lebensmitteln zur Erzielung chemischer, physikalischer oder auch physiologischer Effekte zugegeben werden. Sie werden eingesetzt, um Struktur, Geschmack, Farbe, chemische und mikrobiologische Haltbarkeit verarbeiteter Lebensmittel, also ihren Gebrauchs- und Nährwert zu regulieren bzw. zu stabilisieren sowie die störungsfreie Produktion der Lebensmittel sicherzustellen. Es können sowohl synthetische Stoffe sein, teils sind es auch natürliche Stoffe, die als Wirkstoff zugesetzt werden. Zusatzstoffe dürfen nur nach ausdrücklicher Zulassung verwendet werden. Eine Zulassung wird nur erteilt, wenn wissenschaftlich erwiesen ist, dass keine Gesundheitsrisiken bestehen, sie technologisch notwendig sind und den Verbraucher nicht täuschen. Zudem müssen Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden. Dafür vergibt die Europäische Union für jeden zugelassenen Stoff eine E-Nummer.

Das deutsche Lebensmittelrecht definiert Zusatzstoffe als Stoffe, die aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Sie werden selbst nicht alleinig als Lebensmittel verzehrt und sind auch keine charakteristische Zutat. Ausgenommen sind Stoffe, die überwiegend aufgrund des Nährwerts, Geruchs oder Geschmacks zugesetzt werden sowie als Genussmittel verwendet werden. Ebenso keine Zusatzstoffe sind Pflanzenschutzmittel, Aromastoffe und gesundheitlich unbedenkliche Rückstände von Verarbeitungshilfsstoffen, Mineralstoffe und die Vitamine A und D sind den Zusatzstoffen wiederum gleichgesetzt

Typische technologische Eigenschaften sind Erhalt oder Verbesserung der Backfähigkeit (z.B. Backpulver), Streichfähigkeit, Rieselfähigkeit (z.B. Rieselhilfen) oder Maschinentauglichkeit (z.B. modifizierte Stärken), des Weiteren die Hemmung mikrobiellen Wachstums (Verderb) oder der Oxidation von Stoffen (zum Beispiel Ranzigkeit bei Fetten).

Für Lebensmittelzusatzstoffe besteht ein Verbot mit Erlaubnisvorbehalt – das bedeutet, alle Stoffe sind automatisch verboten, solange sie nicht ausdrücklich erlaubt sind. In Deutschland wird das durch die LFGB geregelt. Eine Positivliste erlaubter Stoffe enthält die deutsche „Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZulV“. Die meisten Zusatzstoffe sind nur für bestimmte Lebensmittel und nur in begrenzter Menge zulässig. Wenn keine Höchstmengen vorgeschrieben sind, gelten die Regeln der Guten Herstellungspraxis („Good Manufacturing Practice“, GMP): „So viel wie nötig, so wenig wie möglich“ („quantum satis“, „qs“).

Aber auch dann ist der Zusatz dieser Stoffe nur erlaubt, wenn sie

1. technisch notwendig sind
2. den Verbraucher nicht täuschen
3. gesundheitlich unbedenklich sind