

Kreisverwaltung des Rhein- Lahn Kreises
Abteilung 8
Insel Silberau
56130 Bad Ems

Lebensmittelkontrolleure
Tel.: 02603 972 443 Frau Tannenberg-Schulz
02603 972 143 Herr Karbach
02603 972 428 Frau Krichel
02603 972 408 Herr Lewentz

Stand Mai 2015

Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei der Abgabe von Lebensmitteln

Die Kennzeichnungspflichten ergeben sich u.a. aus der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung– ZZuV, BGBl. Teil I Nr.8, S. 230 vom 05.02.1998 i.d.z.Z. gültigen Fassung), Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, Aromenverordnung und weiteren Produktverordnungen.

Für einige Unternehmen sind zwei Varianten zur Kenntlichmachung der Zusatzstoffe möglich.

Die Angaben sind **gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar** anzugeben.

Bei der einfachen ersten Variante müssen wenige Zusatzstoffe **direkt an der Ware** gekennzeichnet werden.

Bei der zweiten Variante müssen **alle verwendeten Zusatzstoffe mit der Verkehrsbezeichnung** in einem Aushang im Kundenraum oder einer schriftlichen Aufzeichnung ausgelegt werden. Auf diesen Aushang bzw. die schriftlichen Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder einem Aushang im Verkaufsraum hingewiesen werden.

Die **kleine Kennzeichnung am Produkt** ist anwendbar bei:

- im Versandhandel auf den Angebotslisten
- bei der Abgabe von Lebensmitteln **in Gaststätten und Imbisseinrichtungen auf Speise- und Getränkekarten**
- bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf den Speisekarten oder Preisverzeichnissen oder, soweit solche nicht ausgelegt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung
- der Abgabe loser Ware z.B. an der Fleisch-/ Wursttheke, am Käsestand oder im Backshop usw.
- bei der Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen oder Fertigpackungen nach § 1 Abs. 2 Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe (abgepackter Tagesbedarf) hergestellt und dort, jedoch nicht zur Selbstbedienung, abgegeben)

In **Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung** dürfen die **Angaben in Fußnoten** angebracht werden, **wenn bei der Verkehrsbezeichnung** auf diese verwiesen wird.

In Gaststätten besteht keine Möglichkeit eines Aushanges oder einer schriftlichen Mitteilung!

Folgende Zusatzstoffe müssen auf Speise- und Getränkekarten, auf Preistafeln und Angebotsschildern angegeben werden:

1. „mit Farbstoff“

Bei den **Azofarbstoffen** Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E 122), Allurarot AC (E 129), Tartrazin (E 102), Cochenillerot A (E 124) ist zusätzlich folgender Warnhinweis in Verbindung mit dem Produkt (keine Fußnote!) anzugeben: „**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen**“ Azofarbstoffe Ausnahme: Getränke, mit mehr als 1,2 % Alkohol (Volumenkonzentration)

2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz kann die Angabe lauten „mit **Nitritpökelsalz**“, bei Lebensmittel mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat „mit **Nitrat**“, bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- o. Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz kann die Angabe lauten „mit **Nitritpökelsalz und Nitrat**“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. „mit Geschmacksverstärker“
5. „geschwefelt“
6. „geschwärzt“ bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)
7. „gewachst“ bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen deren Oberfläche mit Bienenwachs (E 901), Schellack (E 904), Carnaubawachs (E 903), Candelillawachs (E 902) und E 912 oder E 914 behandelt wurde
8. „mit Phosphat“ bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Stabilisatoren E 338 bis E 341, E 450 bis E 452
9. „Stärke“ bei Fleischerzeugnissen
10. „mit Milcheiweiß“ bei Fleischerzeugnissen
11. „mit Süßungsmittel“
12. „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ bei der Verwendung von Zucker und Süßungsmittel
13. Bei der Verwendung von Tafelsüßen „auf der Grundlage...(z.B. Sorbit)“
14. Bei der Verwendung von Aspartam „enthält eine Phenylalaninquelle“
15. Bei der Verwendung von mehr als 10% Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit und Xylit „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
16. „chininhaltig“ bei chininhaltiger Produkten z.B. Tonic water
17. „coffeinhaltig“ bei coffeinhaltiger Produkten z.B. Cola
18. „erhöhter Koffeingehalt“ z.B. bei Energydrinks, koffeinhaltige Erfrischungsgetränke
19. erhöhter **Tauringehalt** bei Limonade
20. Verwendung von bestrahlten Gewürzen mit der Angabe "**bestrahlt**"
21. Verwendung von jodiertem Speisesalz mit der Angabe "**mit Jodsalz**"
22. bei gentechnisch veränderten Lebensmitteln „**gentechnisch verändert**“, „**aus gentechnisch verändertem** [Bezeichnung der Zutat] **hergestellt**“, „**enthält gentechnische veränderten** [Bezeichnung des Organismus]“ oder „**enthält aus gentechnisch veränderten** [Bezeichnung des Organismus] **hergestellte(n)** [Bezeichnung der Zutat]“

Die o. g. Angaben sind dem Zutatenverzeichnis der von Ihnen verwendeten Produkte zu entnehmen. Im Zweifelsfall fragen Sie den Hersteller!

Beispiel:

Gemeinschaftsküche mit Fußnoten in der Speisekarte; Erläuterung im Fußzeilenbereich
Erbsen- Eintopf ^{3,4,5}

Schweineschnitzel ^{*,5}

³ mit Konservierungsstoff, ⁴ mit Phosphat, ⁵ mit Geschmacksverstärker,

*zubereitet mit Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja

Getränkekarte in der Gaststätte

Cola ^{1,2} Fanta ^{1,3} ¹ mit Farbstoff, ² coffeinhaltig, ³ mit Antioxidationsmittel

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. Es sind stets die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.