

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei lose abgegebenen Lebensmitteln



Bei verpackten Lebensmitteln gibt das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett Auskunft über die im Erzeugnis enthaltenen Stoffe. Dabei stehen die verwendeten Zusatzstoffe hinter dem Klassennamen.

Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen. Für lose abgegebene Lebensmittel besteht eine Kennzeichnungspflicht. Die geltenden Bestimmungen findet man in der Zusatzstoffzulassungsverordnung. Die Angaben müssen wie in der Spalte „Kennzeichnung“ angegeben werden. Die Zusatzstoffe müssen gut sichtbar, leicht lesbar und in nicht verwischbarer Schrift gekennzeichnet werden.

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Getränke, Süßwaren, Desserts, Lachsersatz
Farbstoffe („Azo – Farbstoffe“) E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S E 122 Azorubin E 124 Conchenillerot A E 129 Allurarot AC	Beispiel: E 102 Tartrazin „Tartrazin oder E 102: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ Bezeichnung oder E-Nr. des Farbstoffs: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Speiseeis, Brausen, Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 ersatzweise auch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Gurken, Ketchup, Majonäse, Käse, Feinkostsalate, Wurstwaren, Schinken
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	verarbeitete Nüsse, Schinken, Trockensuppen
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Kochschinken
Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 - E 228 (mehr als 10 mg pro kg)	„geschwefelt“	Trockenobst, Rosinen
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Süßstoffe (Süßstoff) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959; Zuckeraustauschstoffen E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„mit Süßungsmittel(n)“	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
Zusätzlich bei >100g/kg Anteil Zuckeraustauschstoff	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren

zusätzlich Süßstoff Aspartam (E951)	„enthält eine Phenylalanin- quelle“	brennwertverminderte Lebens- mittel, Süßungsmittel für Diabe- tikerbackwaren
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 - E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken, Anmerkung: Eine Kenntlich- machung ist nur bei Verwen- dung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugmit- tel E 901- 904, E 912 oder E 914	"gewachst"	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen
Thiabendazol	„konserviert mit Thiabendazol“	Zitrusfrüchte

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (keine E-Nummern).

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Coffein	„coffeinhaltig“	alkoholfreie Erfrischungsge- tränke wie z. B. Cola
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Bitter-Lemon

In Gaststätten, Imbissen etc. muss die Kennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten, Aushängen, Tischaufstellern, im Internet etc. erfolgen. Bei Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden in einem sonstigen Aushang oder über eine schriftliche Mitteilung.

Weitere Hinweise:

- Zum Wein müssen die jeweilige Gütebezeichnung, Weinart (z. B. Weißwein) und Herkunft angegeben werden.
- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein: Nektar darf z.B. nicht als Saft deklariert sein.
- Bei Getränken sind Mengenangaben erforderlich; sonst ist dem Gast kein Preisvergleich möglich.
- Bei Pizzagerichten werden teilweise Formfleischerzeugnisse als Belag verwendet. In dem Fall muss in der Speise- und Getränkekarte mit einem geeigneten Zusatz wie z. B. „Formfleischvorderschinken, aus Schinkenstücken zusammengesetzt“ darauf hingewiesen werden.

Stand: 13.05.2020

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der Telefonnummer 04721-662132 an das Veterinäramt des Landkreises Cuxhaven.