



Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“. Auskünfte über bereits erstellte Leitlinien einer „Guten Hygienepraxis“ gibt der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) unter www.bll.de/themen/hygiene/.

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachfolgend genannten Zusatzstoffe (S. 2) aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

1 Art und Weise der Kennzeichnung:

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware. Bei der Kennzeichnung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderter Bestandteile muss der in Spalte 2 (nachfolgend aufgeführte Tabelle „Kennzeichnung“) angegebene Wortlaut verwendet werden.

In Gaststätten / Imbissbetrieben kann die Kennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten in Form von Fußnoten erfolgen, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird (siehe Musterspeisekarte S. 3)

In Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen/ Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung kann die Kenntlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen, wenn diese für den Verbraucher unmittelbar zugänglich ist. Hierbei muss jedoch der Klassenname und Zusatzstoff / E-Nummer angegeben werden (siehe Tabelle Seite 2, Spalte 1). Auf die Aufzeichnung muss deutlich sichtbar hingewiesen werden.

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV) genannt.

2 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Klassenname, Zusatzstoff (E-Nummer)	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
<u>Farbstoffe</u> , z.B. Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101)	„mit Farbstoff“	Fanta, Ginger Ale
<u>Konservierungsstoffe</u> , z.B. Sorbinsäure (E 200-203) und Benzoesäure (E 210-213) Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Backwaren, Käse, Wurst, Feinkostsalaten
<u>Antioxidationsmittel</u> , z.B. Ascorbinsäure (E 300-302) und Tocopherole (E 306-309)	„mit Antioxidationsmittel“	Limonade, Konfitüre, Fetten und Ölen
<u>Geschmacksverstärker</u> , z.B. Glutamat (E 620-625) und Calciumchlorid (E 509)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse
<u>Stabilisator, Phosphate</u> , (E 338-E 341), (E 450-452)	„mit Phosphat“	Bratwurst, Brühwurst
<u>Eisensalze</u> (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
<u>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</u> z.B. Bienenwachs E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
<u>Süßstoffe</u> Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält Phenylalaninquelle“	Brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Getränke)
<u>Zuckeraustauschstoffe</u> Sorbit (E 420), Xylit (E 967), Süßstoffe wie Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954)	„mit Süßungsmittel(n)“	brennwertgeminderte Lebensmittel / Getränke, Feinkostsalate

3 Weitere Regelungen

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele
<u>Coffein</u> (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“	Cola, Energy-Drink
<u>Chinin, Chininsalze</u> (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Tonic, Bitterlemon
<u>Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen</u>	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (...) hergestellt“	z.B. Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja oder Mais

4 Musterspeisekarte für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Bezeichnung	Preis	Bemerkungen
<u>Hinweis:</u> Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Bei Getränken ist zudem noch die Menge anzugeben.		<u>Hinweis:</u> Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information
Vorspeisen		
Italienischer Salat mit Schinken ^{1,2,4} , Käse ⁴ , Eier, Thunfisch	5,00 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
Griechischer Salat mit Kräuterdressing, Fetakäse und schwarzen Oliven ⁹ ,	6,50 €	Feta ist weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch und eine geschützte Ursprungsbezeichnung (Griechenland)
Broccolicremesuppe ² mit Räucherlachsstreifen ¹	1,90 €	Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachsersatz angegeben werden.
Warme Speisen		
Pizza „Werra“ mit Formfleischvorderschinken ^{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst ^{1,4} , Käse ⁴ ,	6,50 €	Pizzakäse bzw. Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett ist kein Käse
„Schnitzel Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Salat ^{2,3}	8,50 €	Wird die Tierart nicht angegeben, muss es sich um Kalbfleisch handeln
„Cordon Bleu“ ^{1,2,3,4,5} mit Rösti ² und Salat ^{2,3}	11,50 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Chinapfanne ³ „Peking“ Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce ^{2,4} Reis	7,50 €	
Gegrilltes Kalbfleisch (fein zerkleinert) vom Drehspieß ^{1,2,5} mit Zaziki, Pommes Frites und Salat ¹	6,00 €	Ist kein Döner (Informationsblatt Döner beachten)

Dessert			
Mouse au Chocolate (Diabetiker geeignet) _{6,10}		3,50 €	Die Verwendung von Haushaltszucker wäre gesundheitsschädlich
Alkoholfreie Getränke			
Cola _{4,7}	0,3 l	1,90 €	
Cola light _{4,7,10}	0,3 l	1,90 €	
Apfelsaft	0,2 l	1,60 €	Als Frucht-Säfte dürfen nur bezeichnet werden, deren Fruchtanteil im Saft 100 % entspricht. Fruchtsaftgetränke und Nektare sind verdünnte Zubereitungen.
Mineralwasser	0,3 l	1,50 €	Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden.

Fußnote:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

