

Merkblatt über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV).

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen.

Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZulV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 – E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Ribo-flavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Weitere Lebensmittelfarbstoffe: Gelborange S (E 110) Chinolingelb (E 104) Azorubin E (122) Allurarot AC (129) Tartazin (E 102) Cochenillerot A (E 124)	„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Surimi, Lachsersatz, Senf, Süßwaren, Kuchen, Nahrungsergänzungsmitteln, Spirituosen, gesalzene Knabberartikel
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 ----- bei aussch. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ----- ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam ((E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) <u>Anmerkung:</u> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis E 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <u>Anmerkung:</u> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
Coffein	„coffeinhaltig“	Kaffe und Kaffeeprodukten
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Spirituosen, alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die zuvor genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie: gut sichtbar, leicht lesbar, nicht verwischbare Schrift

Wo: a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehängt wurden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Was: Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele („Fußnotenlösung“):

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

1. Italienischer Salat^{1, 2, 3, 4, 5}

Zubereitung aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt. Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

2. Belegtes Brötchen mit Schinken^{1, 2, 3}

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

Fußnotenlösung:

- 1 = mit Geschmacksverstärker
- 2 = mit Antioxidationsmittel
- 3 = mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- 4 = geschwärzt
- 5 = mit Süßungsmittel

Hinweis für Formfleisch:

Zur Vermeidung einer Verwechslung von Formfleischerzeugnissen mit vergleichbaren Erzeugnissen aus gewachsenem Fleisch wird in der Verkehrsbezeichnung das Wort „Formfleisch“- vorangestellt und außerdem in unmittelbarer Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung und in gleicher Schriftgröße darauf hingewiesen, dass Fleischstücke zusammengesetzt sind (z.B. Formfleisch-Schinken, Formfleisch-Roulade, Formfleisch-Goulasch aus Schinkenstücken bzw. Fleischstücken zusammengefügt).

Hinweise für Separatorenfleisch:

Die Verwendung von Separatorenfleisch stellt stets eine Abweichung von der Verkehrsauffassung für den Verbraucher dar. Die Abweichung der Verkehrsauffassung muss in der Zutatenliste, aber auch bei loser Abgabe von Produkten kenntlich gemacht werden.

Separatorenfleischanteil	Kennzeichnung
Bis 50 %	Geflügelfleischwurst mit % Separatorenfleisch
Mehr als 50 %	Erzeugnisse eigener Art z. B. Frikandel oder Ergänzung der Verkehrsbezeichnung z. B. Separatorenfleischwürstchen

Hinweise zur Kennzeichnung von nachgemachten und wertgeminderten Lebensmitteln:

Um eine Verwechslung von Lebensmittelimitaten mit „echten“ Lebensmittel zu vermeiden, muss dies an gut sichtbarer Stelle gekennzeichnet werden. Diese Kennzeichnung ist auch bei loser Abgabe erforderlich.
z. B. Schinkenpizza:

Verwendung von...	...erfordert folgende Kenntlichmachung
Schinken (Hinterschinken)	„Pizza mit Hinterschinken“ „Pizza mit Schinken“
Vorderschinken	„Pizza mit Vorderschinken“
Formfleischschinken/ Formfleischvorderschinken Fleischanteil: Mindestens 90 %	„Pizza mit Formfleischschinken“ „Pizza mit Formfleischvorderschinken“
Imitat (nachgemachtes Lebensmittel) Sind Erzeugnisse, die nach Produktbeschaffenheit nicht mehr Erzeugnissen wie oben beschrieben entsprechen. Meist brühwurstartig feinerzkleinerte Masse mit ca. bohngroßer Magerfleisch- und linsengroßer Speckeinlage, weich im Biss, mit 50 – 70 % zugesetztem Trinkwasser, Verdickungsmittel zur Wasserbindung (Stärke) und Fremdeiweiß (Soja) Das Wort „Schinken“ darf bei diesem Erzeugnis nicht mehr verwendet werden Fleischanteil: Mindestens 50 – 70 %	„Pizza mit Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch“ / „Kochpökelfleischimitat aus Schweinefleischanteilen, zerkleinert und geformt“ oder „Pizzabelag aus Schweineschulter, Erzeugnis nach italienischer Art, aus Schulterfleischteilen geformt, gepökelt und gegart, teilweise fein zerkleinert“ (% Schweinefleischanteil)
Fleischanteil: Unter 50 % Dieses Produkt darf nicht mehr als Fleischerzeugnis bezeichnet werden.	
Analogkäse (nachgemachtes Lebensmittel)	Pizzabelag aus Pflanzenfett