

INFOBLATT

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kenntlichmachung 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 Kenntlichmachung 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 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 kenntlichmachungspflichtigen 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 Kenntlichmachung

Die Kenntlichmachung 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 Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderter Bestandteile muss der in Spalte 2 (nachfolgend aufgeführte Tabelle „Kenntlichmachung“) angegebene Wortlaut verwendet werden.

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

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebens- mitteln bei loser Abgabe



Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) genannt.

2 Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Klassenname, Zusatzstoff (E-Nummer)	Kennzeichnung	Beispiele für Lebens- mittel, die diese Zusatz- stoffe enthalten können
Farbstoffe , z.B. Beta-Carotin (E160a) und Riboflavin (E101)	„mit Farbstoff“	Fant, Ginger Ale
Konservierungsstoffe , z.B. Sorbinsäure (E200-203) und Benzoessäure (E210-213) Bei ausschließl. Verwendung von E249-E250, E251-E252 oder Einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Backwaren, Käse, Wurst, Feinkostsalate
Antioxidationsmittel , z.B. Ascorbinsäure (E300-302) und Tocopherole (E306-309)	„mit Antioxidationsmittel“	Limonade, Konfitüre, Fette und Öle
Geschmacksverstärker , z.B. Glutamat (E620-625) und Calciumchlorid (E509)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Fleisch- erzeugnisse
Stabilisatoren, Phosphate , (E338-E341), (E450-452)	„mit Phosphat“	Bratwurst, Brühwurst
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung z.B. Bienenwachs E901-E904, E912, E914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
Süßstoffe Aspartam (E951) oder Aspartam-Acesulfamsalz E962)	„enthält eine Phenyl- alaninquelle“	brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Getränke)
Zuckeraustauschstoffe Sorbit (E420), Xylit (E967), Süßstoffe wie Cyclamat (E952) und Saccharin (E954)	„mit Süßungsmittel(n)“	brennwertgeminderte Lebensmittel, Getränke, Feinkostsalate

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe



3 Weitere Regelungen

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

4 Musterspeisekarte für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Bezeichnung	Preis	Bemerkungen
<p>Hinweis: 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.</p>		<p>Hinweis: Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information</p>
Vorspeisen		
Italienischer Salat mit Schinken _{1,2,4} , Käse ₄ , Eiern, Thunfisch	5,00€	wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
griechischer Salat mit Kräuterdressing, Fetakäse und schwarzen Oliven ₉	6,50€	Feta ist ein 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 Formfleisch-Vorderschinken _{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst _{1,4} , Käse ₄	6,50€	Pizzakäse bzw. Lebensmittelzubereitungen aus Magermilch und Pflanzenfett ist kein Käse

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebens- mitteln bei loser Abgabe



HOCHTAUNUSKREIS

„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“ Hähnchen- streifen, versch. Gemüse, Sojasauce _{2,4} und Reis	7,50€	
Gegrilltes Kalbfleisch (fein zerkleinert) vom Drehspieß _{1,2,5} mit Zaziki, Pommes Frites und Salat	6,00€	Ist kein Dönerfleisch (siehe Informationsblatt Döner)
Dessert		
Mousse au Chocolate (für Diabetiker Geeignet) _{6,10}	3,50€	Die Verwendung von Haushalts- zucker wäre gesundheits- schädlich
Alkoholfreie Getränke		
Cola _{4,7} 0,3l	1,90€	
Cola light _{4,7,10} 0,3l	1,90€	
Apfelsaft 0,2	1,60€	Als Frucht-Säfte dürfen nur Säfte bezeichnet werden, deren Fruchtanteil im Saft 100% ent- spricht. Fruchtsaftgetränke und Nektare sind verdünnte Zuberei- tungen.
Mineralwasser 0,3l	1,50€	Getränke mit der Bezeichnung Mineralwasser dürfen nur in Flaschen angeboten werden

Fußnoten:

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