

Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe

Technologische, geschmacksgebende, nahrungsergänzende Stoffe

Bearbeitet von
Peter Kuhnert, Bettina Muermann, Uwe-Jens Salzer

Loseblattwerk mit Aktualisierungen 2015. Loseblattwerk inkl. Online-Nutzung. Rund 3500 S. In 5 Ordnern

ISBN 978 3 925673 89 4

Format (B x L): 14,8 x 21,0 cm

Gewicht: 10000 g

[Weitere Fachgebiete > Medizin > Human-Medizin, Gesundheitswesen > Ernährungsmedizin, Diätetik](#)

schnell und portofrei erhältlich bei


DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung beck-shop.de ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Die Autoren und Mitarbeiter

Liste der verwendeten Abkürzungen

Sachwortverzeichnis

Teil A Allgemeine und lebensmittelrechtliche Grundlagen

A I Die Prinzipien lebensmittelrechtlicher Regelungen

1 Verwendungsgründe der Zusatzstoffe

- 1.1 Stoffe mit ernährungsphysiologischen und diätetischen Funktionen
- 1.2 Stoffe zum Stabilisieren der Haltbarkeit und Konsistenz
- 1.3 Sensorisch wirkende Zusatzstoffe
- 1.4 Verarbeitungshilfen

2 Die Zusatzstoff-Definitionen

- 2.1 Die Zusatzstoff-Definition nach § 2 LFGB
- 2.2 Die Zusatzstoff-Definition nach Codex und EG

3 Regelungsbedarf

4 Zielsetzung von Zusatzstoff-Regimes

5 Die Regelungssprinzipien und Voraussetzungen der Zulassung

6 Die Einzelaussagen eines Zusatzstoff-Regimes

- 6.1 Definition
- 6.2 Regelungsprinzip
- 6.3 Stofflisten
- 6.4 Mengenbegrenzungen
- 6.5 Anwendungsbereiche
- 6.6 Identität und Reinheit
- 6.7 Vorprodukte und Carry over
- 6.8 Analytik
- 6.9 Technische Hilfsstoffe
- 6.10 Kenntlichmachung

7 Gesundheitliche Unbedenklichkeit der Zusatzstoffe

- 7.1 Allgemeine Grundlagen
- 7.2 Das ADI-Konzept
- 7.3 Der ADI-Wert
- 7.4 Die Grenzen des ADI-Konzeptes
- 7.5 „Umrechnen“ des ADI-Wertes in Zulassungen
- 7.6 Prüfung der Anwendungen
- 7.7 Zusatzstoffe und Allergien
- 7.8 Aufnahmemengen an Zusatzstoffen
- 7.9 Auflistung der ADI-Werte für Zusatzstoffe
- 7.10 Neubewertung zugelassener Zusatzstoffe

8 Zu den technologischen Gründen

- 8.1 Ermitteln der technologischen Notwendigkeit
- 8.2 Rechtstechnische Gründe
- 8.3 Geht es auch ohne Zusatzstoffe?

9 Zu nicht-technologischen Gründen

- 9.1 Aromagebung
- 9.2 Nährstoffanreicherung

10 Zusatzstoffe und Gentechnik

- 10.1 Einleitung
- 10.2 Zulassungspflichten
- 10.3 Kennzeichnung

A II Das deutsche Zusatzstoff-Regime

- 1 Grundlagen**
 - 1.0 Überblick
 - 1.1 Regelungsprinzipien
 - 1.2 Bausteine
 - 1.3 Rechtsgrundlagen
 - 1.4 Begriffsbestimmungen
 - 1.5 Regelungsgrundlagen für nicht-technologische Stoffe
- 2 Zulassungen zu technologischen Zwecken**
 - 2.0 Überblick
 - 2.1 Zulassung der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, ZZuLV
 - 2.2 Zulassungen in anderen Verordnungen
 - 2.3 Verzeichnis der Zusatzstoffe und ihrer Eigenschaften
- 3 Zusatzstoffe zu ernährungsphysiologischen Zwecken**
(bis zur Neuregelung zurückgestellt)
- 4 Kenntlichmachen von Zusatzstoffen in Lebensmitteln**
 - 4.0 Überblick
 - 4.1 Lebensmittel in Fertigpackungen
 - 4.2 Offen vertriebene Lebensmittel
 - 4.3 Ausnahmen
 - 4.4 Sonstige Vorschriften
 - 4.5 Ausblick
- 5 Kennzeichnen von Zusatzstoff-Packungen**
 - 5.1 Zusatzstoffe und ihre Zubereitungen
 - 5.2 Extraktionslösungsmittel
 - 5.3 Aromen
- 6 Identität und Reinheit der Zusatzstoffe**
 - 6.0 Überblick
 - 6.1 Die deutschen Vorschriften
 - 6.2 Die EG-Richtlinien über Reinheitskriterien
- 7 Sonstige Regelungen über Zusatzstoffe**
 - 7.0 Überblick
 - 7.1 Verkehrsverbote und Verkehrsbeschränkungen
 - 7.2 Anzeige- und Genehmigungspflichten
 - 7.3 Vorbehaltene Bezeichnungen
 - 7.4 Spezielle Zusatzstoff-Zubereitungen
 - 7.5 Strafbestimmungen
 - 7.6 Zusatzstoffe in kosher- und halal-Lebensmitteln

- 8** **Mögliche Neuerungen des Zusatzstoff-Regimes**
- 8.0 Überblick
- 8.1 Neue Rechtssystematik
- 8.2 Neue Stoffe und Zulassungen
- 8.3 Neue Kennzeichnungs-Regelungen
- 8.4 Zusatzstoffe und Gentechnik
- 8.5 Informations-Aufgaben
- 9** **Antworten auf Verbraucherfragen zu Zusatzstoffen**

A III Die Zusatzstoffregelungen in der EU

- 1** **Das Lebensmittelrecht in der EU**
- 1.1 Einleitung
- 1.2 EG-Recht: Institutionen und Rechtssetzung
- 1.3 Lebensmittelrechtliche Vorschriften in der EU
- 2** **Verordnung über ein einheitliches Zulassungsverfahren**
- 2.1 Das Wichtigste in Kürze
- 2.2 Ziele und Erwägungsgründe der Verordnung
- 2.3 Die wichtigsten Aussagen der Verordnungsartikel
- 2.4 Vertraulichkeit
- 2.5 Durchführungsvorschriften und Leitfäden für Zulassungsanträge
- 2.6 Inkrafttreten
- 2.7 Kritik
- 3** **Die Zusatzstoff-Verordnung (EG) Nr. 1333/2008**
- 3.1 Einführung
- 3.2 Ziele und Erwägungsgründe
- 3.3 Begriffe und Definitionen
- 3.4 Die Verordnung in Kürze
- 3.5 Die wichtigsten Aussagen der einzelnen Artikel
- 3.6 Die Anhänge
- 3.7 Positives und Kritik
- 4** **Die Farbstoff-Richtlinie**
- 5** **Die Süßungsmittel-Richtlinie**
- 6** **Die Miscellaneous-Richtlinie**
- 7** **EG-Fundstellenliste der Zulassungen**
- 8** **Kennzeichnung von Zusatzstoffen**

9	Die E-Nummern der Zusatzstoffe
10	Reinheitsanforderungen
11	Weitere Zusatzstoff-Regelungen in der EU
11.1	Im Diätbereich
11.2	Für die Weinbehandlung
11.3	Für Öko- oder Bio-Lebensmittel
11.4	Als Extraktionslösemittel
12	Von der EU noch nicht geregelte Bereiche
13	Verordnung über Lebensmittelenzyme
13.1	Begriffserläuterung
13.2	Ziele und Erwägungsgründe
13.3	Die Verordnung in Kürze
13.4	Die wichtigsten Aussagen der Verordnungsartikel
13.5	Kritik
14	Aromen
14.1	Aromenrichtlinie 88/388/EG
14.2	Zusatzstoffe für Aromen
14.3	EG-Raucharomenverordnung
14.4	EG-Aromenverordnung Nr. 1334/2008
15	Stoffe zur Nahrungsergänzung
15.1	Überblick
15.2	Die Anreicherungs-Verordnung 2006
15.3	Die Nahrungsergänzungsmittel-Richtlinie
15.4	Die Nährwertkennzeichnungs-Richtlinie
15.5	Die „Claims-Verordnung“
15.6	Die Diät-Rahmen-Richtlinie
15.7	Die Richtlinie Säuglingsnahrung und die Richtlinie Getreidebeikost
15.8	Die kalorienarme Richtlinie
15.9	Die Diätlebensmittel-Richtlinie
15.10	Die Nährstoffe-Richtlinie
15.11	Die zur Nahrungsergänzung zugelassenen Stoffe, Gesamtliste
15.12	Dosierungen vom Mikronährstoffen

A IV Die Zusatzstoffregelung des Codex Alimentarius

- 1 Der Codex Alimentarius, das GATT und die WTO-Abkommen**
- 2 Das Zusatzstoff-Komitee (CCFAC)**
- 3 Der Generalstandard für Zusatzstoffe (GSFA)**
 - 3.1 Übersicht
 - 3.2 Die PRÄAMBEL formuliert die Grundsätze
 - 3.3 Die Anhänge = ANNEXES zur Präambel liefern die Werkzeuge
 - 3.4 Die Tabellen = TABELS erteilen die Zulassungen
- 4 Das Kennzeichnen und Kenntlichmachen von Zusatzstoffen**
 - 4.1 Das Kennzeichnen von Zusatzstoffen
 - 4.2 Das Kenntlichmachen der verwendeten Zusatzstoffe
- 5 Die Spezifikationen der Zusatzstoffe**
- 6 Weitere Aussagen über Zusatzstoffe und ähnlich verwendete Stoffe**
 - 6.1 Zulassungen in den Warenstandards
 - 6.2 Zusatzstoffe in Diätetischen Lebensmitteln und Säuglingsnahrung
 - 6.3 Stoffe zur Nährwertergänzung
 - 6.4 Zusatzstoffe in ökologischen/biologischen Lebensmitteln
 - 6.5 Zusatzstoffe im Speisesalz und Salzersatz
- 7 Technische Hilfsstoffe**
 - 7.1 Definition
 - 7.2 Inventar der Technischen Hilfsstoffe
 - 7.3 Kritik
- 8 Das Bewerten der Gesundheitlichen Unbedenklichkeit (in Vorbereitung)**
- 9 Das INS-System**
 - 9.1 Einführung
 - 9.2 Klassennamen, Definitionen, Funktionen
 - 9.3 Die INS-Nummern der Stoffe
 - 9.4 Stoffe-ABC mit ihren INS-Nummern und dem Jahr ihrer Codex-Spezifikationen

A V Die Zusatzstoffregelungen anderer wichtiger Industrie-/Schwellenländer

- 1 Die Zusatzstoffregelungen der USA**
 - 1.1 Grundlagen des amerikanischen Lebensmittelzusatzstoffrechts
 - 1.2 Die zulässigen Zusatzstoffe
 - 1.3 Farbstoffe
 - 1.4 Konkordanzliste für zulässige europäische und amerikanische Lebensmittel- und Farbzusatzstoffe
- 2 Die Zusatzstoffregelungen asiatischer Länder**
 - 2.1 Japan
 - 2.2 China
 - 2.3 Indien

Teil B Die einzelnen Zusatzstoffgruppen

- jeweils**
- 1 Definitionen
 - 2 Wirkungsweise
 - 3 Anwendungen
 - 4 Maßnahmen zum Behandeln der Lebensmittel
 - 5 Prüfungen der Wirksamkeit
 - 6 Lebensmittelrechtliche Bestimmungen
 - 7 Liste der gebräuchlichen Stoffe
- Literatur

B I Stoffgruppen mit nährenden und diätetischen Funktionen

- 1 Vitamine und Provitamine**
- 2 Aminosäuren**
- 3 Mineralstoffe**
- 4 Spurenelemente**
- 5 Füllstoffe**
- 6 Fettersatzstoffe**

- 7 **Essenzielle Fettsäuren**
- 8 **Probiotika**
- 9 **Präbiotika**
- 10 **Ballaststoffe**

B II Stoffe mit stabilisierenden Funktionen

- 1 **Konservierungsstoffe**
- 2 **Antioxidantien**
- 3 **Synergisten und Komplexbildner für Antioxidantien**
- 4 **Emulgatoren**
- 5 **Schutzgase**
- 6 **Verdickungsmittel**
- 7 **Geliermittel**
- 8 **Festigungsmittel (Oberflächenhärtung)**
- 9 **Schaumstabilisatoren**
- 10 **Trubstabilisatoren**
- 11 **Feuchthaltemittel**
- 12 **Mittel zur Erhaltung der Rieselfähigkeit**
- 13 **Überzugsmittel**

B III Stoffe mit sensorischen Funktionen

- 1 **Farbstoffe**
- 2 **Farbstabilisatoren**
- 3 **Bleichmittel**
- 4 **Süßstoffe**
- 5 **Zuckeraustauschstoffe**
- 6 **Säuerungsmittel**
- 7 **Salzig schmeckende Stoffe**

- 8 Bitter schmeckende Stoffe
- 9 Alkalisch schmeckende Stoffe
- 10 Geschmacksverstärker
- 11 Aromen
- 12 Kaumassen

B IV Verarbeitungshilfen

- 1 Säure- und pH-Regulatoren
- 2 Hydrolyse- und Inversionsmittel
- 3 Teilkonditionier- und Mehlbehandlungsmittel
- 4 Entfärbungsmittel
- 5 Klärmittel
- 6 Filterhilfsmittel
- 7 Treibgase
- 8 Backtriebmittel
- 9 Extraktionslösungsmittel
- 10 Trägerstoffe und -lösungsmittel
- 11 Verkapselungsmittel und -verfahren
- 12 Formulierhilfsmittel
- 13 Tablettierhilfen
- 14 Formtrennmittel
- 15 Trocknungsmittel
- 16 Schälmittel
- 17 Schaumverhütungsmittel
- 18 Kühl- und Gefriermittel
- 19 Begasungsmittel
- 20 Enzyme
- 21 Kulturen von Mikroorganismen

- 22 Nährstoffe für Mikroorganismen
- 23 Katalysatoren
- 24 Ionenaustauscher
- 25 Lebensmittel-Schmierstoffe
- 26 Frischhaltungsmittel für Obst und Gemüse

Teil C Stoffbeschreibungen

C I Register der Datenblätter

- 1 Datenblätter – ABC
- 2 Datenblätter, nach Nummern geordnet
- 3 Stoffklassen, Anwendungsgründe und die dafür verwendbaren Stoffe
- 4 ABC der Synonyme aller beschriebenen Stoffe und deren Fundstelle in den Datenblättern

C II Datenblätter der Zusatzstoffe

C III Datenblätter der Nahrungsergänzungstoffe

Teil D Lebensmittel und ihre Zusatzstoffe

D I Zusätze zu Getreideprodukten

D II Zusätze zu Getränken

D III Zusätze zu Fleischerzeugnissen

D IV Zusatzstoffe bei der Be- und Verarbeitung von Obst und Gemüse

- D V** **Zusätze zu Süßwaren**
- D VI** **Zusätze zu Speisefetten und Speiseölen
sowie daraus hergestellten Erzeugnissen**
- D VII** **Zusätze zu Feinkosterzeugnissen**

Teil E **Lexikon Lebensmittelzusatzstoffe**

Teil F **Zusatzstoffe im Non-Food-Bereich**

- F I** **Technologische Stoffe in Kosmetika**
- F II** **Zusatzstoffe zur Trinkwasseraufbereitung**
- F III** **Futtermittelzusatzstoffe**
- F IV** **Zusatzstoffe in Arzneimitteln**
- F V** **Zusätze für Tabakerzeugnisse**

Teil K **Zusatzstoffrecht – Kommentar der europäischen und der deutschen Rechtsvorschriften**

*(wird aktualisiert sobald die EG-Verordnungen über Zusatzstoffe,
Enzyme und Aromen verabschiedet und vollständig sind)*

Teil X **Adressen**

- X-1** **Lieferanten-ABC**
- X-2** **Stoffe-ABC mit Bezugsquellen**