

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Die Autoren	VII
A	
Allgemeines	1
1 Wie hat sich das Recht der Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme entwickelt?	1
2 Welche nationalen Gesetze regeln den Bereich der Zusatzstoffe?	2
3 Welchen Vorteil hat die Regelung in Form von Verordnungen? .	4
4 Wer ist für die Durchführung und Überwachung der Vorschriften über Zusatzstoffe zuständig?	4
B	
Die europäische Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe	7
B.1	
Gegenstand, Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen	7
5 Was regelt die Verordnung?	7
6 Wie ist die Verordnung aufgebaut?	8
7 Welchen Anwendungsbereich hat die Verordnung?	9
8 Wie wird ein Lebensmittelzusatzstoff definiert?	10
9 Wie ist der Begriff „Stoff“ zu interpretieren?	10
10 Wozu dient die Abgrenzung von Stoffen, die selbst als Lebensmittel verzehrt werden?	11
11 Welches sind charakteristische Lebensmittelzutaten?	12
12 Wann wird ein Stoff aus technologischen Gründen verwendet?	12
13 Welche Stoffe sind von der Zusatzstoffdefinition ausgenommen?	14
14 Erfasst die Verordnung auch Stoffe, die zu ernährungs- physiologischen Zwecken eingesetzt werden?	15
14a Wie ist Kochsalzersatz zu bewerten und zu kennzeichnen?	16
15 Wie wird ein Verarbeitungshilfsstoff definiert?	17
16 Darf ein Verarbeitungshilfsstoff direkt zugegeben werden?	18

17	Wann sind Rückstände von Verarbeitungshilfsstoffen technisch unvermeidbar?	19
18	Wie sind färbende Lebensmittel einzuordnen und von Lebensmittelzusatzstoffen abzugrenzen?.	20
19	Wie sind Pflanzenextrakte von Farbstoffen abzugrenzen?	21
B.2	Gemeinschaftslisten der zugelassenen Zusatzstoffe	22
20	Welche Zusatzstoffe dürfen in Lebensmitteln verwendet werden?	22
21	Wo sind die zugelassenen Zusatzstoffe aufgeführt?.	23
22	Welchen Bedingungen muss ein Zusatzstoff entsprechen, um in die Gemeinschaftslisten aufgenommen zu werden?	24
23	Welche besonderen Bedingungen gelten für die Zulassung von Süßungsmitteln?	25
24	Welche besonderen Bedingungen gelten für die Zulassung von Farbstoffen?.	26
25	Wie werden Lebensmittelzusatzstoffe eingeteilt?	27
26	Welche Funktionsklassen gibt es?	27
27	Kann der Lebensmittelunternehmer eigene Funktionsklassen erfinden?	28
28	Welche Angaben enthalten die Gemeinschaftslisten über die zugelassenen Zusatzstoffe?	29
29	Wozu dienen die „Deskriptoren“?.	30
30	Welche Höchstmengen gelten für Zusatzstoffe?	30
31	Was besagt das „Quantum-satis-Prinzip“?	31
32	Was ist beim Quantum-satis-Prinzip unter „Guter Herstellungspraxis“ zu verstehen und wonach richtet sich die gewünschte Wirkung?	32
33	Was ist hinsichtlich getrockneter und konzentrierter Lebensmittel im Hinblick auf die zulässige Höchstmenge zu beachten?	33
34	Welche besonderen Regelungen gelten für Farbstoffe im Hinblick auf die zugelassenen Höchstmengen?.	34
35	Können auch Lebensmittelzusatzstoffe zugelassen werden, die gentechnisch modifiziert sind?.	34
36	Wo sind die Reinheitsanforderungen für Lebensmittelzusatzstoffe geregelt?	35

B.3	Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln	37
37	Welche allgemeinen Bedingungen gelten für die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen?	37
38	Welche besonderen Verwendungsbedingungen regelt die Zusatzstoffverordnung?	38
39	Welche Besonderheiten sind bei unverarbeiteten Lebensmitteln zu beachten?	38
40	Was gilt in Bezug auf Säuglings- und Kleinkindernahrung?	39
41	Was bedeutet das „Carry-over-Prinzip“?	40
42	Warum ist die gesetzliche Regelung des Carry-over-Prinzips erforderlich?	41
43	Wie ist das reverse Carry-over bei Fleischzubereitungen zu beurteilen?	41
43a	Sonderfall: Reverse Carry-over bei Fleischzubereitungen und Glutamat?	42
44	Welche Einschränkungen bestehen für das Carry-over-Prinzip?	43
45	Gilt das Carry-over-Prinzip auch für die Mengenzulassung?	44
46	Welche Sonderregelungen gelten für bestimmte traditionelle Lebensmittel?	46
B.4	Kennzeichnung	47
47	Welche Alternativen sind bei der Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen zu unterscheiden?	47
48	Auf welche Zusatzstoffe muss außerhalb des Zutatenverzeichnisses hingewiesen werden?	48
49	Wie erfolgt die Kenntlichmachung der Angaben nach § 9 Abs. 1 ZZuIV?	48
50	Was muss nach § 9 Abs. 1 ZZuIV kenntlich gemacht werden?	49
51	Auf welche Zutaten bezieht sich die Kenntlichmachungspflicht bei zusammengesetzten Lebensmitteln?	51
52	Welche Regelungen gelten für die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind?	52
53	Welche Kennzeichnungserleichterungen bestehen für Lebensmittelzusatzstoffe, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind?	55

54	Welche besonderen Regelungen gelten für die Kennzeichnung von Lebensmittelzusatzstoffen, die für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind?	56
55	Welche besonderen Kennzeichnungsvorschriften gelten für vorverpackte Lebensmittel, die Zusatzstoffe enthalten?	57
55a	Welchen Vorschriften können die Bezeichnungen der Zusatzstoffe entnommen werden?	59
56	Wann entfällt die Pflicht zur Kennzeichnung eines Zusatzstoffes in der Zutatenliste?	60
57	Wann ist ein Zusatzstoff nicht mehr technologisch wirksam? . .	61
58	Wie wirkt sich die Allergenkennzeichnung auf die Kennzeichnung von Zusatzstoffen aus?	62
59	Was ist bei der Abgabe „loser Ware“ an Bedientheken sowie bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung zu beachten? . . .	63
60	Wie sind Zusatzstoffe zu kennzeichnen, die für mehrere technologische Zwecke zugelassen sind?	65
61	Was ist bei der Verwendung bestimmter Farbstoffe zu beachten?	66
62	Was ist bei Werbeaussagen über Zusatzstoffe zu beachten? . . .	67
63	Schließt die Aussage „natürlich“ die Verwendung von Zusatzstoffen aus?	69
C	Die europäische Verordnung über Lebensmittelenzyme	71
C.1	Gegenstand, Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen	71
64	Warum war eine gesetzliche Regelung für Enzyme erforderlich?	71
65	Was regelt die Enzymverordnung?	71
66	Was sind Enzyme?	72
67	Wie werden Enzyme heute in der Lebensmittelindustrie verwendet?	73
68	Welche Hauptklassen/Reaktionstypen werden bei Enzymen unterschieden?	74
69	Wie sind Enzyme nach dem Lebensmittelrecht einzuordnen? . .	75

70	Welche speziellen europäischen Regelungen galten vor Geltung der Enzymverordnung für Enzyme?	76
71	Welche deutschen Rechtsvorschriften enthalten spezielle Regelungen für Enzyme?	77
72	Wie ist die Enzymverordnung aufgebaut?	78
73	Für welche Enzyme gilt die Enzymverordnung?	78
74	Wie werden Lebensmittelenzyme im Sinne der Enzymverordnung definiert?	79
C.2	Zulassung und Verwendung von Enzymen	81
75	Wann darf ein Lebensmittelenzym als solches oder verarbeitet in anderen Lebensmitteln in den Verkehr gebracht werden? . . .	81
76	Wie können Lebensmittelenzyme in die Gemeinschaftslisten aufgenommen werden?	82
77	Welche Voraussetzungen muss ein Lebensmittelenzym erfüllen, um zugelassen zu werden?	83
78	Welche rechtliche Wirkung hat die einmal erteilte Zulassung? .	85
79	Wie werden Verstöße gegen die Enzymverordnung sanktioniert?	86
80	Wie ist die Gemeinschaftsliste aufgebaut?	87
81	Wie wird der Übergang zu einer Gemeinschaftsliste der Lebensmittelenzyme gestaltet?	87
82	Wie werden gentechnisch veränderte Lebensmittelenzyme und Lebensmittelenzym-Zubereitungen behandelt?	89
C.3	Kennzeichnung	91
83	Wie regelt die Enzymverordnung die Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen und Lebensmittelenzym-Zubereitungen?	91
84	Wie sind Lebensmittelenzyme und Lebensmittelenzym-Zubereitungen zu kennzeichnen, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind?	92
85	Welche Elemente muss die Kennzeichnung von Lebensmittelenzymen und Lebensmittelenzym-Zubereitungen enthalten, die nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt sind?	93

86	Welche Kennzeichnungsvorschriften gelten für Lebensmittel-enzyme und Lebensmittelenzym-Zubereitungen, die als solche an den Endverbraucher abgegeben werden?	95
87	Welche Kennzeichnungsvorschriften gelten für Lebensmittel, die zugesetzte Enzyme enthalten?	96
88	Welche besonderen Kennzeichnungsvorschriften gelten für gentechnisch veränderte oder aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellte Enzyme?	98
D	Zur europäischen Verordnung über ein einheitliches Zulassungsverfahren	101
89	Welche Stoffe unterliegen dem Zulassungsverfahren?	101
90	Wozu dient das einheitliche Zulassungsverfahren?	101
91	Welche Maßnahmen regelt die Verordnung konkret?	102
92	Wo finden sich die konkreten Bestimmungen für das einheitliche Verfahren?	103
93	Wer ist an dem Verfahren beteiligt?	103
94	Welche Phasen durchläuft das Verfahren?	104
95	Wo finden sich Hinweise zur Ausgestaltung des Antrags auf Zulassung eines Stoffes?	104
96	Welchen Inhalt hat ein Antrag auf Zulassung eines Stoffes?	105
97	Was beinhalten die administrativen Daten innerhalb der technischen Unterlagen?	106
98	Was beinhalten die Daten für die Risikobewertung innerhalb der technischen Unterlagen?	107
99	Welche spezifischen Informationen sind für die Risikobewertung von Zusatzstoffen einzureichen?	109
100	Welche spezifischen Informationen sind für die Risikobewertung von Enzymen einzureichen?	111
101	Welche spezifischen Informationen sind für die Risikobewertung von Aromen einzureichen?	114
102	Wo kann vor Antragstellung Beratung in Anspruch genommen werden?	116
103	An wen ist der Antrag zu richten?	116
104	Welche weiteren Unterlagen sind einzureichen?	117
105	Wie verläuft das Verfahren nach Eingang des Antrags?	118

106	Sind nach Antragstellung noch Ergänzungen durch den Antragsteller möglich?	119
107	Wie lange dauert das Verfahren?	120
108	Wie wirkt sich die Transparenzverordnung auf das Anmeldeverfahren aus?	120
109	Wie kann die Wettbewerbsposition des Antragstellers geschützt werden?	121
	Literatur	123
	Stichwortverzeichnis	125