

Was steckt hinter den E-Nummern?

Letzte Aktualisierung Samstag, 2. Mai 2009

In den Zutatenlisten von Lebensmitteln finden sich Nummern wie E 421. Dahinter stecken Zusatzstoffe (u.a. Stabilisatoren, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker). Für den Verbraucher ist dieser Dschungel nahezu undurchdringlich. Doch oft ist es wichtig zu wissen, was in den Lebensmitteln steckt, zum Beispiel wenn Allergien im Spiel sind.

:::Freiklick:::> Zusatzstoffe nach ihren E-Nummern, pdf., 397KB, 12 S., 2008.

In der Zutatenliste müssen alle verwendeten Zusatzstoffe genannt werden. Als meist recht wirksame Substanzen, von denen nur wenig benötigt wird, stehen sie in der Regel ganz am Ende der Zutaten. Oft haben sie komplizierte chemische Namen oder E-Nummern, über die nach wie vor bei vielen Unkenntnis besteht. „E” stand ursprünglich für Europa. Heute steht es für EG/EU bzw. für edible/essbar und ist ein internationaler Code, der darauf hinweist, dass dieser Zusatzstoff die vorgeschriebenen wissenschaftlichen Tests durchlaufen hat. Die E-Nummern sind Zahlen zwischen E 100 bis E 1520. Sie gelten in allen EU-Ländern einheitlich und kennzeichnen einen Zusatzstoff somit eindeutig und unverwechselbar über alle Sprachgrenzen hinweg.

:::Freiklick:::> Klassennamen, pdf., 23 KB, 1 S., 2005.

In der Zutatenliste müssen alle verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden durch zwei Bezeichnungen, und zwar:

- a) mit einem Klassennamen, der den jeweiligen Anwendungsgrund erkennen lässt und
 - b) mit dem chemischen Namen oder den E-Nummern aller enthaltenen und noch wirksamen Stoffe.
- Der Klassenname wie „Süßungsmittel” oder „Verdickungsmittel” informiert den Verbraucher über den Zweck des Zusatzstoffes. Denn der ist aus seiner chemischen Bezeichnung oder der E-Nummer nicht ohne weiteres zu erkennen.eC