

Merkblatt zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen



**LANDRATSAMT
DONAU-RIES**

Bei der Erstellung von Speise und Getränkekarten sind gesetzlich Anforderungen zu beachten. Die nachfolgenden Tipps und Hinweise sollen ihnen helfen den Gesetzlichen Anforderungen gerecht zu werden.

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

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

Wichtiger Hinweis: Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuLV selbst nachzulesen. Die verpflichtende Kennzeichnung von Allergenen gem. LMIV ist **nicht** Gegenstand dieses Merkblatts!

Art der Zusatzstoffe E-Nr.	Kennzeichnung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
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 oder einem Gemisch	„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 (zB. umgerötete Wurstwaren wie. Wiener, Schinken, Salami...)
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Schinken Trockensuppen, Brühen, Würzmittel,
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 – E 228 ab 10 mg/kg!	„geschwefelt“	Essig, 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, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 955, E957, 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, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetiker back-und süßwaren (z. B. in Cafés) Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate E 338 – 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (ohne E-Nr.):

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Koffein	„koffeinhaltig“	alkoholfreie koffeinhaltige Erfrischungsgetränke,
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	z. B. Bitter-Lemon

Auszug aus einer Speiskarte (Beispiel!!):

Getränke	Menge	Preis	Wichtige Hinweise für die Erstellung
Orangennektar	0,4 l	2,30 €	
Cola-Mix koffeinhaltig ^{1,3}	0,4 l	2,20 €	
Cola light koffeinhaltig ^{1,3,8,10}	0,4 l	2,20 €	
Radler ⁸	0,5 l	2,90 €	
Domina, Rotwein, Franken, Spätlese	0,2 l	2,90 €	
Bacchus, Weißwein, Franken, Qualitätswein	0,2l	2,90 €	
Speisen			
Pizza Schinken ^{1,2,4..}		7,80 €	<p>Als "Schinken" darf nur Schweinehinterschinken bezeichnet werden. Andere Schinkenarten sind mit der richtigen Bezeichnung zu kennzeichnen. Andere Schinkenarten: Vorderschinken, Vorderschinken aus Fleischteilen zusammengesetzt, Formfleisch aus Vorderschinken.</p> <p>Achtung bei „Imitaten“ (mit Fleischanteil unter 85%-zerkleinert, mit Zusatz von Wasser und Stärke...) Hier handelt es sich nicht um Schinken (auch nicht um Formfleisch-Schinken). Als Bezeichnung kann z. B. "Pizzabelag aus x % gepökeltem Schulterfleisch" die mit einer genauen Beschreibungen, wie z.B. "überwiegend fein zerkleinert" ergänzt wird. Alle Zusatzstoffe sind anzugeben.</p> <p>„Feta“ = geschützte Ursprungsbezeichnung; in einem begrenzten Gebiet Griechenlands nach traditioneller Art und Weise hergestellter Schafsmilchkäse</p> <p>Käse Bei Imitaten in denen das Milchfett teilweise oder ganz durch Pflanzenfett ersetzt wurde handelte es sich nicht um „Käse“</p> <p>alle Lebensmittel die einen gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden, sind kennzeichnungspflichtig. (Gentechnisch verändert kann sein z.B. Mais, Soja, Öl...)</p>
Schweizer Wurstsalat ^{2,4,8..}		6,80 €	
Currywurst ^{2,3,4,9..} + Pommes		4,80 €	
Lachsbrötchen (Lachsersatz) ^{1,2}		2,90 €	
Schnitzel Wiener Art (Schweinefleisch)		6,20 €	
Salat mit Feta und Oliven ⁶		6,20 €	
Toast mit Käse überbacken		2,90 €	
Asia Gemüse ¹¹ mit Reis		4,20€	

Erläuterungen der Zusatzstoffe: (muss in der Karte mit aufgeführt sein)

1 mit Farbstoff	5 geschwefelt	9 mit Phosphat	*Koffeinhaltig (muss
2 mit Konservierungsstoff	6 geschwärzt	10 enthält eine Phenylalaninquelle	ausgeschrieben sein; keine
3 mit Antioxidationsmittel	7 gewachst	11 hergestellt unter Mitverwendung	Fußnote möglich)
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Süßungsmitteln	von gentechnisch	*Chininhalting
		verändertem (Mais, Soja.....)	

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

Herausgeber:	Landratsamt Donau-Ries – Veterinäramt / Lebensmittelüberwachung	
	Pflegstraße 2; 86609 Donauwörth , 0906/74-422	
Stand:	Mai 2021	
Ansprechpartner:	<u>Dienststelle Nördlingen:</u>	<u>Dienststelle Donauwörth:</u>
	Frau Blankenhorn; Herr Golder	Frau Bösl; Frau Glaß, Herr Kleemann; Frau Schlecht