

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

(Stand: 06.2016)

Zusatzstoffe werden zugesetzt, um im Lebensmittel eine bestimmte Wirkung zu erzielen und/oder dessen Eigenschaften zu verändern oder zu beeinflussen. Es ist gesetzlich vorgeschrieben, bestimmte Zusatzstoffe auch in Speise- und Getränkearten kenntlich zu machen. Die Kenntlichmachung kann entfallen, wenn der Zusatzstoff im Lebensmittel keine technologische Wirkung (mehr) hat.

So ergibt sich z.B. für Menschen mit Unverträglichkeiten und Allergien die Möglichkeit festzustellen, welche Speisen für ihn geeignet sind.

Die erforderlichen Angaben müssen jedoch nicht so detailliert aufgeführt werden wie auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigpackungen.

Welche Zusatzstoffe ein Lebensmittel enthält, ist dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen. Bei offenen Lebensmitteln sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe beim Lieferanten oder Hersteller zu erfragen.

Beispiel für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen anhand von Fussnoten:

Getränke

Cola (1,2)	Cola light (1,2,9,14)
Bitter Lemon (2,3)	Fanta (2,12)
Spezi (1,2,12)	Radler (9)

Speisen

Nudelsuppe (5)	Lachsbrötchen (Lachsersatz) (2,4)
Salamipizza (4,5)	Griechischer Bauernsalat mit Oliven (7)
Schinkenpizza (Formvorderschinken) (4,5,8,17)	Meeresfrüchtesalat mit Surimi (4,5,16)
Currywurst (4,5,8,12,15) mit Pommes Frites	Schweinebraten mit Kloß (4,6)
Nudeln mit Schinken-Käse-Soße (4,5,8)	

1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
3 chininhaltig
4 konserviert
5 mit Geschmacksverstärker
6 geschwefelt
7 geschwärzt
8 mit Phosphat
9 enthält eine Phenylaninquelle
10 mit Süßungsmittel (n)
11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 mit Antioxidationsmittel
13 gewachst

14 Nährwertangaben pro 11 g/ml:
Brennwert.... KJ (..... kcal)
Eiweiß.....g
Kohlenhydrate...g
Fett.....g
15 enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt
16-Imitat (z.B. Krebsfleisch-, Garnelen-, Tintenfisch-) aus Fischmuskeleiweiß geformt
17 aus Schinkenteilen zusammengefügt

Art der Zusatzstoffe E-Nummer	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Dessert, Lachersatz, Obstsalat, Backwaren mit Füllungen/Verzierungen
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“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven), Kartoffelklöße, Käse Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppe, Brühen, Würzmittel, Schinken, div. Getränke
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 – E 228 ab 10 mg/kg !!!	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
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, E 957, E 959, E 96	„mit Süßungsmittel(n)“ Bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerback und –süßwaren (z.B. in Cafes)
Andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich!
Phosphate E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

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

Coffein/Koffein	„coffeinhaltig“/ „koffeinhaltig“	Alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Bitter-Lemon

Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln:

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel zu kennzeichnen, die:

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden

Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verändert“ „aus gentechnisch verändertem ... hergestellt“	Soja, Mais
Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestellt“	Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderten Sojabohnen

Kenntlichmachung von nährwertbezogenen Angaben:

Beim Ausschank von Getränken mit nährwertbezogenen Angaben (z.B. „Cola light“), muss die auf der Originalverpackung angegebene Nährwerttabelle dem Gast zugänglich gemacht werden. Am leichtesten erfüllen Sie dies, wenn Sie diese Getränke in der Originalflasche (z.B. 0,3l Flaschen) servieren.

Kenntlichmachung allergener Zutaten:

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten besteht bei **lose verkaufter Ware**, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie **verpackten Lebensmitteln**.

Folgende Allergene sind mit dem vorangestellten Wort **„enthält . . .“** kenntlich zu machen:

- Glutenthaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebserzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fische und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, ausgedrückt als SO₂ angegeben
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Um eine umfassende Kundeninformation über angebotene Lebensmittel auch bei lose verkaufter Ware zu gewährleisten, wird eine Kennzeichnung von Allergenen auch hier empfohlen.

In Speisekarten wird meist durch die Produktbezeichnung schon auf die Verwendung von Allergenen hingewiesen, jedoch können „versteckte“ Allergene vorhanden sein.

Beachten Sie, dass eine umfassende Mitarbeiterschulung zum Thema Allergene von sehr hoher Bedeutung ist. Falsche Informationen können für einen Allergiker lebensbedrohlich sein.

Bei Weinkarten sind folgende Pflichtangaben erforderlich:

- die Qualitätsstufe (evtl. in Verbindung mit dem Prädikat, z.B. Kabinett, Spätlese usw.)
- das Herkunftsland bzw. bestimmtes Anbaugebiet (z.B. Italien, Rheinhessen, Franken usw.)
- die Weinart (Weißwein, Rotwein, Rose oder Rotling)
- die Mengenangabe
- der Preis

Frankenweinschorlen sind mit Qualitätswein herzustellen!

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung Pflicht:

z.B. Fruchteis, Milcheis, Einfacheiscreme...

Genau wie bei allen anderen Speisen und Getränken ist auch hier die Angabe der Zusatzstoffe notwendig.

Achten Sie auch auf eine mögliche Abweichung bei der Verkehrsbezeichnung z.B. „Milchspeiseeis Vanillegeschmack“

Im Allgemeinen:

- Abweichungen von der allgemeinen **Verkehrsauffassung** müssen kenntlich gemacht werden, z.B.
 - „Wiener Schnitzel“ muss aus Kalbfleisch bestehen
 - „Schnitzel Wiener Art“ kann aus Schweinefleisch hergestellt werden
- „**Schinken**“ muss vom Hinterschinken sein. Handelt es sich um Vorderschinken, Formfleischvorderschinken, Pizzabelag usw. muss das im Wortlaut des Produktes gekennzeichnet werden. Zusätzlich erforderliche Angaben wie z.B. „aus Schinkenteilen zusammengefügt“ können jedoch durch eine Fußnote kenntlich gemacht werden.
- Wird eine **Pizza** mit Hinterschinken belegt, ist die Bezeichnung „Schinkenpizza“ korrekt. Bei Verwendung von „Schinken-Ersatz“ ist dies auch in der Bezeichnung kenntlich zu machen. z.B. durch „Pizza mit Pizzabelag aus Vorderschinkenteilen nach Brühwurstart zusammengefügt“. Auch wenn Hersteller von „Schinken-Ersatz“ eine zutreffende Bezeichnung auf der Originalverpackung angeben, wird in der Gastronomie aus einem solchen „Pizzabelag“ oft ein „Vorderschinken“.
- Bei **Getränken** ist grundsätzlich die **Menge** anzugeben, in der sie angeboten werden.
- Mindestens ein alkoholfreies Getränk ist anzubieten, das nicht teurer ist, als das billigste alkoholische Getränk. Hier ist der Grundpreis für einen Liter zu vergleichen.

Wichtiger Hinweis:

Alle Angaben dienen ausschließlich der Information und sind nicht rechtsverbindlich.

Die Angaben/Aufzählungen der Muster sowie der Tabelle sind nur beispielhaft und enthalten keine abschließende Information.

(Gesetze: Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV))