



**Merkblatt:
Kenntlichmachung von Zusatzstoffen
Hier: Fertigpackungen und lose Abgabe**

LM-05-MBL-508-PM
Version: 02.00
Stand 21.11.2011
Seite 1 von 2

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muss bei der Abgabe an Verbraucher wie folgt kenntlich gemacht werden:

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe „**mit Farbstoff**“(*),
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „**mit Konservierungsstoff**“ oder "**konserviert**"; diese Angaben können durch folgende Angaben ersetzt werden:
 - a. „**mit Nitritpökelsalz**“ bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
 - b. „**mit Nitrat**“ bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
 - c. „**mit Nitritpökelsalz und Nitrat**“ bei Lebensmitteln mit einem, Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
3. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „**mit Antioxidationsmittel**“,
4. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe „**mit Geschmacksverstärker**“,
5. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, der Anlage 5 Teil B von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe „**geschwefelt**“,
6. bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „**geschwärzt**“,
7. bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 901 bis E 904, E 912 oder E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe „**gewachst**“,
8. bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 450 bis E 452, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden, durch die Angabe „**mit Phosphat**“.
9. Zuckeraustauschstoffe und/oder Süßstoffe in Lebensmitteln: Angabe „**mit Süßungsmittel**“ (bzw. „mit Süßungsmitteln“ bei mehreren Zusatzstoffen) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung.

Bei Vorhandensein von Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz: „**enthält eine Phenylalanin-Quelle**“
Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 –E 967 und andere Lebensmittel mit einem höheren Gehalt als 100g/kg (100g/l) dieser Zusatzstoffe: Warnhinweis "**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**"

(* Zusätzliche Angaben für bestimmte Lebensmittelfarbstoffe:

Bei Lebensmittel, die einen oder mehrere der folgenden Lebensmittelfarbstoffe enthalten

- Tartrazin (E 102)
- Chinolingelb (E 104)
- Gelborange S (E 110)
- Azorubin (E 122)
- Cochenillerot A (E 124)
- Allurarot AC (E 129)

ist folgende Angabe erforderlich: „**Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen**“.

Erstellt am: 09.10.2008	Geprüft am: 09.10.2008	Freigabe am: 09.06.2009	Geändert am: 21.11.2011
durch: Wolf	durch: Raebel	durch: Raebel	Durch: Wolf
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

Bei Lebensmitteln in Fertigpackungen müssen alle Zutaten im Zutatenverzeichnis in absteigender Reihenfolge benannt werden (siehe auch Merkblatt: Kennzeichnung von Fertigpackungen). Dabei sind die Zusatzstoffe durch den Klassennamen **und** E- Nummer **oder** Verkehrsbezeichnung kenntlich zu machen (Beispiel: Antioxidationsmittel = Klassenname, gefolgt von E- 300 **oder** Ascorbinsäure = Verkehrsbezeichnung). Die Verkehrsbezeichnung bzw. die E-Nr. sind der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zu entnehmen.

Die Angaben nach Absatz 1 sind auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Bei loser Abgabe von unverpackten Lebensmitteln an Verkaufstheken (z.B. Bäckerei- oder Fleischerfilialen) sind deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die in dem Lebensmittel eine technologische Wirkung ausüben, gut sichtbar und leicht lesbar auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen.

Oder:

Die Angaben auf dem Schild können entfallen, wenn in einem Aushang oder eine schriftlicher Aufzeichnung, die dem Verbraucher unmittelbar zugänglich ist, **alle** bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden. (also auch weitere, die nicht unter Pkt . 1-9 aufgeführt sind; z.B. Stabilisatoren, Emulgatoren, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel). Abweichend zur Kennzeichnung auf dem Schild, sind bei einem Aushang oder einer Liste jeweils die Zusatzstoffe mit Klassennamen und E-Nummer **oder** Verkehrsbezeichnung anzugeben (§6 Abs.4 Nr. 2 LMKV).

Auf die Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden (z. B. „Über die in unseren Lebensmitteln verwendeten Zusatzstoffe können Sie sich in unserem Produktordner informieren“).

Bei der Abgabe in gastronomischen Einrichtungen und in der Gemeinschaftserpflegung ist die Kenntlichmachung in der Speise-/Getränkerte bzw. auf Speiseplänen (bzw. am Aushang) vorzunehmen. Die notwendigen Angaben dürfen auch mittels Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird. (siehe gesondertes Merkblatt: Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung)

Beispiel:

1. Apfelkuchen mit Glasur

Für den Teig wurden Backpulver (Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Weinsäure) und der Farbstoff Beta-Carotin verwendet. Für die Apfelfüllung wurden vorgefertigte Apfelstücke mit dem Säuerungsmittel Citronensäure und dem Verdickungsmittel Carrageen verwendet. In der Glasur ist der Farbstoff E 110 enthalten

a.) Schild an der Ware
mit Farbstoff(*)

(*) kann Aufmerksamkeit und Aktivität bei Kindern beeinträchtigen

b.) Aushang/Liste

Teig: Backpulver (Backtriebmittel E 500, E 334) **oder** Backpulver (Natriumhydrogencarbonat, Weinsäure); Farbstoff E 160a **oder** Farbstoff Beta-Carotin

Füllung: Säuerungsmittel E 330 **oder** Säuerungsmittel Citronensäure

Verdickungsmittel E 407 **oder** Verdickungsmittel Carrageen

Farbstoff E 110 **oder** Gelborange S (kann Aufmerksamkeit und Aktivität bei Kindern beeinträchtigen)

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuIV) vom 29.01.1998 (BGBl. I S.230), in derzeit gültiger Fassung
- Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung – LMKV) vom 15.12.1999 (BGBl. I S. 2464), in derzeit gültiger Fassung

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung,
Tel: 03381/533 271