

Merkblatt - Kennzeichnung von Zusatzstoffen und bestimmten Zutaten in Lebensmitteln bei loser Abgabe

Zusatzstoffe, deren Angabe nach LMIDV § 5 vorgeschrieben ist (Tabelle1)

Art der Zusatzstoffe	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel
Farbstoffe E100-180 Zusätzlicher Hinweis bei folgenden Farbstoffen: E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129	„mit Farbstoff“ „E-Nr. o. Bezeichnung“ <u>Hinweis:</u> „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ (Ausnahme: Getränke, > 1,2 % Vol. alc)	• Süßwaren • Backwaren • Speiseeis • Dekoration (Streusel etc.) • Rote Brause, Limonaden • Campari, Curacao, Pfefferminzlikör • Käse
Konservierungsstoffe E200-219, E230-235, E239, E249-252, E280-285, E1105 Ersatzweise wenn zutreffend bei E249/250 bei E251/252 bei E249/250, E251/252	„mit Konservierungsstoff “ oder „konserviert“ „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	• Feinkostsalate • Gewürzgurken • Fleischerzeugnisse • Pökelerzeugnisse
Antioxidationsmittel E300-321	„ mit Antioxidationsmittel “	• Wurstwaren
Geschmacksverstärker E620-635	„ mit Geschmacksverstärker “	• Fleisch- und Wurstwaren • Fertigsoupen und -suppen
Phosphate (Stabilisator) E338-341, E343, E450-452	„ mit Phosphat “	• Fleisch- und Wurstwaren
Eisensalze E579, E585	„geschwärzt“	• schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E445, E471, E473, E474, E901-905, E914	„gewachst“	• Zitrusfrüchte • Äpfel • Birnen
Süßstoffe E950-952, E954, E957, E959 bei Tafelsüßen durch den Hinweis bei Aspartam (E951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E962) zusätzlich: bei Zuckeraustauschstoffen E420, E421, E953, E965-968 mit einem Gehalt > 100g/kg o. Liter im Lebensmittel zusätzlich:	„mit Süßungsmittel(n)“ „auf der Grundlage von...“ (ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel) „enthält eine Phenylalaninquelle“ „kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“	• Sauerkonserven (Gewürzgurken), • Sauermarinaden (Fischerzeugnisse), • Feinkostsalate, Mayonnaisen • brennwertverminderte Lebensmittel (Cola, Joghurt) • weinhaltige Getränke

Art und Weise der Kenntlichmachung

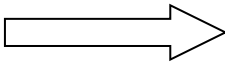
1. am **Schild an der Ware, in Getränke- und Speisekarten bzw. Preisverzeichnissen**
 - 1.1. Fußnoten (Getränke- und Speisekarten, Preisverzeichnissen) möglich, mit Hinweis an der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise
 - 1.2. Deklaration am kompletten Gericht möglich, wenn dieses nur komplett abgegeben wird; (bei Einzelkomponenten muss produktbezogen kenntlich gemacht werden)
2. **Aushang in der Verkaufsstätte, schriftliche oder elektronische Aufzeichnung**
 - 2.1. Endverbraucher muss unmittelbaren, leichten Zugang vor Kaufabschluss haben
 - 2.2. Hinweis darauf, muss für den Kunden gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein
3. **mündliche Information möglich** (setzt jedoch eine schriftliche Aufzeichnung voraus)
 - 3.1. gut sichtbarer Hinweis muss erfolgen

Allergene und Zusatzstoffe müssen in **gleicher Art und Weise** und über das identische Medium **kenntlich** gemacht werden.

Weitere Zutaten, die kenntlich gemacht werden müssen (Tabelle 2)

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel
Aroma Koffein bei > 150 mg Koffein /Liter (>15 mg Koffein/ 100 ml)	„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“, +(...mg/100 ml Koffeingehalt)	- Cola und deren Mixgetränke - Energy- Drinks und deren Mixgetränke
Aroma Chinin (Chininsalze)	„chininhaltig“	Tonic, Bitter Lemon und deren Mixgetränke

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

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

Rechtsgrundlagen

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Lebensmittelzusatzstoff- Durchführungsverordnung- LMZDV
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung- LMIDV
- Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung- LMIV
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch- LFGB
- Aromen-Durchführungsverordnung
- Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftErfrischGetrV

Alle Angaben müssen gut sichtbar und in leicht lesbarer Schrift in Bezug auf das entsprechende Lebensmittel angegeben werden.

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

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit, es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Beachten Sie bitte die gültigen Fassungen der Rechtsgrundlagen und die Aktualität des Bearbeitungsstandes!