

Merkblatt - Kennzeichnung von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten in Lebensmitteln sowie genetisch veränderten Lebensmitteln

Zusatzstoffe, deren Angabe vorgeschrieben ist (Tabelle1)

Art der Zusatzstoffe/E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel
Farbstoffe E 100 – E 180 Zusätzlicher Hinweis bei LM, in denen folgende Farbstoffe enthalten sind E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129	„mit Farbstoff“ „Bezeichnung o. E-Nummer des Farbstoffes: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Süßwaren, Backwaren, Speiseeis, Dekoration (Streusel, Perlen, Blüten...), Rote Brause o.a. Limonaden, Campari, Curacao, Pfefferminzlikör u.a. Käse
Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 –E 235, E 239 E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 Ersatzweise wenn zutreffend bei E 249/250 bei E 251/252 bei E 249/250 und 251/252	„ mit Konservierungsstoff “ oder „konserviert“ „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Feinkostsalate, Gewürzgurken, Fleischerzeugnisse Pökelerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 300 – E 321	„ mit Antioxidationsmittel “	Wurstwaren
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„ mit Geschmacksverstärker “	Fleisch- und Wurstwaren, Fertigsoßen und -suppen
Phosphate (Stabilisator) E 338 – 341, E 450 – E 452	„ mit Phosphat “	Fleisch- und Wurstwaren
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 – E 228 (bei einem Gehalt > 10 mg/ kg oder Liter von berechnetem Schwefeldioxid)	„geschwefelt“ oder „enthält Schwefeldioxid“ oder „enthält Sulfite“	Meerrettich, Trockenfrüchte, Kartoffelerzeugnisse, Weinerzeugnisse
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 bei Aspartam (E 951) zusätzlich: bei Zuckeraustauschstoffen E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968 mit einem Gehalt > 100g/kg o. Liter im Lebensmittel zusätzlich	„mit Süßungsmittel(n)“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung „enthält eine Phenylalaninquelle“ „kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“	Sauerkonserven (Gewürzgurken), Sauermarinaden (Fischerzeugnisse), Feinkostsalate, Mayonnaisen brennwertverminderte Lebensmittel (Cola, Joghurt), weinhaltige Getränke

Tabelle 1 enthält nur die Klassen von Zusatzstoffen, die bei loser Abgabe von Lebensmitteln (z.B. Fleisch-/ Wurstfilialen, Backshops) unmittelbar am Schild an der Ware oder in Getränke- und Speisekarten bzw. Speiseplänen angegeben werden. Auf die Möglichkeit der Nutzung von Fußnoten in Getränke- und Speisekarten sowie Speiseplänen wird verwiesen. Die Kennzeichnung ist auch in einem Aushang oder einer schriftlichen Aufzeichnung möglich, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist. **Wird auf Verzeichnisse oder Aushänge verwiesen, sind über die in Tabelle 1 genannten Zusatzstoffe hinaus auch alle in diesem Merkblatt nicht aufgeführten Zusatzstoffe, die in den Lebensmitteln enthalten sind, vollständig anzugeben.** **Der Hinweis auf Süßungsmittel muss in jedem Fall unmittelbar am Schild an der Ware bei der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels vorhanden sein.**

Rechtsgrundlagen

- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV vom 29. Januar 1998
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Zutaten, die kenntlich gemacht werden müssen (Tabelle 2)

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel
Aroma Koffein Bei mehr als 150 mg Koffein /Liter	„koffeinhaltig“ „erhöhter Koffeingehalt“, gefolgt von der Angabe des Koffeingehaltes in Klammern in mg pro 100 ml	Cola und Mixgetränke mit Cola Energy- Drinks
Aroma Chinin (Chininsalze)	„chininhaltig“	z.B. Tonic, Bitter Lemon und deren Mixgetränke
Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... (Zutat/GVO) hergestellt“	Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus genetisch veränderter Soja „aus genetisch verändertem Mais hergestellt“
Zusätzlich am Produkt bzw. im Zusammenhang mit der Darbietung des Produktes (z.B. Speiseplan oder Speisekarte)	„Dieses Produkt enthält genetisch veränderte Organismen“ oder „Dieses Produkt enthält ... (GVO), genetisch verändert“	Lebensmittel oder Speisen, die genetisch veränderte Zutaten enthalten oder daraus hergestellt wurden.

Rechtsgrundlagen

- Aromenverordnung vom 2. Mai 2006
- Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftErfrischGetrV) vom 24. Mai 2004
- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln

Angaben zur Vermeidung von Irreführungen bei nachgemachten Lebensmitteln u.ä. (Tabelle 3)

Lebensmittel/Zutat	Mögliche Angabe	Beispiele für Lebensmittel
kakaohaltige Fettglasur	„mit kakaohaltiger Fettglasur“	(Überzug bei Backwaren, Zusatz Speiseeis)
Formfleischschinken / Formfleischvorderschinken / Formfleisch gegart oder zum Garen bestimmt auch roh	z. B. „mit Formfleischschinken“ „Formfleischhinterschinken“ „Formfleisch“ und „aus ...Stücken zusammengefügt“	Aus Fleischteilen zusammengefügte Produkte. Kein gewachsenes Fleischteil → Schnitzel, Schinken, Kochschinken, u.ä. durch spezielle Verfahren zusammengefügte Teile von Rohschinken (Lachs- oder Nusschinken - Klebefleisch aus Stücken zusammengefügt/geklebt)
Schinken-Ersatz brühwurstartig fein zerkleinerte Masse, Fleischgehalt zwischen ca. 50 % und 80 %, fehlender Fleischanteil wird durch Wasser ausgeglichen, Schnittfestigkeit durch Gelier- und Verdickungsmittel, häufig Zusetzung von Fremdeiweiß	„Schinkenimitat“ z. B. „Pizzabelag aus gepökeltem Schulterfleisch, überwiegend fein zerkleinert“ „Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch“	z.B. „Pizza mit ...“ oder „Pizza mit Pizzabelag aus Vorderschinkenfleisch, zerkleinert und geformt, grob entfettet, ohne Schwarte, gepökelt mit Wasser, Phosphat und Stärke“
Imitate Käse Käseimitate - Handelsname z.B. Pizzabelag	z.B. „überbacken mit einer Zubereitung aus Pflanzenfett“	Pizza und ähnliche Erzeugnisse

Alle Angaben müssen gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar angegeben werden.

Beachten Sie die Informationen über kennzeichnungspflichtige Zutaten, korrekte Bezeichnungen und vorgeschriebene Hinweise auf den Etiketten und Warenbegleitpapieren.

Zur Kenntlichmachung von Stoffen und Erzeugnissen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können beachten Sie bitte das Merkblatt Kennzeichnung von Allergenen.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit.

Beachten Sie bitte die Quellen und die Aktualität des Bearbeitungsstandes!