



Der Oberbürgermeister

Stabsstelle Verbraucherschutz

Dez. VI-02 Stadtverwaltung Duisburg, 47049 Duisburg



Merkblatt

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und anderen Stoffen

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln besteht eine Kennzeichnungspflicht für bestimmte Zusatzstoffe und andere Stoffe.

Zu kennzeichnende Zusatzstoffe nach § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ZZuLV

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin, Riboflavin und Zuckerkulör)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni
Bei ausschließlichen Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni ACHTUNG: überschneidet sich mit der Allergen Kennzeichnung
Eisen-II-gluconat bzw. -laktat E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven

Stabsstelle Verbraucherschutz – Lebensmittelüberwachungsamt, Meidericherstr. 14

Tel. (0203) 283-6947, Fax (0203) 283-3021 Stand 20.09.2018

Seite 1 von 4

E-Mail: lebensmittelueberwachung@stadt-duisburg.de



Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis E 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischzerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere bei loser Abgabe zu kennzeichnende Stoffe

Zutat	Kenntlichmachung
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“
Milchweiß, Stärke, pflanzliches Eiweiß	nur bei Fleischerzeugnissen erforderlich

Art und Weise der Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe muss gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar erfolgen:

Bei losen, unverpackten Waren	Schild auf oder neben dem Lebensmittel in direkter Verbindung als Fußnote
Im Restaurant, Kantine	Speisekarte, Flyer
Im Imbiss	Preistafel, Flyer,

In Restaurants, Imbissbetrieben, sowie im Snackbereich/HeißeTheke in Bäckereien und Metzgereien darf der Hinweis mit Hilfe einer Fußnote auf der Speisekarte/ Preistafel erfolgen. Diese müssen dann in einer Fußzeile oder einer Legende gut sichtbar, leicht lesbar für den Kunden erläutert werden. Die Fußnote / Kennziffer befindet sich dann direkt hinter dem Lebensmittel bzw. der Speisekomponente, die diesen Zusatzstoff beinhaltet.

Die Angaben zu den Zusatzstoffen können im Lebensmitteleinzelhandel (Bäckereien, Fleischereien, Käse-Feinkost und Fischtheken) statt auf einem Schild an der Ware auch in einem allgemein zugänglichen Buch (Booklett) gemacht werden. In solchen Bookletts müssen jedoch **alle** Zusatzstoffe mit Klassenname und E – Nummer oder Bezeichnung (auch die Zusatzstoffe, die sonst bei loser Ware nicht kennzeichnungspflichtig wären, z.B. Säuerungsmittel, Geliermittel u.a.) angegeben werden. Bei dieser Variante muss der Verbraucher in einem Aushang oder einem Schild unmittelbar neben der Ware auf diese Aufzeichnung hingewiesen werden.

Nur in Kantinen, Mensen und anderen Orten der Gemeinschaftsverpflegung können die Kunden mit einem Aushang auf die Zusatzstoffe aufmerksam gemacht werden.

Abweichungen von der Verkehrsauffassung (z. B. Verarbeitung von Geflügelfleisch, Pferdefleisch oder Geflügelseparatorenfleisch in einer Bratrolle, Verwendung von Spalla Cotta, Vorderschinken oder Formfleischvorderschinken oder Verwendung/Verarbeitung von gentechnisch verändertem Speiseöl) ist unmittelbar an der Verkehrsbezeichnung zu kennzeichnen.

Beispiel mit möglichen Zusatzstoffen oder anderen Stoffen bei bestimmten Produkten:

Dieses Beispiel bietet keine Gewähr für Vollständigkeit und soll lediglich eine Hilfestellung sein

Currywurst (mit Geflügelfleisch) ^{2,3,4,7}	Cola ¹
Bratrolle (mit Geflügelseparatorenfleisch) ^{6,7,8}	Cola light ^{1,4,5}
Bratrolle spezial (mit Pferdefleisch) ^{2,3,4}	Limonade ¹
Schnitzel Zigeuner Art ²	Campari ¹
Pizza Capricciosa mit Formfleischvorderschinken ^{3,7}	Bitter Lemon ¹⁰
Mayonnaise/Salatmayonnaise/Salatcreme ² Currysoße ^{2,4}	Orangensaft/ Orangennektar/ Orangenfruchtsaftgetränk

Wir verwenden für die Zubereitung unserer Lebensmittel Speiseöl, das aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestelltes Sojaöl enthält.

Auf der Speisekarte (z.B. in der Fußzeile) muss der Kunden die Information erhalten, wo er die Erläuterungen finden kann. In einer Liste (s. Liste 2) werden die Kennziffern dann erläutert. Diese kann am Anfang der Speise- und/ oder Getränkekarte eingelegt werden

Beispiele für Fußzeilen

Enthaltene Zusatzstoffe Nr. 1 – 16 s. erste Seite / letzte Seite der Speisekarte.

Oder:

Zusatzstoffkennzeichnung: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Geschmacksverstärker, 4= mit Süßungsmittel, 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= mit Antioxidationsmittel, 7= mit Phosphat, 8= mit Milcheiweiß, 10= chininhaltig, 11= geschwärzt, 12= geschwefelt, 13= mit Nitritpökelsalz, 14= mit Nitrat, 15= gewachst, 16= gentechnisch veränderter Rohstoff.

Der Verbraucher hat das Recht, über den Gehalt von Zusatzstoffen informiert zu werden und der Inverkehrbringer hat die Pflicht, diese Kenntlichmachung zu gewährleisten. Auch wenn der Hersteller selber keine Zusatzstoffe den Speisen zusetzt, muss er prüfen, welche Zusatzstoffe in den zugekauften Produkten enthalten sein können, **die kenntlich zu machen sind.**

Liste 2 – zum Ausschneiden / Kopieren für die Speisekarte oder als Aushang

Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten.

Sofern Zusatzstoffe enthalten sind, findet sich eine Ziffer hinter der Speise / dem Getränk.

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“
3. „mit Geschmacksverstärker“
4. „mit Süßungsmittel“ oder „Süßungsmitteln“
5. „enthält eine Phenylalaninquelle“ (bei der Verwendung von Aspartam)
6. „mit Antioxidationsmittel“
7. „mit Phosphat“
8. „mit Milcheiweiß“
10. „chininhaltig“
11. „geschwärzt“
12. „geschwefelt“
13. „mit Nitritpökelsalz“
14. „mit Nitrat“
15. „gewachst“
16. „gentechnisch veränderter Rohstoff (Mais / Reis / Soja)“

Rechtsgrundlagen

- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken - Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 25. Oktober 2011 (ABl. Nr. L 304/18) in der aktuell gültigen Fassung
- Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und koffeinhaltige Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftEr-frischGetrV) vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S 1016) in der aktuellen Fassung
- Aromenverordnung (AromenV) vom 02.05.2006 (BGBl. I S. 1127), in der aktuellen Fassung