



Die Kreisverwaltung informiert

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Zusatzstoffe müssen kenntlich gemacht werden (gut sichtbar, leicht lesbar, unverwischbar), um den Verbraucher zu informieren. In der Gastronomie muss dies in den Speise- und Getränkekarten erfolgen, in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung können die Angaben in einem sonstigen Aushang oder in einer schriftlichen Mitteilung gemacht werden (falls keine Speise- und Getränkekarten bzw. Preisverzeichnisse ausgelegt sind).

Die in den Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe sind auf den Fertigpackungen in der Zutatenliste aufgeführt. Bei Lieferungen, die nicht in Fertigpackungen verpackt und entsprechend gekennzeichnet sind, muss der Händler/Lieferant die enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen im Lieferschein angeben.

Die in den Lebensmitteln enthaltene Zusatzstoffe sind mit folgenden Bezeichnungen kenntlich zu machen:

1. „mit Farbstoff“ (auch bei Getränken z.B. Cola, Pernod usw.)
2. „mit Konservierungsstoff“ (z.B. bei einem Gehalt von Sorbinsäure, Benzoesäure usw.),
Ausnahme: bei gepökelten Produkten wie z.B. gek. Schinken, Salami, Kassler, Leberkäse etc. kann die Kennzeichnung entweder „mit Konservierungsstoff“ oder stattdessen auch „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“,
(je nach Kennzeichnung auf der Verpackung) lauten.
3. „mit Antioxidationsmittel“ (z.B. bei einem Gehalt von Ascorbinsäure u.ä.);
4. „mit Geschmacksverstärker“ (z.B. bei einem Gehalt von Natriumglutamat u.ä.);
5. „geschwärzt“ (bei mit Eisen-lactat oder Eisen-Gluconat behandelten schwarzen Oliven);
6. „mit Phosphat“ (nur bei Fleischerzeugnissen wie Brühwurst, Fleischkäse usw.);
7. „mit Süßungsmittel/n“ (z.B. bei Light-Getränken oder Speisen mit Süßstoff);
8. „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ (bei Getränken und Speisen mit Zuckeraustauschstoff);
9. „enthält eine Phenylalinquelle“ (bei Getränken und Speisen mit Aspartam);
10. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ (bei Mannit, Sorbit, Xylit, Isomalt, Maltit und Lactit);
11. „koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk“ (bei Abgabe von Cola-Getränken im Glas);
12. „geschwefelt“ (bei einem entsprechenden Hinweis in der Zutatenliste);
13. „gewachst“ (Zitrusfrüchte, Melonen, Apfel, Birnen, sofern dort der Hinweis „gewachst“ an der Ware oder im Lieferschein stand);

Die Kenntlichmachung der Zusatzstoffe kann am leichtesten mittels Fußnoten mit Zahlen sowie einer entsprechenden Legende nach obigem Beispiel in den Speisekarten angebracht werden.



Weitere Kennzeichnungshinweise wie zum Beispiel:

- die Tierartangabe (z.B. „vom Schwein“; „Schweinesteak“; „Lammsteak“; usw.);
- „Vorderschinken“ oder „Formfleischvorderschinken, aus Schinkenteilen zusammengefügt“ bei entsprechenden Hinweisen auf der Verpackung;
- die Hinweise auf eine normabweichende Beschaffenheit der Produkte (z.B. „zum Teil fein zerkleinert“ „mit Sojaweiß“, „mit Fremdwasser“, „aus Kalbfleischbrät, fettgewebsreich“ usw. - insbesondere bei Fleischerzeugnissen);
- die Mengenangabe bei Getränken, die Qualitätsbezeichnung und Herstellungsbezeichnungen bei Weinen (z.B. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein, QbA, Spätlese usw.); sind ebenfalls zu beachten.
- Alle betriebsspezifischen Besonderheiten können hier nicht erfasst werden. Diese sind in den einschlägigen Rechtsvorschriften nachzulesen.
- Es sind stets die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelüberwachung der Kreisverwaltung Ahrweiler.

