



Kenttlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV). Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art und Weise der Kenttlichmachung und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet.

Art und Weise der Kenttlichmachung:

Wer muss kennzeichnen?

Gaststätten, (mobile) Imbissbetriebe etc.

Was ist wo anzugeben:

Die Zusatzstoffe sind auf Speise- und Getränkekarten und Preistafeln, ebenfalls bei zusätzlich vorhandenen Tischaufstellern und im Internet etc. kenttlich zu machen.

Sie sind entweder direkt an der Verkehrsbezeichnung oder mit Hilfe von Fußnoten anzugeben. In einer Legende sind die Fußnoten zu erläutern. Die Legende kann am Anfang oder Ende der Speise- und/ oder Getränkekarte bzw. Preistafel eingefügt werden.

Für die Kenttlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenttlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe untenstehende Tabelle).

Wie muss gekennzeichnet werden?

- gut sichtbar: im Sichtfeld, direkt an der Verkehrsbezeichnung oder mit Fußnoten
- in leicht lesbarer und ausreichend großer Schrift
- nicht verwischbar

In Gaststätten und (mobilen) Imbissbetrieben besteht keine Möglichkeit eines Aushanges oder einer schriftlichen Mitteilung in Form einer „Kladdenlösung“!

Ob eine Kenttlichmachung gemäß der unten aufgelisteten Zusatzstoffe auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, ist anhand der Zutatenverzeichnisse der verpackten Lebensmittel zu prüfen.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. bei lose bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

Weitere Kennzeichnung von Verkehrsbezeichnungen

Um Irreführungen zu vermeiden, sind die Verkehrsbezeichnungen korrekt anzugeben (nicht mit Fußnoten!!!):

- „**Formfleischvorderschinken**“; **Hinweis: Produkte die aus Fleischteilen zusammengesetzt sind, dürfen nicht als Schinken bezeichnet werden!!**
- „**Weichkäse/Hirtenkäse** (aus Kuhmilch)“; **Hinweis: Bestimmte Produkte von z. B. Puma oder Combi+ dürfen nicht als Käse bezeichnet werden!!**
- „**Salatmayonnaise**“
- „**Surimi, ... -Imitat** (z. B. Krebsfleisch-, Garnelen-, Shrimps-, Tintenfisch-) **aus Fischmuskeleiweiß**“
- „**Lachsersatz**“
- „**mit Separatorenfleisch**“
- **z. B. „Drehspieß nach Döner Art + Tierart“ oder „Hackfleischdrehspieß + Tierart“ etc., wenn das Produkt nicht der Verkehrsauffassung „Döner“ usw. entspricht**

Die ordnungsgemäße Bezeichnung ist aus der Originalverpackung oder dem Lieferschein ersichtlich. Desweiteren muss die Tierart bei allen Speisen angegeben werden, falls diese nicht der Verkehrsauffassung entspricht.

Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art und Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet.

Art der Zusatzstoffe E-Nr.	Kennzeichnung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 - E 180	"mit Farbstoff"	Getränke, Speiseeis, Desserts, Käse, Lachsersatz, Backwaren mit Füllungen
Farbstoffe („Azo -Farbstoffe“) zusätzliche Angabe nötig! E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S E 122 Azorubin E 124 Cochenillerot A E 129 Allurarot AC	„Chinolingelb oder E 104 : Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Speiseeis, Sirups (Flavour für Getränke) Lachsersatz, Süßwaren, Gewürze, Puddingpulver, Räucherfisch
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" auch zulässig: "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat"; "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	"geschwefelt"	Fruchtglühweine, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße),
Eisensalze E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Citrusfrüchte (auch für Getränke), Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Ketchup, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Light-Produkte/ - Getränke), Diabetikerbackwaren und - süßwaren (z. B. in Cafés)
Phosphate E 338 - 341, E 450 - E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
Zusätzliche gesetzliche Regelungen		
Gentechnisch veränderte LM	"genetisch verändert" "aus genetisch verändertem ... (Mais, Soja...) ... hergestellt"	Frittierfett, Soja, Maismehl
Milcheiweiß	„mit Milcheiweiß“	Brühwurst, Bockwurst Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Brühwürste und brühwurstartige Erzeugnisse vorgeschrieben
Coffein	"coffeinhaltig"	alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke, z. B. Cola
Chinin, Chininsalze	"chininhaltig"	z. B. Bitter-Lemon

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Lebensmittelüberwachung